© Susanne Krieg

MEDIEN-EXPOSÉ

KULINARIK

Hamburg

Eintauchen in die echte Kulinarik Hamburgs

IN THE MOOD FOR FOOD!

Auf den Geschmack gekommen: Hamburg verwöhnt Genussmenschen mit einer ehrlichen, echten und authentisch regionalen Küche. Vom Sternerestaurant über trendigen Take-Away-Imbiss bis zur nordischen Traditionsgaststätte mit (natürlich) viel Fisch. Die Hansestadt kommt dem weltweiten Trend, Food und Gastlichkeit als Reiseanlass zu nehmen, mit echten Koch-Charakteren, nachhaltigen und nordischen Leckereien, neu interpretierten Klassikern, international bekannten Szene-Lokalen und der unvergleichlichen Wasserlage seiner Gastro-Locations nach.

Es gibt keine köstlichere Art und Weise, einer Metropole zu begegnen, als sie mit allen Geschmackssinnen zu entdecken. Foodies erwartet in Hamburg eine entspannte, echte wie auch exklusive Kochkunst.

Das „Echte" schmeckt man zum Beispiel bei einer guten Portion Bratkartoffeln im legendären Erika's Eck oder beim knusprigen Backfisch in der Veddeler Fischgaststätte. Ohne viel Chi Chi, oder Tüddelkram, wie die Hamburger sagen, gibt es hier ehrliche und bodenständige Leckereien und eine urige Atmosphäre.

Neben der hanseatischen down-to-earth Küche finden Kenner aber auch Hamburger Restaurants, die zu den Sternen greifen und ein nordisch geprägtes, modernes und progressives Kochen bieten: leicht, frisch und weit weg vom angestaubten Silberbesteck. So wie das angesagte Haebel, in dem eine aufregende Fusion-Küche zelebriert wird und Inhaber und Koch Fabio Haebel mitten auf St. Pauli nachhaltige und regional-saisonale Überraschungsmenüs serviert. Noch etwas skandinavischer wird es nur die Straße runter im HACO bei Björn Juhnke oder nachhaltiger im WolfsJunge auf der Uhlenhorst. Alle sind übrigens, zusammen mit Thomas Imbusch und seinem inzwischen schon legendären 100/200, gerade mit „Grünen Sternen" von Guide Michelin ausgezeichnet worden.

Alle zusammen zu Tisch in Hamburg

Kulinarik gehört zu Hamburgs Wurzeln, zu seiner DNA und Geschichte. Einlaufende Schiffe aus aller Welt bringen seit Jahrhunderten Gewürze, Kaffee, Fisch und andere Spezialitäten in die Hafenstadt. Die Menschen kamen, handelten, experimentierten, schlemmten und speisten. Das hat sich bis heute nicht geändert. Dabei ist Essen alles andere als nur eine Notwendigkeit. Essen ist Lebensfreude – und es verbindet Menschen auf vielfältig leckere und schöne Weise. Hamburgs Gastgeber*innen sind Unikate, für die Solidarität ebenso groß geschrieben wird wie Authentizität.

Während der Corona-Pandemie etablierte sich das Kollektiv „Kochen für Helden", in dem renommierte Restaurants und Gastronom*innen wie Salt & Silver, die Bullerei oder die Kitchen Guerilla kostenfreie Mittagessen für arbeitende Menschen aus dem Gesundheitssektor zauberten. Auch das solidarische Konzept Pay Now Eat Later, bei dem Cafés und Restaurants über Gutscheine unterstützt werden, stammt aus der Feder Hamburger Gastronomen. Genauso wie das „Kehrwieder-Paket", das Hamburg und seine Produkte zu Weihnachten zu den Menschen brachte. 25 Gastronome*innen und Anbieter*innen demonstrierten so Zusammenhalt in schweren Zeiten.

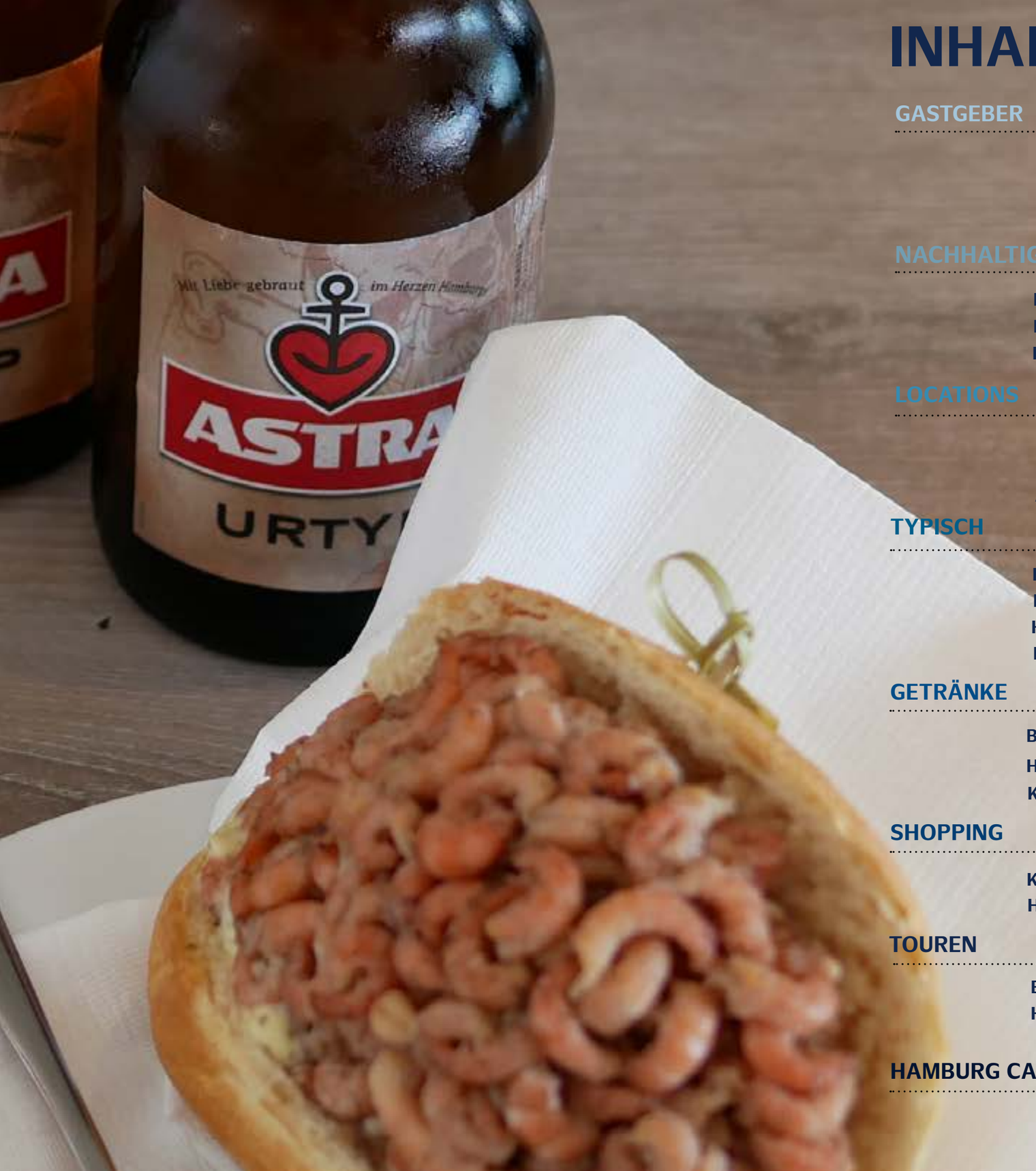
Hamburg in aller Munde – nordish by nature für jeden Geschmack

In Hamburg isst man den ganzen Tag Fischbrötchen? Klar – wenn man Lust darauf hat, immer gern und immer anders. Der Hamburger Fischmarkt bietet eine einzigartige Fülle an frisch gefangenem Fisch und Meerestieren, die Bistros und Restaurants der ganzen Stadt in schmackhafte Spezialitäten verwandeln. "Butter bei die Fische" gibt es zum Beispiel bei der Brücke 10 an den Landungsbrücken. Zu den prall gefüllten Fischbrötchen gibt es einmaliges Hafenpanorama inklusive. Wer Zeit zum Schlemmen mitbringt, freut sich auf Casual Fine Dining von besonderen Fisch- und Seafood Menüs im bekannten Jellyfish, das eher unscheinbar im Szeneviertel Sternschanze liegt, oder etwas feiner im Klassiker Fischereihafenrestaurant direkt am Hafenbecken.

Doch die Hamburger Fischköppe haben noch so viel mehr zu bieten. International, saisonal, regional, vegetarisch, vegan – Gerichte aus aller Welt bringen Besucher*innen auf den Geschmack Hamburgs: Beste Tacos in der Mexikostraße vernaschen, japanische Bento-Boxen vom Café by Dokuwa beim Schlendern durch das Karoviertel verköstigen oder sich im traditionsreichen Landhaus Scherrer oder im Restaurant vom Hotel Louis C. Jacob mit Blick auf die Elbe feinste Gerichte gönnen. Auch auf dem Teller ist Hamburg das Tor zur Welt. Am besten auf einem Tisch, von dem man über die Elbe, den Hafen oder die Alster schauen kann.

Der Kulinarik-Kosmos der Hansestadt ist unendlich. Und er findet nicht nur zu Tisch, sondern auch auf den Barhockern St. Paulis, auf Wochenmärkten wie dem Isemarkt, in der Hobenköök-Markthalle im Oberhafenquartier, auf grandiosen Events wie dem Hamburger Beer Week im August oder einfach auf die Hand statt. Von der Waterkant, über die wunderschönen Sightseeing-Routen, zu den Elbvororten bis in die kreativen Kunst-Viertel der Stadt. Smarte City-Snacker nutzen bei ihrem nächsten Hamburg Besuch dazu die Hamburg CARD Kulinarik, mit der es exklusive Aktionen und Rabatte rund um Hamburgs Gastronomie gibt.

© Fischereihafen



INHALT

GASTGEBER 04

Hamburger Küche reloaded - The new classic 05
Wo Hamburger Top Gastronomen privat gerne hingehen 07
Die Hamburger Fernsehköche 09

NACHHALTIGKEIT 10

Hamburger Restaurants an der Spitze der Nachhaltigkeit 11
Hofläden rund um Hamburg 13
Iss dich glücklich - vegan und lecker unterwegs in Hamburg 14

LOCATIONS 16

Die schönsten Restaurants am Wasser 17
Genuss über den Dächern der Stadt - Hamburgs beste Rooftop Bars 19
Alles unter einem Dach: Hotelrestraurants in Hamburg 20

TYPISCH 21

Frisch gefischt - vom Kutter auf den Tisch 22
Fischbrötchen mal anders 23
Hamburger Rundstück warm - der Urspung des Hamburgers 24
Home sweet home - das Franzbrötchen: des Hamburgers liebste Nascherei 25

GETRÄNKE 26

Bierkultur in Hamburg: 100 Jahre Tradition und Kreativität 27
Hamburger Getränke, die die Welt ein bisschen besser machen 30
Kaffee Kultur in Hamburg 31

SHOPPING 33

Kulinarische Einkaufserlebnisse in Hamburg 34
Hamburgs Food Startups 36

TOUREN 38

Ein genussvoller Tag in der Speicherstadt 39
Happy Foodie Weekend 40

HAMBURG CARD KULINARIK 42

© Budget Traveler / Kash Bhattacharya

GASTGEBER

© Wim Jansen

STORY

HAMBURGER KÜCHE RELOADED - THE NEW CLASSIC

Gibt's eigentlich die typische Hamburger Küche? Ja, es gibt sie durchaus, die traditionsreichen Gerichte, die für Hamburg und das Umland stehen und in zahlreichen alteingesessenen Restaurants bis heute klassisch zubereitet angeboten werden. Neben Fischgerichten, wie dem „Hamburger Pannfisch" und dem legendären „Labskaus", sind es besonders süße und süß-saure Gerichte, die typisch hamburgisch sind. Häufig wird mit Obst gekocht, wie beim beliebten „Birnen, Bohnen und Speck" oder bei der Hamburger Aalsuppe mit Backpflaumen (aber ohne Aal). Und nicht zu vergessen: die legendäre Rote Grütze zum Dessert.

Traditionelle Hamburger Gerichte sind bei weitem keine feine Küche, sondern eher derb und deftig. Häufig sogar aus Resten oder besonders haltbaren Lebensmitteln entstanden, standen diese Gerichte in früheren Zeiten eher bei der Klientel mit kleinem Budget auf dem Speiseplan.

Einige dieser Speisen wirken auf den ersten Blick auch nicht unbedingt sehr schmackhaft und lassen in ihrer Ästhetik zu wünschen übrig, wie beispielsweise der Labskaus-Brei aus Kartoffeln und Rinderbrust.
Aber wer die Traditionsgerichte der Hanseaten einmal probiert hat, stellt schnell fest, dass diese allesamt ganz schön lecker sind!

So sehen es auch immer mehr junge und innovative Hamburger Köch*innen, die diese traditionellen Speisen für sich neu entdecken und auf ihre Weise interpretieren. Dabei entstehen immer häufiger sehr bemerkenswerte Neu-Kreationen auf höchstem Niveau, die das Original teilweise nur noch erahnen lassen. Dabei nutzen sie alle kreativen Möglichkeiten der modernen Küche: Dekonstruktion, neue Garmethoden, gesunde und hochwertige Zutaten, avantgardistische Dekoration und Anrichtung, zeitgemäße Portionsgrößen und vieles mehr.

Kurzum, auf den Karten vieler innovativer Hamburger Restaurants finden sich immer mehr äußerst spannende Interpretationen der Hamburger Klassiker, die auf diesem Wege zu neuem Ruhm kommen und nicht in Vergessenheit geraten.

Nicht selten wird dabei auf Zutaten aus dem direkten Umland zurückgegriffen, denn Heimatküche entstand in aller Regel mit saisonalen Produkten aus der unmittelbaren Region: Fisch aus der Elbe oder der Nordsee, Gemüse aus den Vierlanden und Obst aus dem Alten Land.

Regionalität und Saisonalität sind auch für Thomas Sampl, Koch und Geschäftsführer der „Hamburger Hobenköök" (Hafenküche) - einer Mischung aus Marktplatz, Restaurant und Eventfläche - von höchster Priorität. Der gebürtige Ostwestfale hat schon seit Jahren ein großes Faible für die traditionelle Hamburger Küche und kocht die alten Gerichte mit großer Leidenschaft und interpretiert sie immer wieder neu. Ganz aktuell sammelt er die alten Rezepte für ein Buchprojekt über Hamburger Gerichte und deren Entstehungsgeschichte und stellt diesen jeweils eine Neuinterpretation dieses Klassikers gegenüber.

Fragt man Thomas Sampl nach der Hamburger Küche, so hört man ihn sagen:
"Die Hamburger Küche war lange vergessen und hat viel mehr zu bieten, als die 5 Gerichte, die auf den Speisekarten der Hansestadt überlebt haben. Mittels toller lokaler und regionaler Grundprodukte aus den Hamburger Landstrichen Vierlanden und Altes Land übertragen wir viele dieser alten Gerichte gesund, modern und kreativ in die heutige Zeit."

Aber nicht nur in der „Hobenköök" gibt es Hamburger Küche im neuen Gewand, sondern auch im Restaurant „Jellyfish" von Stefan Fäth, dem „Wolfs Junge" von Sebastian Wolf, dem „Zeik" von Chef Maurizio Oster, im Restaurant „Heimatjuwel" oder auch im „VLET", im „Berta Emil Richard Schneider" in der Schanze wie auch im „Reep", dem neuen Restaurant im Schmidt's Theater, um nur einige wenige zu nennen.

Es gibt selbstverständlich noch sehr viele mehr zu entdecken...!

© Hobenköök

© Hobenköök

Text von Boris Rogosch, dem Hamburger Foodtalker mit eigenem Podcast (www.foodtalker.de)

Hamburger Küche reloaded: Labskaus von Wolfs Junge

Zutaten für 2 Personen:

2 Eier
150 g gekochte Rinderbrust fein gewürfelt
300 g geschälte mehlig kochende Kartoffeln
100 g Rote Bete süß sauer eingelegt, fein gewürfelt
1 Gewürzgurke fein gewürfelt
50 ml Einlegesud der roten Bete
50 ml Kochfond der Rinderbrust
100 ml Sahne
100 ml Milch
100 g Schinken (Wir benutzen häufig selbst geräucherten Wildschinken)
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

1. Die Eier bei 63 Grad Celsius für 90 Minuten mit einer Sous Vide Pumpe oder im Dampfofen garen. Alternativ können die Eier auch in Wasser pochiert werden.

2. Die Kartoffeln garkochen und anschließend mit einer Kartoffelpresse pressen. 150g der gepressten Kartoffeln mit Milch und Sahne aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und das Ganze sehr fein mixen und in eine Syphonflasche abfüllen. 2 Patronen in die Flasche drehen und anschließend kräftig und ausgiebig die Flasche schütteln.
Die Flasche bis zur Verwendung in einem Wasserbad warmhalten.

3. Den Rinderfond mit der Gewürzgurke, der übrigen Kartoffeln, der roten Bete (bewahren sie 1 Esslöffel auf zum Ausgarnieren) und der Rinderbrust aufkochen. Alles sollte soweit reduzieren, bis es eine sehr breiige feste Konsistenz hat. Den Rote Bete Saft dazugeben und das Ganze kurz erwärmen.
Den Schinken in feine Streifen schneiden.

4. Nun das Labskaus in der Mitte des Tellers anrichten. Dafür eine Mulde hineindrücken und das Ei dort hineingleiten lassen. Sollten Sie es bei 63 Grad gegart haben, schlagen sie es vorsichtig auf, füllen es in eine Schüssel und legen Sie es dann vorsichtig mit einem Esslöffel in die Labskausmulde.

5. Die Schinkenstreifen rund um die Mulde verteilen, ebenso die übrigen Würfel der Roten Bete. Am Ende den Kartoffelschaum aus der Syphonflasche auf das Ei geben. Abschließend kann das Ei noch ausgezeichnet mit Roter Bete Pulver oder frischen Kräutern ausgarniert werden.

STORY

WO HAMBURGER TOP GASTRONOMEN PRIVAT GERNE HINGEHEN

Wer neu in eine Stadt kommt und einfach nur einen Abend mit bezahlbarem Essen und gutem Service erleben möchte, sollte nicht in Gourmet-Führer schauen, sondern lieber Gastronomen fragen. Denn die haben nur einen Tag in der Woche frei und keine Zeit für Experimente. Sie haben ein messerscharfes Auge für Qualität und Wareneinsatz. Und vor allem bevorzugen sie Läden mit authentischen Gastgebern, denn an 6 Tagen die Woche haben sie einen der härtesten Jobs der Welt. Am 7. Tag wollen sie keine Show, nur gutes Essen.

Wir haben Hamburger Top-Gastronomen nach ihren ganz privaten Orten des Glücks gefragt.

Terry Krug vom „Krug“

„Ein perfekter Sonntag endet für uns oft in der „Brücke“. Wenn man hier einen der begehrten Tische vor der Tür ergattert hat und auf die Jahrhundertwende-Metallpfeiler der U-Bahn schaut, dann ist das ein bisschen wie in Paris. Die Brücke ist wegen der verlässlich hervorragenden Bistro-Küche und des Ambientes eine der letzten echten Institutionen in Hamburg. Pflicht ist das Wiener Schnitzel, das immer sonntags auf der Karte steht und seit Jahrzehnten von einem der beiden Chefs persönlich zubereitet wird. Das wichtigste an der Brücke sind für uns aber die Menschen. Die Servicemannschaft ist ein klein wenig wahnsinnig und die Weine sehr gut - was kann man von einem guten Abend denn mehr erwarten?“
www.instagram.com/brueckehamburg/ - Innocentiastrasse 82, 20144 Hamburg (Harvestehude)

Terry Krug betreibt mit ihrem Mann und DJ Ole den mit Recht immer gerammelt vollen „Krug“ auf St. Pauli und gilt als Vorsitzende des „Barkombinats“ als die Stimme der Hamburger Clubkultur.

Sophie Lehmann vom „100/200“

„Wir gehen immer wieder ins „Nikkei Nine“ im Hotel Vier Jahreszeiten. Das ist ein Gesamterlebnis auf allerhöchstem Niveau. Geschmack in wirklich jedem Detail, gastronomische Perfektion, die aber nie steif oder einschüchternd wirkt. Die japanisch-peruanische Küche von Song R. Lee gehört mit Sicherheit zum Spannendsten, was die Stadt gerade zu bieten hat. Wir vertrauen jedes Mal der Auswahl von Restaurantleiter Mathias Peter Förster, weil er immer weiß, was in der Küche gerade am besten ist. Sei es zum Business Lunch oder einem langen, ausgedehnten Abend, an dem man mal in eine andere Welt abtauchen möchte.“
www.nikkei-nine.de - Neuer Jungfernstieg 9-14 , 20354 Hamburg (Neustadt)

Sophie Lehmann, in 2020 zum „Sommelier des Jahres“ nominiert, betreibt mit ihrem Partner Thomas Imbusch das seit 2019 mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant „100/200“.

© René Flindt

Matthias Gförer von der „Gutsküche Wulksfelde“

„Unser Restaurant und meine Kinder lassen mir kaum Zeit für lange Abende. Wenn ich aber mal in der Stadt bin, gehe ich am liebsten auf einen Kaffee und ein Stück selbstgemachten Kuchen ins „Kochkontor“ und stöbere dabei in den 3000 (!) Kochbüchern. Die kann man alle lesen, aber auch gleich dort kaufen. Jeden Tag gibt es aus einem dieser Bücher einen immer gelungenen Mittagstisch. Hier schmeckt wirklich alles. Achtung: um 16 bzw. 18 Uhr wird zugemacht und Chefin Tina gibt Kochkurse“!
www.koch-kontor.de - Karolinenstrasse 27, 20357 Hamburg (St. Pauli)

Matthias Gförer betreibt mit seiner Frau Rebecca das gerade mit einem grünen Michelin Stern ausgezeichnete Bio-Restaurant „Gutsküche“ im Gut Wulksfelde vor den Toren Hamburgs

© Sven Schomburg

Jens Rittmeyer vom No4

„Ich bin totaler Fan vom „Klinker". Eine superkreative, immer spannende, nachhaltige Küche mit Produkten aus der Region. Die Portionen sind so, dass man einfach den ganzen Tisch vollstellt und alle teilen sich alles. Dazu haben sie immer tolle Naturweine aus Regionen, aus denen ich sonst niemals Weine probieren würde."
www.restaurant-klinker.de - Schlankreye 73, 20144 Hamburg (Harvestehude)

Jens Rittmeyer gilt als Deutschlands „Saucengott" und hat sich mit seinem Restaurant „No4 im Hotel Navigare" im benachbarten Buxtehude einen Michelin Stern erkocht. Er eröffnet demnächst unter eigener Regie sein neues Konzept „Rittmeyers Restaurant

© Wim Jansen

© Wim Jansen

Nóra Horvath vom „Bistro Spajz"

„Ich gehe gerne ins „WolfsJunge" und „Kaalia". Da weiß ich, dass ich hohe Handwerkskunst, nachhaltig beschaffte Zutaten und eine kreative, gastliche und urbane Atmosphäre vorfinde. Und die außerdem auch eine gute Auswahl an besonderen Getränken anbieten wie Naturals, hausgemachte Sprizzes und alkoholfreie Kombuchas, so ähnlich wie wir es im Bistro Spajz handhaben".
www.wolfs-junge.de/ - Zimmerstrasse 30, 22085 Hamburg (Uhlenhorst)
www.kaalia.de - Rentzelstraße 13, 20146 Hamburg (Rotherbaum)

Das Bistro Spajz von Nóra Horvath liegt abseits bekannter Gastromeilen in Hamburg Barmbek. Zu ihr fahren Hamburger durch die halbe Stadt, um in wunderbar unaufgeregter Atmosphäre liebevoll gemachte Spitzenküche zum ganz kleinen Preis zu genießen.

Text von Ole Müggenburg: Texter, PR-Spezialist und vor allem Food-Szene-Kenner aus Hamburg

DIE HAMBURGER FERNSEHKÖCHE

STORY

Hamburg ist mit seinen Verlagen, Magazinen und Produktionsgesellschaften immer noch Deutschlands Medienhauptstadt und schickt sich an, auch kulinarisch aufzuholen. Da verwundert es nicht, dass hier unzählige Fernsehköche beheimatet sind und ihre Formate drehen – hier nur die Wichtigsten im Überblick.

© TVNOW / Ruprecht Stempell

Tim Mälzer

Tim Mälzer nimmt kein Blatt vor den Mund und genau das macht ihn so herrlich authentisch. Nicht umsonst gilt er als Urgestein der Hamburger Fernseh-Köche und einer der beliebtesten Köche im deutschen TV. In Hamburg betreibt Mälzer zwei Restaurants: Die „Bullerei“ in der Schanze und „Die gute Botschaft“ an der Alster. Bekannt wurde er durch die TV-Show „Schmeckt nicht, gibt’s nicht“ bei VOX. Es folgten Formate wie „Born to Cook“, „Kochen bei Kerner“, „Tim Mälzer kocht!“. Aktuell tritt er bei „Kitchen Impossible“ (VOX) gegen andere Profis im Koch-Duell an.

Seine bodenständige norddeutsche Art spiegelt sich auch in seinen Gerichten wieder: Der Starkoch bevorzugt die simple, gute Küche. So gab er zu, dass er eigentlich lieber im angegliederten und günstigeren „Schwarzen Schaf“ als in seinem Nobel-Steakhaus „Bullerei“ arbeiten würde. Mit wenigen Zutaten eine bodenständige Mahlzeit zubereiten bringe ihm mehr Spaß.

© Funke Media GmbH

Steffen Henssler

Der Sushi-Starkoch Steffen Henssler ist durch TV-Formate wie „Hensslers Küche“, „Die Küchenschlacht“, „Topfgeldjäger“ oder „Schlag den Henssler“ bekannt geworden. Dazu bereichert er die Hamburger Gastro-Szene inzwischen mit stolzen fünf Restaurants: das „Go by Steffen Henssler“, das „Ahoi by Steffen Henssler“, das „Ono“, das „Henssler & Henssler“ und das „Kineloa“. Der Familienvater bezeichnet sich selbst als Perfektionist, der gerne viel beschäftigt ist und sein Potential ausschöpft. Und das merkt man ihm an: Halbherzigkeit legt er bei keinem seiner Projekte an den Tag, egal ob TV-Show, Kochbuch oder im eigenen Restaurant. Ab April beweist sich Henssler bei „Grill den Henssler“ (VOX) wieder im Kochduell gegen andere Promis.

Henssler steht zum Kochen mittlerweile sogar lieber auf der Bühne als in seinen eigenen Restaurantküchen: *„Das tendiert mittlerweile dazu, dass ich ganz gerne Fernsehen mache und diese Bühnenshows. Das macht mir gerade einfach ziemlich viel Spaß.“*

© Nikos Weinwelten

Cornelia Poletto

Cornelia Polettos „Polettos Palazzo“ gilt als Europas erfolgreichstes Gourmet-Theater. Im Spiegelpalast werden mit einem Menü der Spitzenköchin Kochkunst und Akrobatik stilvoll miteinander verbunden.
Im TV war und ist die gebürtige Hamburgerin bei den „Topfgeldjägern“, „Lanz kocht“, „Die Küchenschlacht“ oder „The Taste“ regelmäßig zu sehen. In Hamburg-Eppendorf betreibt sie dazu das nach ihr benannte Restaurant „Cornelia Poletto“ mit italienischem Einschlag und angeschlossenen Delikatessengeschäft.

Über die Hamburger Restaurant-Szene sagt die Köchin:
„Es kocht! Und es ist ein großes Glück, hier mitkochen zu dürfen! Es gibt alle Stile und Richtungen. Sie finden hervorragende thailändische, japanische, italienische Restaurants, um nur einige zu nennen. Die Küche ist wirklich international – und das in allen Preisklassen.“

© Hobenköök

Thomas Sampl

Thomas Sampl ist seit einigen Jahren nicht mehr aus der Hamburger Gourmet-Szene wegzudenken. Der ehemalige Küchenchef des „Vlets“ und der „Oberhafenkantine“ hat das innovative Konzept des „Hobenköök“ im Hamburger Oberhafen mitentwickelt: Halb Markthalle, halb Restaurant. Dort setzt er vor allem auf die Zusammenarbeit mit regionalen Bauern. Es wird nur gekocht, was saisonal und regional verfügbar ist. Wenn der sympathische Koch nicht in seinem Restaurant hinter der Küchenzeile steht, setzt er sich in Sachen Kinderkochkurse ein - zum Beispiel in Schulen. Denn eine bewusste Ernährung lässt sich erlernen.

„Gemeinsames Kochen ist essentiell“ – so der Spitzenkoch. Im TV präsentiert er deshalb zum Beispiel unter dem Motto „Simpel mit Sampl“ im Gesundheitsmagazin „NDR Visite“ gesunde Rezepte.

NACHHALTIGKEIT

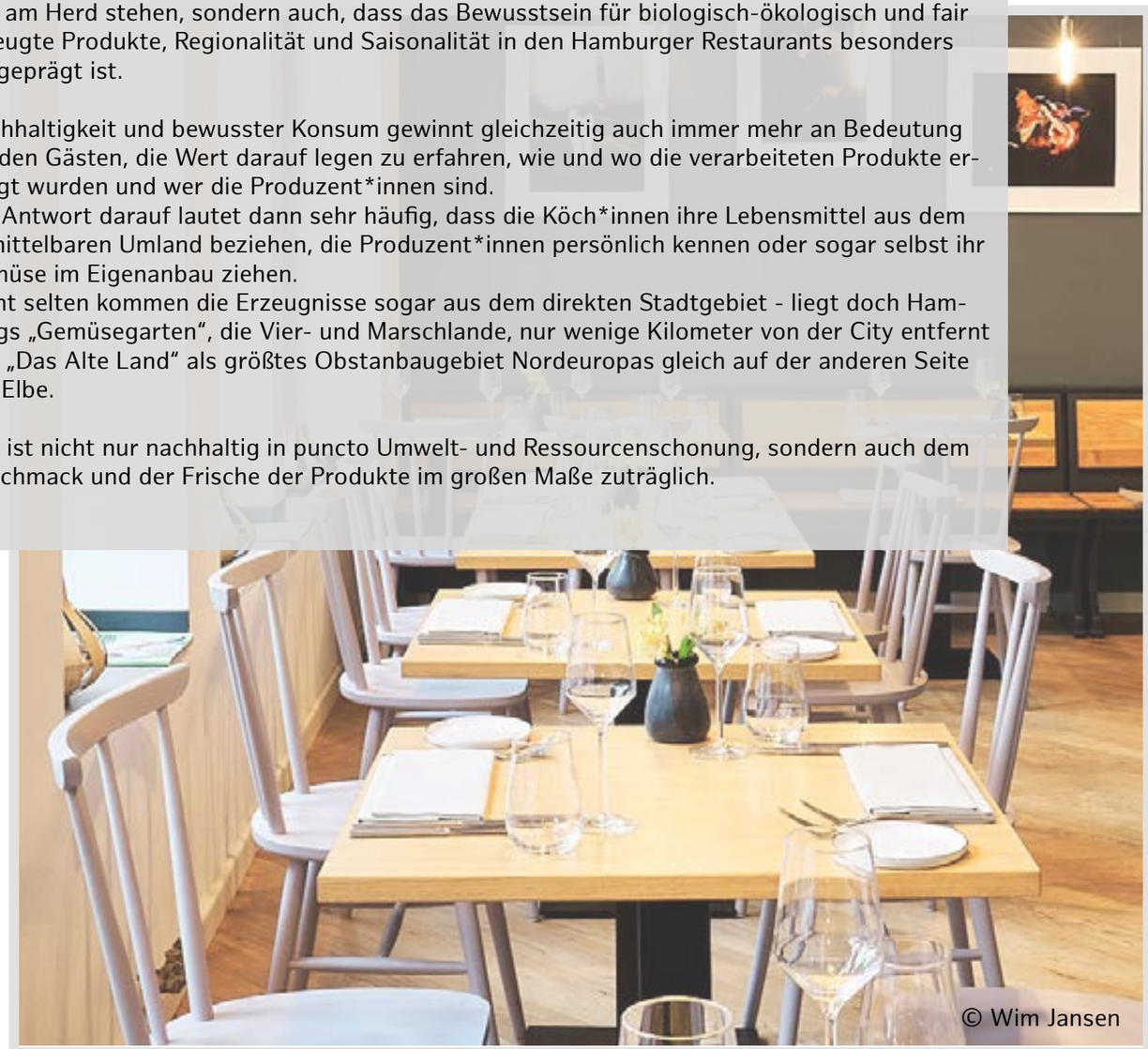
© Sven Schomburg

„Hamburger Restaurants an der Spitze der Nachhaltigkeit“

So lautet das Urteil des Guide Michelin, der in keiner anderen Stadt Deutschlands so viele Restaurants mit dem „GRÜNEN STERN“ ausgestattet hat, wie in Hamburg. Insgesamt sieben Hamburger Restaurants haben diese zum zweiten Mal vergebene Auszeichnung bereits erhalten. Ein Beweis dafür, dass in der Hansestadt nicht nur erstklassige und innovative Köch*innen am Herd stehen, sondern auch, dass das Bewusstsein für biologisch-ökologisch und fair erzeugte Produkte, Regionalität und Saisonalität in den Hamburger Restaurants besonders ausgeprägt ist.

Nachhaltigkeit und bewusster Konsum gewinnt gleichzeitig auch immer mehr an Bedeutung bei den Gästen, die Wert darauf legen zu erfahren, wie und wo die verarbeiteten Produkte erzeugt wurden und wer die Produzent*innen sind.
Die Antwort darauf lautet dann sehr häufig, dass die Köch*innen ihre Lebensmittel aus dem unmittelbaren Umland beziehen, die Produzent*innen persönlich kennen oder sogar selbst ihr Gemüse im Eigenanbau ziehen.
Nicht selten kommen die Erzeugnisse sogar aus dem direkten Stadtgebiet - liegt doch Hamburgs „Gemüsegarten“, die Vier- und Marschlande, nur wenige Kilometer von der City entfernt und „Das Alte Land“ als größtes Obstanbaugebiet Nordeuropas gleich auf der anderen Seite der Elbe.

Das ist nicht nur nachhaltig in puncto Umwelt- und Ressourcenschonung, sondern auch dem Geschmack und der Frische der Produkte im großen Maße zuträglich.



© Wim Jansen

STORY

Apropos Geschmack: Nachhaltiges Handeln und Arbeiten in der Küche gehen keineswegs zu Lasten der Qualität und des Geschmackserlebnisses - im Gegenteil: die mit dem „Grünen Stern“ versehenen Restaurants zählen allesamt zu den Top-Adressen der Stadt:

Wolfs Junge (Sebastian Junge) - www.wolfs-junge.de
100/200 (Thomas Imbusch) - www.100200.kitchen.de
Landhaus Scherrer (Heinz Wehmann) - www.landhausscherrer.de
haebel (Fabio Haebel) - www.haebel.hamburg
XO Seafoodbar (Fabio Haebel) - www.thisisxo.de
HACO (Björn Juhnke) - https://www.restaurant-haco.com

und direkt vor den Toren der Stadt:
Gutsküche (Matthias Gfrörer) - www.gutskueche.de

So sehr diese Restaurants den Anspruch auf eine umweltgerechte Genusskultur vereint, so unterschiedlich ist die Ausprägung ihrer Küchen: Vom bio-zertifizierten Restaurant mit land- und handgemachter Küche wie das Wolfs Junge, wo nahezu alles selbst hergestellt und ein eigener Acker betrieben wird, über das traditionsreiche Sternerestaurant Landhaus Scherrer mit klassisch-norddeutscher Küche bis hin zum 100/200 mit saisonalen, der Natur angepassten Menüs, die sich eng nach den jeweiligen Jahreszeiten ausrichten und mal rein vegetarisch oder wild und von Feuer und Rauch geprägt sind.

Die Restaurantwahl fällt in Hamburg schwer, denn diese, mit dem „grünen Stern“ prämierten Restaurants, sind nur einige wenige Repräsentanten dieser großen nachhaltigen Bewegung, die in Hamburg überall spürbar ist. Ob Frühstückscafé, Lunchlocation, Tagesbar, Foodtruck, Abendrestaurant oder Bar - unzählige Gastronom*innen bauen auf regionale und saisonale Produkte, auf Klimaschutz und soziales Engagement und ermöglichen damit ihren Gästen, mit gutem Gewissen zu genießen.

Ein Blick auf die Karte macht dieses meist schon sehr deutlich, denn Transparenz ist bei nachhaltiger Gastronomie eine Selbstverständlichkeit.

Noch mehr nachhaltige Tipps:

www.hamburg-tourism.de/shoppen-geniessen/restaurants-cafes/nachhaltige-restaurants-cafes/

Text von Boris Rogosch, dem Hamburger Foodtalker mit eigenem Podcast (www.foodtalker.de)

STORY

© Wolfsjunge

Im Gespräch mit Sebastian Junge – Küchenchef und Inhaber vom Restaurant Wolfs Junge

(Grüner Stern – Guide Michelin, Bio-Spitzenkoch, Slow Food Chefs Alliance, Bio-Zertifiziert)

Was bedeutet dir die Auszeichnung „Grüner Stern“ vom Guide Michelin?

Wir freuen uns, dass ein so renommierter und angesehener Restaurantführer wie der Guide Michelin auch die Zeichen der Zeit erkennt und unser konsequent nachhaltiges Engagement rund um eine umweltgerechte Genusskultur auszeichnet.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für dich im täglichen Restaurantbetrieb?

Nachhaltigkeit ist bei uns ein ganzheitliches Konzept. Wir versuchen alle Abläufe verantwortungsbewusst und ressourcenschonend zu gestalten. Das fängt an bei der ausschließlichen Verwendung von Bio-Produkten und der damit verbundenen Zertifizierung, unserer less-waste-policy bis hin zur Verarbeitung aller Produkte in Gänze.
Dabei nutzen wir selbstverständlich ausschließlich Ökostrom und arbeiten beispielsweise mit der GLS, der Nachhaltigkeitsbank Deutschlands zusammen, um nur einige Aspekte zu nennen.

Wie siehst du die Entwicklung in Bezug auf Bio/ Nachhaltigkeit in der Gastronomie?

Es gewinnt immer mehr an Bedeutung, gesamtgesellschaftlich und auch in der Branche. Am Ende ist ein Umdenken rund um unseren Konsum unvermeidlich.
*Wichtig ist aber auch, dass sich der Blick der Konsument*innen und der Gäste schärft, wo wirklich nachhaltig und konsequent gearbeitet wird und wo vielleicht nur greenwashing betrieben wird.*

© Wolfsjunge

HOFLÄDEN RUND UM HAMBURG

STORY

Gibt es etwas Schöneres als seinen Blick über Wiesen und Felder schweifen zu lassen, frische Landluft einzuatmen und die Natur zu genießen?

Wohl kaum, denn mehr Erholung geht nicht und das wissen auch viele Hamburger*innen absolut zu schätzen. Die Hansestadt ist per se schon sehr grün und bietet eine Fülle an Parks, Naturschutzgebieten und Wasserflächen, um eine entspannte Auszeit zu erleben. Trotzdem sehnen sich viele Großstädter*innen nach echten Landerlebnissen und die findet man, kaum raus aus der Stadt, direkt vor der eigenen Haustür. In der Hamburger Metropolregion erwartet die Ausflügler*innen ein wahres Schlaraffenland an frischen Produkten, die mit viel Herzblut und Liebe produziert werden und nur darauf warten, entdeckt zu werden.

Einige handverlesene Tipps für eine kleine Landpartie, nicht nur am Wochenende, findet man hier:

Biohof Ottilie (Altes Land)

Südwestlich von Hamburg liegt in Nordeuropas größter Obstanbauregion, dem „Alten Land“, der idyllische Biohof Ottilie. Einheimische, Ausflügler und Großstädter stöbern hier durch die Regale des hübschen Hofladens mit regionalen Bioprodukten. Besonders stolz ist Betreiberin Kerstin Hintz auf ihren fruchtigen Altländer Apfel-Ketchup, der 2018 sogar als „Kulinarischer Botschafter“ Niedersachsens ausgezeichnet wurde. Er besteht aus vier Apfelsorten, Rhabarber, Holunder, Ingwer, Gewürzen und passt wunderbar zu Gegrilltem oder auch pur auf eine gute Scheibe Brot.
Im angeschlossenen Hofcafé lässt es sich wunderbar frühstücken oder nachmittags ein leckeres Stück Kuchen unter einem der schattigen Apfelbäume genießen. Und wer dann noch Lust auf etwas Bewegung hat, kann sich für einen Wildkräuterspaziergang anmelden oder eine Runde Boule spielen.
www.biohof-ottilie.de/ - Ort 19, 21720 Mittelnkirchen (Altes Land)

Hof Eggers (Bergedorf)

Das Landleben auf Hof Eggers versprüht aus jedem Winkel absolute Bullerbü-Romantik und ist ein perfektes Familien Ausflugsziel im Hamburger Osten. Im respektvollen Einklang mit der Natur wird hier bereits seit 1991 biologischer Ackerbau und Viehzucht betrieben. Ein absolutes Highlight für die Kleinen sind die zahlreichen Hoftiere. Die Großen können sich derweil einfach mit einem Stück Kuchen oder einer herzhaften Kleinigkeit aus dem Hofcafé entspannt zurücklehnen und die Landschaft genießen.

Alle, die jetzt große Lust bekommen haben länger zu bleiben, mieten sich einfach eine der vier gemütlichen Ferienwohnungen mit Namen wie „Eulennest“ oder „Hasenbau“.
www.hof-eggers.de - Kirchwerder Mühlendamm 5, 21037 Hamburg (Bergedorf)

EinStückLand (Kayhude)

Im Norden Hamburgs, genauer gesagt am Alsterwanderweg, haben sich Lina und Hinrich mit „EinStückLand“ ihren Traum vom eigenen Hof erfüllt. Hier kaufen hauptsächlich qualitätsbewusste Menschen ein, denen es wichtig ist zu erfahren, woher ihr Fleisch stammt und die großen Wert auf eine faire, rücksichtsvolle und nachhaltige Produktion legen. Die Tiere stammen aus artgerechter Weidehaltung und werden nach dem nose-to-tail Prinzip als Ganzes verwertet. Das bedeutet, die Schlachtung findet erst statt, sobald es nach „Crowdbutching“ Prinzip vollständig verkauft wurde.

Das großzügige Bauernhaus beherbergt neben dem gut sortierten Hofladen ein schickes Restaurant, das EinStückLand-Esszimmer. Der Küchenstil ist traditionell, jedoch von modernen Einflüssen geprägt. Und wer es mal nicht raus auf´s Land schafft, der kann sich ganz bequem im frisch eröffneten Hofladen in Uhlenhorst mit seinen Lieblingsprodukten eindecken.
www.einstueckland.de/ - Segebergerstraße 121, 23863 (Kayhude)

Gut Haidehof (Wedel)

© Wim Jansen

In unmittelbarer Nachbarschaft zum Hamburger Forst Klövensteen liegt eingebettet in dem malerischen „Regionalpark Wedeler Au“ das Gut Haidehof. Im Sinne einer regenerativen Landwirtschaft wird hier ressourcenschonend, traktorlos und im Einklang mit der Natur ein besonderes Farming-Konzept gelebt. Das mittlerweile siebenköpfige internationale Farm-Team hat den Haidehof in ein wahres Gemüseparadies verwandelt. Von einer bunten Bienenweide umgeben gedeihen hier Fenchel, Gurken, rote Bete, Kräuter und Co und werden Rinder und Hühner auf saftigen Grünflächen gehalten.

Während der Hochsaison kann man im Hofladen nach Herzenslust Gemüse, frische Eier und Jungpflanzen einkaufen. Und wer noch mehr über das besondere Hofkonzept erfahren möchte, macht von Mai bis Oktober eine einstündige Hofführung.
www.gut-haidehof.de - Haidehof 3-10, 22880 Wedel (Schleswig Holstein)

Tipps für weitere schöne Höfe:

www.wochenender-buch.de/produkte/wochenender-hoflaeden-und-manufakturen

Oder online:
www.genussguide-hamburg.com/food/bauern-und-gutshoefe/

ISS DICH GLÜCKLICH – VEGAN UND LECKER UNTERWEGS IN HAMBURG

STORY

Seit Beginn des Jahres 2021 kann sich Hamburg offiziell zu einer der beliebtesten Vegan-Städte der Welt zählen! In einer Studie des internationalen Food-Magazins „Chef's Pencil" wurde die Hansestadt auf Platz 3 gewählt - weltweit! Portland in den USA und Edinburgh in Schottland konnten mehr Punkte erreichen, doch das schmälert den dritten Platz nicht.

Wo kann man in Hamburg am besten vegan essen? Wo gibt es die beste vegane Pizza? Wo kann man am besten vegan frühstücken? Vegan bedeutet Körner und Verzicht? Auf keinen Fall! Und schon gar nicht in Hamburg, denn hier gibt es nicht nur eine Fülle an Gastroangeboten, die sich der veganen Küche mit ganzem Herzen verschrieben haben, sondern auch viele Restaurants und Cafés mit klassischer Karte bieten sehr gute vegane oder vegetarische Gerichte an: Genuss statt Verzicht, so z.B. auch im Deli der Bullerei, dem exklusiven Steakhaus von Tim Mälzer: „Das schwarze Schaf" bietet eine Küche ganz ohne Fleisch und Fisch. Auch wer in der „XO Seafoodbar" auf St. Pauli Essen geht, bekommt gerne ein angepasstes Menü.

Cathy, Inhaberin vom Happenpappen beschreibt die derzeitige Szene in Hamburg treffend:

"Ich finde es schön zu sehen, dass in Hamburg immer mehr passiert. Dass immer mehr Läden vegane Optionen anbieten und auch immer kreativer werden. Dadurch probieren Leute, die sich eigentlich nicht pflanzlich ernähren, auch mal öfter eine pflanzliche Alternative aus und nähern sich dem Thema und werden offener. Ich merke stark, dass man nicht mehr diese große gesellschaftliche Spaltung hat zwischen Veganern und Fleischessern, sondern dass eine pflanzliche Ernährung einfach viel normaler wird. Und alles etwas toleranter abläuft. Dennoch glaube ich, dass da noch ordentlich Luft nach oben ist. Bin aber optimistisch, dass da noch einiges passieren wird."

© Happenpappen

© Happenpappen

Hier wollen wir uns allerdings den Restaurants und Cafés widmen, die sich ausschließlich dem veganen Genuss verschrieben haben.

Happenpappen im Karoviertel

Das Happenpappen im Karoviertel ist in Sachen vegan eine Institution in der Stadt: das täglich wechselnde Angebot an veganen Mittagsgerichten und anderen Kleinigkeiten, Kuchen und Salaten lassen das vegane Herz höherschlagen. Alle Zutaten werden frisch verarbeitet, so gut wie alles ist hausgemacht. Abends ist Burgerzeit, in der von den Soßen bis zum Patty alles selbst gemacht wird. Und wer auf den Bun verzichten möchte, wählt einfach die Burger Bowl. Noch einen Wunsch?
www.happenpappen.de - Feldstraße 36, 20357 Hamburg (Karo-/ Schanzenviertel)

Pizza von der Pizzabande

Klar, in jeder Pizzeria gibt es vegetarische Angebote – die Pizzabande auf St. Pauli ist ein Laden, den man aber nicht verpassen sollte: Hier gibt es saisonale Pizzen und eine große Auswahl an Zutaten, die selbst zusammengestellt werden können. Veganer sind dabei klar im Vorteil: ihre Zutaten sind vielfältiger und vor allem kreativer. Hausgemachter Seitan, eingelegter Tofu und und und und.
www.pizza-bande.de - Lincolnstraße 10, 20359 Hamburg (St. Pauli)

TA Vegan House: Vietnamesisch am Hafen

Im TA Vegan House unten am Hafen erwarten den Gast Köstlichkeiten der vietnamesischen Küche. Ob an einem Abend mit Freunden und Familie oder einem schnellen Lunch mit Geschäftspartnern und Kollegen, hier geht es kommunikativ, abwechslungsreich und inspirierend zu. Dazu trägt auch das Essen bei, denn Salate, Phos und Dumplings kommen in kleinen Portionen und sind ausdrücklich zum Probieren und Teilen gedacht. Benannt ist es nach dem Inhaber Ta Tien Hop, dem nicht nur die vegane Küche, sondern auch die vietnamesische Kultur und Philosophie am Herzen liegt. So importiert er z.B. Geschirr, Besteck und Accessoires aus Vietnam.
www.taveganhouse.com - Reimarusstraße 13 | 20459 Hamburg (Neustadt / Portugiesenviertel)

Vegan Eagle: Vegane Haute Cuisine

Nicht ganz zentral liegt das Vegan Eagle in Langenhorn. Der Weg zu Benni und Konsti in den Norden lohnt, denn die Küche ist exquisit. Der eine lernte die klassisch-französische Küche bis ins feinste Detail, der andere kochte sich jahrelang um die Welt. So findet sich im Vegan Eagle heute eine Vielfalt, die kaum ein anderes Restaurant bieten kann, die sich stark an der Regionalität orientiert und somit über das Jahr immer wieder verändert. Von würzigen Kartoffelpuffern mit cremigem Apfel-Bete-Tatar und Kräuter-Cashew-Schmand über Knödel-Kohl-Pfanne mit geröstetem Wirsing und Rosenkohl oder auch klassischen Currys bis zu Marzipan-Pannacotta mit Pflaumen-Zimt-Kompott und gebrannten Mandeln werden hier viele Wünsche erfüllt. Vegan kochen ohne sich einzuschränken war von Beginn an Prämisse für die Köche des Vegan Eagle und dafür fahren wir auch gern nach Langenhorn.
www.theveganeagle.com - Wischhöfen 4, 22415 Hamburg (Langenhorn)

© The Vegan Eagle

Standard: Saisonale Leckereien und feinste Drinks im Standard

Das Standard ist kein typisches Restaurant, doch eben auch nicht irgendeine Bar und deswegen gehört es als Tipp definitiv in dieser Liste dazu. Hier bekommt man ein kleines Stück Italien in Hamburg, welches man nicht missen sollte. Sich nach der Arbeit auf einen Spritz in einer Bar zu treffen, ist tief in der italienischen Art des Genießens verankert und nennt sich Aperitivo-Kultur. Genau dies zelebrieren die drei Gründer Mina, Egbert und Maurice seit 2017 auf der Großen Freiheit. Die Gäste werden mit erstklassig gemixten Drinks versorgt und dazu bekommen sie aus der Küche eine täglich wechselnde Auswahl köstlicher Kleinigkeiten. Diese nennen sich „Stuzzichini". Das sind kleine Häppchen, die Mina in der Küche mit viel Liebe auf die Teller zaubert. Stuzzichini kommt von stuzzicadenti und das bedeutet Zahnstocher. Diese kommen im Standard nicht auf Bestellung, sondern, in regelmäßigen Abständen zu allen Gästen auf den Tisch – denn, wie jede italienische Mamma weiß: Wer trinkt, muss auch essen. Was ein Glück, sie sind nicht ausschließlich, doch meist vegan.
www.standard.hamburg/ - Große Freiheit 90 22767 Hamburg (St. Pauli)

Mina vom Standard:
"Gemeinsam zu Essen und Trinken ist ein Erlebnis. Geselligkeit, Überraschung und Abwechslung stehen immer mehr im Mittelpunkt – sowie starke Ideen mit Haltung. Ich beobachte, dass immer mehr Menschen auch Zuhause Freude und Bewusstsein für's gute Kochen entwickeln, womit im Restaurant der Fokus auf ein ehrliches Konzept, die Liebe für Inszenierung und eine interessante Geschichte rückt. Das schafft natürlich Platz für Innovation und eigensinnige Ideen und automatisch auch für pflanzliche Küche. Essen ist schließlich Essen, oder? Somit ist es mitunter gar nicht so wichtig, das was gekocht wird zu labeln und ich habe oft die Erfahrung gemacht, somit Menschen indirekt positiv zu überraschen. Wenn die Idee und der Geschmack stimmen, lässt sich auch überwiegend regionale, oder vegane Küche mit einer gewissen Selbstverständlichkeit kommunizieren. So macht Gutes tun viel mehr Spaß und das spricht sich rum."

© Standard

LOCATIONS

© Stephi LaReine

DIE SCHÖNSTEN RESTAURANTS AM WASSER

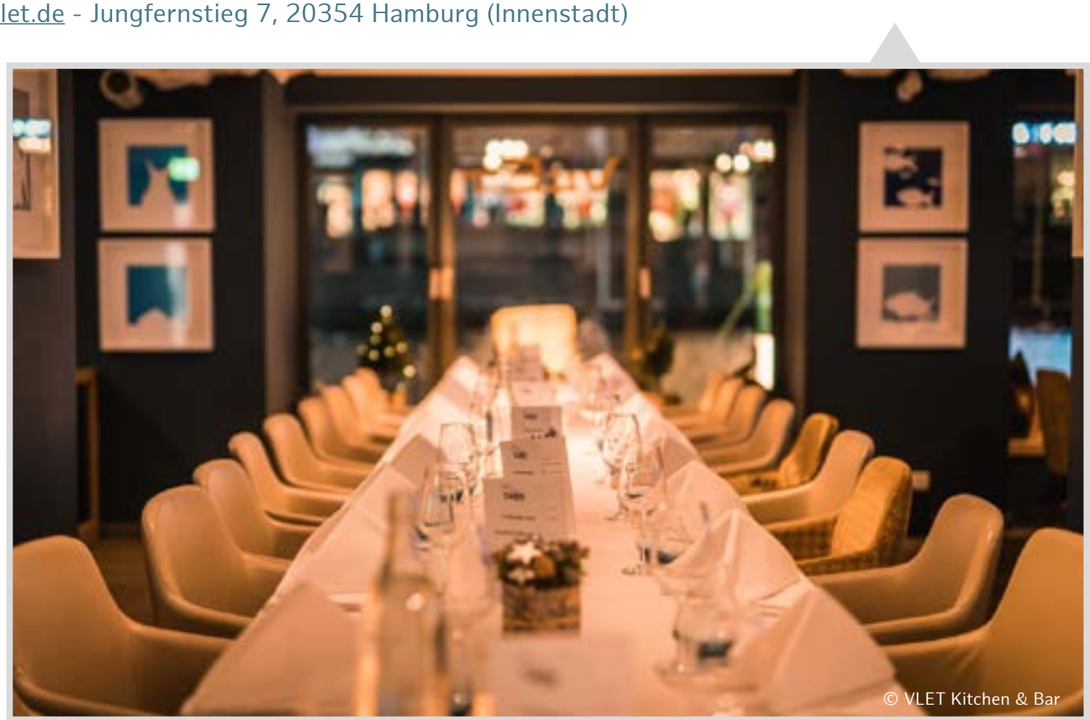
Restaurants an der Alster, am Hafen und Elbe – hier erwartet Gäste nicht nur grandioses Essen, vor allem frischer Fisch, sondern auch der weite Blick übers Wasser. Bei einem kühlen Getränk lassen sich hier die spektakulärsten Sonnenuntergänge und vorbeiziehende Containerschiffe beobachten.

Coast by east

Das Coast by east liegt in absoluter Traumlage direkt an der Elbe und mit freiem Blick auf die Elbphilharmonie. Neben der modernen asiatischen Küche sind die komplett zu öffnende Fensterfront „Sky Frames“ und die begrünten Wände ein echter Hingucker.
www.coast-hamburg.de - Großer Grasbrook 14, 20457 Hamburg (HafenCity)

VLET Kitchen & Bar

Direkt an den Alsterarkaden und mit fabelhaftem Blick auf das Rathaus und Wasser gelegen, lässt sich im Vlet internationale Kulinarik mit hanseatischen Einflüssen in moderner Atmosphäre genießen.
www.vlet.de - Jungfernstieg 7, 20354 Hamburg (Innenstadt)


© VLET Kitchen & Bar

© The Fontenay

Lakeside Restaurant

Hoch über der Alster, lichtdurchflutet und mit spektakulärem Panoramablick über Hamburg – herzlich willkommen im Restaurant Lakeside. Die Kreationen im Lakeside sind genussvoll, aber auch unkonventionell, mutig und unerwartet in den Kombinationen. Die Gerichte des Chefkochs Julian Stowasser sind für den Gast leicht nachvollziehbar und nicht überzogen, zugleich zeichnen sie sich durch hohe Geschmacksdichte und Komplexität aus. Im März 2021 wurde das Team rund um Julian Stowasser vom renommierten Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet.
www.thefontenay.com/restaurants-bar/lakeside-restaurant/- Fontenay 10, 20354 Hamburg (Rothenbaum)

Rive

Das Rive Fish & Faible steht für urbanen Seafood Genuss gepaart mit einer perfekten Lage direkt zwischen Elbe und Altonaer Fischmarkt. Durch die großen Panoramafenster hat man einen großartigen Blick auf vorbeiziehende Containerriesen, Kreuzfahrtschiffe und das geschäftige Treiben im Hafen. Obendrein lässt die exquiste und experimentierfreudige Küche das Herz eines jeden fischaffinen Gastes höher schlagen. Einem köstlichen Abend steht so nun also nichts mehr im Weg.
www.rive.de - Van-der-Smissen-Straße 1, 22767 Hamburg (Altona)

Alsterperle
In der Alsterperle lassen sich im gemütlichen Outdoor-Wohnzimmer bei einem Bierchen und und kleinen Leckereien der Ausblick über die Alster genießen. Die Freiluftkneipe ist das Gegenstück zur Strandperle an der Elbe und besonders an warmen Tagen ein beliebtes Ausflugsziel.
www.alsterperle.com - Eduard-Rhein-Ufer 1, 22087 Hamburg (Uhlenhorst)

Entenwerder 1
Ein Geheimtipp unter den Hamburgern. Auf einem schwimmenden Ponton werden wunderbares Frühstück, saisonale Köstlichkeiten, CraftBeer und bester Kaffee von den benachbarten Public Coffee Roasters serviert. Den Blick über die Norderelbe gibt es gratis dazu.
www.instagram.com/entenwerder1/ - Entenwerder 1, 20539 Hamburg (Rothenburgsort)

© Entenwerder 1

© Jan Traupe

Strandperle
Die Strandperle in Övelgönne bietet echtes Urlaubs-Feeling – mit kühlen Getränken, Fischbrötchen und selbstgebackenem Kuchen. Dabei sitzt man auf einfachen Holzstühlen, mit den Füßen im Sand und genießt den Blick auf die vorbeiziehenden Schiffe.
www.strandperle-hamburg.de/home.html - Övelgönne 60, 22605 Hamburg (Othmarschen)

Biergarten Süllberg
Nach einem Tagesausflug an die Elbe erwartet Gäste im Biergarten auf dem Süllberg ein kleines Stück Bayern auf 75m Höhe inklusive atemberaubendem Ausblick.
www.karlheinzhauser.de/biergarten-hamburg/ - Süllbergsterrasse 12, 22587 Hamburg (Blankenese)

GENUSS ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT: HAMBURGS BESTE ROOFTOP BARS

Wenn man einen Hamburg Besuch wirklich einzigartig machen und die Stadt aus einer neuen Perspektive sehen will, bieten sich unzählige Hotel-Dachterrassen oder Rooftop Bars an – immer mit Weit- und meistens mit Wasserblick. Für ein Urlaubsfeeling in luftiger Höhe sorgen unter anderem folgende Locations:

Winebar 26

In 118 Metern Höhe, auf dem Dach des Radisson Blu Hotels Hamburg, befindet sich die „Winebar 26“, die erste Adresse im Sommer für Aussicht, Wein und Käse. Diese Rooftop Bar verfügt sowohl über eine stilvolle und moderne Indoor-Lounge als auch über eine schöne
Außenterrasse, von der aus man einen atemberaubenden Panoramablick über die Stadt hat. Die Speisekarte auf der Dachterrasse umfasst eine große Auswahl an Weinen aus internationalen Regionen, die mit verschiedenen Käsesorten ergänzt werden.
www.radissonhotels.com/de-de/hotels/radisson-blu-hamburg/restaurant-bar/weinbar-26 - Marseiller Str. 2, 20355 Hamburg (Neustadt)

Puzzle Bar

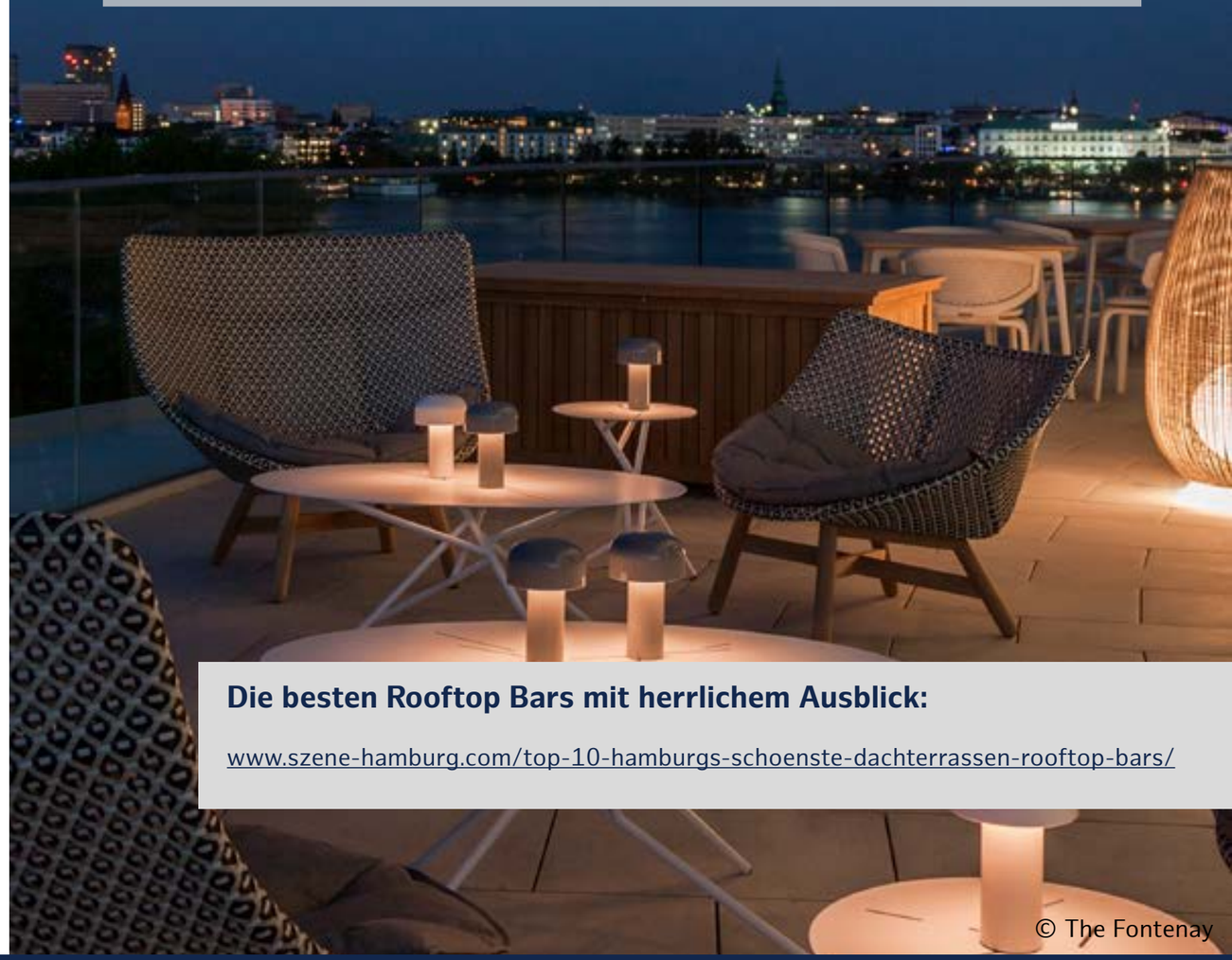
Auf dem Campus Tower in der HafenCity gelegen, bietet die moderne und stylische „Puzzle Bar“ sowohl Innen- als auch Außenplätze und einen atemberaubenden Blick über Hamburg, entweder durch die Panoramafenster oder von der Außenterrasse im 15. Stock. Diese Rooftop Bar ist die neueste Kreation von Chefkoch Kevin Fehling, der vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. Und während es auf der Speisekarte einige luxuriöse Streetfood-Gerichte gibt, sind die Stars der Show hier die kreativen und handgemixten Cocktails.
www.puzzle-bar.de - Versmannstraße 2/15. OG, 20457 Hamburg (HafenCity)

Café Vju

Die wohl einzigartigste Rooftop Bar Hamburgs ist das „Café Vju“, auch bekannt als „Room with a Vju“, das sich in einem alten Flakbunker aus dem Jahr 1943 befindet. 30 Meter über dem Boden gelegen, bietet das Café Sitzgelegenheiten sowohl drinnen als auch draußen auf der 360°-Panoramaterrasse, von der aus man einen wunderschönen Blick über Hamburg und seine Umgebung hat. Ein großartiges Wochenendziel für ein leckeres Frühstücksbuffet sowie feinen Kuchen, frische Waffeln, kleine Gerichte, Kaffee, Bier, Limo und Wein.
www.vjuimenergiebunker.de - Neuhöfer Str. 7, 21107 Hamburg (Wilhelmsburg)

The Fontenay

Ein echter Lieblingstipp unter Locals ist die 500qm große Rooftop Bar des Luxushotels The Fontenay. Mit einem der schönsten Ausblicke auf die Alster lässt es sich hier in den samtigen Sesseln zu kreativen Cocktails oder Klassikern herrlich ausspannen. Das The Fontenay ist schick und doch nicht übertrieben – hier mischen sich Hamburgs Ü30, mit Hang zu Noblesse mit internationalen Hotelgästen. Eine perfekte Ruheoase abseits dem Trubel der Innenstadt, die man besucht haben muss!
www.thefontenay.com/restaurants-bar/fontenay-bar/ - Fontenay 10, 20354 Hamburg (Rothenbaum)



Die besten Rooftop Bars mit herrlichem Ausblick:

www.szene-hamburg.com/top-10-hamburgs-schoenste-dachterrassen-rooftop-bars/

© The Fontenay

ALLES UNTER EINEM DACH: HOTELRESTAURANTS IN HAMBURG

Man muss kein Übernachtungsgast sein, um in den Genuss der exquisiten Küchen der Hamburger Hotelrestaurants zu kommen. Hier einige Beispiele für großartige Genussmomente:

Heritage Restaurant

Im neunten Stock des Hotel Le Méridien bietet das Heritage Restaurant einen wunderbaren Panoramablick auf die Hamburger Alster sowie feine Küche zwischen Moderne und Tradition. In edel-zurückhaltendem Ambiente speist man Dry-Aged-Steak aus dem 800-Grad-Ofen oder handgemachten Käse von Volker Waltmann.
www.heritage-hamburg.com - An der Alster 52, 20099 Hamburg (St. Georg)

Waterkant Restaurant

Im Hotel Empire Riverside ist eines der besten Fischrestaurants Hamburgs beheimatet. In der Showküche vom Waterkant wird vor den Augen der Gäste gegrillt. Hier diniert man mit Blick auf Kräne und vorbeifahrende Schiffe im mehrfach preisgekrönten Design des britischen Stararchitekten David Chipperfield. Sowohl ein Gaumen- als auch ein Augenschmaus sind hier garantiert.
www.empire-riverside.de/de/restaurant-und-bars/waterkant/ - Bernhard-Nocht-Straße 97, 20359 Hamburg (St. Pauli)

Jacobs Restaurant

Das Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob zeigt sich seit Ostern 2018 in neuer Frische. Unter dem Motto „Einfachheit auf höchstem Niveau“ bietet Küchenchef Thomas Martin (bekannt aus der ZDF „Küchenschlacht“) raffinierte Kreationen aus regionalen Produkten. Große Fensterfronten ermöglichen einen tollen Blick über die Elbe. Im Sommer empfiehlt sich zum Sitzen die wundervolle Lindenterrasse. Tipp: Etwas günstiger, superlecker und sehr gemütlich ist es gegenüber in der Weinwirtschaft „Kleines Jacob“.
www.jacobs-restaurant.de - Elbchaussee 401-403, 22609 Hamburg (Nienstedten)

© Christian Spahrbier

© Heritage Restaurant

© Apples Restaurant

Apples Restaurant

Im prächtigen Hamburger Levantehaus befindet sich das Apples Restaurant des Park Hyatt Hotels mit offener Showküche, Private Dining Room und eleganter Bar. Der Name „Apples“ wurde in Anlehnung an das Alte Land gewählt, dem größten Apfelanbaugebiet Europas, das sich direkt vor den Toren Hamburgs befindet. Regionalität und Saisonalität werden hier großgeschrieben: Das Fleisch kommt von den Halligen und der Fisch aus einem Familienbetrieb mit eigener Forellenzucht.
www.apples-restaurant.de/ -Bugenhagenstraße 8, 20095 Hamburg (Innenstadt)

Kleinhuis´ Restaurant

Etwas kleiner als bei den „Großen“, aber umso charmanter und persönlicher ist das Restaurant „Kleinhuis“ des Baseler Hofes hinter der Hamburgischen Staatsoper: Unter dem Motto „Norddeutsch Kaufen und Kochen“ verarbeiten Sven Just-Rössing und Max Rickmer Fraass mit ihren Teams Zutaten von regionalen Lieferanten zu klassischen Gerichten der norddeutschen Küche. So bringen sie Hamburgern und Besuchern unsere schöne Stadt auch kulinarisch näher.
www.kleinhuis-restaurant.de/ - Fehlandstrasse 26, 20354 Hamburg (Neustadt)

Noch mehr Tipps gibt es zum Beispiel unter:

https://kiekmo.hamburg/artikel/essen-trinken/von-apples-bis-waterkant-top-hotelrestaurants

TYPISCH

© Stefan Groenveld

FRISCH GEFISCHT - VOM KUTTER AUF DEN TISCH

STORY

Was wäre Hamburg ohne Fisch?

Fisch hat natürlich traditionell schon lange einen festen Platz in der Hamburger Esskultur und gehört zur Stadt wie das Möwengeschrei und die dicken Pötte auf der Elbe.

Da wundert es nicht, dass die Hanseaten mit einem Pro-Kopf-Fisch-Konsum von 6,8 kg im Jahr bundesweit an erster Stelle liegen. Überall in der Stadt gibt es kleine Imbisse, Bistros und Restaurants mit vielfältigen Fischkreationen zu entdecken: mal ganz klassisch und traditionell wie in der Fischbratküche von Daniel Wischer oder kreativ zubereitet wie im Restaurant Waterkant auf St. Pauli.

Nur einen Steinwurf entfernt vom Hamburger Fischmarkt und absoluter Geheimtipp für jeden Besucher ist die Große Elbstraße, die sich in den letzten Jahren zu einer wahren Genussmeile für Fisch- und Meeresspezialitäten entwickelt hat. Auf einer gemütlichen Spazierlänge von knapp 1,7 km findet man nicht nur ehrliche Fischbrötchen und krossen Backfisch, sondern auch die traditionellen Großhändler wie Hummer-Pedersen, bei denen die Hamburger am Samstagmorgen ihren Hummer und Austern für das Wochenende kaufen – natürlich bei einem Glas Champagner. Dazu allerbestes Henssler Sushi und wunderschöne Fischlokale mit angenehmer „Fine Dining“ Atmosphäre und großartigem Blick auf die Elbe.

Typische Hamburger Fischgerichte, die jeder Fischliebhaber auf seiner To-eat Liste haben sollte sind zum Beispiel Scholle Finkenwerder Art, Hamburger Pannfisch, Labskaus mit Hering und natürlich auch ein gepflegtes Fischbrötchen.

Nun aber mal „Butter bei die Fische“, wie man hierzulande gerne sagt, mit einer kleinen Auswahl feiner Adressen für spitzenmäßigen Fischgenuss:

Veddeler Fischgaststätte

Betritt man Hamburgs ältestes Fischlokal, hat man sofort das Gefühl, die Zeit ist hier stehengeblieben: In uriger Atmosphäre wird man vom 50´er Retro Charme und dem köstlichen Bratgeruch verzaubert. Hier gibt es wohl den besten Backfisch Hamburgs nach Geheimrezept von 1932. Die Speisekarte ist klein und die Klientel besonders: Zwischen Truckern, Zollpolizei und Hafenarbeitern lässt sich hier eine Mittagspause der anderen Art verbringen - anregende Tischgespräche inklusive.
www.veddeler-fischgaststaette.de/ - Am Bahndamm 70, 20539 Hamburg (Veddel)

Fischereihafen Restaurant

Das Restaurant, in dem schon Angela Merkel, Lady Di und Muhammad Ali zu Gast waren, feiert in diesem Jahr sein 40-jähriges Jubiläum. Die Philosophie der betreibenden Kowalke-Familien setzt auf ehrliche Qualität, persönliche Präsenz, familiäre Atmosphäre sowie ein gesundes Preis-Leitungs-Verhältnis. „Jeder Gast ist uns willkommen und wird wie ein König behandelt“, sagt Inhaber Dirk Kowalke.
Tipp für den Sommer: den wöchentlich wechselnden Mittagstisch probieren und sich auf einen traumhaften Hafenblick von der Außenterrasse freuen.
www.fischereihafenrestaurant.de - Große Elbstraße 143, 22767 Hamburg (Altona)

Stocks Restaurant

Ein Abstecher in den Hamburger Norden für einen Besuch im Restaurant Stocks lohnt sich in jedem Fall. Das charmante Fachwerkhaus mit Reetdach, herrlicher Dachterrasse und Blick ins grüne Alstertal ist ein absolutes kulinarisches Highlight und verwöhnt seine Gäste mit ausgewählten Fisch- und Fleischgerichten. Eine besondere Spezialität des Hauses sind die meisterlichen California- und Asia-Sushi- Kreationen, deren Zubereitung der ausgebildete „Professional Sushi Chef“ Heiko Stock an der California Sushi Academy in LA erlernte und die zu den besten in Hamburg zählen.
www.stocks.de - An der Alsterschleife 3, 22399 Hamburg (Lehmsal-Mellingstedt)

Jellyfish

Feinschmecker mit einem Faible für erstklassige Fisch- und Seafoodgerichte in entspannter casual fine dining Atmosphäre werden im Jellyfish in der Schanze garantiert glücklich. Tagsüber bietet das Restaurant einen preiswerten Mittagstisch mit kleiner Karte, abends hingegen wählt der Gast zwischen einem fünf bis sieben Gänge Menü. Inhaber und Küchenchef Stefan Fäth ist besonders stolz auf sein nachhaltiges Konzept *„ausschließlich Fisch aus Wildfang, keine Schleppnetz-Ware, getauchte Muscheln, Produkte von regionalen Produzenten, kompetenter und entspannter Service“* sorgen für ein außergewöhnliches Genusserlebnis.
www.jellyfish-restaurant.de - Weidenallee 12, 20357 Hamburg (Sternschanze)

STORY

FISCHBRÖTCHEN MAL ANDERS

Die Hamburger gelten eher als ruhig, beherrscht und ein wenig wortkarg. Doch wenn das Gespräch auf Fischbrötchen kommt, dann werden vermeintliche Kleinigkeiten zur Glaubensfrage und kühle Hanseat*innen zu leidenschaftlichen Volksrednern. Glückstädter oder holländischer Matjes? Brötchen, Rundstück oder Normales? Gehört jemand, der Dekosalat auf Krabbenbrötchen platziert, für ewig in eine Düsseldorfer Imbissbude verbannt und wer um Himmels Willen ist je auf die Idee gekommen, ein Brötchen mit Fischfrikadelle ausgerechnet „Bremer“ zu nennen? Doch in einem sind sich fast alle einig: Fischbrötchen isst man am besten auf der „Brücke 10“ an den Landungsbrücken. Hier ist das Brötchen einfach am krossesten, die rohen Zwiebeln genau richtig geschnitten und das Astra in der Knolle perlt halt am schönsten, wenn man dabei auf den Hafen schaut. Doch darf es auch einmal etwas anders sein? Wir haben einige Alternativen zum Klassiker zusammengestellt – nicht nur zum Weltfischbrötchentag am ersten Samstag im Mai:

Das hippe Fischbrötchen: Underdocks

Puristen dürfte bei Aji Amarillo Maracuja Sauce, Avocado Salsa und Sardinenfilets im Maismantel der Matjes aus dem Gesicht fallen, doch die Kreationen des Teams aus dem „Underdock“ sind geschmacklich so kreativ und ausgefeilt, dass trotz Corona-Krise zusätzlich zum Stammhaus im hippen Schanzenviertel nun eine Dependance an den Landungsbrücken 3 eröffnet hat. Die „Fisch-Rolls“ der Jungs und Deerns vom Underdock sind etwas Besonderes und adressieren klar eine jüngere, experimentierfreudige Klientel.
www.under-docks.de - Neuer Kamp 13 und NEU: St. Pauli Landungsbrücken 3, 20359 Hamburg

© Underdocks

Das Eppendorfer Fischbrötchen: Schloh auf dem Isemarkt

Normalerweise gehört zu einem Fischbrötchen das Plätschern von Wellen und das Geschrei von Möwen. Die delikaten Fischbackwaren auf dem Isemarkt genießt man jedoch, während einem die U-Bahn der Linie 3 über dem Kopf rattert und man der höflich-leisen Bestellung gepflegter Reedergattinnen lauscht. Hamburgs schönster Wochenmarkt zieht sich regengeschützt fast einen Kilometer unter einem Jugendstil Viadukt der „Hamburger Hochbahn“ entlang. Seit 1949 verkauft die Familie Schloh hier frischen Fisch. Frischer kann man Fisch in Hamburg nicht kaufen, denn immer dienstags und freitags gehen hier ganze Fischkutterladungen über den Tresen. Und so viele Fischbrötchen, dass der Verkauf in einen eigenen Hänger ausgelagert wurde. Man mag vom neumodischen Namen „Viva-Fisch“ denken, was man will, die Fischbrötchen von Schloh sind seit Jahrzehnten genauso wie sie sein müssen.
www.fisch-schloh.de - Isemarkt, Isestraße, 20149 Hamburg (Harvestehude)

Das Fischbrötchen mit Stil und Stern - XO

Fabio Haebel gehört zu den kreativsten Gastronomen der Hansestadt. Mitten auf St. Pauli betreibt er das Fine Dining Restaurant Haebel und gleich vis-à-vis die XO-Seafoodbar. 2021 erhielt er den grünen Stern vom Guide Michelin für besonders nachhaltiges Handeln und Arbeiten. Das leger-lockere XO erinnert jedoch nicht an ein Sternerestaurant, sondern eher an ein französisches Fischbistro und darum geht hier auch ganz locker das vielleicht delikateste Fischbrötchen der Stadt über den Tresen. Ein gebackener Hering im Sauerteig-Baguettebrötchen kuschelt sich in ein Nest aus Wildkräutern, eingelegten Zwiebeln und Bärlauchmayonnaise. Ein Fest. Dazu ein kalter Weißwein und der Blick auf das intellektuell-stilvolle Treiben in der Paul-Roosen Strasse – das XO feiert auf wunderbar unaufgeregte Art die hohe Kunst des Savoir Vivre und bietet für viele aktuell den besten Fisch der Stadt.
www.thisisxo.de - Pail-Roosen Strasse 22, 22767 Hamburg (St. Pauli)

Das Fischbrötchen mit Aussicht – Kajüte S.B.12

An kaum einem Ort ist Hamburg so schön wie am Strand von Blankenese. Das Treppenviertel vermittelt die Illusion, in einem mediterranen Fischerörtchen zu sein, während auf der Elbe Schiffe jeglicher Art und Größe vorbeiziehen. Die Kajüte S.B. 12 besteht vornehmlich aus Holzbänken und Tischen, die die Besitzer auf den weißen Elbstrand gestellt haben. Auf der Karte stehen eher einfache, aber handwerklich solide gemachte Fischgerichte. Und die drei Fischbrötchen-Klassiker Bismarck, Lachs und Matjes. An anderen Orten mag es eine größere Auswahl geben, aber an keinem anderen Ort in Hamburg passt alles für Fischbrötchen so gut zusammen wie hier. Barfuß im Sand, auf dem Tisch ein kaltes Bier, untermalt vom Dröhnen der Nebelhörner der vorbeifahrenden Pötte und dem Kreischen von Möwen. Ein Fischbrötchen ist mehr als nur ein Brötchen mit Fisch. Ein Fischbrötchen ist immer auch ein wenig der Geschmack von Urlaub. Hier gibt’s zum Geschmack auch noch das Gefühl dazu.
www.kajuetesb12.de - Kajüte S.B.12, Strandweg 79, 22587 Hamburg (Blankenese)

STORY

Hamburger Rundstück warm – der Ursprung des Hamburgers?

Es ist die meistgestellte kulinarische Frage aller Amerikaner, die die Stadt besuchen: Kommt der Hamburger aus Hamburg und warum heißt er so? Im Gegensatz zum klassischen Streit „wer hat die Currywurst erfunden? Hamburg oder Berlin?“ gibt es hierzu viele Theorien und historische Geschichten - hier die wohl wahrscheinlichsten Erklärungen:

Das „Rundstück warm“ ist ein Hamburger Traditionsgericht. Dabei handelt es sich um eine Scheibe warmen Braten vom Rind oder Schwein, die in ein Brötchen gelegt wird, welches dann mit Bratensauce übergossen wird. Ursprünglich handelte es sich dabei um ein Resteessen, bei dem Reste vom Sonntagsbraten in einem Rundstück, also einem runden Brötchen serviert wurden. Früher war es auch eine gehaltvolle Mahlzeit, die die Arbeiter im Hafen von ihren Frauen mitbekommen haben und die sie ohne Besteck und auf den Knien essen konnten.

Bereits 1869 wurde auch Gasthausbesuchern in Hamburg das Gericht angeboten. Als Erfinder des Rundstück warm wird der Wirt Heinrich Heckel genannt. Dieser sollte eines Abends spontan einigen Gästen nach Küchenschluss noch eine Mahlzeit servieren. Da er nichts anderes mehr da hatte, um eines seiner gewöhnlichen Gerichte zuzubereiten, improvisierte er, indem er Bratenreste mit Sauce aufgewärmt und auf Brötchen servierte. Das soll seinen Gästen so gut geschmeckt haben, dass sich die Idee schnell rumgesprochen hat und nachgemacht wurde.

Im 19. und frühen 20. Jahrhundert verließen über 5 Millionen Auswanderer Europa über den Hamburger Hafen Europa in Richtung Amerika. Die Mahlzeit nahmen viele der Reisenden als Proviant mit, da sie sich gut transportieren ließ und preisgünstig war. In den Zwischendecks der Dritten Klasse mussten sich die Passagiere in der Anfangszeit der Auswanderungsreisen noch selbst mit Essen versorgen. In den USA angekommen wandelten sie die Mahlzeit leicht ab und verliehen ihr den Namen des Ortes, an dem sie sie kennenlernten und verbreiteten das Gericht als „Hamburger“ in der neuen Welt.

Der Ursprung des Hamburgers könnte jedoch auch auf der Hamburger Reeperbahn liegen. Hier wollten 1890 drei Hafenarbeiter warmen Schweinebraten essen. Der Wirt Robert Renning kam auf die Idee, den Braten kalt und die Sauce warm zu servieren. Dazu kombinierte er Brot, Saure Gurken und Tomate dazu und gab dem Imbiss den Namen “Rundstück warm.“ Über Auswanderer aus Hamburg kam das Gericht dann in die USA und setzte sich dort durch.

Einer gegensätzlichen Theorie nach entstand der Hamburger nicht in Deutschland, sondern in den USA und kam erst nach dem zweiten Weltkrieg nach Europa. Dieser Theorie zufolge ging 1885 auf einem Jahrmarkt in der Nähe der Stadt Hamburg bei Buffalo im US-Bundesstaat New York einem Imbisstand der Schweinebraten aus. Aus der Not heraus nahmen die Imbiss-Besitzer Rindfleisch. Jahre später eröffnete die Familie ein Restaurant in Akron, Ohio, wo es bis heute Hamburger nach dem Originalrezept gibt. Nachgewiesen ist auch, dass ein Gericht namens „Hamburger Steak“ bereits in einem amerikanischen Kochbuch von 1842 erwähnt wird.
Die letzten beiden Geschichten erzählt man in Hamburg aber natürlich nicht so gerne ...

Weitere Theorien finden sich unter:

https://hamburgkocht.blogspot.com/2012/10/hamburger-original-und-original.html
oder
www.huckleberrys.eu/ist-der-burger-ein-hamburger/

Das wohl beste „Rundstück warm“ oder auch „Hamburger Rundstück“, und dazu auch in einem passenden Ambiente, bietet die **“Oberhafenkantine“** am Ende der HafenCity an. In der leicht schiefen und unter die Bahnstrecke nach Süden geduckten ehemaligen Hafenarbeiterkantine gibt es natürlich auch weitere fleischlastige Traditionsgerichte wie saftige Frikadellen, Grünkohl, Abendbrot oder auch Labskaus.

www.oberhafenkantine-hamburg.de - Stockmeyerstrasse 37, 20457 Hamburg (HafenCity)

© Carlos Kella / Oberhafenkantine

HOME SWEET HOME - DAS FRANZBRÖTCHEN: DES HAMBURGERS LIEBSTE NASCHEREI

Eine hanseatische Spezialität durch und durch. Süß, gehaltvoll, plattgedrückt und mit reichlich Zimt und Zucker verfeinert: Das Franzbrötchen. Eine Einführung, was das karamellisierte Plunderteilchen so besonders macht und wo es in Hamburg die besten gibt:

Ein Stück Heimat. Das ist für alle Hamburger*innen das Franzbrötchen. Wer es erfunden hat, weiß bis heute niemand genau. Historiker*innen gehen davon aus, dass Anfang des 19. Jahrhunderts ein französisch-stämmiger Bäckermeister, der sogenannte „Franzsche Bäcker“ die Vorlage für das Franzbrötchen lieferte. Auf einem alten Handzettel von Hieronymus Frisch, der eine neue Bäckerei eröffnete, war die Rede von „fetten, blättrigen“ Gebäcken, dessen Originalrezept vom „Franzschen Bäcker“ stamme. Vielleicht haben sich die Hamburger aber auch einfach von der Form des Baguettes inspirieren lassen. Dieses war damals im Volksmund nämlich auch als Franzbrot bekannt. Das zuckersüße Stückchen wird traditionell, mit reichlich Butter, an einem Stück immer wieder gerollt und gefaltet. Die lange, Baguette-artige Teigrolle wird dann in 4-5 cm große Teile geschnitten, die in der Mitte mit einem Kochlöffel leicht angedrückt werden. Dadurch entsteht die für Franzbrötchen typische Kringelform.

Ein Hamburger Franzbrötchen schmeckt himmlisch. Der verwendete Zucker karamellisiert während des Backens gemeinsam mit dem Zimt zu einer knusprig-saftigen Schale, die sich bei jedem Bissen schmackhaft durch das gekringelte Teilchen zieht. Neben der klassischen Variante mit Zimt und Zucker verfeinern die hanseatischen Bäcker*innen ihre Kreationen mit Mohn, Schokolade, Apfelstücken, Streuseln, Kirschen oder Kürbiskernen.

Mehr Infos zum Franzbrötchen unter:

https://www.hamburg-tourism.de/magazin/franz-broetchen-das-zimtige-kultgebaeck-aus-hamburg/

© die kleine Konditorei

STORY

Ganz auf Franz – hier gibt es die zuckersüßen Plunderteilchen

Die kleine Konditorei

Wer Hamburg einen Besuch abstattet, für den ist es fast schon Pflicht, die süße, hanseatische Verführung zu kosten. Ganz klassisch auf die Hand gibt es in der kleinen Konditorei köstliche Franzbrötchen to go. Die Traditionsbäckerei ist mit einigen Filialen im Stadtteil Eimsbüttel vertreten. Nach dem Bummeln in der Osterstraße lohnt sich ein Besuch allemal.
www.kleine-konditorei.com/ - Lutterothstraße 9-11, 20255 Hamburg (Eimsbüttel)

Mutterland

Hamburger Spezialitäten bietet das Mutterland an. In ihrer zweiten Filiale unweit des Hamburger Rathauses entfernt, befindet sich das Café und Restaurant Cöllns. Im Inneren erwartet Besucher*innen 30.000 alte, handbemalte Jugendstilfliesen – ein wunderschöner Anblick. Hier genießt man jeden Tag frische Franzbrötchen vom Blech. Am besten ein wenig Zeit mitbringen und auf einen Kaffee, Tee oder einen Smoothie zum Franzbrötchen bleiben.
www.mutterland.de/mutterland-coellns.html - Brodschrangen 1-5, 20457 Hamburg (Innenstadt)

Café Luise

Auch das Café Luise in Winterhude bietet unfassbar leckere, sogar preisgekrönte Franzbrötchen an. Nach einem ausgiebigen Alsterspaziergang lohnt es sich hier für die Hamburg Spezialität einzukehren. Süße Idee? Wer sich eher vorsichtig an die Zuckerkringel wagen mag, für den gibt es im Café Luise Franzbrötchen am Stiel.
www.cafe-luise-baeckerei.de/- Erdkampsweg 12, 22335 Hamburg (Fuhlsbüttel) und Alsterdorfer Str. 59, 22299 Hamburg (Winterhude)

Schacht Deli

Im Schacht Deli, unweit der U-Bahnhaltestelle Schlump, verwöhnt uns Familie Schacht mit hausgemachten Franzbrötchen. Das im Industrial Chic eingerichtete Café ist nicht nur super gemütlich – wer vorher etwas Herzhaftes braucht, bekommt hier auch unfassbar gute, frisch belegte Stullen.
https://schacht-deli.de/ - Beim Schlump 55, 20144 Hamburg (Eimsbüttel)

Franzbrötchen Forever – die schönsten Souvenirs

Ohne Frage: Eine volle Tüte Franzbrötchen ist ein wahres „Hitbringsel“ für die Liebsten Zuhause. Doch in Sachen Franzbrötchen geht für die Hamburger*innen Liebe nicht nur durch den Magen: Im Concept Store B-Lage in der Sternschanze finden Franzbrötchen-Lover eine stylische Auswahl an Gebäck-Souvenirs. Allen voran die Made in Hamburg Franzbrötchen Duftkerze. Alternativ freuen sich echte Franzbrötchen-Fans auch über Franzbrötchen Patches, T-Shirts, Socken oder Babystrampler, die mit dem süßen Kringelteilchen verziert sind. Sollte die Reise nach Hause doch etwas länger dauern – im Kaufhaus Hamburg gibt es die leckeren Zimt-Teilchen auch, etwas haltbarer, im Glas.

GETRÄNKE

© Überquell Brauwerkstätten

BIERKULTUR IN HAMBURG: 1000 JAHRE TRADITION UND KREATIVITÄT

STORY

Die Hamburger Bierkultur hat sich in den letzten 10 Jahren bunt und vielfältig entwickelt: neben den bekannten großen Brauereien wie Astra und Holsten haben sich über 30 spannende Brauereien, Brewpubs, Brauprojekte, Bierbars und Biershops in der Hansestadt niedergelassen. Hamburg von seiner bierigen Seite entdecken heißt Brauereiführungen, Braukurse, Bierfeste, Bierminimuseum, Bier-Yoga und Verkostungs-Events mit über 300 verschiedenen Bieren – die heutige hanseatische Brauszene hat ein spannendes kulinarisches, kulturell-illustres Potenzial zu bieten!

1.000 Jahre Bierkultur

Hamburgs über 1.000-jährige Biergeschichte reicht weit zurück bis zu den Nordmännern oder Wikingern, die eine Vorstufe unseres Bieres tranken, eine Art vergorenes Ale. Ab dem 12. Jahrhundert stieg Hamburg als „Brauhaus der Hanse“ auf. An keinem anderen Ort wurde in solch üppigen Mengen Bier hergestellt und exportiert wie in der mittelalterlichen Hansestadt. Fast 600.000 Hektoliter pro Jahr gingen größtenteils in den Export. Der Erfolg war auch Hamburgs exponierter Lage am Wasser zu verdanken: mit dem Hafen als idealen Handels- und Umschlagsort und der ab dem 12. Jahrhundert aufgestauten Alster, die für frisches Brauwasser sorgte.

Mitte des 16. Jahrhunderts zählte Hamburg über 500 Brauereien. Pro Kopf lag der Bier-Konsum bei über 500 Liter im Jahr (Im Vergleich: Heute ca. 100 Liter/Kopf). Grund hierfür: Bier galt damals als Grundnahrungsmittel, das wesentlich gesünder war als das damalige Wasser, da Keime und Bakterien im Brauprozess beim Aufkochen abgetötet wurden. Das sogenannte „Dünnbier“ hatte moderate 1-2 % Alkohol.

Was kaum jemand weiß: Das erste Weißbier wurde in Hamburg eingebraut, nicht etwa in Bayern. Bierstile wie Rotbier, Pale Ale, Porter und Stout wurden noch weit bis zum Anfang des 20. Jahrhundert konsumiert. Das letzte Jahrhundert war für Hamburgs bierkulturelle Entwicklung kaum relevant. Die Jahre waren geprägt von Kriegen und Brauereisterben. Ab den 1980-er Jahren begann mit der Massenproduktion von Industriebieren eine Konsolidierung der Biervielfalt – zugunsten von Pils und Lager.

Revitalisierung der Biervielfalt

Seit 2012 erlebt Hamburg mit der „Craft Bier“-Bewegung, die aus den USA nach Deutschland kam, eine Revitalisierung seiner Biervielfalt. Der Begriff „Craft“ bedeutet Handwerk. Mit „Craft Bier Brauereien“ sind insbesondere Brauereien gemeint, die sich von den industriell hergestellten Bieren distanzieren und stattdessen mit hochqualitativen, frischen Rohstoffen und echter Leidenschaft ihr Brauhandwerk ausüben. So wurden in den letzten 10 Jahren über 15 kleine und mittelständische Brauereien und Brauprojekte in Hamburg gegründet. In den jeweiligen Hausbrauereien, Brewpubs und Schankräumen der Brauereien – häufig auch mit einladendem Außenbereich – können die Gäste das vor Ort gebraute Bier direkt verkosten. Frischer geht es nicht!

© Blockbräu

© Wildwuchs

Hamburg Beer Week 21:

25.-29.08.2021: Die Hamburg Beer Week ist Hamburgs erstes dezentrales Bierfest, 1 verlängertes Wochenende, mehr als 20 Locations, über 300 Biere.
Mehr unter www.beerweek.hamburg

UNSERE BIER TIPPS

Der Klassiker: Blockbräu

Am Tag des Bieres, den 23. April 2012, wurde das traditionelle Blockbräu Brauhaus an den Landungsbrücken eröffnet. Seitdem brauen Braumeister Thomas Hundt und sein Team insbesondere klassische Bierstile wie das naturtrübe, fein gehopftes Helles, ein süffiges Weißbier und saisonale Brauspezialitäten wie einen hellen Maibock und dunklen Senatsbock. Dazu gibt es gut bürgerliche Speisen aus der Brauhaus-Küche.

Highlight: Der Blick von der 1.000 qm Dachterrasse über den gesamten Hamburger Hafen!
www.block-braeu.de - Bei den St. Pauli-Landungsbrücken 3, 20359 Hamburg (St. Pauli)

Braumeister Thomas Hundt fasst die Bierstadt Hamburg treffend zusammen:
„Tradition trifft Moderne, Bio-Bier trifft Biervielfalt – und das auf höchstem Niveau. Das ist die Bierstadt Hamburg. Unser Bier ist so spannend wie unsere Hansestadt selbst!“

Das Bierparadies: Ratsherrn in den Schanzenhöfen

Seit 2012 befindet sich in den unter Denkmalschutz stehenden Hamburger Schanzenhöfen ein echtes Bierparadies: Hier sind die Ratsherrn Brauerei, das eigene Braugasthaus Altes Mädchen mit mehreren angelagerten Eventdielen sowie der Ratsherrn Store ansässig. Immer wieder gibt es hier spannende Neu-Kreationen zu genießen, wie das im Herbst letzten Jahres gelaunchte unfiltrierte „Hamburg Hell“. Beim Meininger’s International Craft Beer Award 2020 räumte die familiengeführte Stadtbrauerei stolze vier Auszeichnungen ab: 3 x Gold und 1 x Silber.

Tipp: Für den Besuch ein paar Stunden Zeit einplanen, im Vornherein eine Brauereiführung buchen und in der Gastronomie einen Ratsherrn „Tasting Tray“ zur LandWertHof Bio-Mettstulle bestellen.
www.ratsherrn.de - Lagerstraße 30A, 20357 Hamburg (Sternschanze)

Die neuesten Trends in Hamburg beschreibt Mariann von Redecker, Diplom Biersommelière Ratsherrn Brauerei:
„Auch wenn uns Corona mit unserem normal 64%igen Gastroanteil schwer getroffen hat, so sehen wir uns in dem nachhaltigen Trend hin zu regionalen Produkten und realen Erlebnissen auf unserer Reise, eines Tages die relevanteste Hamburger Inhaber geführte Brauerei mit klarem Bekenntnis zu Nachhaltigkeit und Transparenz, bestärkt.“

© Ratsherrn Brauerei

© Überquell Brauwerkstätten

Und noch ein Bier bitte – weitere Craft Bier Brauereien in Hamburg:

The Baby Goat - www.thebabygoat.de
Buddelship Brauerei - www.buddelship.de
Circle 8 Brewery - www.circle8brewery.de
Gröninger Privatbrauerei - www.groeninger-hamburg.de
Brauhaus Joh. Albrecht - www.brauhaus-joh-albrecht.de/hamburg
Kehrwieder Kreativbrauerei - www.kehrwieder.beer
Landgang Brauerei - www.landgang-brauerei.de
Malto Brewpub - www.malto.shanghait.beer
Simian Ales - www.simian-ales.com

Modern und kreativ: ÜberQuell Brauwerkstätten

Brewpub, Micro Brauerei, urban Farming, große Außenterrasse – das ist das ÜberQuell St. Pauli in den Riverkasematten direkt an der Elbe anno 2017. Braumeister Tobias Hess überrascht immer wieder mit neuen, saisonalen Bieren. Dazu gibt es die womöglich beste Neapolitanische Pizza der Stadt und ein kunterbuntes, kulturelles Veranstaltungsprogramm aus Spieleabenden, Live-Musik, Lesungen, Tastings und mehr – ein Lieblingsort für alle, die einfach eine gute
Zeit verbringen wollen.

Highlight: Das Bierminimuseum!
www.ueberquell.com/ - St. Pauli Fischmarkt 28-32, 20359 Hamburg (St. Pauli)

Zur Solidarität unter den Hamburger Brauern und die Verknüpfung zur Szene meint Tobias Hess:
„Die Bierszene in Hamburg steht für großen Zusammenhalt zwischen den Craft Bier Brauereien und ein ausgelassenes buntes Miteinander. In unserer internationalen Hafenstadt und vor allem hier auf St. Pauli finden wir in jeder Ecke Inspiration und erleben jeden Tag neue Perspektiven. Wir arbeiten mit Freunden und mit Partnern, die zu Freunden werden. Mit Künstlern, Musikern, Gastronomen und Kreativen, die Dinge anders denken, anders machen und Bestehendes herausfordern. Mit jedem unserer Biere möchten wir diesen Spirit in die Welt tragen. Denn wir finden, dass Offenheit, Neugierde und Gastfreundschaft mehr gefragt sind denn je.“

Natürlich Bio: Wildwuchs Brauwerk

Fiete Matthies ist ein echter Hamburger Jung` aus Finkenwerder, der in 2014 Hamburgs erste Bio-Brauerei gründete. Seit 2019 produziert der Braumeister seine naturbelassenen und biozertifizierten Biere mit den klangvollen Namen wie Sutsche, Fastmoker und Wachmoker im Wildwuchs Brauwerk in Wilhelmsburg.

Tipp: Am besten lassen sich die Bio-Biere im Wildwuchs Schankraum genießen – mittenmang zwischen den atmosphärisch beleuchteten Braukesseln!
www.wildwuchs-brauwerk.de/ - Jaffestraße 8, 21109 Hamburg (Wilhelmsburg)

Fiete Matthies zu seinem Bio-Produkt und Biervielfalt:
„Hamburg ist eine innovative, experimentierfreudige Stadt und das natürlich auch im Bereich Essen und Trinken. Genau wie wir mit unserem Wildwuchs Brauwerk. Zudem ist es natürlich unser Zuhause und wir erweitern das Hamburger Biersortiment durch Produkte um BIO-zertifizierte, nachhaltig produzierte Biere, was hoffentlich dazu führt, dass wir bald wieder eine Biervielfalt in Hamburg haben, wie sie früher schon einmal existierte.“

Text und Tipps von Sandra Heyne, die Bier und gute Kommunikation liebt (www.sandraheyne.com)

HAMBURGER GETRÄNKE, DIE DIE WELT EIN BISSCHEN BESSER MACHEN

Hamburg ist die Heimat außergewöhnlich vieler leckerer Erfrischungsgetränke – ob traditionsreich oder jung und hipp. Fritz-kola, Viva con Agua und Co. haben sich auch über Hamburgs Stadtgrenzen hinweg einen Namen gemacht und begeistern mit nachhaltigen Konzepten. Dabei haben alle Getränke „Made in Hamburg“ eines gemeinsam: Sie schmecken verdammt gut, erfrischen und helfen.

Viva con Agua

Die All-Profit-Organisation Viva con Agua produziert Mineralwasser und hat es sich zur Aufgabe gemacht, allen Menschen den Zugang zu sauberem Trinkwasser, Hygieneeinrichtungen und sanitärer Grundversorgung zu ermöglichen. Denn 2,2 Milliarden Menschen weltweit haben keinen gesicherten Zugang zu sauberem Trinkwasser. Davon fehlt rund 785 Millionen Menschen sogar die Basis-Versorgung mit Trinkwasser.

Viva con Agua möchte das ändern und unterstützt deshalb mit diversen Aktionen Wasserprojekte auf der ganzen Welt. Der Hamburger Verein „Viva con Agua de Sankt Pauli e.V.“ wurde 2006 ins Leben gerufen und wächst seitdem kontinuierlich. Die Vision des Hamburger Vereins: „Wasser für alle – alle für Wasser!“ Das Viva con Agua Mineralwasser wird auch über die Grenzen Hamburgs hinaus vertrieben und dient als Hauptfinanzierungsquelle der Wasserprojekte. Als eine Art flüssiger Flyer visualisiert es zudem die Vision des Vereins.

In Zusammenarbeit mit der Goldeimer GmbH hat Viva con Agua außerdem das erste soziale Klopapier auf den Markt gebracht, um sich für einen gesicherten Zugang zu Sanitäranlagen einzusetzen. Auch bei diesem Produkt fließen Anteile der Einnahmen in gemeinnützige Projekte – z.B. in Aufklärungsarbeit oder mobile Komposttoiletten.

© Viva con Agua

fritz-kola

„Es geht auch besser“, sagten sich zwei Freunde, kratzten ein paar Tausend Euro Startkapital zusammen und beschlossen 2002 im Studentenwohnheim Hamburg-Othmarschen das Projekt fritz-kola zu gründen. Ihre Mission: eine neue Kola, die besser als alles ist, was die großen Brausekonzerne zu bieten haben. Gesagt, getan.

© fritz-kola

Fritz-kola wurde gegründet, um den „Großen“ eine nachhaltige Alternative entgegenzusetzen, denn die Getränkeindustrie gilt als einer der größten Plastiksünder überhaupt. Fritz-kola verwendet daher nur Glasflaschen und recycelt diese bis zu fünfzig Mal. Dazu werden die Getränke durch kurze Transportwege regional und nachhaltig produziert. Alle Getränke sind vegan und enthalten natürliche Inhaltsstoffe – viele Produkte sind mittlerweile sogar in Bio-Qualität erhältlich. Zum Beispiel die Bioschorlen mit einem großen Anteil an Säften aus ökologischer Landwirtschaft.

ChariTea

Seit 2008 leistet ChariTea seinen Beitrag zu einer gerechteren Welt – und zwar mit fair produzierten Tees aus besten Zutaten. In der damaligen Hamburger WG-Küche brühte das Gründer-Team Tee um Tee und ließ im Freundeskreis die Favoriten küren. Aus dem kleinen Küchen-Projekt entstand eine erfolgreiche Idee: Tees aus besten Zutaten und fairem Handel.

Die biologisch angebauten Rohwaren bezieht das Unternehmen heute aus aller Welt und achtet dabei auf Fairtrade-Kooperationen. Durch die Förderung von Sozialprojekten in den Anbaugebieten möchte ChariTea eine gerechte, menschenwürdige Landwirtschaft unterstützen. Zusätzlich fließt mit jedem verkauften Tee und Softdrink ein fester Betrag an den gemeinnützigen Lemonaid & ChariTea e.V.. So wurden bis heute mehr als 4 Millionen Euro für soziale Projekte in den Anbauregionen gesammelt.

KAFFEE KULTUR IN HAMBURG

Hamburg und Kaffee, das gehört zusammen wie Amsterdam und Marihuana. Seit hunderten von Jahren werden die noch nicht gerösteten Bohnen hier angelandet, gelagert, versandt und geröstet. Die 1887 gegründete Hamburger Kaffeebörse bestimmte lange Zeit den Weltmarkt. Die großen Kaffee-Dynastien Jacobs, Darboven und Tchibo sind hier Zuhause. Hamburg platzt vor Kaffee-Tradition – alles im UNESCO Welterbe Speicherstadt zu besichtigen.

Doch heute prägt nicht nur Tradition, sondern Innovation die Cafés der Stadt. Eine Szene, die nichts mit der industriell gerösteten Massenware der Nachkriegsjahre zu tun hat. Ein buntes Volk, das Handwerk und Zeit predigt und für das der Respekt vor dem Produkt Religion ist.

Hermetic Coffee Roasters – Höchstes Niveau in unprätentiösem Ambiente

Die Gründer*innen dieser in einer Seitenstraße zwischen Schanzen- und Karoviertel versteckten „Kaffee-Kultur-Stätte“ kommen aus der Literatur und Kunstszene. Und so ist dieser Kaffee-Ausschank weniger ein Café als ein sich ständig weiter entwickelndes „Projekt“. Wer es nicht gezielt sucht, läuft schnell mal dran vorbei, denn das anarchisch zusammengewürfelte Mobiliar vor der Tür hat nichts gemein mit dem gleichgeschalteten Shabby-Schick amerikanischer Kaffeeketten. Man erkennt es eigentlich nur am Kaffee, den die entspannt intellektuelle Kundschaft in den Händen hält. Die Zubereitung mit Karlsbader Kanne, French Press, Kalita oder V60 ist hier ein wunderschönes Ritual - genauso visuell geschmackvoll wie das Endergebnis. Wer handwerklich perfekt zubereiteten Filterkaffee sucht, ist hier an der ersten Adresse.
www.hermeticcoffee.com - Sternstrasse 68, 20357 Hamburg (Sternschanze)

Public Coffee Roasters

Ob Filterkaffee, Flat White, Cappuccino oder Cold Brew: Die Baristas des Public Coffee Roasters beraten ausführlich, welcher Kaffee am besten zu ihnen passt. Das Ergebnis der sorgfältigen Zubereitung ist ein absoluter Genuss. Wer die Kunst des Kaffeemachens lernen möchte, kann sich Tipps für die richtige Zubereitung zu Hause holen. Betrieben werden inzwischen drei Cafés in Hamburg: in der Wexstrasse der Neustadt, an der Brandstwiete gegenüber der Speicherstadt und am Winterhuder Goldbekplatz. Geröstet werden die Bohnen auf einem Hausboot im Hamburger Hafen und von dort direkt in alle Welt verkauft. Neben Espresso und Filterkaffee umfasst das Sortiment auch die gefürchteten Kapseln, bloß ohne Plastik und zu hundert Prozent kompostierbar. Basis sind der Biokunststoff Maisstärke und Holzfasern, die als Restprodukte aus süddeutscher Holzverarbeitung übrigbleiben. Drei Sorten gibt es: eine fruchtige mit 100 Prozent Arabica, eine Arabica-Robusta-Mischung mit schokoladigen Noten und eine ohne Koffein. George Clooney wäre sicher einverstanden ....
www.publiccoffeeroasters.com – Brandstwiete 3, 20457 Hamburg (Altstadt)
Wexstrasse 28, 20355 Hamburg (Neustadt)
Goldbekplatz 1, 22303 Hamburg (Winterhude)

© Felix Amsel

Kaffeemuseum Burg

Bereits seit 1923 besteht das Hamburger Kaffeegeschäft und die Rösterei der Familie Burg in Eppendorf. Jens Burgs Leidenschaft für dieses faszinierende Genussmittel verdanken wir eine einzigartige Sammlung, die alle Themen rund um den Kaffee umfasst. Ausgestellt natürlich in der Hamburger Speicherstadt. Hier folgt man einer langen Tradition, denn in den Speichern des Block R, St. Annenufer, heute Genuss Speicher genannt, wurde schon seit 1896 im Kaffeespeicher von Hansen & Studt Kaffee gelagert und bearbeitet. Im einzigen Gewölbekeller der Speicherstadt ist mit Hunderten von Objekten der Sammlung Burg eine Welt aufgebaut in der man alles über die Primadonna der Nutzpflanzen erfahren und eine Reise vom Anbau in aller Welt über das hanseatische Handelskontor bis zum Ladengeschäft aus Omas Zeiten unternehmen kann. Legendär sind auch die veranstalteten Kaffee-Tastings - oder man genießt im Café einen guten, traditionell gerösteten Kaffee.
www.kaffeemuseum-burg.de – St. Annenufer 2, 20457 Hamburg (Speicherstadt)

© Kaffeemuseum Burg

Copenhagen Coffee Lab – Die Kette, bei der niemand denkt, dass sie eine ist

Wenn lange Schlangen Indikator für Geschmack und Qualität sind, dann werden der beste Kaffee und die besten Backwaren Hamburgs ohne Zweifel im „Copenhagen Coffee Lab“ produziert. Die dänischen Gründer haben die Hamburger Szene im Sturm erobert und in kürzester Zeit drei Standorte eröffnet. Der neueste davon in der Rindermarkthalle St. Pauli. Das „CCL“ ist also eine Kette, erscheint dabei aber so gar nicht wie ein Produkt aus der Retorte. Alle Läden sind individuell eingerichtet und das Personal wechselt so selten, dass es wie Eigentümer erscheint. Geradezu Kultstatus genießt hier die in der eigenen Bäckerei in Stellingen jeden Tag frisch produzierte Zimtschnecke. Das will etwas heißen, denn in Hamburg ist das lokale Pendant, das ebenfalls extrem zimtige „Franzbrötchen“, ein regionales Heiligtum. Die Kaffees im CCL sind nichts für nerdige Hipster-Kaffee-Puristen. Sie sind fruchtige, runde Gaumenschmeichler. Alle Bohnen kommen von ausgewählten Fincas, die die hauseigenen Röster selbst bereist haben und mit deren Farmern sie in engem Kontakt stehen. Es gibt auch keine Blends, sondern nur hundertprozentige Arabica-Kaffees. Geröstet wird schonend, langsam und in kleinen Chargen. So eliminiert man unangenehme Säuren und verhindert gleichzeitig, dass der Filter oder Espresso zu bitter wird. Empfehlung: eine Zimtschnecke und ein Flat White.
www.copenhagencoffeelab.com - Rindermarkthalle St. Pauli, Neuer Kamp 31, 20359 Hamburg (Karoviertel)

Camping Coffee – Craft Kultur in Perfektion

Senad Sarac ist so etwas wie ein Übermensch des guten Geschmacks in der Hamburger Craft-Szene. Seine atemberaubend aufwendig restaurierten Fahrrad-Klassiker aus den 30er- und 40er-Jahren sind Denkmäler für den Begriff „Handwerk“ und werden weltweit verehrt und gefahren. Wenn Sarac etwas anfasst, meint er es ernst – und liebevoll. Und so ist auch sein zweites Herzensprojekt, das „Camping Coffee“ in der Kaufmannspassage unübersehbar von Geschmack und Liebe zum Detail geprägt. Im geradezu unerträglich schön ausgebautem 60er Jahre Camper produziert sein Team erstklassigen Kaffee, wunderbare Waffeln und die vielleicht dünnsten, aber mit Sicherheit eckigsten Crêpes der Stadt. Dabei sitzt man wettergeschützt in einem luftigen Atrium. Ein perfekter Ort, um dem Trubel der Hamburger Innenstadt für einen köstlichen Moment zu entkommen. Das Geschmacksprofil der hier gebrühten Kaffees ist eher in der italienischen Tradition zu finden: keine Hipster-Leichtgewichte aus dem Glas-Syphon, sondern nussige Kraftprotze.
www.levelo-cafe.de - Große Bleichen 36 (in der Kaufmanns Passage), 20354 Hamburg (Innenstadt)

Noch mehr Kaffeetipps unter:

www.marketing.hamburg.de/cafes.html
www.marketing.hamburg.de/auf-den-spuren-des-kaffees-in-hamburg.html

© Copenhagen Coffee Lab

SHOPPING

© Catrin-Anja Eichinger

KULINARISCHE EINKAUFSERLEBNISSE IN HAMBURG

STORY

In einem unterscheidet sich Hamburg ganz deutlich von Berlin: Während an der Spree neue Trends gehandelt werden wie Bitcoins, zählen an der Elbe beim Lebensmittel-Einkauf eher Werte wie Verlässlichkeit, Beständigkeit, Qualität und Stil. Nach einem Wort wie „Foodshop“ würde der/die Hanseat*in sich den Mund wahrscheinlich am liebsten mit einem „Feudel“ auswaschen. Man geht hier in „anständige Geschäfte“ und „verrichtet den Einkauf“. Gern verraten wir an dieser Stelle, wo Sven-Carsten aus Blankenese seinen Hartkäse kauft.

Hamburgs Märkte: Isemarkt & Co.

Hamburgs schönster Wochenmarkt zieht sich regengeschützt fast einen Kilometer unter einem Jugendstil Viadukt der „Hamburger Hochbahn“ entlang von Hoheluft bis nach Eppendorf hinein. Während einem die U-Bahn der Linie 3 über dem Kopf rattert und man der höflich-leisen Bestellung gepflegter Reedergattinnen lauscht, findet man hier sehr hamburgisch unaufgeregt jeden Dienstag und Freitag bei den ca. 200 Händlern alles was das Herz begehrt: Vom frischen Fisch, knackigen Äpfeln aus dem Alten Land, bunten Blumen, würzigem Käse, exotischen Teesorten bis hin zu duftenden Kräutern und leckerem Gemüse bekommen Hamburger Genießer*innen hier alles, was sie für ihren Alltag, aber auch für die kleinen Freuden im Leben braucht. Sogar Hamburger Lyrik bekommt man hier geboten – wenn man Glück hat, auch als Live-Performance

www.isemarkt.com - Isestraße, 20144 Hamburg (Harvestehude)

Weitere lokale Wochenmärkte in den Stadtteilen finden sich unter: www.hamburg-tourism.de/magazin/regional-und-frisch-geniessen-hamburger-wochenmaerkte-zum-schlendern/

Delta Fleisch am Schlachthof

Der Gastronomie-Großhandel neben dem Hamburger Schlachthof ist eines der zu Recht am best-gehütetsten Geheimnisse der Stadt. Denn, entgegen der landläufigen Meinung, dürfen hier eben nicht nur Restaurant-Betreiber einkaufen, sondern jeder und jede, der/die extreme Frische und Auswahl schätzt. Hier wird Fleisch nicht an einer Frischetheke verkauft, sondern direkt von der Palette aus der Styroporkiste im Kühlhaus. Fleischliebhaber*innen betreten den auf 5 Grad gekühlten Eiweiß-Tempel durch eine plastikbehangene Geheimtür des Glücks. Ständig erwartet der staunende Ungläubige danach, durch den strengen Ruf eines Aufpassers des Raumes verwiesen zu werden. Doch der Traum ist wahr: Hier darf jeder wie auf dem Großmarkt zwischen gigantischen Strängen von Dry-Aged oder Kobe-Rind genüsslich die Augen verdrehen und Fleisch zu ungeschlagen fairen Preisen - aber in zwingend großen Mengen - käuflich erwerben. Dies ist der Himmel und Gott trägt weiße Gummistiefel. Aber auch für Fisch, Meeresfrüchte und Weine ist dieser magische Ort eine der besten Adressen der Stadt. Jeder Einkauf sollte unbedingt mit einem Besuch des Bistros im ersten Stock abgeschlossen werden. Hier verhandeln Spielerberater des HSV bei Bratkartoffeln und Bier über Millionen und Gastronomen klüngeln mit der Hamburger Politik beim vielleicht besten Rinderfilet der Stadt.

www.delta-hamburg.de - Lagerstraße 11, 20357 Hamburg (Sternschanze)

Lindner am Eppendorfer Baum

An kaum einem anderen Ort ist Hamburg hanseatischer als bei „Butter Lindner“ am Eppendorfer Baum. Und das, obwohl die Wurzeln des Unternehmens vor 70 Jahren eigentlich an einem Wochenmarktstand in Berlin begannen. Das Feinkostgeschäft im noblen Stadtteil Harvestehude gehört zum Berliner Unternehmen „Feinkost Lindner“, hat sich aber über Jahre den Ruf als Hamburger Kulinarik-Urgestein hart und vor allem immer freundlich erarbeitet. Die vielleicht 100 Quadratmeter feinster Backwaren, köstlicher Patisserie, edler Fleisch- und Fischdelikatessen sind ein geschmackliches und soziales Universum für sich. Besonders am Sonnabend (man sagt hier nicht „Samstag“) schätzt die mit Ludwig Reiter-Stiefeln und Fred Perry-Hemden ausgestattete Kundschaft die Atmosphäre, die aus einer anderen Zeit zu stammen scheint. Perfekt ausgebildete und frisierte Feinkostfachverkäufer*innen begrüßen routiniert nicht nur Reedersgattinnen mit Namen und erwidern auf jede Bestellung – sei sie groß oder klein- den schönen Satz „Darf es noch etwas Köstliches sein?“. Keine banale Frage, denn köstlich ist hier ohne Ausnahme alles. Der Klassiker ist die in einem atemberaubend schönen Ritual mit einem Holzschlegel aufgeschlagene Butter. Wer etwas auf Traditionen hält nimmt sie gesalzen. Dazu etwas Krabbensalat und eine „Sylter Kliffkante“, und Heidi Kabel singt im Hamburger Himmel. Zugegeben – man kann günstiger einkaufen, aber mit Sicherheit nicht gepflegter.

www.lindner-esskultur.de - Eppendorfer Baum 10, 20249 Hamburg (Harvestehude)

© Lindner

© Hoobenköök

Frischeparadies in der Grossen Elbstrasse

Was für Katalanen die Markthallen in Barcelona sind, ist das „Frischeparadies“ für die Hamburger*innen. Der für Jedermann und -frau zugängliche Gastronomie-Großhandel in der Großen Elbstraße, unweit des Fischmarktes, ist die Nummer-Eins-Adresse der Stadt für Gourmets – nicht nur in Punkto Fisch und Meeresfrüchte. Das Frischeparadies ist so etwas wie ein stationäres „Rungis Express“. Hier ist die norddeutsche Außenstelle des Pariser Großmarktes, nirgends ist es frischer, nirgends ist die Auswahl opulenter. Feinstes Gemüse aus französischen Klostergärten, edelstes Geflügel aus der Region Bresse, Austern und Meeresfrüchte aus der Normandie, charaktervolles Fleisch aus Irland und beängstigende Spezialitäten aus Asien. Dazu das vielleicht krosseste Baguette der Stadt, eine Riesen Champagner-Auswahl und Spitzen-Weine. Hier schlägt Hamburgs Feinschmecker Herz. Laut und wild, aber auch nicht billig. Denn Achtung - am Ende kommt immer noch die Mehrwertsteuer zum ausgezeichneten Preis on top!
www.frischeparadies.de/hamburg - Große Elbstraße 210, 22767 Hamburg (Altona)

Hobenköök

Vor gut vier Jahren haben die Gründer Thomas, Neele und Frank das Konzept für die Hafenküche, wie sie übersetzt aus dem Plattdeutschen heißt, entwickelt. Alle drei sind Gastronomen mit Leib und Seele und brennen bis heute für ihre Idee, die sowohl Markt als auch Restaurant miteinander vereint. Das Konzept erklärt Thomas uns wie folgt:

„Wer in der Hobenköök einkaufen geht, bekommt von Montag bis Samstag die Möglichkeit, den ganzen Tag in Wochenmarkt-Qualität einkaufen zu gehen. Die Produkte, die man hier findet, kommen direkt von den Bauern und Manufakturen der Region, was bedeutet: Einen Zwischenhändler gibt es hier nicht. Und genau das ist das Besondere. Es ist egal, ob die Besucher ihren Einkauf morgens um 10 Uhr erledigen oder nachmittags ab 16 Uhr. Die Regale sind immer voll und die Qualität bleibt die gleiche!“

Die Hobenköök ist ein Ort für Entdecker, Liebhaber guten Essens und jeden, der im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand hinausschauen möchte. Und nicht zuletzt ist das Oberhafenquartier ein spannender, lebendiger Ort mit einem ganz besonderen Flair.
www.hobenkoeoek.de - Stockmeyerstraße 43, 20457 Hamburg (HafenCity)

Weitere schöne Adressen für genussvolles Einkaufen in Hamburg finden sich hier:

www.hamburg-tourism.de/shoppen-geniessen/shoppen-in-hamburg/shopping-von-a-bis-z/

HAMBURGS FOOD STARTUPS

Hamburg ist bekannt für seine vielen und vielfach ausgezeichneten Restaurants. Dabei verwandelt sich so manche Leckerei nicht nur in klassisch gastronomische Geschäftsmodelle. Hamburg gilt als führende Startup-Hochburg, wo auch kulinarische Ideen das Licht der Welt erblicken.

FOOD

Altländer Apfel-Curry Soße

Einen Hauch von Exotik auf den Teller zu zaubern mit regionalen und frischen Produkten, das ist der Antrieb von „Altländer Genuss“. Das Ergebnis ist eine fruchtige Altländer Apfel-Curry Soße aus Altländer Äpfeln und feinem indischen Curry, produziert in einer Manufaktur hinterm Deich in den Apfelplantagen des Alten Landes.
www.altlaender-apfel-curry.de

Keen4Greens

Keen4Greens hat es sich zur Aufgabe gemacht, hochwertige vegane Alternativen zu erzeugen, die für den Konsumenten nicht Verzicht bedeuten, sondern bei gesundem und bewusstem Genuss ansetzen. Das Produktportfolio von Keen4Greens umfasst derzeit Burger-Patties, „Chicken“ Nuggets, Chipotle Chilli Mayo, Trüffel Mayo, Aioli und Ketchup.
www.keen4greens.com/

Foodloose

Foodloose ist ein junges Unternehmen aus Hamburg mit zwei kreativen Köpfen an der Spitze, die Snacks und Riegel in Bio-Qualität entwickelt haben. Die foodloose-Produkte sprechen vor allem Käufer an, die gutes Essen, natürliche Inhaltsstoffe und den ökologischen Gedanken hinter den Produkten schätzen. Zusätzlich sprechen sie die sogenannte „Free-From-Zielgruppe“ an, die Wert auf natürliche Lebensmittel ohne Zusatz- und Füllstoffe sowie Zucker und Gluten legt. *„Allerdings vertreten wir ein sehr modernes Lifestyle-Design und wollen damit auch eine neue, trendbewusste Zielgruppe erreichen. Und da die foodloose-Produkte ganz ohne tierische Inhaltsstoffe auskommen, haben wir auch für alle, die sich am veganen Lifestyle orientieren, den perfekten Snack im Angebot“*, so die beiden Gründerinnen Verena und Katharina.
www.foodloose.net

Bee.Neo

Überraschend mehr als Honig, sagen die Macher von Bee.Neo. Im Glas ginge es endlich heiß her, denn lange war Honig nur solo unterwegs. Jetzt hat er seine bessere Hälfte(n) gefunden und Bee.Neo kann verraten, dass die geschmacklich jetzt den Ton angeben. Sorry, honey... 100% natürliche Bio-Zutaten. Honig und X – nicht mehr und nicht weniger. Bio? Klar, aber definitiv kein Bullshit.
www.bee-neo.de

Katrins Küche

Früher stand ja Selbstgemachtes aus der Küche auf der Tagesordnung. Heute hat sich das leider sehr gewandelt. Zu wenig Zeit, zu wenig Muße, zu wenig Ideen. Vegane Brotaufstriche ohne Zusatzstoffe, saisonal und regional, nach Möglichkeit aus biologischem Anbau und eingekocht in Katrins Küche ändern alles.
www.katrinskueche.de

Gleem

Gleem – Finest Natural Sweets, ein junges Hamburger Patisserie-Label, stellt gluten- und zuckerfreie, vegane Süßigkeiten her. Als erste Paleo Patisserie und Raw Food Manufaktur entwickelt Anna, die Inhaberin, aus wenigen, hochwertigen Zutaten einzigartige Köstlichkeiten, bei denen die perfekte Balance von Geschmack und Nährstoffen stimmt. Ohne Zucker, Gluten, Milch oder Ei. Dafür in bester Rohkost- und Bio-Qualität, fair gehandelt und handgemacht in Hamburg.
www.gleem.de

Nordic Oceanfruit

Nordic Oceanfruit produziert seit 2018 zunächst in Hamburg und jetzt auch in Berlin köstliche vegane Meeressalate. Sie beliefern Gastronomen und begeistern Endkonsumenten. Die Produkte befeuern eine neue maritime Industrie und schaffen positive Alternativen zur Fischerei, von denen alle leben können. Sie arbeiten mit Universitäten, Algenbauern und Algenexperten aus aller Welt zusammen, um innovative neue Anbau- und Fertigungsmethoden zu entwickeln, die dieser besonderen Ressource gerecht werden.
www.oceanfruit.de

© bee.neo

© Nordic Oceanfruit

BEVERAGES

Hamburger Gold
Birne und Pflaume verleihen dem Likör nach einem alten Hamburger Familienrezept sein vollmundig-fruchtiges Aroma mit 25 % vol. und mildem Abgang. Pur entfaltet sich der Geschmack am intensivsten. Eine sommerlich-frische Abwechslung bietet der Cocktail: gemixt mit Malibu und Maracujasaft scheint die Sonne – jederzeit!
www.hamburger-gold.com

Joybräu - Alkoholfreies Bier
JoyBräu ist die weltweit erste funktionale Biermarke. Als leidenschaftliche Sportler lieben sie Bier und achten parallel stark auf ihre Gesundheit und die Funktionalität der Lebensmittel. Alkoholfreies Bier mit Funktion – ein Traum war geboren, den Joybräu über jahrelange Entwicklung in Zusammenarbeit mit weltweit führenden Brauereitechnologen zur Wirklichkeit gemacht haben.
www.joybraeu.de

Löblich Bio Honig Limo
Löblich Bio Honig Limonade ist die erste prickelnde Limo, die nur mit deutschem Bio Honig gesüßt ist. Riecht schön nach Honig und ist erfrischend. Sharing is caring: 10 Cent pro verkaufter Flasche werden für die Anlage von Blühflächen und weitere Bienenprojekte gespendet. Die Verwendung von deutschem Biohonig sorgt dabei für artgerechte Bienenhaltung (u.a. Bienenkästen aus natürlichen Rohstoffen und Verzicht auf Beschneidung der Flügel der Königin).
www.loeblich.de

Rho Kombucha
RHO KOMBUCHA ist ein fermentiertes Teegetränk mit einem einzigartigen Geschmack und einer bekömmlichen Wirkung auf dein Bauchgefühl. Das jahrtausendalte asiatische Getränk wird in der eigenen Stadtmanufaktur direkt im Herzen Hamburgs gebraut.
www.rhokombucha.de

HELMUT
HELMUT ist ein deutscher Premiumwermut, komponiert und handgefertigt an der Hamburger Waterkant. Ausgesuchte Pfälzer Weine mit feinen Kräutern, frischen Früchten und Gewürzen verleihen HELMUT seinen intensiven Charakter mit kräftiger Frucht und angenehmen Bitternoten.
www.helmut-wermut.de

STARTUPS MEET GASTRONOMIE

Foodlab Hamburg
Das foodlab ist ein Coworking Space für alle Foodies, Food-Startups und Menschen, die in der Food-Szene unterwegs sind. Auf 1200qm in prominenter Lage in der Hamburger HafenCity kommen hier Food Startups und Gastronomie mit der Industrie zusammen. Neben einem Coworking Space gibt es eine Cocooking-Küche mit vier getrennten Arbeitsbereichen, ein Popup-Restaurant mit eigener Küche und ein Fermentationsstudio.
www.foodlab.hamburg

© BRITAPLATHPHOTOGRAPHY © foodlab

© HELMUT

TOUREN

© Marek Santen

EIN GENUSSVOLLER TAG IN DER SPEICHERSTADT

STORY

Die Elbphilharmonie Hamburg zieht mehr und mehr Besucher in die Stadt und das UNESCO Welterbe Speicherstadt, in der traditionell Kaffee, Gewürze und Tee gelagert wurden, war schon immer der Genuss-Hotspot der Hansestadt. Daher entwickelt sich auch die Gastronomie hier und in der angrenzenden HafenCity inzwischen prächtig. Ideal geeignet für einen kulinarischen Streifzug.

Für einen Tag voller Spaziergänge und vor allem Fotohighlights darf ein gutes Frühstück nicht fehlen. Und wo bietet sich der Start in den Tag eher an als in einem Café, das Schönes Leben heißt? Hier gibt es vielfältigste Varianten für die vielleicht wichtigste Mahlzeit des Tages. Mitten in der wunderschönen Speicherstadt gelegen, isst das Auge hier auch gleich mit.

Danach führt der Spaziergang zu zwei Fotohotspots, die Kaffee- und Teeliebhaber nicht nur optisch glücklich machen werden. Die Speicherstadt Kaffeerösterei liegt, wie der Name bereits verrät, im Herzen von Hamburgs Speicherstadt direkt am Tor zu Welt: dem Hamburger Hafen. Täglich wird hier Kaffee frisch im schonenden Trommelröstverfahren geröstet. Ein Besuch im angeschlossenen Fabrikladen sollte nicht verpasst werden - Gourmetfreund*innen kommen hier beim Shoppen garantiert auf ihre Kosten. Noch mehr Kaffee inklusive Verkostung gibt es einen Fleet weiter auch im Kaffeemuseum Burg.

Kaffee oder Tee ist auch in Hamburg eine Glaubensfrage - den Speicherstadt Tee-Hotspot findet man am nächsten Halt im Hamburger Wasserschloss. Das ehemalige Kontor- und Lagerhaus ist eine der meistfotografierten Locations Hamburgs. Hier gibt es mehr als 250 exklusive Teemischungen zu entdecken und eine herrliche Tee-Terrasse. Der Besuch ist somit ein Muss für alle Teeliebhaber.

Vom Wasserschloss geht es weiter zum Fleetschlösschen: Lunch Break. Hier bietet Daniel Wischer Fischspezialitäten für den kleinen Hunger an. Fischsuppe, Matjes auf Schwarzbrot – für den Mittag perfekt, denn der Bummel durch das UNESCO Weltkulturerbe ist noch lange nicht zu Ende.

Schnuppern, schmecken, anfassen: Im Gewürzmuseum Spicy's in einem alten Hamburger Lagerspeicher können Besucher in eine einzigartige Sammlung in die Welt der heimischen Küchenkräuter und exotischen Gewürze eintauchen.

Für den Aperitif zum Start in einen schönen Abend empfiehlt sich ein kleiner Walk rüber in die HafenCity. Hier liegt das Kinfelts Kitchen & Wine. Die Weinbar mit angeschlossenem Restaurant bietet über 350 laufend angepasste Weine zur Auswahl – somit findet jeder mit Hilfe des Sommeliers Maximilian Wilm den passenden Wein für sich. Für den Appetit stehen am Abend etwa 12 wechselnde Gerichte auf der Karte, kreiert von Chefkoch Kirill Kinfelt.

Wer noch Lust hat, die HafenCity kulinarisch weiter zu erkunden, reserviert sich am besten frühzeitig einen Tisch im angesagten Zwei Sterne Restaurant Bianc. Schon das Interieur ist eine wahre Augenweide, es verbindet elegante Modernität mit einer entspannten Atmosphäre. Matteo Ferrantino's Küche ist mediterranes Fine Dining auf höchstem Niveau.

Wer es lieber etwas weniger exklusiv mag, findet eine schöne mediterrane Alternative in der stylischen cantinetta ristorante & bar des Ameron Hamburg Hotels. Hier werden italienische Spezialitäten mit einzigartigem Blick auf das Brooksfleet serviert. Praktisch: Für den Absacker geht man einfach rüber in die cantinetta bar. Ganz nach Tradition der Speicherstadt

© Speicherstadt Kaffeerösterei

Noch mehr Tipps zur Speicherstadt gibt es unter:

www.hamburg-tourism.de/sehen-erleben/hamburg-maritim/speicherstadt/

HAPPY FOODIE WEEKEND
EIN KULINARISCHES WOCHENENDE IN HAMBURG

STORY

Hamburg geht durch den Magen - auf echte, ehrliche und nordisch bodenständige Weise. Wie so ein Leckerschmecker-Wochenende in Hamburg aussehen kann? Wir haben eine kleine Genuss-Route geplant, die Sightseeing und kulinarisches Erlebnis in Hamburg verbindet. Jetzt entdecken und sich Hamburg auf der Zunge zergehen lassen.

Start: Freitag 16:00 Uhr
Ende: Sonntag 15:00 Uhr

Worauf können wir uns freuen? Das echte Hamburg mit ausgewählten Gastro-Perlen, szenigen Cafés, edlen Bars, Sightseeing ohne Touri-Auflauf, abgestimmte Spaziergänge durch unterschiedliche Viertel, Leckereien von gesunder Breakfast Bowl bis modern-nordischem Abendmenü.

Freitag, ab 16:00 Uhr – genussvolle Waterkant und Blick von der Elphi

In Hamburg angekommen wird erst einmal eingecheckt. Das neue Pierdrei Hotel bietet Platz für Groß und Klein und liegt zentral und gut angebunden in der HafenCity. Hier beginnt unser Foodie Wochenende. Erst einmal die Beine vertreten mit einem kleinen Spaziergang durch die HafenCity. Weiter geht's! Schlendern durch die Gassen mit Backsteingebäuden, schmalen Kanälen und Barkassen bis zur Speicherstadt Kaffeerösterei. Frischer, im Haus gerösteter Kaffee und selbstgemachter Kuchen begleiten uns auf dem Weg zur legendären Elbphilharmonie. Hoch oben von der Besucher-Plattform „Plaza" erwartet uns ein atemberaubender Rundum-Blick über die Stadt, den Hafen und die Elbe – auch perfekt für einen späteren „Sundowner", die Plattform hat normalerweise bis 23 Uhr geöffnet.

Von dort aus geht es mit der Hafenfähre oder, wer es schwungvoller mag, zu Fuß weiter zum Liberté . Auf einem Ponton direkt auf dem Wasser gelegen, verzaubert dieses urbane Bistro unweit des Hamburger Fischmarktes mit einer wunderschönen Aussicht, französischen Köstlichkeiten und einer aufregenden Bar-Karte am Abend. Wer im Sommer noch Hummeln im Hintern hat, flaniert zum Sonnenuntergang am Elbstrand weiter bis zur Strandperle. Mit dem Astra in der einen und einem Gute-Nacht-Fischbrötchen in der anderen Hand den großen Pötten beim Vorbeischaukeln zuschauen. Dann ab ins Hotel und sich auf den nächsten, genussvollen Tag freuen.

Samstag – live like locals: von Viertel zu Viertel

Ein fixer Kaffee im Hotel und ab in die schönste U-Bahnlinie Hamburgs. Die U3 bringt uns zur Hoheluftbrücke. Von dort aus sind es nur wenige Minuten zu Fuß: Im Lehmweg bietet das Aendrè ein super leckeres, gluten- und zuckerfreies Frühstück. Gesund gestärkt geht es im Anschluss weiter zum Shoppen und Entdecken durch das Hamburger „Notting Hill". Im Lehmweg, der Eppendorfer Landstraße und dem Eppendorfer Weg entdecken wir vielfältig kreative und einzigartige Läden und Concept Stores. Nicht in Shopping-Laune? Kein Problem. Ganz in der Nähe überrascht der SUP Club Hamburg – vom Brett oder dem Kanu aus bestaunen wir Hamburg von den kleinen, verwinkelten Kanälen aus. Und jetzt eine Stärkung...

Die kulinarische Route führt uns weiter in Richtung Alster. Schritt für Schritt spazieren wir in die Milchstrasse, wo wir uns ein leichtes, sizilianisches Mittagessen bei Anna Sgroi gönnen. Hier sitzen wir friedlich auf der wunderschönen Terrasse und lassen uns vom hanseatisch-italienischen Flair berieseln. Danach führt uns die leckere Route mit der S-Bahn weiter in Richtung Reeperbahn. Ein entspannter Spaziergang über die einstmals so sündige Meile bringt uns weiter ins kunterbunte St.Pauli, geprägt von Streetart, kreativen Läden und urbanen Lokalen. Auf in die Paul-Roosen-Straße. Hier dampfen die Barista Maschinen von Blackline Coffee. Mit frischem Kaffee in der Hand stromern wir durchs Viertel. Im Anschluss? Verdrücken wir ein, zwei oder drei Kugeln bei Luciella's Ice Cream. Mit dem Bus zurück in die HafenCity, kurz die Füße hochlegen und sich für den köstlichen Abend frisch machen.

Der kurze Abendspaziergang führt uns zum Vlet Speicherstadt. Hier schlemmen wir uns durch feinste, modern interpretierte Hamburger Küche, umgeben von einem der geschichtsträchtigen Stadtteile Hamburgs. Der Abend ist noch jung! Mit der U3 weiter nach St. Pauli und in der Drip Bar am Hein-Köllisch-Platz einkehren. Fancy Drinks tropfen hier stundenlang auf feinste Gewürze und entfalten einmalige, veredelte Aromen. Wer noch Lust und Laune hat, die Nacht zum Tag zu machen, findet fußläufig rund um St. Pauli eine aufregende Barszene. Dann heißt es: Süße Träume mit Glück und leckeren Erinnerungen im Bauch.

© Jan Traube

© Cooper Copter GmbH

© Geheimtipp Hamburg

Sonntag – noch ein bisschen Hamburg und dann gibt's ein sattes Tschüss!

Ganz frühe Frühaufsteher machen sich ab 4:30 Uhr auf zum legendären Fischmarkt, der seit Jahrhunderten nur bis 9:30 Uhr geöffnet hat: dann mussten die Fischer und Händler zum Gottesdienst in die Kirche. Hier kann man den Hamburger Nachtschwärmern von der Reeperbahn beim letzten Bier oder ersten Kaffee zusehen, brunchen oder sich bei Aale-Dieter einen Fisch für Zuhause einpacken lassen.

Alle anderen schlendern frisch aus den Federn der Morgensonne entgegen. Unser Ziel? Das nahe des Hamburger Rathauses gelegene Marshall Street Café. Leckere Bowls und feinster, selbst gerösteter Kaffee machen den Start in den Morgen perfekt. Gut gestärkt bringt uns die Route über den Gänsemarkt weiter zu Planten un Blomen, Hamburgs 200-jähriger Parkanlage mit über 45 Hektar Natur. Sonnenbaden auf saftigen Wiesen oder eine kleine Exkursion um die Welt in den mucklig warmen Gewächshäusern des botanischen Gartens. Mit der U2 zurück zum Hauptbahnhof und in den nur wenige Meter entfernten Deichtorhallen aktuelle Kunst und Fotografie genießen. Es folgt ein Mittagessen im Erdbeerfressenden Drachen, wo regionale Zutaten im japanischen Omakase-Stil angerichtet werden. Fix zurück zum Hotel und das Gepäck einsammeln. Heimreise mit bestem Bauchgefühl. Doch bevor es losgeht, versorgen wir uns mit feinstem Hamburger Proviant: Direkt neben dem Hauptbahnhof wartet das Mutterland, in dem es die saftigsten Franzbrötchen der Stadt gibt.

In Hamburg sagt man Tschüss. Auf bald wieder zu Tisch in Hamburg!

Mehr Kulinarik-Tipps zum Selbstzusammenstellen:

www.hamburg-tourism.de/shoppen-geniessen/restaurants-cafes/

© Christian Spahrbier

HUNGER AUF HAMBURG: DIE NEUE HAMBURG CARD KULINARIK

Nicht lang schnacken – snacken! Die Hamburg CARD Kulinarik ist das neue Tor zur kulinarischen Vielfalt der Hansestadt. Schon ab 3,90 Euro können Genießer von bis zu 20 % Rabatt oder gleichwertigen exklusiven Vorteilen vom Überraschungsdessert bis zum Extra-Cocktail, bei über 50 Gastronomie-Partnern profitieren. Die Hamburg CARD Kulinarik gibt es mit und ohne ÖPNV und mit verschiedenen Geltungszeiträumen.

Wie schmeckt eine Stadt? Mit Gaumen und Nase erschmecken große und kleine Leckermäuler Hamburg auf ganz neue Weise. Egal, ob sich Solo-Snacker oder die ganze Feinschmecker-Familie auf den Weg macht. Rund um die urbane Gastronomie ranken sich Geschichten, Persönlichkeiten und Geschmackserlebnisse, welche darauf warten, verspeist zu werden.

Die von Hamburg Tourismus initiierte neue Hamburg CARD hält viele, leckere Überraschungen bereit. Kein Wunder – kennen die Insider von Hamburg Tourismus die Stadt doch bereits seit über 30 Jahren. Etablierte Gaststätten gehören ebenso zum köstlichen Portfolio der CARD wie kulinarische Newcomer. Speisen aus aller Welt – oder ganz bodenständig bürgerlich. Jedem so, wie es ihm eben schmeckt. Mit einem Rabatt von bis zu 20 %, bei dem Gourmets bereits das Wasser im Munde zusammenläuft. Heißhungrig auf Hamburg verbindet die Hamburg CARD Kulinarik mit einem Klick Stadterlebnis mit Festessen. Vom schnellen, kultigen Imbiss auf der Reeperbahn bis zum Gänge-Menü an der Elbe: Sushi, Pasta, Quiche, Pho, Hummus oder eine dicke Kugel Eis. Mit Partnern wie dem Barefood Deli, dem Restaurant Neni im 25hours Hotel, Luciella's Ice Cream oder dem Hofbräuhaus an der Alster werden alle Foodlover auf ihren Geschmack komen.

Die Hamburg CARD Kulinarik ist bereits ab 3,90 Euro zu haben und bietet bei über 50 Partnern bis zu 20 % Rabatt. Am praktischsten ist der Kauf über die Gratis-App „Hamburg – Erleben & Sparen" – so braucht es keinen Ausdruck des eTickets und in der Handtasche warten darüber hinaus mit einem Swipe noch viele, weitere urbane Hamburg-Tipps & Trends.

Mehr zur Hamburg CARD Kulinarik gibt es hier:

www.hamburg-tourism.de/buchen/hamburg-card/kulinarik/

TIPP

Entspannt ankommen und genießen

Mit der Hamburg CARD Kulinarik braucht es keine Eile. Denn die Karte ist sogar, je nach gebuchter Länge, bis zu 30 Tage gültig. Egal ob Einzelperson oder Familie (2 Erwachsene plus 3 Kinder). 1, 3 oder 7 Tage, in Ruhe alleine oder gemeinsam den Hunger auf Hamburg stillen. Wer noch entspannter auf Geschmacksreise in der Hansestadt gehen will, gönnt sich die Hamburg CARD Kulinarik PLUS – hier ist für unterschiedliche Zeiträume und Personenanzahl das Ticket für den öffentlichen Nahverkehr inkludiert.

Preise Hamburg CARD Kulinarik:

CARD	Tagesticket	3-Tageskarte	7-Tageskarte
Einzelticket	3,90 €	6,90 €	8,90 €
Paarticket	4,90 €	7,90 €	12,90 €
Familienticket (2 Erw., 3 Ki.)	6,90 €	9,90 €	15,90 €

Liebe Medienvertreter*innen und Partner*innen,

Hamburg hatte früher traditionell ja nicht unbedingt den Ruf als Kulinarik-Hochburg. Dies hat sich aber inzwischen geändert und davon wollen wir Sie mit unserem „Medien-Exposé" überzeugen. Es gibt Ihnen einen ersten Überblick über die Food- und Kulinarik-Szene in Hamburg. Vollgepackt mit Stories, Listicles und subjektiven Anregungen zum Thema, ohne Anspruch auf Vollständigkeit: es gibt noch viel mehr zu entdecken.

Sie können den Content für redaktionelle Zwecke gerne 1:1 übernehmen und weiterverwenden oder sich zu eigenen Recherchen anregen lassen. Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage auch die entsprechenden Fotos zur Verfügung bzw. unterstützen Sie mit weiteren Infos, Tipps und vor Ort. Bei Interesse und Bedarf sprechen Sie gerne unsere Ansprechpartnerin zum Thema Food Isabel Delgado unter isabel.delgado@marketing.hamburg.de an. Mehr Informationen und Stories finden Sie auch unter www.mediarelations.hamburg.de, auf unserer Endkunden-Website www.hamburg-tourismus.de sowie auf unseren Hamburg Ahoi Social Kanälen..

Ihr Team des
NEWSROOM
Hamburg

Kontakt: Media Relations Hamburg Marketing GmbH / Hamburg Tourismus GmbH, Wexstrasse 7, 20355 Hamburg, +49 (0) 40 300 51 495, presse@hamburg-tourismus.de

© Budget Traveler / Kash Bhattacharya