



Ein unbändig Kreativer zitiert den Klassiker schlechthin: Andreas Caberlo in seinem gleichnamigen Trendlokal

Top Ten

Jung & kreativ

Einfach mal was ausprobieren

Rock 'n' Roll am Herd, Piratenlook vorm Gast, entscheidend ist aufm Teller: So kann man auch Gastronomie betreiben. Sehr erfolgreich sogar. Was vor Jahren als Auflehnen gegen überkommene Tisch- und Küchentraditionen begann und sich als erfrischend lockere Alternative zum klassischen Spielbetrieb durchsetzte, besticht mittlerweile als Garant bio-vernarrter Besseresserei und Wegweiser kreativer Sonderwege. Will sagen: Hier isst man spannend.

1. **Caberlo (7)**
Kommt her und lasst euch bekochen
Borgfelde, Ausschläger Weg 36 S. 97
2. **Cox (1)**
Golden Cox
St. Georg, Lange Reihe 68 S. 98
3. **Nil (2)**
Moses im Schilfkörbchen
St. Pauli, Neuer Pferdemarkt 5 S. 116
4. **4Experiment Gasträum (3)**
HipHop-Schluckauf
St. Pauli, Karolinenstr. 32 S. 105
5. **Wieckenberg (-)**
Konzentration aufs Wesentliche
Eimsbüttel, Eppendorfer Weg 98 S. 178
6. **FUH (4)**
Die Lokalisten
Ottensen, Fischers Allee 42 S. 135
7. **Kleine Brunnenstraße 1 (10)**
Sonntagsschmaus für Gaumen und Augen
Ottensen, Kleine Brunnenstr. 1 S. 137
8. **Juwelier (5)**
Aromatischer geht's nicht
Eimsbüttel, Weidenallee 27 S. 174
9. **Atlas (9)**
Möglichkeiten über Möglichkeiten
Altona, Schützenstr. 9a S. 121
10. **Mooi (-)**
Hamburger Schule
St. Pauli, Karolinenstr. 7 S. 115

Top Ten

Kneipenrestaurants

Zweite Heimat

Was den Altvorderen ihre ehrliche Eckkneipe, ist der heutigen Ausgehgeneration ihr Kneipenrestaurant. Gastronomische Erstkontakte mit Pasta, Salat oder Bratkartoffeln erziehen den Nachwuchs dank niederschwelliger Erlebnisangebote zum verantwortungsvollen Gast, der im gereiften Alter auch kulinarische Höhenflüge zu goutieren weiß. Aber wissen Sie was, was soll das Geschwätz? Hauptsache, es gibt hier auch Bier, Musik und hoffentlich Fußball.

1. **Freischwimmer (1)**
Das goldene Schwimmbadzeichen
Eimsbüttel, Fruchtallee 1 S. 173
2. **Vesper (3)**
Der Salat sei gut, rief sie
Eimsbüttel, Osterstr. 10-12 S. 176
3. **Schotthorst (-)**
Fest verankert
Eimsbüttel, Eppendorfer Weg 58 S. 176
4. **Ackermanns 4 Mahlzeiten (-)**
Lage, Lage, Lage
Hoheluft-Ost, Klosterallee 100 S. 181
5. **Klopstock (8)**
Hanseatisches Wohnzimmer
Eppendorf, Eppendorfer Landstr. 165 S. 185
6. **Hatari Pfälzer Stühle (7)**
Deftiges unter Hirschgeweihen
Sternschanze, Schanzenstr. 2 S. 113
7. **Teufels Küche (10)**
Freestyle-Kitchen fürs Jungvolk
Ottensen, Ottenser Hauptstr. 47 S. 142
8. **Marsbar (9)**
Treffpunkt Pfortnerhaus
Hoheluft-Ost, Straßenbahnring 2 S. 186
9. **Borchers (2)**
Fußball, Flirten, Feierabend
Eppendorf, Geschwister-Scholl-Str. 1-3 S. 181
10. **Roth (5)**
Eckkneipe in Reinkultur
Ottensen, Rothestr. 34 S. 141

Die Ziffern in Klammern geben die Vorjahresplatzierung an. Wo sich keine eingeklammerte Ziffer befindet, handelt es sich um ein neu aufgenommenes Restaurant oder um eine neue, erweiterte oder verkleinerte Topliste.

Top Ten

Sterngekrönt

Zehnkämpfer der Kulinarik

„Das Kleine Rote“ des im letzten Herbst verunfallten Sternekochs Gunnar Hinz vermissen wir in diesem Jahr schmerzlich und hoffen auf baldige Genesung und Neustart. Bei den verbliebenen zehn Kombattanten hat sich in der oberen Hälfte eine solide Reihenfolge manifestiert, während die zweite Hälfte ordentlich in Bewegung geraten ist. Gekocht wird weiterhin eher hanseatisch gediegen als abgefahren berlinerisch - weshalb Berlin die Hansestadt mittlerweile nach Punkten abgehängt hat.

1. **Haerlin (1)**
Elegantes Zuhause
Neustadt, Neuer Jungfernstieg 9-14 **S. 78**
2. **Jacobs Restaurant (2)**
Glänzende Augen
Nienstedten, Elbchausee 401-403 **S. 145**
3. **Landhaus Scherrer (3)**
Gekonnt statt gewollt
Othmarschen, Elbchausee 130 **S. 147**
4. **Prinz Frederik Room (4)**
Fürstlich tafeln
Harvestehude, Abteistr. 14 **S. 165**
5. **Poletto (5)**
Terrasse: künstlerisch gestaltet
Eppendorf, Eppendorfer Landstr. 145 **S. 188**
6. **Piment (9)**
Geschmacksrallye Paris – Dakar
Hoheluft-Ost, Lehmweg 29 **S. 187**
7. **Seven Seas (11)**
Sternenpulver
Blankenese, Süllbergsterrasse 12 **S. 152**
8. **Tafelhaus (10)**
Hans dreht Pirouetten
Ottensen, Neumühlen 17 **S. 142**
9. **Sgroi (8)**
Der beste Risotto der Stadt
St. Georg, Lange Reihe 40 **S. 101**
10. **Le Canard (6)**
Orient-Express
Othmarschen, Elbchausee 139 **S. 148**

Top Ten

Sternverdächtig

Neue drängen nach vorn

Bastian Falkenroth, Küchenchef der für einen Michelinsterne vorgesehenen K & K Kochbar im Curiohaus, merkte nach Schließung seines spannenden Lokals süffisant an, die Hanseaten lebten noch in der Steinzeit und hockten immer in denselben alten Häusern. Das kann man so stehen lassen oder diese Namen lesen: Sören Wetzig, Thorsten Gillert, Danny Riewoldt, Gerald Zogbaum, Andreas Caberlo, Michael Winkle, Alexander Tschbull, Heiko Hagemann, Oliver Pfahler, Pierre Moissonnier - zehn ausgezeichnete Küchenchefs, bei denen der Gast den Duft der Zukunft schnuppern kann.

1. **Apples (3)**
Understatement als Sprengsatz
Altstadt, Bugenhagenstr. 8 **S. 68**
2. **Artisan & Bude 1 (1)**
Gillerts „Imperium“
Sternschanze, Kampstr. 27 **S. 105**
3. **Au Quai (-)**
Schnappi an der Elbmeile
Altona-Altstadt, Große Elbstr. 145b-d **S. 121**
4. **Küchenwerkstatt (4)**
Kombinieren aus Prinzip
Uhlenhorst, Hans-Henny-Jahnn-Weg 1 **S. 196**
5. **Caberlo (-)**
Kommt her und lasst euch bekochen
Borgfelde, Ausschläger Weg 36 **S. 97**
6. **Calla (-)**
Schöne neue weiße Welt
Neustadt, Heiligengeistbrücke 4 **S. 72**
7. **Tschbull (-)**
Austrohimmel ohne Jodelzwang
Altstadt, Mönckebergstr. 7
(Levantehaus 1. Stock) **S. 92**
8. **Memory (2)**
Der Gummibaum an der Ausfallstraße
Sülldorf, Sülldorfer Landstr. 222 **S. 150**
9. **Atlantic Restaurant (5)**
Wer will schon nach München
St. Georg, An der Alster 72-79 **S. 97**
10. **La Mirabelle (7)**
Voulez-vous Klischee avec moi?
Rotherbaum, Bundesstr. 15 **S. 158**

Die Ziffern in Klammern geben die Vorjahresplatzierung an. Wo sich keine eingeklammerte Ziffer befindet, handelt es sich um ein neu aufgenommenes Restaurant oder um eine neue, erweiterte oder verkleinerte Topliste.

A

Atlantic

Wer will schon nach München

Was soll das denn? Wer zieht denn freiwillig vom schönen Hamburg ins böse München? Antwort: Ausgerechnet einer unserer Lieblingsköche, Sven Büttner, der mit so viel Kreativität in der Küche des Atlantic sternverdächtige Speisen gezaubert hat. Er kocht fortan im Hotel Vier Jahreszeiten in der bayerischen Hauptstadt und vermisst die schönste Stadt Deutschlands hoffentlich gehörig! Die Nachfolge hat aber auch kein Unbekannter angetreten: Nachdem kurzzeitig Tim Matthiesen, Ex-Chef im „Laurent“, als Thronerbe festzustehen schien, ist es seit Anfang April doch Oliver Pfahler, der in Hamburgs wohl traditionsreichstem Hotel die Regie übernommen hat. Kommt uns bekannt vor? Richtig, denn Pfahler war es auch, der im Jahr 2003 Büttner im seligen „Elba“ beerbte, als jener seine Stelle im Atlantic antrat. So schließt sich der Kreis und wir sind sehr gespannt, schließlich hatte Pfahler zuvor schon in seinem – mittlerweile leider ebenfalls geschlossenen – „Abendroth“ für sehr positive Kritiken gesorgt. Wir begeben uns daher eines schönen samstagsmittags an die Binnenalster und marschieren am livrierten Hotel-Personal vorbei ins Restaurant. Klar, das ist schon alles sehr gediegen, wir allerdings genießen die – Verzeihung – Patina und lassen uns vom Kellner an unseren reservierten Fensterplatz geleiten, von dem aus wir das bunte Treiben um und auf der Alster bestens im Blick haben. Schick! Ein Blick in die Karte zeigt, dass hier auf jeden Fall keine Revolution stattgefunden hat: Die Klassiker im Atlantic sind nahezu unverändert, sodass der Stammgast seine gebratene Nordsee-Seezunge „Müllerin“ mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln (42 Euro) nicht vermissen muss. Auch die Weinkarte ist von glei-

cher Qualität und erfreut vor allem mit einer tollen Auswahl an deutschen Gewächsen von Van Volxem & Co. Apropos Stammgäste: Zu jenen zählt sicherlich auch die Dame, die hinter uns ihre Klunker auspackt: die 40k Rolex soll einmal als Altersvorsorge erhalten; wir stutzen: Vierzigtausend? Will Madame nur einen Monat lang Ruhestand haben? Da leben wir doch lieber im Hier und Jetzt und probieren – da wir schon einmal mittags hier sind – auch das preisgünstige Drei-Gänge-Menü: Tomatenessenz mit Frühlingsgemüse und Wachtelei, kross gebratener Zander mit Lardo-Speck und Rhabarber, zum Abschluss lauwarmer Blaubeer-Muffin mit Erdbeerparfait und Minzpesto. Eine wirklich stimmige Zusammenstellung, bei dem die Tomatenessenz nach unserem Gusto noch etwas kräftiger hätte schmecken können, der perfekt gebratene Zander aber mit seiner feinen Röstnote und dem fruchtigen Rhabarber einen Glanzpunkt setzt. Das Dessert ist ohne Fehl und Tadel. Natürlich kosten wir auch von der Karte, was uns Oliver Pfahler empfiehlt: Vorab wählen wir die lauwarm confierte Rotbarbe mit Kräutersalat und Tomatenvinaigrette (21 Euro). Wären da nicht diverse Allergien im Wege gewesen, hätten wir vermutlich die Variation von der bretonischen Wachtel mit Apfel-Mandelsalat und Nussöl vorgezogen. Dennoch: Wir sind sehr zufrieden, die Vinaigrette ergänzt prima das dezente pure Aroma des Fisches. Als Hauptspeise freuen wir uns über die geschmorte Backe vom Milchkalb mit confierten Perlzwiebeln und Champignons (32 Euro). Handwerklich ist das hier wirklich allererste Güte. Das Fleisch ist butterweich mit sanfter, nussiger Note, die Zwiebeln herrlich fruchtig und pikant. Negativ anzumerken ist allerdings, dass die Quantität der Beilagen etwas zu wünschen übrig lässt: Wir sind ja keine Erbsenzähler, aber ganze sechs Minz Zwiebeln und drei kleine Champignonköpfchen und ein Esslöffel Pü-

ree haben uns nicht wirklich zufrieden gestellt. Optisch wirkten die Gerichte zwar wunderbar komponiert, aber der Magen isst bekanntlich ja auch mit. Ha! So gesehen ist Pfahler seiner Linie treu geblieben, denn auch schon im „Abendroth“ hat er ein wenig mit den Beigaben gezeigt. Überhaupt hätten wir uns noch ein klein wenig mehr frischen Wind im Atlantic erhofft; allzu brav erschienen uns die Gerichte, die wir kosten durften. Auf sehr hohem Niveau gekocht, fehlte uns doch die ein oder andere zündende Idee. Hat sich der neue Maître etwa vom altherwürdigen Nimbus des Atlantic einschüchtern lassen? Aber auch das wird sich mit der Zeit geben. Der Neuanfang im Atlantic ist jedenfalls gemacht und wir wünschen Oliver Pfahler viel Erfolg in Hamburgs edler alter Stube. Wer will schon nach München! PS: Für den, den es interessiert: Natürlich haben wir Udo Lindenberg in der Lobby getroffen. CK

www.kempinski.atlantic.de


St. Georg, An der Alster 72-79

Fon 2 88 88 60

mo-sa 12-15 & 18-23 Uhr, so

geschlossen

AE/MASTER/VISA/Electronic Cash

 HG 30-36 Euro

HOTELRESTAURANTS RANG 5

STERNVERDÄCHTIG RANG 9

C

Caberlo

Kommt her und lasst euch bekochen

Das hätten wir nicht erwartet, an diesem Wochentag abends eine derartige Geschmacksorgie zu erleben. Zugegeben ist die Lage des Restaurants im Industriegebiet unweit des TÜVs hinter der City-Süd gewöhnungsbedürftig, aber so viel sei schon gesagt, der Weg lohnt sich auf jeden Fall: 43 Euro für 12 Caberlos, benannt nach dem Namen des Inhabers Andreas Caberlo, sind in Hamburg bis jetzt unschlagbar. Dabei wird weitgehend auf tierische Fette verzichtet und Wert gelegt

auf frische Gemüse und Kräuter sowie auf Fleisch aus artgerechter Haltung, keine Fische aus Aquakultur oder Ähnliches. Das nenne ich doch mal eine Ansage, die nur ganz, ganz wenige Restaurants in Hamburg machen, zur Nachahmung wärmstens empfohlen. Nur beste Öle, Steinsalz und selbst gemachte Fonds kommen zum Einsatz. Alles dient allein dem Geschmack, ohne irgendwelche angesagten Trends nachzukochen, mit einem Wort fantastisch. Dazu eine Weinbegleitung, die perfekt auf die 12 Caberlos abgestimmt ist und beispielsweise einen 2005er Mont du Toit aus Südafrika beinhaltet. Auch der angebotene Weißburgunder von der Nahe, der Sauvignon Blanc aus Südafrika und der Chardonnay aus Burgund finden unsere absolute Zustimmung, lediglich die Scheurebe als Süßwein trifft nicht ganz unseren Geschmack. Die Weine, im Übrigen äußerst fair kalkuliert (0,1 | 4-7 Euro) verleiten allerdings dazu, mehr zu trinken. Eine weitere nachahmenswerte Aktion bietet Caberlo mit seinen Wein- und Menüabenden, an deren Ende man kostenlos per Taxi im Raum Hamburg nach Hause gefahren wird. So etwas haben wir mal in der Südsteiermark erlebt, dort boten es einige Buschenschänken und Gasthäuser an und wir haben es sehr positiv in Erinnerung und häufig genutzt. Die Location ist wie ein Loft gestaltet, mit weiß eingedeckten Tischen und mit Blick in die offene Küche, wo der Patron sehr ruhig und gekonnt agiert. Betreut von einer engagierten, kompetenten und freundlichen Servicedame, umfasste das Menü u. a. Büffelmozzarella mit Trüffel, Kräuter mit Hirsch und Quitte, die ersten Erbsen mit Scampi, Jakobsmuschel mit Birne und Endivie, dazu Sakura, eine japanische Kresse mit Rettichgeschmack, Tafelspitz in Form einer kleinen Terrine mit Kerbel, Bonito mit Merguez sowie als Dessert Zitrone mit Haselnuss und ein Schokogericht mit Minze. Selbstverständlich gab es zum Abschluss

auch noch Ziegenfrischkäse mit Trauben. Mit einem Wort: sensationelles Dinner! Möglich wurde dies alles durch das Catering, welches Andreas Caberlo in seiner Food-Werkstatt produzierte und dabei auf die Idee kam, die Gerichte auch als Menü anzubieten. Die Caberlos werden übrigens jede Woche neu kreiert, abhängig davon, was der Markt hergibt. Man kann dort auch neun Caberlos essen, aber Sie sollten gleich auf die 12 setzen und auf die 6 Euro Ersparnis pfeifen. Fazit: Das Motto des Hauses in der Überschrift stimmt punktgenau, bitte hingehen und alle 12 Caberlos probieren und genießen. *dr*

www.caberlo.de

Borgfelde, Ausschläger Weg 36

Fon 25 17 87 87

di-fr 11.30-15, do-sa ab 18 Uhr,

so & mo geschlossen

Electronic Cash

 Menü 37/43 Euro

JUNG & KREATIV RANG 1

STERNVERDÄCHTIG RANG 5

Central

Herrlich unaufgeregt

Das Central gehört zu den Bistros in St. Georg, die das Arbeiten in Hamburgs buntestem Stadtteil noch ein bisschen schöner machen. Hat man das französisch anmutende Etablissement erstmal entdeckt – der Eingang liegt ein bisschen versteckt – erwartet den Gast eine schlicht-schöne Atmosphäre: Weiße Wände, schwarze Stühle und Bistrotische, weiße Tischdecken, weiße Papierdecke oben drauf. Herrlich unaufgeregt – und für stets gestresste Menschen, die hier das ein oder andere geschäftlich besprechen wollen, ein Ort der Ruhe, denn die Lautstärke der umliegenden Tische hält sich in Grenzen. Der sehr freundliche (besser gesagt: herzliche) Service hat uns in der Zwischenzeit auch ohne Reservierung an einen schönen Tisch mit Blick auf die Flaniermeile „Lange Reihe“ platziert. Hier weiß man offensichtlich, dass Business-Luncher wenig Zeit ha-



Central

ben: Innerhalb weniger Minuten haben wir nicht nur Brot und Oliven auf dem Tisch, sondern auch einen köstlichen kleinen Gruß aus der Küche sowie die übersichtliche Karte. Diese besticht mittags durch ihre kleine, feine und sehr italienische Auswahl. Wir wählen als Vorspeise den Ziegenfrischkäse aus dem Ofen auf Frühlingsalat und frischer Birne und das Lachs-Pescaccio, mariniert in Himbeeressig-Vinaigrette mit rosa Pfefferbeeren (beides 8,90 Euro). Und ja: Alles ist genauso lecker, wie wir es aus der Karte herausgelesen haben. Auch bei den Hauptspeisen zeigt das Central viel Fantasie: Pasta-Gerichte wie Penne mit Rinderfiletspitzen (12,90 Euro) und Gemüse-Spaghetti mit Bio-Garnelen in Olivenöl (13,90 Euro) fallen ebenso ins Auge wie die Hauptgerichte, die alle mit einer Weinempfehlung in der Karte stehen. Weil Fisch nun mal klug macht, entscheidet sich mein Gegenüber für das Zanderfilet im Gemüse-


bett mit Pastis-Safransauce (15,90 Euro) und genießt dazu einen weißen Rioja „Basa“. Und weil ich schon klug bin – und das Central außerdem sehr häufig besuche – nehme ich das, weshalb jedes gesundheitsbewusste Arbeitstier hierher kommen sollte: Einen der wunderbaren Salatteller. Für 6 bis 13 Euro bekommt man hier die besten (und größten!) Salat-Arrangements des Stadtteils. Meine Wahl fällt heute rein vegetarisch aus: Chicoree-Salat mit rosa Grapefruit-Filets, Cashewnüssen, Avocadostreifen, Melone und Parmesan (11,90 Euro). Und weil das schon alles so gesund ist, setze ich noch einen drauf: Nicht eine, sondern gleich zwei köstliche Rhabarbersaft-Schollen sollen mich fit machen für Teil zwei meines heutigen Pensums auf der Büro-Galerie. Doch bevor diese wieder ablegt, soll's vorher noch die Joghurt-Limonenmousse mit frischen Früchten sein ... so viel Zeit muss sein. *mw*

St. Georg, Lange Reihe 50

Fon 28 05 37 04

mo-sa 12-1, so 17-23 Uhr

Electronic Cash

 HG 8,50-22 Euro

BUSINESS-LUNCH RANG 6

Cox

Golden Cox

Es zieht uns mal wieder zur Lange Reihe. Früher verrucht, heute schick und angesagt. Hier im Herzen von St. Georg findet man das Cox, welches uns mit seinem französischen Charme immer wieder in seinen Bann zieht. Die dunkelroten Ledersitze und das stilvolle Interieur laden zum Verweilen ein. Selbst an unserem Dienstagabend ist das Lokal voll besetzt (geöffnet sieben Tage in der Woche), was den charmanten Gästen inklusive Hamburger Prominenz zu verdanken ist – das Publikum weiß genau, wo es exzellente junge deutsche Küche mit internationalen i-Tüpfelchen erwartet, dargereicht von auffällig freundlichem und sehr küchen- und gar weltkundigem Service. Wie immer gespannt auf die knappe, abwechselnde Abendkarte (auch Zickleinkutteln mit Ingwer und Rhabarber wurden schon geboten), entscheiden wir uns heute für den Skrei. Dieser skandinavische Winterkabeljau schlägt alle Erwartungen, betörend saftig, etwas schmackhafter, da fetter im positivsten Sinne, auf seiner krossen Haut liegend, umgeben von einer Kapern-Estragon-Vinaigrette, Quetschkartoffeln und bissfestem Blumenkohl. Auch das Lammragout mit Leccine-Oliven, Dörrtomaten und einer fantastischen Kartoffel-Kräuter-Waffel mundet herrlich (beides 18 Euro). Wenn jemand die Kunst des Hochstapelns perfektioniert hat, dann das Cox. Geschickt und mit viel Liebe werden Fisch und Lamm auf weißen Tellern gen Himmel angerichtet, sodass Platz für die dezente, aber doch stilgerechte Dekoration bleibt. Die Vorspeisen hatten es gegen die Hauptgänge dagegen schwer: die Fischsuppe diätgeeignet mit einem (1) Rotbarbenstück in feiner