



Gourmet-Spitzen
Von Dieter Braatz

Filet vom Heilbutt mit Spargel

Manchmal stellt sich der erste Glücksmoment schon vor dem Essen ein. Zum Beispiel, wenn man rund um das Restaurant „Schauer-mann“ einen freien und halbwegs legalen Parkplatz gefunden hat. Kenner des Viertels an der Hafens-trasse planen einen längeren Fußweg ein oder kommen gleich mit Taxi oder mit Bussen und Bahnen. Und den Tisch mit Hafens-blick reservieren Stammgäste hier sowieso rechtzeitig.

In unmittelbarer Nähe der Häu-ser, um die vor etlichen Jahren Bar-rikadenkämpfe ausgetragen wurden, hatten Stephan Niese, Lars Menge und Mario Ludwig vom „Café Amphore“ im Herbst 2004 ein weiteres Restaurant eröffnet. Der Name „Schauer-mann“ setzt den Hamburger Hafenarbeitern ein Denkmal, auch wenn sie selbst die Lokalität wohl nie betreten werden. Zu schick designt ist der Gastraum mit den hellen Wän-den, den bequemen schwarzen Thonetstühlen aus dem ehe-maligen Restaurant im Fernseh-turm und der riesigen Fensterfront zum Hafen. Von der Elbe sieht man auch in der ersten Reihe wenig, aber immerhin das Dock von Blohm & Voss.

Für das Küchenprogramm von Stephan Niese, dem Chef am Herd, können sich Schauer-männer ver-mutlich ebenso wenig begeistern wie für das Ambiente: Mediterra-n mit regionalen Einflüssen heißt die Devise. Darunter vereint die klei-ne, wöchentlich wechselnde Spei-senkarte Feldsalat mit Trauben und Nüssen (9 Euro), Hirsch-bolognese mit Bandnudeln (14 Euro) oder Kalbsfilet auf Artischo-ckenragout mit Ciabattaknödeln (20 Euro). Ein gastfreundliches An-gebot: Drei Gänge können auf Wunsch zu einem Menü zusam-mengefasst werden, und das kostet dann nur 34 Euro.

An diesem Sommerabend sind die großen Fensterscheiben kom-plett beiseite geschoben, und frische Luft dringt von der Elbe ins Restaurant. Wer den Wetterpro-gnosen blindlings vertraut hat, sitzt noch besser auf der Terrasse vor dem Haus. Passend zum lauen Abend wird als Amuse-Gueule eine geeiste Orangen-Tomatensupe mit pikanter Schärfe serviert, dazu gibt es frisch aufgewärmte Ciabatta. Der gute Champagner von Gosset zum Aperitif kostet 9 Euro das Glas.

Von den Vorspeisen gefallen uns die Calamaretti, gefüllt mit Garne-len, auf Roter Bete (12 Euro) am besten, auch wenn die wenigen Ca-lamaretti nur Beilage sind und das Garnelenfleisch in den Tuben vom Tintenfisch untergebracht ist – der Geschmacksakzent mit der Bete passt hervorragend. Zum Bünd-nerfleisch mit frischer Feige (11 Euro) hätten wir uns einen mutiger gewürzten Linsensalat gewünscht.

Unser Ziegenkäse im Knusper-mantel (10 Euro), die dritte Vorspei-se, hat keinen knusprigen, sondern einen eher zähen Teig als Hülle. Da-zu werden ein frischer Salat mit gu-tem, harmonischem Dressing und ein leckerer Tomatensugo serviert.

Als Hauptgericht kommt ein Fi-let vom Heilbutt, leider überwie-gend trocken gegart, mit recht di-ckem grünem Spargel, der unter Aromamangel leidet. Dagegen sind die Shiitake-Pilze zu diesem Gang passend perfekt zubereitet (21 Euro). Die kurz und rosa gebratene Rehkeule (19 Euro) gefällt mit dem stimmigen Schalottenjus, we-niger Genuss bietet das Pfifferlings-Kartoffelküchlein: Fünf (!) Pfiffer-linge werden mit einer kaum ge-würzten Kartoffelmasse in einem Teigsäckchen aufgeboden. Da wür-de ich sautierte Pfifferlinge und Kartoffelbrei in getrennter Zuberei-tung immer vorziehen.

Da wir diesmal keinen Appetit auf die Auswahl von Rohmilchkäse (8,50 Euro) haben, bestellen wir die beiden Desserts. Vor allem süß prä-sentiert sich das Kokostörtchen im zu harten Mürbeteig, erfrischend fruchtig schmeckt dazu das Ana-nassorbet (8 Euro). Die Alternative sind Beerenfrüchte in reichlich fest-em Caipirinhagelee und Caramel (8,50 Euro). Der Hauch Caramel tritt nicht weiter hervor, die frischen Beeren wären unserer Mei-nung nach in einer gelierten Suppe besser zur Geltung gekommen.

Ihre Weinkarte haben die Res-taurantchefs inzwischen auf 60 Posi-tionen, vornehmlich aus deut-schen Anbaugebieten, erweitert – nicht zuletzt mit Weinen des Pfäl-zers Markus Schneider. Uns gefiel ein frischer 2006er Weißburgunder von Schneiders Kollege Thomas Hensel (Flasche 28 Euro).

Dieter Braatz ist stellvertretender Chefredakteur der beiden Zeit-schriften „Der Feinschmecker“ und „Wein Gourmet“



Schickes Ambiente am Hafen: Der Gastraum des „Schauer-mann“

SCHAUERMANN
St. Pauli-Hafenstraße 136-138,
Tel. 31 79 46 60

Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 18-23 Uhr,
So. geschlossen

Kreditkarten: Amex, EC, Master,
Visa

Sitzplätze: 60 Plätze im Restau-rant,
60 Plätze auf der Terrasse

Service: Im voll besetzten Restau-rant
wirkt der freundliche Service
manchmal überfordert.

Fazit: Die zeitgeistige Küche mit
mediterranen und regionalen Ak-
zenten trifft offensichtlich den Pu-
blikumsgeschmack an der Hafens-
meile. Für die Zukunft wünschen
wir uns nur noch etwas mehr Sor-g-
falt bei der Zubereitung.

Neues Leben in alten Mauern

In unmittelbarer Nähe zur Hafencity entdecken junge Kreative die denkmalgeschützten Kontorhäuser der Speicherstadt als Spielwiese für ihre Ideen. Mit Galerien, Designläden und Ateliers sorgen sie für Gründergeist in den früheren Lagerhäusern

Von Eva Eusterhus

WENN DER PERSISCHE Teppichhändler seine Ware über die alte Seilwinde hochzieht, poltern manchmal Paletten gegen die backsteinrote Hauswand. Dann zuckt Benedict Caesar immer noch für einen kurzen Moment zusammen, bis ihm kurz darauf wieder bewusst wird: „Hier in der Speicherstadt treffen einfach zwei Zeiten aufeinander.“ Die alte mit ihren Teppich-, Gewürz- und Teehändlern, und die neue mit den gestylten Agenturmenschen und den schwäbischen Touristengruppen.

Letztendlich war es gerade diese Mischung aus Alt und Neu sowie die Großzügigkeit der Räume, die Benedict Caesar und seine Partnerin Eva Koba aus Berlin zurück nach Hamburg führten. Die beiden Hamburger Galeristen gehören zu jener Gruppe junger Leute, die die denkmalgeschützten Kontorhäuser als Spielwiese für ihre Ideen entdecken. Die Speicherstadt erlebt einen langsamen, aber stetigen Strukturwandel.

Die Weite der Räume und die großen Flächen ziehen all jene an, denen die glatt geschliffenen, abge-zirkelten, gläsernen Neubauten an-derwo zu steril und zu teuer sind. Wenige Gehminuten vom Zentrum entfernt, hinter dickwandiger Backsteingotik versteckt, richten die jungen Kreativen ihre Ateliers, Büros und Ausstellungsräume ein. Und hauchen der Speicherstadt, die lange Zeit als verschlafene galt, neues Leben ein.

Ein Beispiel hierfür findet sich ein paar Treppenstufen von Caesar & Koba entfernt im dritten Stock des Speicherblocks V am Brooktor-kai. Auf insgesamt rund 600 Qua-dratmetern Arbeitsfläche sind Ham-burger Künstler eingezogen. Den Lagerboden, der auf neun Ateliers in einer Größe von 40 bis 60 Qua-dratmetern unterteilt wurde, hat die Hamburger Hafen und Logistik AG (HHLA) aufwendig unter Einbezie-hung des Denkmalschutzamtes her-gerichtet: Trennwände wurden ein-gezogen, Heizungen sowie Strom-



Eva Koba (r.) und Benedict Caesar (l.) bringen mit ihrer Galerie Kunst in die Speicherstadt

und Wasseranschlüsse gelegt. Der Kulturbehörde war es gelungen, einen Mäzen zu gewinnen, der sechs Jahre lang die Hälfte der Mietkosten von acht Euro pro Quadratmeter übernimmt. So konnten die Ateliers den Künstlern zu günstigen Konditionen weit un-terhalb vergleichbarer Raummie-ten angeboten werden.

Bereits vor gut einem Jahr fand die erste Ausschreibung des Ver-eins „Ateliers für die Kunst“ statt, dessen Beirat – bestehend aus Künstlern und Kunstvermittlern – aus den Bewerbungen eine Aus-wahl traf. Die Anziehungskraft des Ortes für Künstler sei enorm, betont auch Kultursenatorin Karin von Welck. „Der Anfang ist gemacht und wird schon bald positive Effekte für die Künstler selbst wie auch für die Stadt nach sich ziehen.“

Neben Werbe- und PR-Agentur-en spielt bei der Belegung der

Speicherstadt vor allem die Mode-Branche eine entscheidende Rolle. Schon heute sitzen Marken wie Schöffel, O'Neill, Puma und Miss Sixty mit ihren Showrooms in den ehemaligen Teppich- und Gewürz-lagern. Jüngste Neuzugänge waren Timberland und Marc O'Pollo. Rund 3500 Quadratmeter belegen die Kleidermacher bereits.

Geht es nach der HHLA, die als Entwickler und Vermieter für die gesamte Speicherstadt zuständig ist, wird sich die Fläche bis Ende dieses Jahres auf 7000 Quadratmeter verdoppeln. Ein regelrechter Mode-Cluster könnte so entstehen. Die Firmen schätzen vor allem die Atmosphäre, die die historischen Lagerhäuser ausstrahlen.

Silke Wilhelm ist vor rund einem Jahr in die Speicherstadt gezogen. Der Gang in den Ausstellungsraum der Modedesignerin ist steil und stufenreich. Angekommen im 6. Boden am St. Annenufer 7, wird

man allerdings für alle Strapazen entschädigt: Hohe Decken, rustikale Stützbalken, alte Glasfenster. Beim Blick aus der historischen Ladeluke erstreckt sich die Land-schaft der Speicherstadt mit ihren türkis angelaufenen Kupfer-dächern, den Fleeten und der Sil-houette der neuen Hafencity am Horizont.

Die städtebauliche Aufbruchstimmung spiegelt sich auch in Silke Wilhelms Mode wieder. Die Modeschöpferin mischt Antike mit Mo-derne, Strenge mit Romantik. Ihre Entwürfe wirken wie eine Mixtur aus imperialistischem Glanz und urbaner Kühle. „Hier in der Spei-cherstadt finde ich Weite und Raum für neue Ideen“, sagt sie.

Überzeugt hätte sie vor allem die Authentizität des historischen Vier-tels: „Hier trifft man im Speiche-rflur tatsächlich noch die ägyptische Großfamilie, während ein Boden weiter ein Mode-Shooting stattfin-

Speicherstadt im Wandel

KEIN WOHNRECHT

■ Noch gilt in der Speicherstadt das Hafentwicklungs-gesetz. Dies führt beispiels-weise dazu, dass Wohnen und Einzelhandel in den Gebäuden nach wie vor nicht zugelassen sind. Außerdem müssen die Mieter 70 Prozent ihrer Firmen-fläche als Lager nutzen – bei-spielsweise zum Ausstellen von Kollektionen oder als Aktenraum – und nur maximal 30 Prozent als Bürofläche.

BRÜCKENSCHLAG

■ Statt das Wohnrecht ein-zuführen, gilt es als wahrschein-lich, dass der Senat kleinflächigen Einzelhandel erlauben wird. Daran dürfte auch die Stadt Interesse haben: Schließ-lich würde eine belebte Spei-cherstadt eine Brückenfunktion für die neu entstehenden Hafencity erfüllen.

MIETERWECHSEL

■ Derzeit werden noch rund 70 000 Quadratmeter allein von den Teppichhändlern in der Speicherstadt genutzt. Nur langsam findet hier wie bei an-deren Lagerfirmen ein Mieterwech-sel statt. Bis 2012 sollen rund 80 000 Quadratmeter Lager-fläche umgewidmet werden.



Die Zukunft ist gelb: Modedesignerin Silke Wilhelm in ihrem Ausstellungsraum am St. Annenufer (r.). Viel Raum für exotische Stücke haben Dörte und Till Hahn, hier mit Hündin Flinni, in ihrem asiatischen Möbelkontor am Brooktor-kai (l.)



det.“ Dennoch habe die Gegend nichts Aufgesetztes, nichts Plakati-ves wie viele andere Szeneviertel. Was fehle, sei eine alltägliche Infrastruktur aus Bäckerei, Gemü-seladen und Kiosk, sagt sie und guckt nachdenklich. „Aber wer weiß, vielleicht wäre es hier dann schnell nicht mehr so reizvoll und spannend wie jetzt.“

Bei Dörte und Till Hahn waren es die im Vergleich zu anderen zen-tralen Stadtteilen günstigen Konden-tionen, die sie im Februar in den 1. Boden am Brooktor-kai 10 einzie-hen ließen. „Und natürlich die Decken“, schwärmen beide. In den vier Meter hohen alten Lagerräu-men kommen ihre exotischen Mö-bel bestens zur Geltung. Auf rund 380 Quadratmetern stellt das Paar antike Einzelstücke aus China, Af-ghanistan und Indien aus. „Immer häufiger kommt es vor, dass Pas-santen völlig verwundert durch un-sere Tür treten und begeistert sind von den schönen Innenausbauten, die sich in den Speichergebäuden verstecken“, sagt Dörte Hahn.

Neben zwei Teppichhändlern ge-hören zwei Modefirmen und eine Anwaltskanzlei zu ihren Nachbarn. Das Miteinander zwischen „Neu-bürgern“ und Traditionsfirmen funktioniere bestens, so Dörte Hahn. Das zeigt sich besonders beim Falschparken: „Keiner würde hier ein Lieferfahrzeug einfach ab-schleppen lassen, ohne vorher durch jedes Büro gelaufen zu sein und zu fragen: Ist das euer Wagen?“

ANZEIGE

Russische Kunstgegenstände gesucht

Das dänische Auktionshaus Bruun Rasmussen Kunstauktioner kommt mit einem großen Team von Sachverständigen und Schätzern, hierunter Experten für russische Malerei wie Silber und Porzellan nach Hamburg. Wir empfangen u.a. gern Werke von Aivazovsky, Somov, J. Klever, Pokhiltonov, Polenov, I. Shishkin, Makovski, Gorbатов und I. Repin. Noch nie war das Interesse an Kunst und Antiquitäten aus Russland so groß und noch nie wurden höhere Preise dafür erzielt. Deshalb ruft Bruun Rasmussen zur Einlieferung von Objekten für eine Auktion von russischen Effekten im Dezember auf. Außerdem werden skandinavische Gemälde gesucht.

Die Veranstaltung zur Einlieferung und Schätzung findet am Donnerstag, dem 6. September von 14.00 – 19.00 Uhr im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg, An der Alster 72-79 im Empire Salon statt.

Bei Fragen oder wenn Sie möchten, dass wir zu Ihnen nach Hause kommen, wenden Sie sich bitte telefonisch an +45 3343 6911 oder senden Sie eine E-Mail an russian@bruun-rasmussen.dk

Russischer Soldatenteller mit Goldverzierung. Verkauf für 37.600 €

BRUUN RASMUSSEN
AUCTIONEERS OF FINE ART

Itzehöjdes 33
DK-1260 Kbh. R
Tel. +45 3343 6911

Künftige Vorbesichtigungen und Auktionen:
www.bruun-rasmussen.dk

Whirlpools für Haus und Garten. Zu jeder Jahreszeit Spaß und Entspannung pur vom Marktführer!

OPEN-HOUSE

Jubiläumsfeier am 9. September ab 11 Uhr
in unserer großen Ausstellung
in Buxtehude.
Feiern Sie mit uns! Mit großem Grillfest!

In einem eigenen Whirlpool können Sie zuhause jeden Tag entspannen und Ihr Wellness-Bad genießen – wie im Urlaub.

Aufstellung und Pflege eines HotSpring Spas sind unkompliziert: eine Terrasse, ein Gartenschlauch und eine Steckdose genügen, und das Vergnügen kann beginnen – im Sommer und im Winter zu benutzen.

Öffnungszeiten:
Mo.-Do 10-17 Uhr - Fr-10-18 Uhr - Sa 11-15 Uhr
und jederzeit nach vorheriger Absprache

HotSpring WHIRLPOOL Import GmbH
Rudolf-Diesel-Str. 10 • 21614 Buxtehude (Nähe Mals Millen)

20 JAHRE

WHIRLPOOL-KAUF IST VERTRAUENSACHE: Nehmen Sie ein Probabad - Sie werden begeistert sein!
Infos oder Termine zum Probabad unter: Tel.: 0 800 / 46 87 774 (kostenlos) oder informieren Sie sich im Internet unter www.hotspring.de

HotSpring Whirlpools
...welche die Nummer 1