

Die Küchengeschwister vom Kai



Immer dienstags stellt das Abendblatt Hamburgs beste und beliebteste Gastronomen vor – in der Kolumne von unserer Expertin **Marlies Fischer**. Heute: das **Au Quai** an der Großen Elbstraße

Großstadtgefühl, Grandezza und gleichwohl Gemütlichkeit: Dieses Restaurant könnte sich auch in New York oder London befinden mit seinem „industrial chic“ und dem Blick auf den Fluss. Aber das Au Quai liegt in Hamburg, direkt an der Elbe. Und es lebt vor allem dank Gastgeberin Sylviane Caressa.

Im April sind es 15 Jahre, dass die Französin mit italienischen Wurzeln zusammen mit ihrem Bruder Enzo, 52, das Lokal an der Großen Elbstraße eröffnete. „Wir waren die ersten in der neuen Bebauung am Hafenanrand“, erinnert sich die heute 57-jährige. „Der Rest des Hauses war noch im Rohbau.“ Heute ist die Gegend entwickelt, die Restaurant-Chefin wohnt in Neumühlen und findet die Ecke richtig „toll“.

Zuvor hatte Sylviane Caressa unter anderem am Neuen Wall asiatische Antiquitäten verkauft und ein Hotel in Italien gemanagt, war Reiseleiterin auf den Balearen, entwarf Mode in Mexiko und kümmerte sich in Zürich um den Einkauf von Textilien. „Zehn Leben in zehn Ländern, Stillstand liegt mir nicht.“

Und den Geist der Kosmopolitin, die fünf Sprachen fließend spricht, atmet auch das Au Quai. An Tischen mit Holzplatten aus Indonesien und Metallfüßen stehen braune Lederstühle, in denen man gern mit Blick auf die Elbe und das Gebäude „Dockland“ verweilt. Die Tische sind schlicht eingedeckt mit Besteck, Stoffservietten, gelben Wassergläsern und klaren Weingläsern mit Signet des Restaurants.



Die Chefin Sylviane Caressa, 57, und ihr Sous-Chef Marc Schewe, 31, haben auch auf der Getränkekarte einiges zu bieten

Marcelo Hernandez

An den orangefarbenen Wänden hängen große Fotos, die gut gelaunte Menschen beim Nachstellen von da Vincis Abendmahl zeigen. Der Tresen ist grau, und mitten im rechten Raum zieht ein alter Holztisch die Blicke auf sich. Denn darauf versammelt sich eine veritable Sammlung von Schnapsflaschen, flankiert von zwei schönen alten Leuchtern. Auch links gibt es einen großen Raum, sodass 180 Plätze zur Verfügung stehen.

Und auf dem großzügigen Balkon können noch einmal 100 Besucher das Hafenanpanorama genießen. Außerdem steht eine Event-Location mit 200 Plätzen für Feiern, Präsentationen und Firmen-Veranstaltungen zur Verfügung.

Der Name „Au Quai“ stand für die Caressa-Geschwister schnell fest. „Wir liegen ja am Kai oder an der Pier, da lag diese Bezeichnung nahe“, sagt die Schwester. „Nur an der richtigen Aussprache mussten wir bei unseren Gästen arbeiten.“ „Okee“ trifft es ganz gut.

Wer öfter das Restaurant besucht, hat sie mittlerweile gelernt. Viele

Stammgäste, Geschäftsleute, Touristen und einfach Menschen, die gutes Essen in einer Wie-zu-Hause-Wohlfühl-Atmosphäre genießen möchten, kommen vorbei. 32 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern sich in Küche und Service um die Wünsche der Kunden. „Wir sind ein kleines mittelständisches Unternehmen“, sagt Sylviane Caressa. Sie verantwortet das Marketing und ist die „Frontfrau“ im Restaurant, ihr Bruder agiert im Hintergrund.

Am Sonntag bereitete unsere Mutter immer selbst gemachte Ravioli mit verschiedenen Füllungen zu. Schlicht, pur und einfacher Genuss.
Sylviane Caressa

Die Karte bietet internationale, maritime, mediterrane Küche mit dem Schwerpunkt Fisch. Wer sich nicht entscheiden kann, nimmt das monatlich wechselnde Vier-Gänge-Freundschafts-

menü mit sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Sous-Chef Marc Schewe kocht jedes Gericht gern. „Es muss in sich stimmig sein“, sagt der Kölner, der seit einem Jahr im Au Quai arbeitet. „Wir sind ein gutes Team, und die Lebensqualität in Hamburg ist hoch.“

Wie auch die Qualität der Speisen im Restaurant. Eine Spezialität des Hauses ist die Bouillabaisse – sämig, fischig, französisch. Das Thunfischsteak kommt zart und saftig auf einem schwarz lasierten Keramikeller aus der Küche, die Wasabikruste ist angenehm scharf, das begleitende Gemüse knackig und asiatisch gewürzt. Die Crème brûlée ist cremig-sahnig und im Kern nicht zu fest, der Zuckerdeckel knackt, die Mango bringt Frische auf die Zunge. Klassiker sind außerdem die Tuna- und Lachs-Sashimi, das Risotto mit Möhren und Jacobsmuscheln sowie Spaghetti mit Trüffel.

Die Weinkarte verzeichnet acht offene Angebote und mehr als 70 Tropfen hauptsächlich aus Deutschland, Frankreich und Italien, den drei Heimatländern von Sylviane Caressa. Die Preise beginnen bei sechs Euro für ein Glas (0,15 Liter), die günstigste Flasche gibt es für 28 Euro.

Die Gastgeberin isst gern Ceviche, gegrillten Fisch oder ein gutes Bresse-Huhn. Sonntags kocht die alleinerziehende Mutter einer 15-jährigen Tochter regelmäßig zu Hause. Und denkt an ihre eigene Kindheit zurück. „Am Sonntag bereitete unsere Mutter immer selbst gemachte Ravioli mit verschiedenen Füllungen zu. Schlicht, pur und einfacher Genuss.“ Als Hommage an die mittlerweile 83 Jahre alte Dame stehen die hausgemachten Ravioli auf der Karte. „Ich bin weit gereist und kann mir vorstellen, auch noch mal etwas anderes als dieses Restaurant zu machen“, sagt Sylviane Caressa. „Aber den Geschmack der Heimat werde ich nicht vergessen.“ Und Hamburg bestimmt auch nicht.



Ein Thunfisch-Steak mit Wasabi-Cruste und einer Salatkreation
Marcelo Hernandez



Ein Klassiker, besonders nett angerichtet: die Crème brûlée
Marcelo Hernandez

So kommen Sie hin

Öffnungszeiten Au Quai, Große Elbstraße 145 B-D, Tel. 38 03 77 30, www.au-quai.com, Mo-Fr ab 12 Uhr, Sa ab 18 Uhr (Küche jeweils bis 22.30 Uhr)

Parken vor dem Haus, Fahren 61 und 62 bis Dockland, Bus 112 bis Elbbügel, S-Bahn bis Königstraße.

Vorspeisen ab 3,90 Euro, Hauptgerichte ab 14,50 Euro, Dessert ab 7,50 Euro, Menü 32 Euro



Grafik: fh

So läuft die Auswahl

Grundlage für diese Reihe ist die Liste in dem Internet-Portal www.restaurant-ranglisten.de. Sie wertet die wichtigsten Restaurantführer und deren Bewertungen aus und rechnet sie in ein Punktesystem um. Aus den 100 Restaurants, die für Hamburg am besten bewertet wurden, lost das Hamburger Abendblatt jede Woche eines aus und stellt es vor.

NACHRICHTEN

VERKEHR

Radfahrer kollidiert mit Auto: Polizei sucht Zeugen

LOHBRÜGGE :: Die Polizei sucht Zeugen eines Verkehrsunfalls, der sich am Montag gegen 8 Uhr auf der Korachstraße ereignete. Ein Autofahrer, 34, wollte mit seinem VW Golf einen Radfahrer überholen. Der zog in dem Moment nach links. Auto und Fahrrad kollidierten. Der Radfahrer wurde in die Frontscheibe geschleudert. Der etwa 60 Jahre alte Mann, der bislang nicht identifiziert werden konnte, musste reanimiert werden. Er liegt im Krankenhaus. Wer den genauen Unfallhergang beobachtete, möchte sich unter Telefon 52 86-54961 beim Verkehrsunfalldienst melden. (zv)

KUNSTHANDWERK

Osterausstellung im Privathotel Lindtner

HEIMFELD :: Zum 20. Mal findet von Karfreitag bis Ostermontag im Privathotel Lindtner an der Heimfelder Straße die Osterausstellung statt. Über 50 Kunsthandwerker zeigen ihre Meisterstücke. Unter den Ausstellern sind bekannte Namen wie Anita Braun aus der Wexstraße, die Mode aus Kaschmir und Seide zeigt. Dabei sein wird auch der Arzt Hermann Savary, der Kunstobjekte aus edelsten Hölzern auf seiner Drehbank fertigt. Goldschmied Jan Bierschenk zeigt Preziosen und schmückende Kunstobjekte. Die Ausstellung ist an allen Tagen von 10 Uhr bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt ist frei. (zv)

KRIMINALITÄT

Mit Preisschild: Jugendliche stehlen Auto aus Autohaus

:: Zwei Jugendliche haben nach Angaben der Polizei in der Nacht zu Montag ein Auto aus einem Autohaus entwendet. Bei der Überprüfung eines auffällig parkenden Fahrzeugs stellten die Ermittler fest, dass es unverschlossen war und außerdem ein falsches Kennzeichen angebracht war, wie die Polizei am Montag mitteilte. Außerdem fanden die Beamten im Wageninneren ein Preisschild eines nahe gelegenen Autohauses. Daraufhin informierten die Polizisten ihre Kollegen, die am Gebäude sowohl Einbruchsspuren als auch ein geöffnetes Kellerfenster feststellten. Die mutmaßlichen Diebe im Alter von 15 und 17 Jahren wurden festgenommen, als sie wieder ins Auto steigen wollten.

TIERPARK

Kleiner Elefantenbulle wird bei Hagenbeck getauft

:: Taufe im Tierpark Hagenbeck: Ein kleiner Elefantenbulle erhält heute um 10.30 Uhr offiziell den Namen Kanja. Erwartet werden neben den amerikanischen Taufpaten Wil Fehrl und seiner Frau May Shanaa auch der Ärztliche Direktor des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf Burkhard Göke, die Leiterin der Kinderklinik Ania Muntau sowie die Sängerin Anna Depenbusch. Das Elefantenbaby wurde am 11. Januar geboren und habe sich seitdem wunderbar entwickelt, hatte Hagenbeck vergangene Woche mitgeteilt. Kanjas Elefantenmutter Kandy wurde vor zwölf Jahren ebenfalls im Tierpark Hagenbeck geboren.

GLÜCK GEHABT?

Gewinnquoten **Lotto**: Gewinnklasse eins (6 Richtige u. Sz.) unbesetzt; Jackpot 7.589.665,50; zwei (6 Richtige) 878.147,70; drei (5 Richtige u. Sz.) 12.196,40; vier (5 Richtige) 5739,50; fünf (4 Richtige u. Sz.) 216,40; sechs (4 Richtige) 55,30; sieben (3 Richtige u. Sz.) 21,60; acht (3 Richtige) 12,50; neun (2 Richtige u. Sz.) 5,00 Euro – **Spiel 77**: Gewinnklasse eins unbesetzt; Jackpot 1.327.676,70 Euro – **Super 6**: Gewinnklasse eins (6 Endz.) 100.000,00 Euro – **13er-Wette**: 2202011210002; Gewinnklasse eins (13 Richtige) 62.561,80; zwei (12 Richtige) 4205,80; drei (11 Richtige) 243,10; vier (10 Richtige) 32,00 Euro – **Auswahlwette (6 aus 45)**: 10, 15, 32, 36, 39, 41, Zusatzspiel 3; Gewinnklasse eins (6 Richtige) unbesetzt; Jackpot 467.605,30; zwei (5 Richtige u. Sz.) unbesetzt; Jackpot 30.992,30; drei (5 Richtige) 3521,80; vier (4 Richtige) 85,20; fünf (3 Richtige u. Sz.) 26,00; sechs (3 Richtige) 6,80 Euro (Angaben ohne Gewähr).

GLÜCKWÜNSCHE

Geburtstag feiert am 23. März: 95 Jahre: Gertrud von Bargen, Haus Weinberg, Beim Rauhen Hause 21.

Kirchen informieren im Internet über Flüchtlingshilfe

HAMBURG :: Die katholische Deutsche Bischofskonferenz hat ihre Informationen und Angebote zur Flüchtlingshilfe auf einer Internetseite zusammengestellt. Unter der Adresse „www.fluechtlingshilfe-katholische-kirche.de“ informiert sie über die Aktivitäten von Bistümern, Hilfswerken und Orden und listet Ansprechpartner auf. Zudem wird unter anderem der Sonderbeauftragte für Flüchtlingsfragen, Erzbischof Stefan Heße aus Hamburg, vorgestellt und werden grundsätzliche Überlegungen in Leitsätzen, Dokumenten und Interviews zur Verfügung gestellt. Die Evangelische Kirche in Deutschland (EKD) hat ihre Informationen zur Flüchtlingsarbeit unter „www.ekd.de/themen/fluechtlingshilfe“ zusammengefasst. (epd)

Vermieter wegen Mordes an Mieter angeklagt

Zum Prozessauftakt schweigt der 66 Jahre alte Angeklagte. Ende 2014 war der **psychisch kranke Mann** zu acht Jahren Haft verurteilt worden

DANIEL HERDER

NEUSTADT :: Vor dem Landgericht wird Altbekanntes seit Montag neu verhandelt – es ist nur deshalb aber nicht weniger schockierend. Wieder sind alle die blutigen Details des brutalen Tatgeschehens zu hören. Und erneut wird ein psychiatrischer Sachverständiger versuchen zu erklären, was den Angeklagten zu seiner kaum fassbaren und wahnhaften Tat getrieben hat.

Fritz H.-B., der Angeklagte. Er trägt über den raspelkurzen grauen Haaren eine schwarze Schirmmütze mit „Deutschland“-Sticker. Zu dem Mordvorwurf schweigt er, eine Einlassung soll zu einem späteren Zeitpunkt aber über seinen Verteidiger erfolgen. Der 66-Jährige hat im Zustand der Raserei

Kräfte entwickelt, die man dem kleinen Mann auf den ersten Blick nicht zuutraut. Im Februar 2014 streckte er seinen Mieter, den 71 Jahre alten Jürgen W., im Hausflur seiner Villa an der Erikastraße zunächst mit einem Faustschlag nieder. Dann schlug er ihm mit einem Zimmermannshammer den Schädel ein und dabei mehrere Zähne aus, die sein Opfer in Panik verschluckte. Schließlich stach er mit einem Brotmesser mehrfach auf ihn ein. Jürgen W. starb noch am Tatort. Als Polizisten Fritz H.-B. abführten, war er außer sich vor Glück. „Endlich ist er weg, endlich ist es vorbei“, soll er nach Aussage der Beamten gesagt haben. Eine Mieterin, die sich an der entsetzlich zugerichteten und notdürftig mit einer Decke bedeckten Leiche vorbeigezwängt hatte,

musste noch Wochen später psychologisch behandelt werden.

Bereits Ende Dezember 2014 war Fritz H.-B. wegen Totschlags zu acht Jahren Haft verurteilt worden. Einen heimtückischen Mord sah die Kammer in dem Fall nicht, da Jürgen W., das Opfer, zum Tatzeitpunkt nicht arglos gewesen sei. Denn bereits nach einer ersten Attacke im Jahr 2012 habe Jürgen W. zum Schutz vor Fritz H.-B. stets Pfefferspray bei sich gehabt. Gleichzeitig ordnete die Kammer 2014 die Unterbringung des Angeklagten in einem psychiatrischen Krankenhaus an. Auf die Revision der Staatsanwaltschaft und eines Nebenklägers hin hob der Bundesgerichtshof (BGH) fast ein Jahr später das Urteil auf und verwies den Fall nach Hamburg zurück. Grund:

Die Feststellungen im ersten Verfahren zur Frage der Schuldfähigkeit und die Prüfung des Mordmerkmals der Heimtücke seien unzureichend gewesen.

Der Streit zwischen Vermieter und Mieter entzündete sich laut Staatsanwaltschaft vor sechs Jahren an einer Mietpreiserhöhung, gegen die sich Jürgen W. wehrte. Dadurch weckte er den Zorn seines ebenso tobsüchtigen wie leicht kränklichen Vermieters, der sich fortan in die Idee hineinsteigerte, Jürgen W. wolle ihm Böses. Das ging so weit, dass er sich von ihm verfolgt und ausspioniert fühlte. Fritz H.-B. habe ein „wahnhaftes Gedankengebäude“ entwickelt, heißt es dazu in dem am Montag verlesenen ersten Urteil des Landgerichts. Ein Urteil im neuen Prozess wird nicht vor dem 7. Juni erwartet.