



Fisch muss schwimmen: Im Au Quai haben Chefin Sylviane Caressa und Koch Marc Schewe eine riesige Auswahl an Absackern parat

Marcelo Hernandez

Die weite Genuss-Welt am Hafen

Abendblatt-Serie, Teil 2 - Hamburgs Gastromeilen Heute: Die Große Elbstraße bietet Fisch, Flair und viel Abwechslung

YVONNE WEIß

ALTONA :: Lange ist es her, dass Damen in roten Lackstiefeln hier zwischen Lagerhallen und Kisten mit auf Eis gelagertem Fisch ihre Dienste anboten. Den Fischmarkt Hamburg Altona gibt es immer noch – aber ansonsten hat sich die Große Elbstraße in den letzten Jahren sehr herausgeputzt; nicht nur mit neuen Glasbauten, sondern auch mit einer großen kulinarischen Vielfalt. Die Straße ist zu einer echten Gastromeile geworden, die Tester vom „Feinschmecker“ haben hier alle Munde voll zu tun.



Milenko Gavrilovic (l.) bietet im Marseille erstklassigen Mittagstisch an
Hernandez

1. Ein Buddha im Eingangsbereich verheißt es schon: Im **Au Quai** kann man entspannt essen. Tannenbäume hängen kopfüber von der Decke, an den rötlichen Wänden leuchten Bilder, die an die Vincis „Abendmahl“ erinnern. Die Weintresore hinter Glas und eine neue Lounge für 30 Personen sehen so schick aus, als läge dieses Lokal in New York City. Seit 16 Jahren gibt es das Au Quai, es ist auf französische Spezialitäten und Fisch ausgerichtet. Während das Sashimi von Tuna und Lachs (16,90 Euro) und Ceviche von der schottischen Jakobsmuschel (18,90 Euro) noch als Vorspeise durchgehen, kann man sich an der großen Bouillabaisse mit Kabeljau, Garnelen, Pulpu, Parmesan, Rouille und Croutons (29 Euro) richtig satt essen. „Unsere Bouillabaisse ist die beste der Stadt, sie kocht sechs Stunden lang“, behauptet Restaurantchefin Sylviane Caressa selbstbewusst. Die Italo-Französin spricht fünf Sprachen und steht auch sonst für die Internationalität, die das Restaurant ausmacht.

Au Quai, Große Elbstraße 145B, Tel. 38 03 77 30, Mo-Sa ab 17.30 Uhr, www.au-quai.de

2. Der Klassiker und eine echte Institution an der Großen Elbstraße ist das **Fischereihafen Restaurant**. Die Fotos in der Oyster Bar zeigen berühmte Gesichter: Angela Merkel, Franz Beckenbauer, Formel-1-Fahrer Mika Häkkinen – die

Liste der Prominenten, die die Stufen hochgingen und die niedliche Fischtürklinke herunterdrückten, ist lang. Wer Labskaus mit Spiegelei und Gabelmops (Probierportion 9,50 Euro) oder Nordsee-Steinbutt mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Heidekartoffeln (49 Euro) genießt, kommt sich vor wie auf einem sehr edlen Kreuzfahrtschiff. Draußen mag sich die Welt immer hektischer weiterdrehen, im 1981 eröffneten Fischereihafen Restaurant wird das Traditionelle gepflegt. Manche Mitarbeiter arbeiten seit 20 Jahren hier, die vielen Stammgäste kommen auch deshalb, weil sie stets auf vertraute Gesichter treffen.

Fischereihafen Restaurant, Große Elbstraße 143, Tel. 38 18 16, täglich ab 11.30 Uhr, www.fischereihafenrestaurant.de

3. Süddeutsche, Österreicher und Schweizer wissen sofort, was einen im **Fischbeisl** erwartet, daher kommen sie häufig vorbei: Beisl bedeutet Gasthaus oder Kneipe mit Essen. Die Einrichtung ist simpel: Holztische und Stühle, weiße Kacheln an den Wänden – hier kann man gut durchwischen. In der offenen Küche sieht man, wie das Filet vom Lumb (16,50 Euro) gebraten wird. Das Fleisch ist fest, fein, weiß und schmeckt leicht nach Hummer. Donnerstags gibt es immer grüne Heringsfilets mit Bratkartoffeln für 9,50 Euro; wer will, kann sich auch einfach ein Fischbrötchen mitnehmen. Der Besitzer (führte auch das Landhaus Dill) holt die Fische direkt aus der Markthalle nebenan.

4. Zum Frühstück und für die Zeit zwischen Mittag- und Abendessen hat die Große Elbstraße das **Schmidt & Schmidtchen**. Das Café wurde 2011 in einer ehemaligen Fischverkaufshalle eröffnet, der Vintage-Look passt gut zur Gegend. Segel hängen an den Decken, und beim Kaffee (selbst gemacht!) können die Gäste in die große Backstube



Grafik: fh



Bei Hummer Pedersen gelingt die Kombination aus Eiweiß und Alkohol
Fabricius

schauen. Baumkuchen und Pralinen werden dort gezaubert, genauso wie Brot und Tartelettes. Unbedingt das Leichte Mädchen (3,20 Euro) probieren, es hat eine Creme aus Himbeeren, Roter Beete und Vanille – kein Wunder, dass das Magazin „Feinschmecker“ das Café als eines der besten in Deutschland auszeichnete. Wer am Wochenende kommen will, muss eine Woche im Voraus reservieren. „Es läuft so gut, dass wir überlegen, ein paar Meter weiter eine weitere Filiale zu eröffnen“, sagt Inhaber Falk Hocquel. Schmidt & Schmidtchen, Große Elbstraße 212, Tel. 41 30 67 10 13, täglich 8 bis 19 Uhr, www.schmidt-und-schmidtchen.de

5. Wer Frankreich mag, der geht ins **Marseille**. Der Chef des Hauses, Milenko Gavrilovic, bezeichnet sein Lokal als „einen der letzten Dinosaurier“ an der Große Elbstraße. 120 Jahre alt ist das hübsche Gebäude, in dem das Restaurant seit 2008 seine Köstlichkeiten serviert. Die Fischsuppe ist legendär, der Mittagstisch extrem beliebt, und abends bestellen die Gäste gerne das Tischleindeck-dich-Menü. Dabei gibt es vorab viele verschiedene Kleinigkeiten, dann wählt man einen Hauptgang aus Seeteufel, Dry-Aged Rumpsteak oder Fregola

Sarda aus – und zum Dessert gibt es verschiedene Süßigkeiten (42 Euro). „Uns geht es darum, Essen und Spaß zu verbinden“, sagt Gavrilovic. Die Konkurrenz in der Straße stört ihn nicht. Er holt sich manchmal auf dem Weg nach Hause etwas von Henssler & Henssler – das Restaurant des berühmten TV-Kochs liegt nur ein paar Meter weiter. Marseille, Große Elbstraße 164, Tel. 41 30 72 21, Mo-Sa ab 12 Uhr, www.restaurant-marseille.de

6. Fisch muss schwimmen. Bei **Hummer Pedersen** gelingt die Kombination aus Eiweiß und Alkohol vortrefflich. In dem Bistro, das auf zwei Ebenen 120 Plätze anbietet, bestellt man am besten den Klassiker Hummerfleisch mit Salat und Kartoffelpuffer (25,50 Euro) und dazu ein Glas Taittinger. Es geht aber auch günstig: Fischfrikadellen im Brötchen für 3,50 Euro zum Beispiel. „Wir machen keinen Unterschied bei den Gästen. Vom Maurer bis zum Oberstaatsanwalt, ob im Blaumann oder im Anzug, ob jemand Apfelschorle oder Dom Perignon bestellt – bei uns ist jeder willkommen“, sagt Restaurantchef Anders Jensen. Hummer Pedersen, Große Elbstraße 152, Tel.



Gerade erst eröffnet hat Worapoj Lana Memangung ihr Restaurant Tai Tan
Magunia

522 99 39 26, Mo-Mi 12–18 Uhr, Do-Sa 12–22 Uhr, www.hummer-pedersen.de

7. Auf der Fischmeile gibt es auch Fleisch! Im **Mash** (Modern American Steak House) werden seit zwei Jahren Nebraska Beef aus Maisfütterung, Angus-Rind aus Uruguay, Kobe-Rind, japanisches Wagyu, Fleisch aus dem Husumer Raum und Dänisches Prime Beef serviert. Letzteres reift im Dry-Age-Verfahren bis zu 90 Tage lang, 330 Gramm Rib-Eye gibt es für 43 Euro. Wer den zarten und intensiven Geschmack einmal gekostet hat, geht nie wieder zu Burger King. Der Essbereich sieht aus wie ein edler amerikanischer Diner. Toll auch, dass man im Mash nicht nur essen, sondern nach dem Steak (oder einfach so) noch einen Drink in der 70er-Jahre-Bar nehmen kann. Von den Ledersesseln aus blickt man auf 2184 verschiedene Bourbon Whiskeys, am Wochenende spielen Livebands. „Bei uns soll Essen eine Erfahrung sein“, sagt General Manager Helge Rudolph. Mash, Große Elbstraße 148–150, Tel. 809 00 81 11, täglich ab 12 Uhr, www.mashsteak.de

8. Es gibt sie noch, die rot karierten Tischdecken, und zwar im **Ristorante Vincenzo**. Der Italiener befindet sich direkt im Stilwerk und ist klein, dafür fallen die Portionen riesig aus. Idealer Lunch: Tagliatelle mit Hähnchenbruststreifen in Bärlauch-Pesto für 8,50 Euro. Danach ist man gestärkt, um sich die wunderschönen Möbel in den Geschäften nebenan oder die Kunst in der Galerie Jenny Falckenberg anzuschauen. Die Kunstgalerie holt sich selbst gerne mittags etwas von dem hervorragenden Italiener nebenan. Ristorante Vincenzo, Große Elbstraße 68, Tel. 87 50 05 59, Mo-Sa 10–19 Uhr, www.ristorante-vincenzo.de

9. Aus der HafenCity kennt man das **Tai Tan** bereits – nun hat jüngst eine zweite Filiale des thailändischen Restaurants an der Großen Elbstraße eröffnet. 40 Plätze hat das modern eingerichtete Lokal. Besitzerin Worapoj Lana Memangung wird hier mit ihren in erstklassigen thailändischen Gastronomieschulen ausgebildeten Köchen nicht nur traditionelle Gerichte wie Gaeng Khiew Whan Nua (Grünes Curry mit Rindfleisch) für 17,50 Euro zaubern, sondern sie setzt auch auf erstklassige Drinks. Am Wochenende soll das Tai Tan Barcharakter haben. Da gibt es dann Mai Tai mit thailändischem Rum. So langsam ist in der Großen Elbstraße sogar (wieder) abends was los. Tai Tan, Große Elbstraße 100, Tel. 41 91 95 94, Mo-Fr 12–15 und ab 18 Uhr, Sa und So ab 17 Uhr, www.taitan-restaurant.com

Lesen Sie kommenden Donnerstag: Milchstraße

Frau ersticht ihren Lebensgefährten mit Küchenmesser

Hamburgerin steht wegen Totschlags vor Gericht. Sie hatte 1,68 Promille

HAMBURG :: Sie fügten sich „wechselseitig körperliche Verletzungen“ zu, wie es in der Anklage heißt. Dann stach Marieta M. mit einem großen Küchenmesser zu und tötete ihren 53 Jahre alten Lebensgefährten. Seit diesem Mittwoch, fast sechs Monate nach der Tat, steht die 55-Jährige vor dem Schwurgericht, die Anklage lautet auf Totschlag.

Gegen 3 Uhr am 24. Juni soll die Angeklagte mit ihrem Partner in der gemeinsamen Wohnung an der Gutenbergstraße im Stadtteil Stellingen in einen Streit geraten sein. Kurz darauf meldete sich Marieta M. beim Polizeinotruf und teilte mit, dass ihr Partner die gemeinsame Wohnung nicht verlassen wolle.

Noch bevor die Beamten eintrafen, eskalierte die Situation: Die alkoholisierte 55-Jährige (1,68 Promille) kehrte mit einem Küchenmesser ins Wohnzimmer zurück – offenbar um ihren Partner nun zum Gehen zu zwingen. Als der jedoch auf dem Sofa sitzen blieb und die Wohnung trotz weiterer Aufforderungen nicht verließ, stach Marieta M. ihm mit dem Messer in die linke obere Brust. Das Opfer erlitt einen Lungendurchschlag, schleppte sich schwer verletzt bis zur Haustür und brach dort zusammen. Die Angeklagte hatte zwar noch die Rettungskräfte alarmiert – für ihren Partner kam jedoch jede Hilfe zu spät.

Zum Prozessauftritt am Mittwoch wurde im Beisein des Nebenklägers – es handelt sich um den Sohn des Opfers – lediglich die Anklage verlesen, beim nächsten Termin am 8. Januar will sich Marieta M. dann zu den Tatvorwürfen äußern. Es sei mit einer längeren, schriftlichen Einlassung zu rechnen, kündigte ihre Verteidigerin an. Ein Urteil wird nicht vor dem 19. März erwartet. (dah)

Neues Pilotprojekt: Hamburg wird zur E-Bus-Hauptstadt

Bund gibt Fördergeld für fahrerlose und elektrisch betriebene Fahrzeuge

HAMBURG :: Die HafenCity soll schon vom kommenden Sommer an eine Art Testfeld für kleine Elektrobusse werden, die fahrerlos durch den Stadtteil rollen. Das bestätigt jetzt die Verkehrsbehörde: So bekommen die Stadt und die städtische Hochbahn AG jetzt vom Bundesumweltministerium eine Förderung von 3,7 Millionen Euro, wie die Behörde mitteilte. Damit soll ein speziell für Hamburg entwickelter Fahrzeugtyp gefördert werden, den Hamburg gemeinsam mit Partnern aus Industrie und Wissenschaft plant. Gedacht seien die E-Busse zunächst nur für die HafenCity, wo sie spezielle Stationen anfahren würden. Im Testbetrieb gebe es noch Fahrer, die im Notfall eingreifen könnten. Im weiteren Testverlauf sollen „geschulte“ Fahrgäste in dann fahrerlosen Bussen mitfahren. Wie groß die Fahrzeuge werden und wie viele es sein werden, steht der Behörde zufolge aber noch nicht fest.

Dieser Pilotbetrieb in der HafenCity wäre dann schon der zweite geplante Einsatz mit autonomen Elektrobusen in Hamburg. Im Sommer hatten bereits Senat und die Deutsche Bahn eine Vereinbarung dazu unterzeichnet. Demnach sollen auch 2018 schon 100 kleine Elektrobusse der Bahn durch die Stadt rollen, die fahrerlos Pendler aus verschiedenen Wohngebieten zu größeren Bahnhöfen bringen.

Diese Busse sollen Fahrgemeinschaften ersetzen und auf Anforderung – beispielsweise mit dem Smartphone – eingesetzt werden. Außerdem hatte die Bahn angekündigt, dass die S-Bahn-Strecke nach Bergedorf bis 2021 schrittweise automatisiert werden soll.

Hintergrund der Elektro-Bemühungen Hamburgs ist der geplante Weltkongress für intelligente Verkehrssysteme (ITS), den die Stadt 2021 ausrichten soll. Ein „Schlüsselthema“ und zentraler Baustein der städtischen Strategie sei dabei das autonome Fahren mit elektrischen Shuttlebussen, hieß es bei der Verkehrsbehörde. (at)