

# food service

Märkte // Marken // Systeme

*Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gastronomie*



## Hamburg

Internorga: Messe,  
Hot Spots, Branchen-Oscar

## Prognosen

Schlüsselfragen 2009: Aus-  
künfte von Branchenprofis

## Kaffeebars

Der deutsche Markt 2008:  
Ranking und Analyse





Hamburg



1 2



2



6



5



4 3



# New Hot Spots in Town

Es boomt, brodeln, baggert und bohrt allerorts – Hamburg putzt sich sichtbar heraus. Hanseatisches Understatement war gestern. Heute wird geklotzt: Mega-Projekte wie Elbphilharmonie, Hafencity, der Neue Hamburg Airport sorgen europaweit für Publicity und locken wachsende Touristenströme aus aller Herren Länder. Auch unsere diesjährigen Top-Newcomer zeugen von unternehmerischem Vorwärtsdrang & Lust auf Zukunft, Wirtschaftskrise hin oder her. Also: Let's take a look and have a lot of fun! UV

## SchnellSchnell, BioBio

Der Fachmann merkt sofort: Hier sind Profis am Werk, die gewohnt sind, ein großes Rad zu drehen. André Lacroix, Pascal Le Pellec und Gregor Wöltje, drei frühere Schlüsselfiguren im deutschen Burger King-Business, verbinden mit ihrem ge-

## meinsamen Konzept-Kind WakuWaku

gleich zwei höchst angesagte Trendthemen dieser Tage: Bio und Fast Casual. Gesund, preiswürdig, nachhaltig – so die Kernwerte der Formel, die von vornherein auf Multiplikation angelegt ist. Der Medienrummel um den Pilotbetrieb in der Hamburger City

war riesig, die Gästereizanz der ersten drei Monate gut, aber nicht überragend (150-200 Gäste pro Tag auf 50 Plätzen). Geboten wird eine Reise um die Welt in neun warmen Reis-/Nudel-Gerichten, von der Curry-Wurst (4,50 €) bis zum Newcomer 'Lax Deluxe' (8,90 €) alle im Wok schnell und Nährwert erhaltend zubereitet. Hinzu kommen Suppen, Salate, Kindergerecht, Desserts. Und, seit kurzem, Kaiserschmarrn – selbstredend auch aus dem Wok und in 100%iger Bio-Qualität. Das Design: ein feminin wirkender Farbmix aus Lila (Corporate Colour) und Weiß, Stuhl-Sammelsurium vom Sperrmüll und Künstler-Collagen aus veredeltem Trash – so schön kann Recycling sein.

Schauenburgerstr. 55-57/ Ecke Rathausplatz, Mo-Sa 10-22 h, So 12-20 h, 040.360 066 570, [www.waku-waku.eu](http://www.waku-waku.eu)

## Dem Koch ist alles Wurst

Schon als Patron im Gourmet-Restaurant Clasenhof pflegte Michael Weißenbruch seinen Hang zur Bratwurst. Nach langem

Planen und Probieren hat sich der experimentierfreudige Koch nun gemeinsam mit Partnerin Monika Hamann voll und ganz dem Imbissklassiker verschrieben. Die **Curry Pirates** interpretieren das profane Thema innovativ bis höchst exquisit: Kalbsfilet, Gänseleber und Trüffel stecken beispielsweise in der angeblich teuersten Bratwurst Deutschlands, die auf Vorbestellung für 20 € zu haben ist. 'The German Ox' ist mit Apfelstücken gefüllt (3,20 €), die Curry-Wurst mit getrockneten Aprikosen (2,80 €), und die Hamburger Weißwurst hat neben Kalbsfleisch Lachskaviar unter der Pelle (5,30 €). Wem soviel Kreativität nicht reicht, kann sein eigenes Rezept mitbringen, das mit Chance unter dem Namen des Erfinders auf die Karte kommt. Dazu gibt's Belgische Pommes frites, Kartoffelsalat oder Parmesan-Krapfen (je 2,50 €) – alles von A bis Z mit Liebe hausgemacht. Nur das Ambiente könnte schicker daherkommen. Dennoch: Wurstig ist was anderes.

Mozartstr. 23, Mo-Sa 12-22 h, 040.287 806 61, [www.curry-pirates.de](http://www.curry-pirates.de)

## Fischers Fritz fischt frischen Fisch, frischen Fisch fischt...

...nein, in dem Fall nicht Fischers Fritz, sondern Henssler's Steffen, telegener Fernseh-Koch ('Kocharena', 'Küchenschlacht') und Sushi-Experte mit Rang und Namen. Am Hamburger Hafen betreibt Henssler zusammen mit Vater Werner bereits den angesagten Szene-Dauerbrenner Henssler & Henssler, nun hat er gemeinsam mit Matthias Kahle ein neues Projekt an der Angel: **Ono**, Hawaiianisch für 'frischer Fisch', heisst die Konzeptformel, die bei Erfolg in Serie gehen soll. Sushi, Sashimi & Co. dominieren die Karte in dem schlicht, aber schick eingerichteten Glas-Kubus am Rande des Falkenried-Areals (60 Plätze) mit Show-Küche und Terrasse (weitere 60 Plätze). Dazu gibt es eine knappe Handvoll Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte. Lässiger, leichter, schneller als im großformatigen Renommierbetrieb soll es hier zugehen. Und einen Tick günstiger: Das zweigängige Mittagmenü kostet inklusive Wasser gerade mal

15 €. Solch ein kundenfreundliches Preis-/Leistungsverhältnis kommt auch bei anderen TV-Größen an: Literaturkritiker Hellmuth Karasek jedenfalls ließ sich den frischen Fisch bereits munden.

Lehmweg 17, Mo-Sa 12-15 h, 18-23 h (Küchenzeiten), 040.881 71842, [www.onobysh.de](http://www.onobysh.de)

## The New Generation

Aufgelockert, aber solide, offen und dennoch gemütlich, modern und trotzdem rustikal – das neue **Block House** Flaggschiff (180 Plätze) demonstriert bilderbuchmäßig, wie man eine in die Jahre gekommene Marke behutsam, aber gekonnt zeitgeistiger formuliert. Schon die prominente Lage am Jungfernstieg demonstriert das frische Selbstbewusstsein der Steakhauskette, die mitten in einem Generationswechsel steckt: Gründer und Patriarch Eugen Block gibt seinem Sohn Dirk den Stab in die Hand. Viele der veränderten Einrichtungsdetails gehen auf dessen Konto, angefangen bei Wänden aus strukturiertem, hellen Sandstein bis hin zum Steak Pepper im





Alpenländisches Lebensgefühl an der Elbe: Auf der Karte des Tschebull im Levantehaus spielen Schwammerln, Ochsenbacken, Nockerln & Co. die Hauptrolle.



Setzkasten als dekorativem Hingucker. Und wer lieber weiter shoppt als sich beim Warten auf einen freien Tisch die Beine in den Bauch zu stehen, kann sich dank elektronischem Beeper getrost auf den Weg machen. Runde 3 Mio. € hat der Umbau verschlungen, 3,5 Mio. € Umsatz soll der Betrieb im Startjahr erwirtschaften – angesichts des bisherigen Andranges wohl ein Leichtes. Auch die Standort-Allianz mit dem Burger-Restaurant Jim Block (90 Plätze) im Erdgeschoss kommt bestens an. Dessen trendgerechtes Angebot (à-la-minute am offenen Counter gegrillte Burger und Steak Ciabatta) wirkt zusammen mit dem hellen, femininen Ambiente verjüngend auf Image und Kundschaft der Marken-Mutter.

Jungfernstieg 1, Mo-So 11.30-24 h, 040.303 822 15 (Block House), 040.303 822 17 (Jim Block), [www.block-house.de](http://www.block-house.de), [www.jim-block.de](http://www.jim-block.de)

#### Alpenland an der Waterkant

Schon das Design bringt uns ins Schwärmen: Eine riesige Deckenlampe aus knorrigen Ästen, grobe Holzpaneele an der Wand, darin eingelassen ein Flatscreen, auf dem munter ein Kaminfeuer prasselt, und über die ganze Breite der Wand ein hinterleuchtetes Panorama-Dia der Lechtaler Alpengipfel in Schwarz-Weiß – so verspielt, ja witzig und dennoch elegant, rustikal, aber modern holt das **Tschebull** Restaurant – Beisl – Bar alpenländisches Lebensgefühl an die Elbe. Detailverliebt, aber mit Blick fürs Ganze – ein großer Wurf! Ribisl, Topfen, Karfiol grüben nicht nur in großen Lettern von der gläsernen Trennwand zwischen Restaurant und Lounge. Auch auf der Karte spielen Schwammerln, Ochsenbacken, Nockerln die Hauptrolle. Im Allegria (Winterhuder Fährhaus) erkochte sich Alexander Tschebull, langjähriges Mitglied der Jeunes Restaurateurs Deutschland, seinen Ruf als bester Österreicher Hamburgs. Im Newcomer-Betrieb im Levantehaus (135 Plätze, dazu 20 auf der Mall und 100 Outdoor-Terrassenplätze) bekennen sich der sympathische Kärntner und seine Frau Yvonne noch konsequenter zu ihrer Heimat. Traditionelles und Bodenständiges, kreativ interpretiert und kulinarisch auf höchstem Niveau umgesetzt, bestimmen das Programm im Restaurant wie auch im Beisl. Auf der reich-

haltigen Weinkarte (100 Sorten) dominieren österreichische Lagen, den Kaffee liefert Julius Meinl. Schon bald wollen die Tschebulls angrenzend ein Feinkostgeschäft aufmachen, das einige ihrer Schmanckerln zum Mitnehmen offeriert. Absolut ein Must!

Levantehaus, Mönckebergstr. 7, Mo-Sa 11-22 h, 040.329 647 96, [www.tschebull.de](http://www.tschebull.de)

#### Schräg und gut

Noch vor einem Jahr sah es düster aus für die legendäre **Oberhafen-Kantine**. Ende November 2007 hatte eine Sturmflut die letzte noch erhaltene Kaffeeklappe im Hafen fast vollständig zerstört – Pächterin Christa Mälzer, Mutter von Fernsehkoch Tim, schmiss das Handtuch. Doch Thorsten Gillert (Artisan/Bude1) sprang als Held am Herd in die Bresche. Seit Frühsommer lässt der Koch mit Faible für schräge Ideen in dem windschiefen Häuschen die gute alte Zeit wieder aufleben: ein trendgerechtes Statement pro Heimat, Regionalität, Individualität. Auf den Spuren von Urwirtin Anita Haendel tischt Gillert den Hafnarbeitern, aber zunehmend auch Gästen im Businesslook deftige Hausmannskost auf: Linsen-

(10,50 €). Alle Zutaten kommen garantiert aus der Region. Futter wie bei Muttern, allerdings first class.

Stockmeyerstr. 39, Di-Sa 12-21 h, [www.oberhafenkantine-hamburg.de](http://www.oberhafenkantine-hamburg.de)

#### Rabenschwarz und rattenscharf...

...gibt sich das Restaurant **Raven** im vornehmen Stadtteil Pöseldorf nicht nur auf seiner Website. Der elegant durchgestylte Szenetreff mit Lounge und Bar ist der dritte Betrieb der Brüder Behrouz und Bahman Moaiyeri, die bereits zwei Volltreffer in Sachen gastronomischem Schick gelandet haben: Turnhalle St. Georg und River-Kasematten in St. Pauli. Statt auf die denkmalgeschützte Patina umgenutzter Gebäude setzt das Ambiente ihres jüngsten Projektes auf eher strenge, männlich wirkende Perfektion. Schwarz und Weiß, Grau und Silber bestimmen die Farbwelt des multifunktionalen Betriebs mit insgesamt 120 Sitzplätzen. Hinzu kommen ein Konferenzraum, Terrasse und ab diesem Sommer auch ein Dachgarten mit grandiosem Alsterblick. So umfangreich das Cocktail- und Getränkeangebot an der 18 m langen Bar, so ambitioniert die Speisekarte. Unter

#### Auffrischender Wind

Der gesamtwirtschaftliche Gegenwind hat Gastronomen und Hoteliers an der Elbe noch nicht mit voller Wucht erreicht. Und wenn er kommt, wird er die Hansestadt vielleicht auch nicht so hart treffen wie andere Metropolen, hoffte Gregor Mayrhöfer, Vorsitzender des Dehoga Hamburg, im Dezember. Frühestens im zweiten Halbjahr 2009 sei mit Einbußen zu rechnen, so der Tenor in der Tourismuswirtschaft. Schließlich zählt die Elbcity zu den beliebtesten Reisedestinationen in Deutschland: 7,17 Mio. Übernachtungen meldeten die Hotels 2008 bis Ende November. Um 4 % stieg die Zahl der Urlauber aus Deutschland, um 5 % ist gar die Zahl der ausländischen Hamburg-Besucher gewachsen, so das 'Hamburger Abendblatt' Anfang Februar. Und dennoch gibt es erste Vorboten für schlechteres Wetter: Just musste das viel gefeierte Gourmet-Restaurant Abendroth schließen, gerade mal ein rundes Jahr nach dem Start – da halfen auch die 'Feinschmecker'-Lorbeeren nichts. Und auch das ambitionierte Ende 2007 angetretene Bio-Restaurant nat. Fine Bio hat's vor ein paar Wochen erwischt.

eintopf mit Mettenden, Pellkartoffeln mit Butter, Hamburger Rundstücke und – als humorige, medienwirksame Kampfansage an Münchner Kollegen – selbst kreierte Hamburger Weißwürste mit zwei Sorten Hering. Alles hausgemacht und zu zivilen Preisen – das Gros liegt zwischen 5 und 10 €. Dazu gibt's wechselnd ein Tagesgedeck: gepökelte Ochsenbrust (11,50 €) oder Kotelette mit gestoovten Wurzeln

dem Motto 'Sushi & Grill' werden Tepanyaki und Sushi-Variationen ebenso offeriert wie frisch gegrillte Fisch- und Fleischgerichte sowie Pasta. Die Preisgestaltung ist ausgesprochen selbstbewusst: Hauptgerichte kosten ab 19 €, bis hin zu 79 € für eine 'Korallenhochzeit' (2 Personen).

Mittelweg 161/Ecke Rabenstraße, Mo-So 10 h - open end, 040.414 245 50, [www.raven-hamburg.de](http://www.raven-hamburg.de)



Mietberufskleidung – die bessere Alternative

Wirklich clever, unser Angebot. Wir beschaffen, holen, bringen und pflegen Ihre Mietberufskleidung. Individuell, pünktlich. Ein Service der DBL, dem starken Verbund rechtlich selbstständiger Unternehmen der textilen Mietbranche. Bundesweit. Ganz nah. Ganz persönlich.

Freecall 0800-310 311 0  
[info@dbl.de](mailto:info@dbl.de)

