

Medium: Meiningers Weinwelt

Erscheinungsdatum: 12. März 2014

Auflage: 50.197



DIE BANK

KNACK MICH, BABY!
Brasserie, Bar & Restaurant

Genüsslich: „Charakter kommt stets vom Boden, Persönlichkeit vom Klima und Qualität vom Menschen, der dahinter steht, dem Winzer“, lautet der einleitende Spruch auf der Weinkarte. Absolute Geheimtipps sind genauso vertreten wie renommierte Etiketten. Unter den 250 Positionen finden sich auch sieben Bank-Exklusiv-Weine – darunter Cuvées, die von Sommelier Torsten Junker und dem jeweiligen Winzer gemeinsam kreiert wurden.

Köstlich: Pommes Majo oder weißer Alba Trüffel? Klar geht das! Vielleicht nicht zusammen auf einem Teller, aber doch in einem Restaurant. An der Bar werden kleine Speisen à la Brasserie-Style angeboten und eben auch hochwertige Pommes. Die Mittagskarte mit einem Zwei- oder Drei-Gänge-Menü namens „Schalterpause“ wechselt wöchentlich. Auf der Abendkarte verlocken lauwarmer Hummer oder Duett vom Salzwiesenlamm. Wer keine Bank knacken will, knackt frische Austern an der Oyster-Bar.

Menschlich: Küchenchef Thomas Fischer will verstanden werden. Abgehobene Gastronomie-Sprache auf der Speiskarte lehnt er ab und wer noch Fragen hat, stellt sie dem Maitre bei seiner allabendlichen Gästerunde.

Wohnlich: Money, money, money ... über 100 Jahre hatte eine Bank ihr Domizil im 1897 erbauten Palais-Gebäude. Heute ist die Bar in der ehemaligen Kassenhalle untergebracht und die Geschichte des Hauses lieferte ein kreativ-witziges Konzept für die Gestaltung: Die 20 Meter lange Theke sieht wie ein überdimensionaler Goldbarren aus. An der Wand hängen Mafiosi-Porträts und Zitate der Panzerknacker. Hinter einer schweren Tresortür liegt der größte Schatz verborgen: die Weine. Gut, dass man die Zahlenkombination kennt ...

Außergewöhnlich: Die Musik. Geschäftsführer Dirk von Haefen hat mit der Warner Music Group drei Die Bank-CDs kreiert. Die Gäste genießen in schweren Bankdirektoren-Sesseln eine Mischung aus Urban Pop, Soul, Jazz, Swing, Electro und Loungemusik. Wer sich auch zu Hause steinreich fühlen will, besorgt sich aktuell die dritte CD im Handel oder im Onlineshop.

Hohe Bleichen 17, 20354 Hamburg,
Restaurant: Mo-Sa 11.30 bis 23 Uhr,
Bar: Mo-Sa 11.30 Uhr bis open end,
Tel. 040 2380030, info@diebank-brasserie.de,
www.diebank-brasserie.de



Die Bank:
Hier wird der
Gas zum
Tresor-
knacker.
Einsprechen
lohnt sich!

Meltingpot weinwelt



Küchenwerkstatt:
Hanseatische Kühle
beim Interieur,
aber herzliche
Gastfreundlichkeit
des Gastronomien-
Ehepaars

MeinGess weinwelt

DINE

KÜCHENWERKSTATT

KUNST-HAND-WERK
Restaurant

Genüsslich: Die Küchenwerkstatt ist ein „Fan der alten Welt“ oder man könnte auch sagen ein „Freund der kurzen Wege“. Die Weine – insgesamt 150 Positionen – kommen vorwiegend aus Deutschland, Italien, Spanien und Österreich. Sommelier André Peter ist dort schon durch so manchen Weinberg gestapft.

Köstlich: Das Symbol der Küchenwerkstatt ist der gute, alte Rührbesen. Passt zum Selbstverständnis! Denn ob Nudeln, Brot oder Pralinen – jede Komponente eines Menüs wird selbst gemacht. Küche und Werkstatt, Kochen und Handwerk. Die Gerichte zeugen von Kreativität und Detail-Vernarrtheit.

Menschlich: Hier werkelt das Gastronomien-Ehepaar Angela Gnade und Gerald Zogbaum. Im Japan-Urlaub sammeln sie Inspirationen aus der fernöstlichen Küche, um sie auf saisonale Gerichte anzuwenden. Alte Gemüsesorten und einheimischer Fisch in Kombination mit japanischem Kochwissen – warum nicht? Angerichtet wird auf japanisch anmutendem Geschirr.

Wohnlich: Die alte, weiße Jugendstil-Villa am Uhlenhorster Alsterfleet war schon immer ein Haus der vielen Gäste. Hier ruhten sich einst Fährleute und Kutscher aus. Später speisten hier Prominente wie Helmut Kohl, Jack Nicholson oder Jil Sander. Heute sitzt man im Kamin- oder Balkonzimmer, edel ausgekleidet mit dunklem Holz. Der puristisch-weiß gehaltene Hauptraum mit Stuckdecke und einem modernen, geradlinigen Mobiliar zeugt von hanseatischer Kühle und Zurückhaltung.

Außergewöhnlich: Zur Vorspeise Wasser, zur Hauptspeise Wasser, zum Nachtisch Tee ... puuh! Wie öde! Autofahrer oder werdende Mütter schauen neidisch dabei zu, wenn die Weingläser gefüllt werden. Hier nicht! Das Zauberwort heißt „Saftbegleitung“. Passend zum Menü und der Vorliebe des Gastes werden acht bis zwölf verschiedene Säfte angeboten – fast so gut wie Wein. Das sollte in der gehobenen Gastronomie Standard werden! Daumen hoch!

Hans-Henny-Jahn-Weg 1, 22085 Hamburg,
Di-Sa 18 bis 24 Uhr, Sa 12 bis 15 Uhr,
Tel. 040 22927588,
mail@kuechenwerkstatt-hamburg.de,
www.kuechenwerkstatt-hamburg.de

RESTAURANT HAERLIN

ELEGANZ HAT EINEN NAMEN
Restaurant im Hotel Vier Jahreszeiten

Genüsslich: Nein, kurz überfliegen geht hier nicht. Wer diese Weinkarte lesen möchte, braucht Zeit und es kann durchaus zu entzückten Oh!- und Ah!-Ausrufen kommen. Zum Beispiel bei der Flasche 1945er Château Ausone, Premier Grand Cru Classé A, die stolze 4 582,00 Euro kostet. Nur eine von 800 Positionen!

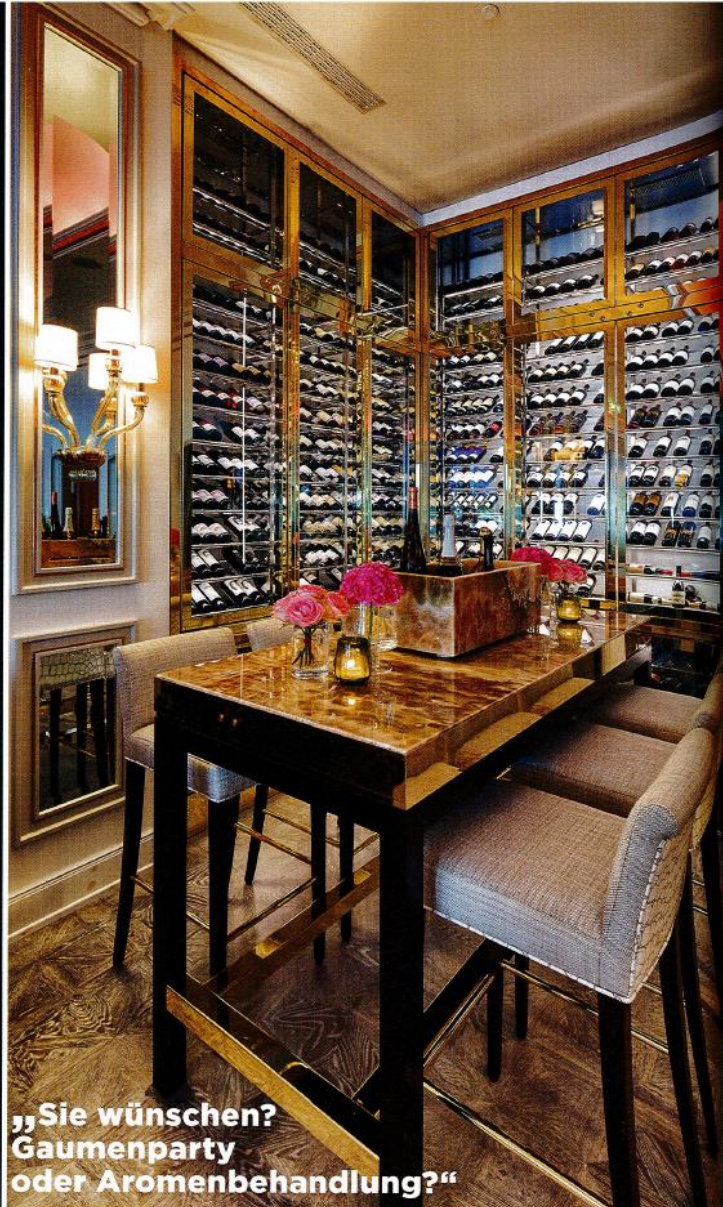
Köstlich: Gaumenparty oder doch Aromenbehandlung? In wahlweise vier oder sechs Gängen kommen wohl kombinierte Vierdänge auf den Teller, wie beispielsweise Pastilla & Brust von der Taube mit Möhren, weißer Schokolade und Cranberry Jus. Für die Küche zu Hause: des Küchenchefs eigene Gewürzmischung „Hanseatische Art“.

Menschlich: Sehr gehoben, ohne abgehoben zu sein – das ist die Kunst. Küchenchef Christoph Rüffer ist ein zurückhaltender, bodenständiger und teamorientierter Mensch. „So elegant das Haerlin auch wirkt, hier wird nicht mit weißen Handschuhen und nach alter Schule serviert“, sagt Marketing-Direktor Jörg Zimmermann. Die beiden Sommeliers, Christian Schäfer und Junior-Sommelier Marvin Brinkmann, mögen „unaufgesetzten“ Service.

Wohnlich: Auf den ersten Blick eine Luxus-Lounge für Gentlemen mit schwarzer Fliege und Ladies mit Brillanten-Collier, durchaus. Die chinesische Seidentapete ist Hand bemalt, von der Decke prunkt ein 250 Kilogramm schwerer Leuchter mit 20 000 schwarzen Kristallen, Blattgold und Mahagoni satt. Das Highlight: die Sommelier-Ecke, wobei der Begriff „Ecke“ untertrieben ist. Sommelier-Olymp würde besser passen. Das ist kein Weinregal, das ist ein Wein-Monument: 600 Flaschen Wein werden in polierten Messing-Wänden präsentiert. Am Sommelier-Hochtisch, gehauen aus dem Stein Onyx Miele aus Pakistan, wird beraten und kann auch edel gespeist werden.

Außergewöhnlich: Nah, näher, Chef's Table! Es ist wie Huckepack beim Küchenchef – nur bequemer. Der Tisch in der Küche steht leicht erhöht in einem kleinen Séparée mit großer Glasfront. Während das Küchenteam brutzelt, aufschäumt und schnippelt, genießen acht Personen während der Live-Show ein Menü und werden von Küchenchef Rüffer persönlich bedient.

Neuer Jungfernstieg 9-14, 20354 Hamburg,
Di-Sa 18.30 bis 21.30 Uhr, Tel. 040 34943310,
gastronomie.hvj@fairmont.com,
www.restaurant-haerlin.de



„Sie wünschen?
Gaumenparty
oder Aromenbehandlung?“





Kleines Jacob: Stell-dich-ein beim Tischlein-wechsel-dich!



Meininger weinwelt

DINE

WEINWIRTSCHAFT KLEINES JACOB

DER LIEBLINGSORT

Restaurant vom Hotel Louis C. Jacob

Genüsslich: Jung, wild, deutsch-sprachig: So müssen die Winzer sein, um hier individuell vorgestellt zu werden. Alle drei Monate kommen Weine von drei neuen Winzern aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Elsass oder Südtirol auf die Karte. Wissenswertes und Anekdoten aus dem Anbaugebiet werden direkt mitserviert. Auf der Weinkarte stehen noch etwa 70 weitere Positionen.

Köstlich: Vergessen Sie das Märchen vom „Tischlein-deck-dich“. Tisch decken kann in der Gastronomie jeder! Beim Konzept „Tischlein-wechsel-dich“ werden passend zum Winzerwechsel charakteristische Gerichte aus deren Region zubereitet: Fränkischer Silvaner mag fränkischen Sauerbraten, Rheingauer Riesling liebt Elviller Zwiebelkuchen. Ein rundes, gut durchdachtes Konzept mit Dynamik und Witz! Wer es lieber stet mag, greift zum Flammkuchen.

Menschlich: Das jugendliche und leichtfüßige Konzept stammt – wie kann es anders sein? – von zwei Jungspunden. Koch und Restaurantfachmann Lars Mählmann ist 25 Jahre alt (im Bild rechts) und Sommelier Dominik Kirchhoff mit 31 Jahren nur etwas älter. Seit Mai 2013 trägt das Kleine Jacob, welches zum Hotel Louis C. Jacob gehört, ihre persönliche Handschrift.

Wohnlich: Hier wird gelebt und gelacht. Die Holztische sind blank geschneuert, die Weinflaschen-Parade ist an der Wand angetreten. Teilweise sind die Flaschen signiert – aber nicht von irgendeiner Prominenz, sondern von Gästen, die sie zuvor vergnüglich ausgetrunken haben. Barriquefässer, bordeaux-rote und weinlaub-grüne Akzente erinnern an klassische Weinstuben in einer Weinregion. Es ist gemütlich-rustikal, ohne überladen und kitschig zu sein. Ein Ort zum Zurücklehnen – auch wenn das Schietwetter die Frisur vollkommen zerstört hat und noch Schlamm an den Schuhen hängt. Soooo sympathisch!

Außergewöhnlich: Die Winzer des „Tischlein-wechsel-dich“ reisen persönlich in den Norden und plaudern mit dem Hamburger Publikum über ihre Weine. Ganz leger und locker. Je nach Wetter entweder in der Weinwirtschaft oder im Garten. Dazu gibt es Flying Food.

Elbchaussee 404, 22609 Hamburg,
Tel. 040 82255510, Mo-Sa 18 bis 23 Uhr,
So 12 bis 14.30 Uhr & 18 bis 21.30 Uhr,
Tel. 040 82255510, kleines-jacob@hotel-jacob.de,
www.kleines-jacob.de

NEUMANN'S BISTRO & WEINBAR

EINFACH MAL ABHÄNGEN!
Bistro und Weinbar im Grindelhof

Genüsslich: „Unser Ansatz ist romantisch: Wir wollen Weine von familiengeführten Weingütern. Keine Markenweine, die aufgebaut werden, ohne dass ein richtiges Weingut hinten dran steht“, sagt Geschäftsführer Dennis Helm. Die Weinkarte mit circa 50 offenen Weinen und 20 Flaschenweinen beinhaltet einen bunten Ländermix. „Es geht um Trinkfreude, Zugänglichkeit und Spaß. In der gehobenen Gastronomie verpönt, bei uns bevorzugt: das Wort lecker.“ Außerdem ist die gemütliche Bar ein absoluter Geheimtipp für Gin Tonic-Liebhaber!

Köstlich: Hier wird ungezwungen durch die Welt geschlemmt – mit lauwarmem Quiche, New Zealand Lamm-Filet-Salat, Flammkuchen Tiroler Art oder Käsesorten aus Norddeutschland. Wie aufmerksam: Das Rumpsteak vom südafrikanischen Rind wird im Lady's Cut (200 Gramm) oder Men's Cut (300 Gramm) serviert. Zusätzlich werden zwei bis drei saisonale Tagesgerichte angeboten. Unbedingt Platz lassen für Neumanns Graubrote aus frischem Sauerteig!

Menschlich: „Name-Dropping“ ist hier fehl am Platz. In der Küche steht Willi und die Restaurantleiterin heißt Maria. Die Servicekräfte empfehlen gerne einen Wein, aber erzählen keine langatmigen Geschichten dazu und Belehrungen sind erst recht tabu.

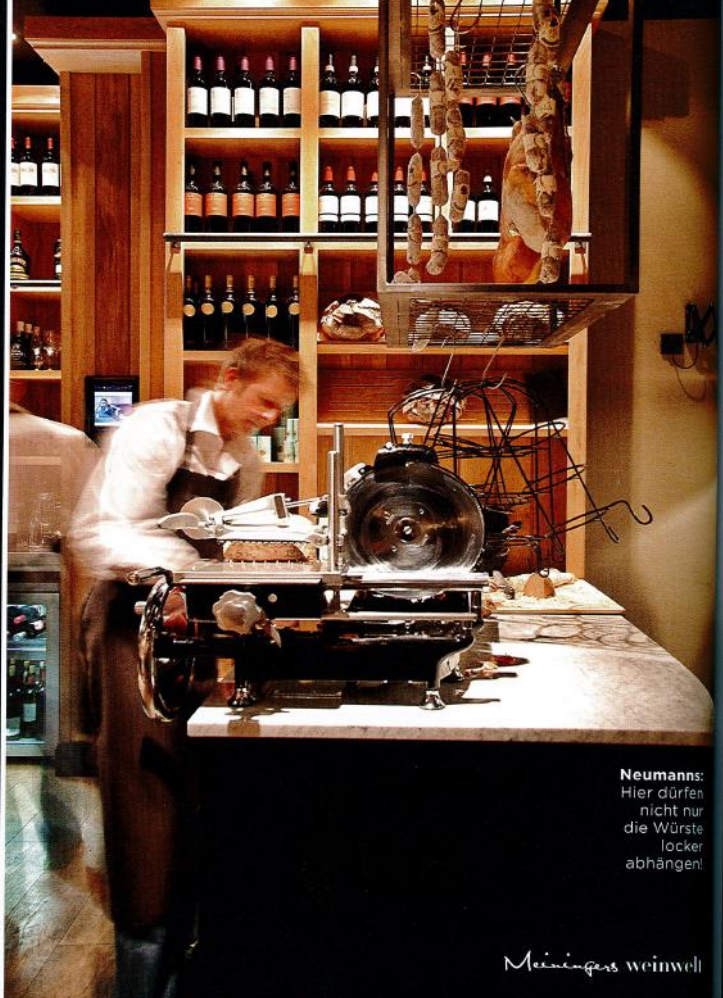
Wohnlich: Lange Wurstketten und dicke italienische Schinken schaukeln über der Bar. Grob gehauenes Holz schmiegt sich an die Wand und schummriges Licht taucht die Gäste in einen sanften Schein. Im Sommer lockt die Straßenterrasse nach draußen. Die Hamburger Kammerspiele liegen um die Ecke und im Neumanns plaudern die Theaterbesucher gerne bis in die Nacht hinein.

Außergewöhnlich: Das Neumanns ist kein Solo-Player. Zum Unternehmen gehören weitere Restaurants und – wie praktisch – ein Onlinehandel für Wein www.weine-etc-pp.de

Grindelhof 77, 20146 Hamburg,
Mo-Fr 12 Uhr bis open end,
Sa/So 16 Uhr bis open end
(Warme Küche bis 23 Uhr),
Tel. 040 38076567,
info@neumanns-bistro.de,
www.neumanns-bistro.de



„Fein ziselierte
Nase? Nasser Stein?
Entspann Dich:
Der Wein ist lecker.
Basta!“



Neumanns:
Hier dürfen
nicht nur
die Würste
locker
abhängen!



Kleinhuis:
Haus mit
christlichen
Werten!

DINE

KLEINHUIS

WERT-VOLLES SPEISEN
Restaurant, Bistro & Weinhandel
im Hotel Baseler Hof

Genüsslich: Donnerstag 19 Uhr open cellar! Im Weinkeller mit 12.000 Flaschen empfängt der Sommelier jede Woche Weinliebhaber (mit Anmeldung!). Die Restaurant-Weinkarte ist transparent – und damit ist nicht der Einband gemeint. Bei 100 Positionen Flaschenwein wird 20 Euro pro Flasche für Service berechnet – und zwar unabhängig vom Einkaufswert! Wer in der Gastronomie hochpreisige Weine bestellt und dafür normalerweise das 3,5-fache bezahlt, weiß: So viel Fairness ist selten!

Köstlich: 250 Kilometer – das ist die magische Zahl im Kleinhuis! Obst und Gemüse vom Alten Land, Ziegenkäse aus Stade oder Fisch fangfrisch: Die Produkte kommen von kleinen und mittelständischen Betrieben aus der Umgebung. Credo: „Deutsche Küche von heute“ und klassische Hamburger Gerichte. Schön, dass man auch in der gehobenen Gastronomie Labskaus oder Pannfisch findet!

Menschlich: Nein, Kleinhuis ist kein Hamburger Dialekt und bedeutet nicht „Kleines Haus“. Der Baseler Hof ist eines der letzten großen Hamburger Hotels in Privatbesitz. Kleinhuis ist der Name der Familie, die nun in vierter Generation das Haus, mit Direktor Niklaus Kaiser von Rosenburg, führt.

Wohnlich: Klassisch und unaufgeregt: Im Kaminzimmer träumen alte Kaffeemühlen von vergangenen Zeiten. Im Bistro kuscheln sich einfache Holzstühle an einfache Holztische. Das Ambiente kommt weniger vom Interieur als vom freundlich strahlenden Servicepersonal, das von der Team-Weinreise erzählt.

Außergewöhnlich: Erhalt der regionalen Essenskultur, Transparenz gegenüber den Gästen, Mitarbeiter-Reise ... das hört sich nicht nach raffgierigem Hotelmanagement an! Ganz im Gegenteil: Ursprünglich war das Hotel eine christliche Herberge für Kellner und Köche, gegründet im Jahr 1906. Später wurde es zu einem Hospiz für Reisende und auch heute noch versteht sich das Haus als „Hotel mit christlichen Werten“.

Fehlandtstraße 26, 20354 Hamburg,
Di-Do 17 bis 23 Uhr, Fr/Sa 17 bis 24 Uhr,
So/Mo Ruhetag, Tel. 040 353399,
info@weinrestaurant-kleinhuis.de,
www.weinrestaurant-kleinhuis.de

BITTE NACHSCHENKEN!

Auch hier sind Weinliebhaber richtig ...

Braband Bistro & Wein

Ruderer peitschen vorbei, während die Gäste Flammkuchen zur großen Weinauswahl genießen (www.braband-bistro.de).

Guter Wein! Torsten Tesch Weinhandel

Renommierte Weingüter satt! Dazu ausgefallene Weinseminare („Wein für Frauen“), Kochkurse und Weinreisen und ... (www.guter-wein-hamburg.de).

La Vela Ristorante & Weinbar

Das 1880 erbaute Stadtlagerhaus bietet Logenplätze am Hamburger Hafen. Samt italienischer Weinauswahl und mediterraner Kochkunst (www.la-vela.de).

Landhaus Scherrer

Im Keller hausen 600 Positionen Wein und 110 Positionen Digestif und in der Restaurantküche wird gerne mal eine Party gefeiert (www.landhausscherrer.de).

Pius Weinwirtschaft

Ein Weinhändler, ein Sylter Gastronom und ein Weingutsbesitzer führen zwei Läden mit feiner Käse- und Wurstauswahl zu Wein oder Sherry (www.pius-weine.de).

Poletto Winebar

Zwei Italiener, zwei Winebars und jede Menge italienische Weine zu Pasta und Piadina (www.poletto-winebar.de).

Starters

Kleines, schnuckeliges Restaurant mit einem Faible für deutsche Rieslinge und die Farbe Lila (www.starters-hamburg.de).

Vineyard Weinhandel

In einer alten Fabrikhalle, mit kleiner Weinbar, warten 500 Weine. Auf keinen Fall verpassen: die Winzerpartys (www.vineyard-weinhandel.de).

Weinbar Hamburg im Süden

Neueröffnung im April: Mediterranes Flair für die HafenCity – mit internationalen Tapas, Seafood-Gerichten und europäischen Weinen (www.tobias-strauch.de).

Weinrestaurant Schoppenhauer

Urgemütlich, rustikal und deftige Küche direkt gegenüber der Hamburger Speicherstadt in einem Fachwerkgebäude (www.weinrestaurant-schoppenhauer.de).

Weinstube Zur Traube

Die alte Hamburger Dame anno 1919 mit über 200 Flaschen- und fast 50 offenen Weinen (www.zur-traube-hamburg.de).

WeinViertel Weinbar & Vinothek

Konsequent: Grüner Veltliner, Zweigelt und kleine Köstlichkeiten ausschließlich aus dem Weinviertel. Dazu Lesungen, Jazz und Co. (www.dasweinviertel.eu).

