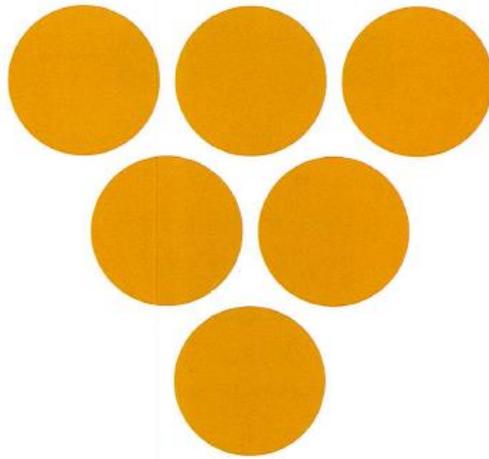


Medium: Szene Hamburg Special Nr. 27
„Essen + Trinken“

Erscheinungsdatum: 2014 / 2015

Auflage: 50.000



Weintestsieger

Leichte Ernüchterung stellt sich bei unserem Sommelier Carsten Laade bezüglich des Weinangebots in Hamburgs Restaurants ein. Viel zu wenige Gastronomen haben Mut, den Mainstream zu verlassen. Zum Glück nicht alle. Hier das Dutzend hochverdienter Gewinner



Auch in diesem Jahr setzt sich die Uniformierung des Weinangebots in vielen Restaurants fort. Zu dieser Erkenntnis bin ich gekommen, nachdem ich die Hamburger Weinkarten in den letzten Wochen intensiv studiert habe. Ich bin der Meinung, dass die Omnipräsenz einiger großer Wein- und Getränkehändler die Vielfalt stark eingegrenzt. Die geschmacklichen Möglichkeiten werden da längst nicht ausgeschöpft – gerade wenn man die vielen herausragenden Weine aus den jeweiligen Weinbaugebieten kennt. Das ist schade. Auch weil darunter oftmals die Harmonie zwischen Speisen und Wein leidet, die teilweise viel stimmiger sein könnte. Das heißt nicht, dass die Markenweine von den Karten verschwinden sollten. Nein, aber ich würde es sehr begrüßen, wenn die Karten durch Weine von kleineren, vielleicht noch unbekannteren, handwerklich arbeitenden



Winzern ergänzt werden würden. Erst dann ist eine gute Weinkarte komplett. Ein wenig vom Mainstream abzuweichen, das wünsche ich mir von den verantwortlichen Weineinkäufern. Das ist nicht immer einfach, aber eine etwas mutigere Auswahl würde die individuelle Klasse eines jeden Restaurants schärfen – und letztendlich den Gästen ein komplexeres Genuss-erlebnis bieten.

DIE BEWERTUNG

 Gute und engagierte Weinauswahl, allerdings ist die Kommunikation noch ausbaufähig

 Sehr gute Weinauswahl, die mit Leidenschaft und viel Engagement kommuniziert wird

 Grandiose Weinauswahl, mit fundierter Kennerchaft, leidenschaftlich geführt

Deutschland**Kleinhuis**

Seit Jahren ist das Restaurant im Hotel Baseler Hof eine wertvolle Adresse für beste deutsche Weine – neben anderen wunderbaren Tropfen. Hinzu kommt, dass manche der Spitzenweine in einer bemerkenswerten Jahrgangstiefe angeboten werden. Eine mutige, aber richtige Entscheidung, weil erst nach einigen Jahren der Reife diese Weine ihren wahren Charakter zeigen. Restaurantleiterin Katrin Lembke ist sich dieser Verantwortung durchaus bewusst. Immer wieder baut sie neue starke Charaktertypen ein, die eine großartige Ergänzung zu den Klassikern deutscher Weinkultur darstellen. Alle Weine zeichnet zudem ein sensibel gehaltenes Preisniveau aus.

Restauranttest und Adresse Seite 79

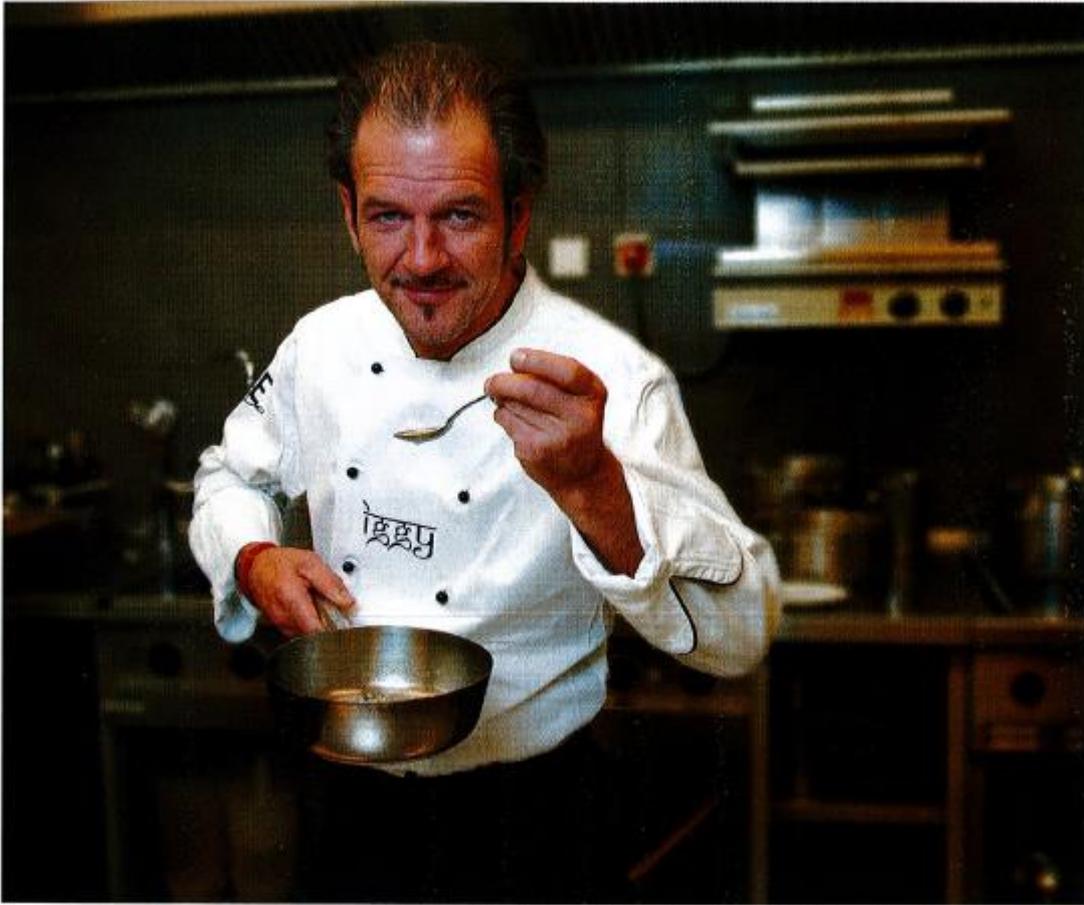
**Kleinhuis****Qualität statt Hipness**

Das Kleinhuis hat sich modernisiert. Das darf man sich bei einem familiengeführten Hotel an der Binnenalster nicht allzu funky vorstellen, aber wer das alte kennt, sieht deutlich die Verjüngung. Der Service ist etwas steif, aber aufmerksam und kompetent, das Essen auf sehr hohem Niveau. Dafür sorgt seit Frühjahr 2014 der gebürtige Belgier Iggy Vandycke, der zuletzt die Küche im Alten Mädchen nach vorne gebracht hat. Er löste den in Rente gehenden Michel Georges ab, der schon bei Bocuse kochte. Bei seinem behutsamen Modernisierungskurs der Küche setzt der Neue auf abgewandelte Klassiker wie Labskaus in Teigtaschen. Ein gelungenes Gericht, das alle üblichen Ingredienzien enthält und durch den Ravioli-Look schon optisch punktet. Allein die Sauce war eine Spur zu würzig, als müsste das Hausmannskostgesicht gewahrt werden. Bei der „feinen Spargelcremesuppe“ mit Pfifferlingen ist die Betonung absolut gelungen und der Matjes auf Sauerteigbrot eine großartig herzhaft und gleichzeitig elegante Komposition. Der Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln und Paulisensauce ist ebenfalls ein durch und durch gelungener Klassiker. Die Rote Beerengrütze mit Vanilleeis bringt mich endgültig zum Schmelzen. Eine derartig ausgewogene süß-saure Rote Grütze habe ich noch nie erlebt! Ein Traum, ganz einem Weintestsieger entsprechend, der Satyricus Mosel-Riesling vom Weingut Dr. Loosen für absolut fair kalkulierte 21,30 Euro die Flasche. **LS**

(Kritik Weintestsieger Seite 50)

Kleinhuis €€€: *Fehlandtstraße 26 (Neustadt), U1, Bus 4, 5, 109, 112 bis Stephansplatz, Telefon 35 33 99, Di-Do 17-22, Fr-Sa 17-23.30 Uhr, Kreditkarten: alle/ EC-Karte; www.weinrestaurant-kleinhuis.de*

Hotel Baseler Hof: *Esplanade 11 (Neustadt), Telefon 35 90 60, DZ ab 124 Euro, EZ ab 94 Euro (Preise exklusive Frühstück)*



Kleinhuis: Iggy Vandycke sorgt in der Küche mit leicht abgewandelten Klassikern für frischen Wind