

**LaTavola**

BY MARION MICHELS

# LaTavola

NR. 2  
SOMMER  
2003  
FR. 12.-  
€ 8.-

GASTLICHKEIT REISEN AMBIENTE



**MOHNBLUMENFEST  
FÜR GENIESSER**

**APFEL  
PARADIESISCHE  
VERSUCHUNG**

**SCHLARAFFENLAND  
FÜR BEERENFREAKS**

**VALENCIANISCHER  
KÜSTENSTREIFZUG**

**PERLEN ÜBER DER ELBE  
HAMBURG FÜR  
FEINSCHMECKER**

*Lust*

**AUF SOMMERSONNE**

HAMBURG



Er sei das «Tor zur Welt», das sagen die Hamburger stolz über ihren Hafen, in dem auch die grössten Ozeanliner anlegen können.

# PERLEN ÜBER DER ELBE

HOTEL LOUIS C. JACOB UND HOTEL SÜLLBERG

Die Restaurants der beiden Hotels sind das glanzvolle Ende der kulinarischen Perlenkette, die in den letzten Jahren im Hamburger Hafen entlang der Elbe entstanden ist.

TEXT: CHRISTIAN WENGER



Die zweistündige grosse Hafenrundfahrt lehrt Festländer das Staunen und vermittelt ungekannte Einblicke.



Lindenterrasse im «Louis C. Jacob»



Eingang zum «Süllberg»



Die Gäste des «Louis C. Jacob» wohnen im anglistischen Ambiente und haben einen spektakulären Blick auf die Elbe.

Einfach und ehrlich: Küchenchef Thomas Martin liebt unverfälschte, klare Aromen und arbeitet nur mit den besten Produkten.

**H**amburg, glauben viele Ausländer, läge direkt am Meer. Das ist so falsch wie die Meinung, in Hamburger Restaurants gäbe es vor allem eines: frischen Fisch. Bis zum offenen Meer in Höhe Cuxhaven sind es noch gut 100 Kilometer und der frischeste Fisch in Hamburg kommt vom Pariser Grossmarkt oder direkt von den französischen Fischern an der Atlantikküste und der Mittelmeerküste. Dafür sind an den ersten Stromkilometern ab «St. Pauli» Landungsbrücken in renovierten Getreidespeichern und neuen, kühnen Bürogebäuden in den letzten Monaten ein gutes Dutzend Restaurants buchstäblich aus dem Boden geschossen, die den Ruf Hamburgs als Tor zur Welt untermauern. Dort, wo in vielen Jahren das Fischereihafen-Restaurant einsam die maritimen gastronomischen Qualitäten der Hansestadt verteidigte, formieren sich heute die «Neuen» zu einer faszinierenden multikulturellen Schlemmermeile für eine trendbewusste und eher anspruchsvolle Kundschaft. Vom Fischmarkt aus sechs Kilometer elbabwärts, stolze 75 Meter über der Elbe, liegt auf der richtigen Seite an der feinen Elbchaussee das «Louis C. Jacob»; einen Kilometer weiter findet man in Blankenese am noblen Falkensteiner Ufer den wiedereröffneten «Stüllberg».

Hamburgensien, wie solche Preziosen hier genannt werden, sind sie beide und haben gemeinsam, dass sie aus

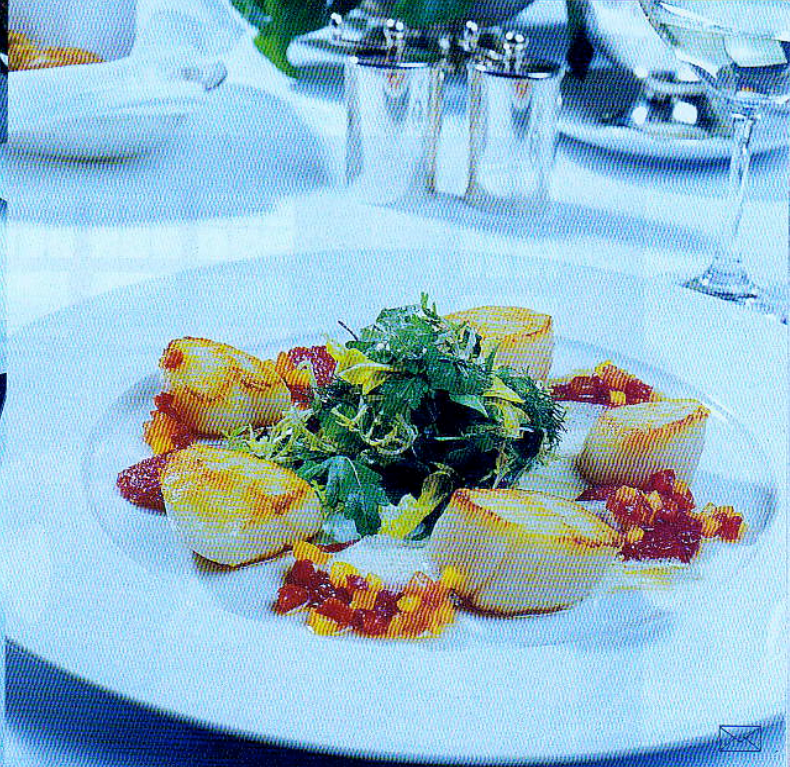


FOTOS: INGRID VON HOFF (REZEPTBILDER + PORTRÄTS)

Hendrik Thoma (35), Master Sommelier, und Chef de Cuisine Thomas Martin (36) sind ein perfekt eingespieltes Team und wissen genau, wie sie ihre Kenntnisse und Erfahrungen unschlagbar zum Wohlbefinden ihrer Gäste verbinden können.



Der Wildlachs im Kräutermantel mit Crème fraîche und einem Hauch Kaviar wird im Wasserbad sanft pochiert.




Jakobsmuscheln mit geschmolzenen Tomaten und marinierten Gartenkräutern.

### WEINEMPFEHLUNG

«Zum nussigen Geschmack der Jakobsmuscheln», sagt Hendrik Thoma, «empfiehlt sich ein cremiger, nicht zu holzbetonter Chardonnay. Am besten einen Klassiker vom Schlage eines reiferen Meursault von Cômte Lafon oder Jean Marc

Boillot. Wer ganz auf den Eichengeschmack verzichten will, landet mit einem Kaiserstühler Grauburgunder oder einer drei bis fünf Jahre lang gelagerten trockenen Weissburgunder Spätlese, z. B. von Müller Catoir aus der Pfalz, einen Volltreffer.»

 **REZEPTSERVICE:** Bestellen Sie die Rezepte beim «La Tavola»-Verlag, Via Vignole 12, CH-6644 Orselina (Bitte ein an Sie adressiertes und frankiertes Kuvert beilegen) oder unter [info@latavola.ch](mailto:info@latavola.ch).



Die berühmte Lindenterasse ist im Sommer ein begehrter Treffpunkt. Schon der Impressionist Max Liebermann malte die Terrasse. Eine Version hängt in der Wohnhalle des Hotels.

einem jahrzehntelangen Dornröschenschlaf wachgeküsst wurden. In diesem Fall von einem Reeder, der schon immer wusste, dass es etwas teurer ist, einen exquisiten Geschmack zu haben. Er ist auch Eigentümer des Hotels «Haus Paradies» mit dem 18-Punkte-Restaurant «Bellezza» in Ftan im Engadin. Der «Stüllberg» gehört zu einem mit 40 Millionen Euro dotierten, für kulinarische Genüsse und Wohlbefinden gegründeten Immobilienfonds. Seit der Wiedereröffnung im Jahr 1996 holt sich das «Jacobs» Jahr für Jahr eine Auszeichnung nach der anderen: Hotel des Jahres, Koch des Jahres, Sommelier und kürzlich auch Direktor des Jahres. Küchenchef Thomas Martin ist seit der Renovierung dabei und hat mit seiner klaren, unverfälschten Küche entscheidend zu diesen Lorbeeren beigetragen. «Ich mag keine Variationen von irgendetwas. Meine Küche ist einfach und ehrlich. Olivenöl und mediterrane Edelprodukte der Haute Cuisine spielen eine grosse Rolle. Leider kommt die beste Ware nach wie vor aus Frankreich, unsere einheimischen Produzenten können einfach nicht liefern, was wir brauchen». Die eine oder andere Ausnahme gibt es aber schon. Schellfisch und Enten haben einen Dauerplatz auf der mit blauer Tinte von Thomas Martin akkurat geschriebenen Menükarte. Besonders am Wochenende sind diese typischen Hamburger Gerichte gefragt. Thomas Martin stammt aus Mannheim und hat bei

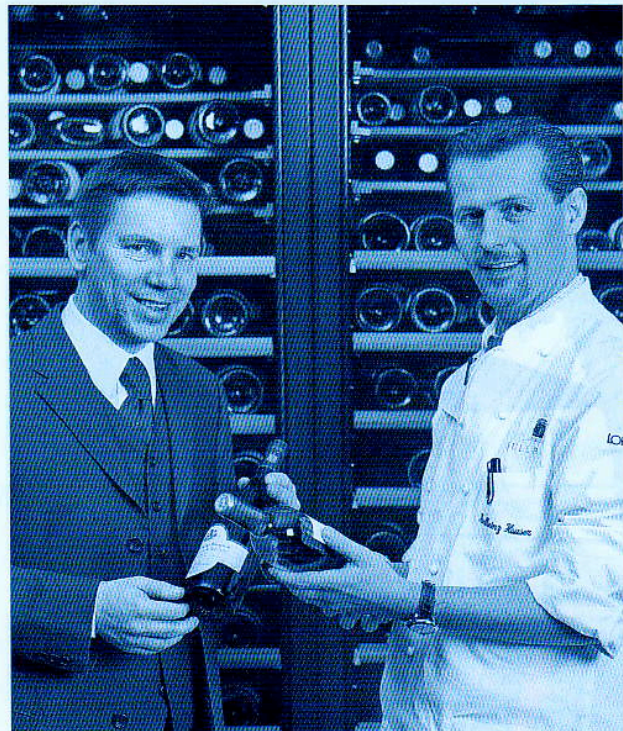


Die privaten Diningräume mit grandiosem Elbblick befinden sich über dem Gourmetrestaurant «Seven Seas».

## Das Lamm stammt von den würzigen Salzwiesen der Gironde. Karlheinz Hauser ist auch in der Wahl seiner Produkte konsequent und setzt nur auf allererste Qualität.

Wehlauer, Eiermann, Witzigmann und Dieter Kaufmann gelernt. Viermal im Jahr stimmt er die Karte auf die Produkte der Saison ab und geht mit Hendrik Thoma, seinem kongenialen Sommelier, in Klausur. Zusammen mit den grossartigen Weinbeständen und dem Ambiente des Hauses erzeugen die beiden eine harmonische Glückseligkeit, wie sie der Gast nur selten in einem Restaurant erleben kann. Sie wird nur noch übertroffen von dem persönlichen Ausblick, den man im Sommer von der dichtbelaubten Lindenterrasse auf die Elbe hat.

Fast genauso atemberaubend ist der Blick wenige Kilometer weiter stromabwärts von einer der Terrassen des «Stüllbergs». Im vergangenen September wurde er nach dreijähriger Bauzeit wieder eröffnet. Der «Stüllberg» wirkt mit seinen 10 Ebenen, 5 Küchen, 3 Terrassen und über mehrere Restaurants und den Ballsaal verteilten 1200 Sitzplätzen wie ein am Elbhang gestrandeter luxuriöser Ozeanliner. Admiral, Kapitän und Koch ist Karlheinz Hauser, den die mutigen Investoren dem «Adlon» in Berlin abgeworben haben. Hauser hat mehr und berühmtere Erfahrungen, als sein Alter glauben macht: «Kulm Hotel», St. Moritz, «Königshof» und «Käfer»-Partyservice in München, Sous-Chef in der «Aubergine» bei Witzigmann und fünf Jahre äusserst erfolgreiche Aufbauarbeit im «Adlon». Zwischendurch bekam er den begehrten Prix Culinaire. Er kochte



FOTOS: INGRID VON HOFF (REZEPTBILDER + PORTRÄTS)

Restaurantleiter und Sommelier René Baumgart (35) und Küchenchef Karlheinz Hauser (35) sind das Team im Gourmetrestaurant «Seven Seas» des «Stüllbergs». Als Geschäftsführer ist Karlheinz Hauser auch für die vier anderen Küchen, den Bankettbereich und die Hotellerie mit den 11 «Rooms und Suites» im Gästehaus verantwortlich.



Das marinierte, mediterrane Gemüse mit Périgord-Trüffeln und Château-Chalons-Sauce belohnt die etwas aufwändige Zubereitung mit herrlichen Aromen.



Paulliac-Lamm auf zwei Arten mit Oliven-Thymian-Sauce

### WEINEMPFEHLUNG

Sommelier René Baumgart empfiehlt zum Paulliac-Lamm einen Carruades, den Zweitwein von Château Lafite-Rothschild. «Der Carruades hat alle Voraussetzungen, um mit dem Paulliac-Lamm zu harmonisieren: die typischen Aromen nach grünem Paprika, Zedernholz und schwarzen Johannisbeeren. Den Gaumen verwöhnt er mit muskulösen, aber den-

noch weichen Tanninen, die eine optimale Allianz mit der kräftigen Sauce eingehen. Die feinen Röstaromen bilden eine wunderbare Verbindung zu dem leicht gegrillten Lamm und dem Gemüse. Damit sich der Wein besser entfalten kann, sollte er eine halbe Stunde vorher geöffnet und in eine Karaffe umgefüllt werden.»



Von weitem grüsst der Turm des «Süllbergs» die Schiffe auf der Elbe. Der denkmalgeschützte Festsaal – für 450 Personen – ist das Glanzstück des Gebäudes.

✉ **REZEPTSERVICE:** Bestellen Sie die Rezepte beim «La Tavola»-Verlag, Via Vignole 12, CH-6644 Orselina (Bitte ein an Sie adressiertes und frankiertes Kuvert beilegen) oder unter [info@latavola.ch](mailto:info@latavola.ch).

für den Bundespräsident und den Bundeskanzler, für die Queen in London und für Arnold Schwarzenegger in Kalifornien.

Mit 50 Plätzen ist das Gourmetrestaurant «Seven Seas» vergleichsweise klein, passt aber ins mehrschichtige Konzept des neuen «Süllbergs»: Bistro, private Diningbereiche, 600 Quadratmeter Ballsaal und imposante Terrassen mit Selbstbedienungspavillons. Das bedeutet Gourmetkundschaft, Kaffee & Kuchen, Spaziergänger, Hochzeiten, Bankette, Bälle und Konferenzen. Diese Vielfalt verlangt ein Küchenangebot, das sensibel auf die unterschiedlichen Zielgruppen ausgerichtet ist; genauso wie das Weinsortiment unter Sommelier René Baumgart und das Pâtisserieangebot mit täglichem Kuchenschmaus.

Es heisst, dass auf dem «Süllberg» schon 1870 an schönen Sonntagen bis zu 2500 Liter Bier ausgeschenkt worden seien. Auch nach dem Zweiten Weltkrieg war der «Süllberg» noch viele Jahre lang die Adresse für Feste und Feierlichkeiten.

Karlheinz Hauser hat das Talent, den Vergnügungsdampfer auf Kurs zu bringen, wenn die Hamburger und die Gäste mitspielen.

ADRESSEN IM BEZUGSQUELLENNACHWEIS SEITE 95