



Neue Heimat

Futtern wie bei Muttern liegt im Trend. **Bürgerliche Restaurants** moderner Prägung interpretieren die heimatische Küche neu, legen Wert auf regionale Produkte und pflegen „German Gemütlichkeit“

1 FuH

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

„FuH“ steht für Fabian und Hans. Letzterer ist inzwischen aus dem 2005 eröffneten Lokal ausgestiegen, doch Fabian Ehrlich werkelt weiterhin in der offenen Küche seines verwinkelten Lokals. Dort verfeinert der Küchenchef mit dem Rauschebart Bio-Zutaten regionaler Anbieter mit Schäumchen, ideenreicher Kräuterkombi und exotischen Gewürzen. Das kommt nicht nur bei der Öko-Upperclass gut an, denn der Stil des Hauses ist unkompliziert. Auf der wackligen Bierbank (draußen) oder am Resopaltisch mit Häkeldeckchen (drinnen) wählt man aus wechselnden Menüs, etwa zarten Weideochsen auf Kartoffelpüree oder Lavendel-Eis mit Basilikumpesto. Sensationell! Besser kann man zu diesem Preis (drei Gänge ab 27 Euro) kaum essen.

>> A4, Fischers Allee 42, Ottensen, Tel. 3900566, Mi-Fr 12-15, Mi-Sa, 17.30-23, So 15-21 Uhr, HG 18-22 Euro, S Altona, fuh-restaurant.de

2 Vienna

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Das Restaurant ist klein und bis auf den letzten Platz besetzt.

Wer sich da breitmacht, zieht sich den Unmut des Sitznachbarn zu. Aus der Küche kommen unentwegt Beschwichtigungsbemühungen. Wo Kalbsschnitzel (16,50 Euro) auf der Zunge zergehen und ein fruchtiger Zweigelt selbige löst, gibt es aber keinen Streit. Allenfalls um die raren Plätze. Tischreservierungen sind im „Vienna“ nämlich nicht möglich: Wenn's voll ist, müssen selbst Promis und szenige Stammgäste ein Glas Wein an der Bar oder vor der Tür trinken, bis ein Tisch im Gastraum oder im charmanten Laubengang frei wird. Das kann zu interessanten Bekanntschaften führen, bei zu langer Wartezeit aber nerven. >> C3, Fettstr. 2, Eimsbüttel, Tel. 4399182, Di-So 13-2 Uhr (Küche: 19-23 Uhr), HG 10-18 Euro, S Sternschanze, vienna-hamburg.de

3 Tschebull

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Vor vier Jahren ist das Powerpaar Alexander und Yvonne Tschebull aus dem Winterhuder Fährhaus ins Levantehaus gezogen. Im ersten Stock des Hauses tröstet seither ihr „Tschebull“ mit Bergpanorama an der Wand nicht bloß das Heimweh von Exil-Österreichern: Für jedes Alpenchman-

kerl gibt es etwas Frisches aus der See, wie den wunderbaren Steinbutt in Olivenkruste. Die Küche ist einfallsreich, ohne überkandidelt zu sein. Bodenständiges Jägerschnitzel (19,50 Euro) trifft auf feines Kalbsfilet mit Parmesanwolke (26 Euro). Das genießen Touristen wie Geschäftsleute im klassisch eingedeckten Restaurant oder in der gläsernen Lounge – für geschlossene Gesellschaften bis 25 Personen. Lockerer, aber dennoch elegant: der Beislbereich mit Austrian Tapas.

>> A4, Mönckebergstr. 7, Altstadt, Tel. 32964796, Mo-Sa 12-22 Uhr, HG 15-28 Euro, S Altona, tschebull.de

4 Gasthof Möhrchen

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

Während auf der gegenüberliegenden Seite des Spritzenplatzes beim Italiener die südländische Leidenschaft tobt, ist im „Gasthof Möhrchen“ die wahre Liebe zu Hause. Die Einrichtung ist schlicht und warm, die Gerichte sind einfach angerichtet – aber die Qualität spricht lauter als ein in die Eingangstür geschmettertes „Buona Sera!“ Die wöchentlich wechselnde Karte ist regional wie saisonal geprägt – „bio“ versteht sich bei Fisch und Fleisch von



Neuer Platzhirsch in Eppendorf: Das alpenländische Restaurant „Wilder Kaiser“ hat seine Tische im ehemaligen „Bereuther“ aufgestellt

★★★★★ herausragend ★★★★★ sehr gut ★★★ gut ★★ okay ★ schwach