

MERIAN^M

The Art of Travel

Hotspot Nairobi

Mode, Kunst,
Kulinarik: Kenias
Hauptstadt setzt
neue Maßstäbe

Amalfiküste

Liebeserklärung
an ein flimmernd-
schönes Italien

Coolcation

Sommerfrische
auf Madeira, in
Slowenien, Wales
und Südtirol

Hollywood by bike

Unterwegs in einem
Stück Amerika,
das sich treu bleibt



Mit Google
Maps Service



2/2025 · C4701 E

€ 11,90 (D) € 13,90 (Euro-Länder)

SFR 15,90 (CH)

SOMMER IN HAMBURG

Draußen sein, feiern, genießen:
50 handverlesene Lieblingsorte an
Elbe und Alster



MERIAN GOURMET-GUIDE
VON OLAF DEHARDE

Hanseatisch, herzlich, hafenfrisch

Klassiker: Austern und
Champagner im Grill des
Hotel Vier Jahreszeiten

Das Gute liegt so nah – zumindest für unseren Autor, der eine kulinarische Reise durch seine Heimatstadt machte. Legendärer Backfisch, Koch-Virtuosen und Kneipen-Pioniere überzeugten ihn: Hamburg ist sehr viel sinnlicher als sein Ruf

FEINSTER FISCH

The Lisbeth

Gourmetkneipe am Fleet

Das Restaurant von André Stolle liegt unweit der Elbe in einem der ältesten Viertel Hamburgs, die historische Kulisse wird dort mit modernem Interieur kombiniert. Die Atmosphäre ist entspannt und gleichzeitig intim – so als hätte sich das eigene Wohnzimmer in ein Gourmet-Paradies verwandelt. André selbst sagt über seinen Laden: „Das ist Hamburgs erste Kneipe mit einem Stern im Guide Michelin.“ Bei ihm gibt es Stint, Bismarckhering und Aal-Stulle. Klassiker der Hamburger Küche auf höchsten Niveau! ◆◆◆◆

Deichstraße 32; restaurant-lisbeth.de

Fischereihafen Restaurant

Der ehrlichste Fisch der Stadt

Hier gibt es keine tiefgekühlten Gummifilets und auch keine hippen Fisch-Tacos mit Mangoschaum. Hier regiert die hanseatische Küche, seit mehr als 40 Jahren knallt diese kulinarische Institution ehrliche Fischgerichte auf den Teller. Wer Platz nimmt, weiß: Das ist kein Foodtrend, das ist Tradition mit verdammt viel Stil. Das Restaurant sitzt da,

wo Hamburg am hamburgischsten ist: direkt am Hafen. Während der Kellner die Seesunge filetiert, gleiten draußen die Containerriesen vorbei. Die Möwen kreischen, in der Austern-Bar hört man einen Korken knallen. Politiker essen neben Hafenarbeitern und Touris neben alteingesessenen Hamburgern – weil jeder weiß, dass es hier den besten Fisch der Stadt gibt. ◆◆

Große Elbstr. 143; fischereihafenrestaurant.de

Veddeler Fischgaststätte

Backfisch. Einfach gut

Im viel zu oft übersehenen südlich der Elbe gelegenen Teil der Stadt, zwischen Brücken, Gleisen und Hafengerümpel, steht seit 1932 diese Institution. Die Gaststätte ist ein Ort, der sich nicht verbiegt, weil er das nicht muss. Hier gibt es Backfisch. Und zwar den besten der Stadt. Außen knusprig, innen butterzart. Die Panade ist so leicht, dass sie scheinbar kontaktlos um das Filet zu fliegen scheint, dazu gibt es einen Kartoffelsalat, dessen Rezept seit fast 100 Jahren gehütet wird wie der Heilige Gral. Portionsgrößen von Baby bis groß, wobei groß dem Hunger eines Hafenarbeiters mit Händen, so groß wie Bratpfannen, angepasst ist. ➤

Tunnelstraße 70; veddeler-fischgaststaette.de



Alle Adressen auf
einer kuratierten Karte
bei Google Maps



Die Galerie der Gäste ist fast so erlesen wie die Auswahl an frischen Meerestieren: im Fischereihafen Restaurant

WELTKÜCHE HAMBURG

Jing Jing

Bangkok in Eimsbüttel

Die Tür öffnet sich hier quasi nach Bangkok. In dem 2022 eröffneten Thai-Restaurant in Eimsbüttel kreiert Küchenchef Valentin Broer sehr authentische thailändische Gerichte: von scharfen Currys, die ein Feuer auf der Zunge entfachen, bis zu Snacks und Wokgerichten, die ein Beamer in die Straßenküchen Bangkoks sind. Vom Grill kommen ganze Fische mit frischen Kräutern, Limette, Fischsoße und Chili. Und das Jing Jing ist auch eine Bar, die Cocktails harmonisieren perfekt mit den intensiven Aromen der Küche. Ananas, Thaibasilikum und Kokoswasser mixt Barchef Frederik Schefferski zu bombastischen Geschmacks-Symphonien. Unbedingt reservieren! ●

Waterloohain 7; jing-jing.de



Beliebte Vorspeise im Jing Jing: die knusprigen Puffer aus Mais und Currypaste

Juan sin miedo

Filmreife Tacos

In den Räumen der ehemaligen Filmhauskneipe in Ottensen läuft jetzt ein mexikanischer Taco-Blockbuster – und was für einer! Es ist ein Actionfilm à la Robert Rodriguez: laut, wild, überraschend und mit einem feurig-scharfen Finale. Die Tacos werden zu jeder Bestellung frisch gebacken, warm, soft, mit der richtigen Mischung aus Biss und Maisgeschmack. Und dann die Füllungen! Mal knusprig, mal schmelzend, mal mit grandioser Chili-Schärfe. An der Bar regieren Tequila und Mezcal. Der Laden ist bunt, warm und voller Charakter.

Friedensallee 7, juansinmiedotaqueria.com

A wolf will never be a pet

Mezze mit Seele

Hier ist sie auferstanden, die ehrliche Eckkneipe – ohne abgestandene Luft, aber mit all dem, was sie früher einmal



Aalbrötchen de luxe im The Lisbeth in der Deichstraße.
Tacos mit feinsten Schärfe im Juan sin miedo in Ottensen



war: ein sozialer Kitt, eine eigene kleine Welt, ein Raum, der dich auffängt. Hier wird nicht gefragt, wo du herkommst, sondern ob du Hunger hast. Zu essen gibt es Mezze mit Seele, warm und kalt, wild und würzig. Früher gab es an jeder Ecke jemanden wie Latif, der hier sehr viel mehr tut als Bier zapfen. Heute sind diese Orte rar. Wer zu Latif kommt, bleibt nicht lang allein. Und wer Glück hat, erlebt hier einen dieser Abende, nach denen man ein bisschen mehr an Menschen und Gemeinschaft glaubt. An eine andere Form von Gastronomie.

Karolinenstr. 18

GESAMTKUNSTWERKE

Kaalia

Zehn Plätze, vier Gänge

Wiebke Basse und Ulf Lindeholz führen seit zehn Jahren dieses kleine Lokal mit gerade mal zehn Plätzen

zwischen Studentencafés und Schnellimbissen im Grindelviertel. Abfahrt für das Vier-Gänge-Menü ist um 19 Uhr, begleitet wird es von biodynamischen und naturnahen Weinen. Ulf's Küche konzentriert sich auf regionale Produkte mit einem kleinen Hauch indischer Gewürzwelt und klassisch französischer Küche. Schon beim Apéro fühlt man sich wie bei alten Freunden. Tipp: Jeden Samstag gibt es ein Daydrinking-Lunch.

Rentzelstraße 13, kaalia.de

Hygge

Lässigste Gemütlichkeit

Das Landhaus Flottbek war einst ein Pferdestall, jetzt ist es eine Brasserie und eine der besten Genuss-Adressen in Hamburgs Westen. Die Einrichtung ist ein Mix aus viel Holz, auch in Form dicker Balken, und modernem Industrie-Style. Ein gläserner Kamin thront in der Mitte des Raumes und verleiht dem

Ganzen die versprochene Hygge-Atmosphäre, sprich Gemütlichkeit. Die Weinkarte, kuratiert von Sommelier Lennart Wenk, ist eine Schatzkarte mit seltenen und schwer zu findenden Rebensäften, für die allein sich die Anreise schon lohnen würde. Und die Speisekarte? Hier trifft neue deutsche Küche auf internationale Einflüsse. Viel bestellen und einfach in die Mitte stellen! Tipp: Für eine bessere Fischsuppe als die im Hygge wäre eine Reise nach Marseille nötig. ●●

Baron-Voght-Straße 179; hygge-hamburg.de

100/200

Ein Kosmos für sich

Der Küchenblock von Molteni sieht aus, als könnte er auch eine Raumstation mit Energie versorgen. Und diesem Herzstück verdankt der Laden seinen Namen: Bei 100 und 200 Grad entstehen auf dem Gas-herd die Menüs. Die sind eine ➤

Überraschungsparty, es gibt keine festen Regeln, keine Speisekarte. Serviert wird, was der Tag, die Lieferanten und die Laune von Thomas Imbusch und seinem Team hergeben. Der einzige Fixpunkt ist der Käsetoast: 24 Monate gereifter Gouda, alter Essig, gehobelte Champignons. Neu ist das Glorie, eine eigene Ebene für alle, die sich ohne Überraschungen mit demselben Anspruch durch den Abend futtern wollen. Roastbeef mit Bratkartoffeln oder halber Helgoländer Hummer? Gibt es am Wochenende sogar zum Lunch. ●●●●

Brandshofer Deich 68; 100200.kitchen

Kasa

Große Genuss-Architektur

Manche Menschen bauen Häuser, andere bauen ihre Träume. Giuseppe, Ex-Architekt, hat sich für Letzteres entschieden. Statt mit Grundrissen beschäftigt er sich jetzt mit Rezepturen, statt mit Stahlbeton arbeitet er mit Auberginen und Risotto. Die offene Küche ist das Zentrum seines Ladens, und Giuseppe kocht, als würde ihm seine Nonna aus Palermo über die Schulter schauen – und als hätte jemand alle Aromen des Südens in einen Topf geworfen und nach Hamburg geschickt: Oktopus, Zitrone, Kapern und Oliven, dazu ein Glas Nero d'Avola, tiefrot wie die untergehende Sonne über dem Ätna.

Belleallianzstraße 32; kasahamburg.de

VIERTEL-LIEBLINGE

Krug

St. Paulis Weinstube

Die Paul-Roosen-Straße auf St. Pauli hat sich zu einem Food-Hotspot entwickelt. Aus Punk-Kneipen wurden Gourmetrestaurants, aus halbseidenen Etablissements Seafood-Bars. Vorrei-

Jedes Viertel hat seine Klassiker – und Überraschungen



Efeumrankte Weinstube im Kiez-Gewusel: Jan-Ole Bauer vor seinem Krug



Fisch mit exotischen Gewürzen: einer von vier möglichen Gängen für die zehn Gäste im Kaalia. Volle Konzentration auf die jeden Abend überraschenden Menüs im 100/200



ter war der Krug, ein gemütliches Weinlokal, das sich hinter Efeuranken versteckt. Wobei es hier so gar nichts zu verstecken gibt. Es ist immer voll, immer bunt und immer lecker. Es gibt drei Vorspeisen, drei Hauptgerichte, Veggie, Fisch, Fleisch. Der hauseigene Wermut aus Pfälzer Riesling und 30 verschiedenen Botanicals sollte den Abend in die richtige Bahn lenken.

Paul-Roosen-Straße 35; krughamburg.de

Koer

Winterhudes Gourmetlokal

Ein Spaziergang um die Alster gehört zu Hamburg wie das Fischbrötchen zum Hafen. Mit müden Beinen und hanseatischer Frischluft in den Lungen ist dieser Laden dann perfekt zum Einkehren. Es handelt sich um eine Mischung aus Nachbarschaftsrestaurant und Fine Dining. Mit einem Koer Negroni startet der Abend und von Sauerteigbrot und

Butter begleitet, werden heimische Produkte ins rechte Licht gerückt. Leinöl, Fichtensprossen und eingeweckter Holunder sind die Stars des Abends. Dazu nachhaltig gefischte Meeresprodukte und Fleisch vom Biohof oder Jäger. So ein Lokal wünscht sich doch jeder in der Nachbarschaft.

Maria-Louisen-Straße 3; koer-hamburg.de

Witwenball

Fixstern in der Schanze

Ist dieser Laden in der Schanze eine Weinbar mit exzellentem Essen – oder ein Restaurant mit einer grandiosen Weinauswahl? Beides. Außerdem ist der Witwenball ein Fixstern in Hamburgs kulinarischem Kosmos, der sich leise, aber bestimmt weiterentwickelt. Ein Laden mit Charakter und Persönlichkeit. Das ist vor allem dem Gründerpaar Julia und Axel Bode geschuldet – und jetzt einem neuen Küchenchef,

der nicht alles anders, aber vieles noch besser macht. Klassiker wie das Tatar sind geblieben, mit etwas mehr Raffinesse hier, einer Prise mehr Mut da. Die Weinkarte ist nach wie vor toll für Entdecker und Genießer. Wer wegen des Weins kommt, bleibt für das Essen, und wer wegen des Essens kommt, bleibt für den Wein. ●●

Weidenallee 20; witwenball.com

MITTAGSTISCH

Table Dot

Kantine 2.0

Koral Elçi, Mitbegründer der Kitchen Guerilla, hat seine Vision von gesundem und bezahlbarem Mittagstisch für alle umgesetzt. Mitten in der Innenstadt, zwischen Landungsbrücken, Hafencity und Rathaus, gibt es im Table Dot frisches, gemüselastiges und levanti- ➤

nisch inspiriertes Essen. Mit Blick auf das Fleet bestellt man sich sein Essen via App und holt es sich am Küchen-Modul ab. Gebrillter Blumenkohl, Hummus, Burger oder Hühnchen. Absolut fair kalkuliert, gute Portionen und mit Liebe und Kreativität umgesetzt.

Willy-Brandt-Straße 59; table-dot.com

O-ren Ishii

Zum Lunch nach Vietnam

Ein Lunch-Magnet! Immer rappelvoll, immer gut gelaunt, immer richtig lecker ist es hier, mitten in der Innenstadt. Ob Lachs im Bananenblatt, Erdnusscurry oder der legendäre Glasnudelsalat und dazu die hausgemachten Limonaden – das O-ren Ishii hat eine Mission: Menschen glücklich und satt machen. Schnell, aber ohne Hektik. Dips, Soßen und Pasten, alles ist hausgemacht. Geheimtipp ist der Kaffee: eine eigene Spezialröstung, serviert mit süßer Kondensmilch, die dich für einen Moment direkt nach Vietnam katapultiert.

Kleine Reichenstraße 18; o-ren-ishii.com

HOTELKÜCHEN

Jacobs Restaurant

Beim Soßen-Meister

Hier am Elbhang zählen Liebe zum Produkt, Saisonalität und eine klassische französische Basis – die mit norddeutscher Bodenhaftung veredelt wird. Thomas Martin ist der Typ, der am Herd steht, wenn andere schon schlafen, der mit feinsten Präzision zu Werk geht und dabei die Ruhe selbst bleibt. Seine Soßen sind Gemälde in flüssiger Form, samtig, tief, aromatisch, so perfekt balanciert, dass man sie am liebsten pur löffeln würde. Die Rinderschulter butterzart, als wäre sie drei Tage lang in purer Liebe geschmort worden. Und die Kombi-

nation aus Hummercremesuppe und einem gereiften Sherry ist auch für verwöhnte Gaumen ein Highlight.

●●●●●

Elbchaussee 401–403; hotel-jacob.de

Lakeside

Der Star an der Alster

Bei Julian Stowasser, dem Meisterkoch im Hotel The Fontenay, stimmt so ziemlich alles. Es knuspert und kracht genau da, wo es soll, während samtige Cremigkeit sich mit butterzarter Eleganz verbindet,



Ein guter Grund, die Mittagspause auszudehnen: der geröstete Blumenkohl auf Rotkraut-Hummus im Table Dot

ein Hauch von Saftigkeit die Aromen trägt und ein perfekter Biss die Spannung hält – ein wahres Texturen-Festival. Der Service ist präsent, aber nicht aufdringlich, charmant, aber nicht anbiedernd. ●●●●●

Fontenay 10; thefontenay.com/restaurants-bar/lakeside-restaurant

Grill

Hamburgs Wohnzimmer

Das neu gestaltete Grill im Hotel Vier Jahreszeiten ist ein Restaurant,

das den Spagat zwischen hanseatischer Tradition und moderner Eleganz schafft. In einer Ecke liest ein Geschäftsmann mit akkurat gefaltetem Einstecktuch die Zeitung, während ihm ein Kellner mit telepathischem Gespür ein Glas Bordeaux nachschenkt. Zwei Tische weiter sitzt eine Familie, die hier schon seit drei Generationen speist – man kennt sich, man grüßt sich, man fühlt sich zu Hause. Das Fleisch kommt aus den besten Zuchtbetrieben der Welt und entfaltet sein volles Aroma auf dem offenen Grill.

●●●●●

Neuer Jungfernstieg 9; hvj.de/de/grill.html

Nikkei Nine

Japan meets Peru

Hier gibt es keine halben Sachen. Der Fisch ist roh, der Gin ist kalt und die Kundschaft bereit für einen langen Abend. Die Nikkei-Küche verbindet das Beste aus zwei Welten: die Präzision und Eleganz der japanischen Küche mit der Würze und Leidenschaft Perus. Dazu paaren sich fabulös gemixte Drinks und Playlisten des DJs. Getreu dem Motto „Pisco meets Disco“ mischt sich hier, im Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg mit der Welt. Die Atmosphäre ist nicht hanseatisch unterkühlt, eher lässig-luxuriös. ●●●●●

Neuer Jungfernstieg 9; nikkei-nine.de

GREEN GOODS

Hygge the Farm

Eine Rundum-Genusswelt

Während man hier in Nienstedten die Vorspeise bestellt, kann man den Gärtnern dabei zusehen, wie sie genau das Grünzeug ernten, das gleich vor einem liegt. Kein Zwischenhändler, nur ehrliches Essen mit Wurzeln in der Erde und Geschmack auf dem Teller. Auf 2000 Quadratmetern vereint diese ➤

Allein schon wegen der Hummersuppe kommen viele ins Jacobs Restaurant direkt an der Elbe

Wenn aus Soßen Gemälde in flüssiger Form werden



Geschmacksfusion: das Nikkei Nine im Hotel Vier Jahreszeiten.
Genusswelt in Nienstedten: Hygge the Farm

kleine Genusswelt im Hamburger Westen Hofladen, Feinkost, Café und Restaurant. Ob Schinkenstulle mit hauseigenem Bier, Austern und Jahrgangs-Sardinen mit Champagner oder einfach ein Stück Kuchen: Dies ist der perfekte Ort, um einen Elb-Spaziergang zu beginnen oder zu beenden.

Cordsstraße 5; hygge-thefarm.com

Maquis

Sinnlich vegetarisch

Vegetarische Küche hat nichts mit Verzicht zu tun, das beweist einmal mehr dieses Restaurant. Hier dreht sich alles um regionale, ökologische Zutaten. Es gibt drei Gänge, jede Woche neu, je nach Saison und Verfügbarkeit. Die Produkte kommen von Gut Haidehof und Grünkorb, direkt aus dem Hamburger Umland: Eier von glücklichen Hühnern (sofern es die gibt), knackiges Gemüse. Hier wird nichts verschwendet, Abfall so gut es geht

vermieden und mit erneuerbarer Energie gearbeitet. Gekocht wird ohne Dogma, aber mit jeder Menge Geschmack und Sinnlichkeit.

Theustraße 2; maquis.hamburg

KAFFEE UND SÜSSES

Elbgold

Röst-Fest in der Schanze

Was Annika und Thomas mit ihrer Rösterei auf die Beine gestellt haben, ist mehr als nur ein guter Brew. Es ist eine Mission, eine Haltung und ein guter Grund, morgens aufzustehen. Das handverlesene Team ist eine sympathische Crew aus Kaffee-Nerds, Genussmenschen und Weltverbessern. Annika und Thomas kennen ihre Kaffeebauern persönlich, kaufen direkt bei ihnen ein und setzen sich für faire Bezahlung ein. Hier gehen nicht nur Bohnen, sondern auch jede Menge Leidenschaft in die Trommel-

röstung, und das schmeckt man. Und dann wären da noch die Franzbrötchen, knusprig, zimtig, buttrig.

Lagerstraße 34c; elbgold.com

Johanna

Ein Lebenstraum

Mitten in der Hafencity gehen Zucker und Kunst eine grandiose Symbiose ein. Die handgefertigten Törtchen und Pralinen sind nicht nur optische Meisterwerke, sondern ein Feuerwerk der Texturen und Geschmäcker. Nicht zu süß, perfekt ausgewogen und mit allen sensorischen Waffen bestückt. Jede Kreation wird mit ausgesuchten Zutaten gefertigt, darunter Valrhona-Schokolade und Milch von der Reitbrook-Molkerei im Hamburger Osten. Mehr als ein Café, auch weil dieser Ort Lebenstraum-Verwirklichung und Trauerverarbeitung ist. Johanna Orth starb 2021 in den Fluten der Ahr, 32 Monate später eröffneten

FOTOS: OLAF DEHARDE (14)

ihre Eltern an der Elbe dieses Café in ihrem Namen.

Am Sandtorkai 24; patisserie-johanna.de

BARS

Rabbithole Bar

Genuss-Höhle

Während sich andere in luftigen Höhen von Skybars verlieren, sitzt man hier im Erdgeschoss mitten auf St. Pauli – auf tief einsinkenden Ledersofas. Constanze und Florian sind keine Barkeeper, sie sind wahre Zauberhasen. Mit feinen Pfoten und großem Geschmack zaubern sie Drinks, bei denen Alice freiwillig im Wunderland geblieben wäre. Der Johnny Darko 2.0 zum Beispiel: ein Scotch, gewaschen in Olivenöl, verschmolzen mit dunkler Schokolade und einer Prise Salz. Es gibt auch leichte, sprudelnde Verlockungen, alkoholfrei oder mit Schuss. Und



Die beste Crew für einen richtig guten Brew: im Elbgold, Café und Rösterei an der Sternschanze

wer sich bis ans Ende des Hasenbaus durchschlüpft, wird belohnt mit einem flüssigen Carrot Cake.

Kleine Freiheit 42; the-rabbithole.de

Puzzle Bar

Drink-Labor mit Weitblick

Es gibt Bars, die mixen Drinks, und dann gibt es Bars, die Drinks erschaffen. So wie die Puzzle Bar. Hier wird extrahiert, destilliert und perfektioniert, hier werden die Kreationen mit einer Präzision entwickelt, die man sonst nur aus der Sternegastronomie kennt. Umamibomben wie der Okinawa Shiso sprengen das klassische Bar-konzept, und dann kommt plötzlich ein klarer Cocktail, der schmeckt wie eine thailändische Kokosnuss-Suppe – begleitet von einem knusprigen Hühnerhaut-Chip. Dazu gibt es einen tollen Blick über die Hafencity.

Versmannstraße 2/15. OG; puzzle-bar.de ❖