



The Fontenay och René Flindt.

HANSASTADENS DISKRETA LYX

Tysklands näst största stad klär sig i försiktiga färger. Sedan sekler inbäddad i rikedomar, men varken prålig eller plastig. Gourmet åkte till Hamburg, staden längs floden Elbe, och serverades storslagna utsikter och dämpad elegans på tvåstjärniga Lakeside.

TEXT LARS COLLIN



Minnen av sommarens smaker väcker denna jordgubbsbaserade kreation, signerad chefskonditor Marco d'Andrea på The Fontenay.





Utsikt från utebaren på The Fontenay in över Hamburgs skyline.

I Hamburg bär man sin framgång med viskande värdighet. Tysklands ekonomiska motor har ända sedan medeltiden byggt sin rikedom på handel, heder och diskretion, något som avspeglas i den lika borgerliga som diskret avslappnade attityden. Samtidigt kombinerar man numera sitt merkantila minne, kantat av kaffe, kryddor och kakao, med en alltmer modern medvetenhet.

De klassiska köpmanskvarteren nära floden har numera Unesco-skyddats och blivit Speicherstadt, en av Europas kanske snyggaste arkitektoniska uppdateringar av handelshus hamrade i rödaste tegel. Kulturen och inte minst musiken manifesteras också i den vilt vågformade konserthallen Elbphilharmonie, som liksom sträcker ut sig i den lika nyfixade som glasfixerade grannstadsdelen Hafen-City. Hamburg är fortfarande en av världens viktigaste hamnstäder där skrytsamma kryssningsfartyg glider fram bredvid kolossala containerskepp.

Trots massturismfångande landmärken som Reeperbahn och stadsdelen St Pauli, präglas Hamburg framför allt av en lite försiktig flärd, manifesterad i eleganta hotell och finkrogar. Staden har 16 Michelinlistade restauranger, och många av de allra bästa hittar man just på hotell – som finklassikern Haerlin under ledning av kockprofilen Christoph Rüffer på anrika Hotel Vier Jahreszeiten och

kökschef Fokke Micks Atlantic Restaurant på hotellet med samma namn öppnat 1909.

En av de senaste och allra vassaste uppstickarna är Lakeside i hotellet The Fontenay ungefär mittemot på andra sidan den konstgjorda sjön Außenalster. För att nå den coolt cylinderformade skapelsen lämnar vi innersta centrum med sina anrika arkader och vandrar lite norrut längs den exklusiva parken och sjön. De här lumiga gatorna i stadsdelen Rotherbaum har historiskt fungerat som rekreation för de rika, manifesterad av exklusiva roddklubbar och de många jugendvillorna i kvarteren.

Högst upp i **The Fontenay**, ett av Hamburgs mest exklusiva hotell, ligger **Restaurant Lakeside** – en gastronomisk oas med utsikt över vattnet. Hotellet, byggt mellan sjö och parkgrönska, skapades ursprungligen av ett sömnigt InterContinental-hotell från tidigt 1970-tal. Och med panoramavyn från sjunde våningen in över Hamburgs Altstadt är Lakeside ett av stadens senaste svar på diskret, modern fine dining – serverad som en sjuvärtersmeny med långsittning för 30 gäster i en ombonad miljö av ljus, glas och mjuka mattor.

Lakeside öppnade 2017 och sedan fem år tillbaka heter kökschefen Julian Stowasser. Med sin precisa matlagning toppad med

.En kvartett krogkompisar; Marco d'Andrea, matsalschef Michel Buder, Stefanie Hehn och Julian Stowasser. Nederst till höger.



Soft miljö med mjuka mattor på Lakeside.

» DE DÄR STJÄRNORNA VAR BRA ATT FÅ, BÅDE FÖR STAN OCH FÖR MIG. MATLAGNING ÄR MITT LIV«

inslag av franska och nordiska toner var han en bidrag orsak till att Lakeside laddades med två Michelinstjärnor år 2023.

– De där stjärnorna var bra att få, både för stan och för mig. Matlagning är mitt liv, säger Julian Stowasser och skrattar högt. Jag har jobbat som kock nu i 21 år, men jag måste säga att starten här på Lakeside var riktigt tuff.

Julian tar ett djupt andetag och tänker tillbaka. Han hade just tagit med sig fru och barn för att flytta upp till Hamburg, men fyra dagar in på sitt nya jobb kom corona. Och hela världen stängdes.

– Jag hann ju inte ens börja jobba på riktigt, det var en stor chock. Jag hade skapat ett helt nytt köksteam, samtidigt som både min fru och jag var nya i stan och inte kände några andra. Jag började göra korp på ett slakteri i stan och sedan gick jag hem och grät.

Sommaren 2021 kunde Lakeside öppna mer regelbundet och två år senare hade Julian Stowasser med sitt niomannateam lyckats förtjäna de där två stjärnorna.

– Jag är envis och försöker få hela personalen att stå på tårna hela tiden, varje timme, varje minut.

En "angry" chef?

– Aldrig arg, men jag gillar att de ska känna sig lite obehäva, haha. Nämen, på allvar. Men mer på ett mänskligt plan, den elaka tiden i krogköken är som tur är förbi. Jag vill få ut maximalt av mina medarbetare, och jag tror att jag är bra på att hitta felet om något inte skulle fungera.

Julian Stowasser är född i Freising, tre mil norr om München. Han blev kvar i Bayern och jobbade på flera toppkrogar, innan han flyttade till Wien och berömda Steirereck im Stadtpark. Mest inspirerande var åren som souschef hos Jan Hartwig på 3-stjärniga Atelier i München.

– Vi började samtidigt, Jan handplockade över mig från Aqua i Wolfsburg till München. Stjärnorna kom ganska snart och jag stannade där med honom i nästan fem år.

Julian Stowasser beskriver sin smakmässiga stil på Lakeside som djupt baserad i det klassiskt franska köket, precis som många andra tyska toppkrogar. Samtidigt menar han att det alltid funnits paralleller mellan det frankofila och germanska, inte minst i köksteknikerna.



Rådjur med sauterad svamp, kål och anklaver.



Fingerspitzengefühl in i minsta detalj i köket på Lakeside.

– Men fransmännen har varit duktigare på detaljerna. Häruppe i Hamburg har vi inte heller så långt till det nordiska köket. Men viktigast för mig är råvarorna, utan att vara för radikal. De behöver inte alltid vara lokala. Jag är uppvuxen på den bayerska landsbygden med en kohage vår närmaste granne.

– Nu har jag hittat min stil, särskilt under det senaste året. Jag känner mig mycket mer fri och avslappnad i min matlagning. De första åren var jag så påverkad av vad andra tyckte, men nu känner jag mig mentalt starkare att våga tro på och gå min egen väg.

Fine dining på hotell känns lite som det gastronomiska tyska soundet. Julian har själv erfarenhet från bland annat 3-stjärniga Bareiss på Hotel Bareiss i Bayern. Men det är 80 mil mellan München och Hamburg, och mentaliteten mellan dessa två tyska giganter kan kännas som ännu fler mil bort.

– Jag kan sakna solen, den böljande naturen och alla våra familjära gashaus. München har för mig alltid varit den mest förnäma gourmetstaden i Tyskland, men nu har vi faktiskt fått fler stjärnkrogar här i Hamburg.

Varför händer det just nu?

– Kanske för att jag är här, haha. Tidigare har jag aldrig bott norr om Wolfsburg, och kulinariskt var norra Tyskland aldrig så attraktivt för mig. Förstås kände jag till Christoph på Heurlin, men jag trodde ärligt att det var lite trist här. Massor med miljardärer ...

– Men nu älskar jag att jobba och leva här. Vår son har just börjat



Konditorn Marco d'Andrea har flera gånger utnämnts till Årets Pâtissier i Tyskland.

första klass, så vi blir kvar. Och jag har börjat förstå den här mentaliteten i stan av att inte slå sig för bröstet. Hamburgs charm smyger sig liksom på, och det gillar jag.

En av dem som varit med ända sedan Fontenay öppnade 2017 är sommelier Stefanie Hehn, en av få kvinnor i teamet. Med en internationell examen som Master Sommelier är hon ansvarig för hela hotellets dryckesprogram, inklusive alla krogar, barer och rumsservice. Mer specifikt handlar det om runt 400 olika etiketter bara på Lakeside, lägg därtill mängder med alkoholfria matmatchningar.

Fokus ligger på Tyskland och alpländerna, men även Frankrike och USA spelar roll. Pigga utmanare syns också från bland annat Nya Zeeland, Chile och Portugal.

– Jag försöker att få hela vinlistan att synas på alla ställen, men de mest ikoniska vinerna ska förstås alltid finnas tillgängliga här på Lakeside. Härinne kan man inte heller beställa per glas, utan antingen flaska eller vårt vinpaket till Julians meny. Vi är ett tajt team som dagligen jobbar ihop och matchar vinet med hans senaste idéer om rätterna, förklarar Stefanie Hehn.

Senast löd utmaningen att låta en förfinad gulasch som huvudrätt möta passande dryck. Stefanie tänkt först "vitt", men slutade för gästens förväntningars skull i stället med en ungersk kékrankos, som ligger nära österrikiska blaufränkisch.

– Ibland gifter vi vin och maträtt från samma land. Men lika ofta går jag i helt motsatt riktning och låter smakerna krocka med



Små estetiska konstverk av färgstarka och hållbara råvaror i säsong kännetecknar Thomas Imbuschs stil på 100/200.



Äkta paret Thomas Imbusch och Sophie Lehmann har lyckats samla fem Michelin-stjärnor till sina två krogar 100/200 och Glorie.



En avsnitt över 100/200 har systerkroger Glorie blivit hetaste haket för långlunchsugna Hamburgbor.



Ett öppet kök mitt i den luftiga matsalen och närkontakt med gästerna är ett av framgångsrecepten bakom 100/200.

» JAG TROR ATT MÅNGA MED MIG UPPSKATTAR GLAPPET MELLAN ETT RUFFT OMRÅDE OCH ALLA VARMA DETALJER SOM VI KRYDDAR MED «

varandra. Tidigare i höstas serverade vi huvudrätten ibérico pluma med ett syrah från den kaliforniska producenten The Fog Monster. Jag försöker alltid hålla nere min personliga smakpalett. Jag utgår enbart från kombinationen, även om jag själv helst föredrar mer precisa och eleganta viner.

Förfinade är även desserterna på Lakeside. Sedan starten 2017 är de signerade den halvitalienske chefskonditorn Marco d'Andrea. Han och husets åtta andra konditörer hämtar en hel del frukt från Kalabrien och Apulien, medan metoderna är mer klassiskt skolade.

– Men kan väl säga att jag tar hand om allt som är sött i hela hotellet. På Lakeside har vi sedan tre år tillbaka även en ostmeny som görs tillsammans med en fromager i Alsace. Där försöker jag ofta förena det salta med det söta, som parmesanost med tomat och mandel, och ibland med frukt som aprikos.

Dessertmenyn byts ut varannan månad. Marcos filosofi är att använda råvarorna när de smakar som bäst. I avsmakningsmenyn på Lakeside är han ansvarig för sex små och stora serveringar.

– Jag är utbildad kock, men valde det söta spåret för runt 15 år sedan. Då jobbade jag på en stjärnkrog utanför Köln som hade en osannolik 24-rättersmeny. Gästerna satt i sex, sju timmar. Och vi skapade sju desserter varje kväll, helt osannolikt nu när jag tänker på det, skrattar han.

Sedan dess har Marco d'Andrea bland annat utnämnts till Pâtissier des Jahres flera gånger, och även fått titeln Best Pâtissier in Europe under 30.

– Jag lärde mig även otroligt mycket hos Joachim Wissler på Restaurant Vendôme på hotellet Schloss Bensberg, men sedan ville jag tillbaka hem till Hamburg. Vi är många som är kvar sedan öppningen för åtta år sedan. Att hotellet och läget är vackert är förstås ingen nackdel. Vi har både stora fönster och utsikt från köket. Men framför allt får vi full frihet att skapa vad vi kan bäst. Det gör nog att teamet lyckats hålla ihop så länge.

Dagen efter tar jag cykeln ut i en regntung tysk storstad. Passerar broarna över till Speicherstadt, ser siluetterna av HafenCity – och rullar snart längs gamla fabriksområden nära floden. Och just när man tror att adressen inte kan vara mer fel, när man hittar sig själv intryckt mellan motorleder och rivningsfastigheter, syns en liten ringklocka. Varuhissen går rakt in i den industrichica lokalen. Kvällstid serverar här 2-stjärniga **100/200**, medan Hamburgs långsittande lunchpublik numera lockas av **Glorie**.

Atmosfären med de försande tågen, broarna över Elbe och stora lagerlokalerna utanför fönstren är den coolaste kontrast till de stora lyxhotellen längs Alster. Glorie är egentligen en krog i krogen. En halvtrappa upp från 100/200 har Glorie i stället en à la carte-meny

Miljardprojektet Elbphilharmonie blev en av de dyraste konsertbyggnaderna i världen. I dag är den futuristiska skapelsen vid vattnet Hamburgs nya ikoniska landmärke.



FOTO ADAM SOLBERG



FOTO ANDREAS VALLBRÄCHT

Hansakänsla längs kanalen Nicolaifleet.

baserad på omtolkade tyska och nordfranska klassiker. Glorie fick sin första stjärna i somras. Båda krogarna har dessutom belönats med varsin grön stjärna. Sammantaget: en lokal, fem stjärnor, något som måste vara smått unikt.

Ågarparet bakom succékonceptet är kökschef Thomas Imbusch och restaurangansvariga Sofia Lehmann.

– Vi öppnade Glorie i början av 2024. Här serverar vi luncher fredagar till söndagar och håller även alltid några platser fria för spontana gäster. Läget härute vid Elbe var vår chans att kunna öppna ett så här pass stort ställe i Hamburg. I början hade vi gäster som vägrade lämna taxin, eftersom de trodde att de hade hamnat fel, skrattar Sofia Lehmann och fortsätter:

– Jag tror att många med mig uppskattar glappet mellan ett rufft område och alla varma detaljer som vi kryddar med. Vi förstod även tidigt att Hamburg är så expansivt att staden nu växer och utvecklas i den här riktningen. Om några år kommer det här att vara en destination mitt i stan.

Mycket av charmen med Hamburg är den här kombinationen av lika delar lågmäld lyx som rustika fabrikslokaler. Jag vet inte hur många gånger nattåget susat förbi på väg ner mot Paris eller kontinenten. Men det är hög tid att vara efterklok, så numera finns det skäl nog att hoppa i Hamburg i fortsättningen. ■

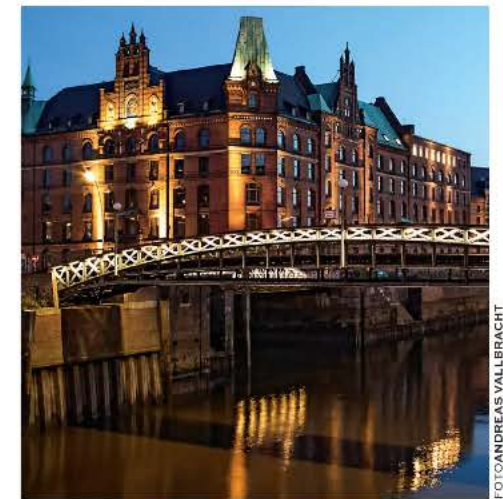


FOTO ANDREAS VALLBRÄCHT

140 år gamla Jungfernbrücke leder över till den Unescoskyddade, tegelröda stadsdelen Speicherstadt.

ADRESSER:

På hotellet The Fontenay finns restaurangerna Lakeside (2 Michelinstjärnor), Parkview och italienska Osteria Due. Förutom en Atrium Lodge lockar också Fontenay Rooftop Bar med spektakulär utsikt över hela Hamburg.

Fontenay 10, Hamburg
www.thefontenay.com

Restaurangerna 100/200 och Glorie drivs av Thomas Imbusch och Sofia Lehmann, som tillsammans har 5 Michelinstjärnor. Nyskapande läge längs Elbes broar.

Mittlerer Eingang, Brandshofer Deich 68, Hamburg
www.100200.kitchen

Hetaste nytt om Hamburg
www.hamburg.de