

Hamburg - Ein Gastroportrait

„Der Elbe Schifffahrt macht uns reicher, die Alster lehrt gesellig sein! Durch jene füllen sich die Speicher, auf dieser schmeckt der fremde Wein.“



Ein Hamburger Dichter des Rokoko, Friedrich von Hagedorn (1708-1754), brachte mit diesen Worten auf den Punkt, was Hamburg seit jeher begünstigt: die Lage. Ein Standortfaktor, der die stolze Hansestadt als zweitgrößte Stadt Deutschlands prosperieren lässt und der vielen Branchen Rückenwind gibt. Dazu gehören auch die rund 5.000 konzessionierten Gastronomiebetriebe inkl. Hotels (Quelle: Dehoga Hamburg). Besonderes Kennzeichen: Es herrscht Bewegung. In traditionellen Stadtteilen entstehen neue Quartiere und Szenen mit spannenden Identitäten. Die Stadt wächst und verändert sich, ohne ihr Gesicht und ihren Charakter zu verlieren. Viele Hamburger sagen von ihrer Stadt ohne zu zögern, sie sei die schönste Stadt der Welt.

Wir schauen genauer hin und erleben täglich eine wachsende Stadt mit – Achtung: Seltenheit – mehr Geburten als Sterbefällen und einem steten Zustrom deutscher und ausländischer Mitbürger, welche natürlich auch die Gastronomieszene als Gastgeber und Gäste beleben. Eine Stadt mit überdurchschnittlicher Lebensqualität und einer kaufkräftigen Klientel, die nicht nur die höchste Michelin-Sternedichte Deutschlands (derzeit 13) zu schätzen weiß. Musicals ziehen seit den 80er Jahren Touristen in die Stadt, aktuell ist es die Kreuzfahrtindustrie, die im Jahr 2012 allein über 400.000 Passagiere in die Hafencity spülte und zusätzlich die Tagesgäste, die Branchenevents wie Hamburg Cruise Days, Schiffstufen und Hafengeburtstage besuchten. Und auch diese Zahlen steigen weiter. Ein guter Nährboden also für geschäftstüchtige, passionierte Gastronomie-Betreiber.

Alles Gute kommt aus dem Hafen

So zeigt sich das gastliche Hamburg auch entsprechend facettenreich und nicht nur auf der populären Reeperbahn, sondern über das gesamte Stadtgebiet verteilt finden sich Perlen hanseatischer Gastfreundschaft ebenso

wie gastronomische Vielfalt aus aller Herren Länder. Das hat auch historische Gründe. In der Hafencity wimmelte es früher schon von Seeleuten, und auf St. Pauli wurde seit jeher die Heuer verprasst. Der Handel mit Gütern aus aller Welt, exotischen Alkoholsorten, Kaffee, Tee, Kakao, Gewürzen und Früchten – das alles hatte auch Auswirkungen auf das Angebot in den Bars und Restaurants. Der Hafen lieferte die Zutaten und die Geschäftstüchtigkeit der Hamburger verwandelte das alles in klingende Münze. „Ob Cocktails oder Barkonzepte – aus Hamburg kommen immer wieder gute Neuigkeiten“, sagt Uwe Christiansen, einer der Ambassadeure der Hamburger Barszene.

Wer in Hamburg ausgehen will, der hat es nicht weit. Egal, wo er oder sie wohnt. Denn jedes Viertel bietet Auswahl und hat ein ganz eigenes Flair. Wir haben uns beispielhaft drei interessante Gastronomiekonzepte in ihrem jeweiligen Kiez angesehen: in Europas größtem innerstädtischen Stadtentwicklungsprojekt, der Hafencity, im linksliberalen Schanzenviertel und – unvermeidlich – auf der Reeperbahn. Interessant an allen drei Objekten: jeweils zwei Konzepte unter einem Dach, die sich gegenseitig befruchten und ergänzen.

Drei Top-Trends in Hamburg

1. Szene- und Systemgastronomie (z.B. Vapiano) nimmt einen immer breiteren Raum ein.
2. Catering spielt für viele Gastronomen eine immer größere Rolle als Zusatzgeschäft.
3. Frontcooking als baulicher Trend. Die Küche ist nicht mehr „etwas abgetrenntes Dunkles, aus dem jemand durch die Schwingtür rast“, sondern Teil des Erlebnisses im Gastraum.

(Quelle: Dehoga)

Hamburg von seiner besten Seite: COAST by EAST – Seafood, Grill & Bar und Sansibar WINE

In der Hamburger Hafencity, seit März 2008 offiziell ein Stadtteil im Bezirk Mitte, herrscht Aufbruchstimmung. Noch wirkt die Gegend etwas steril, anders als im übrigen Hamburg fehlt das Grün. Die ersten Besuchermagneten ziehen aber bereits. Im Fokus ist der neue Stadtteil wegen der Elbphilharmonie, deren Eröffnung immer wieder in die Ferne rückt, wegen der Architektur – hier entstehen u.a. 6.000 Wohnungen – und wegen der einzigartigen Lage zwischen Speicherstadt und Elbe. „Toll, dass die Stadt Hamburg so etwas stemmen kann“, sagt Olaf Paulat, der als General Manager für eines der gastronomischen Aushängeschilder der neuen Hafencity verantwortlich ist.

Die Dynamik der Gegend mit aktuell rund 270 kleinen und größeren Unternehmen vor allem aus den Branchen Bau, Medien, Logistik, Handel, Finanzen und IT, und damit etwa 7.000 Beschäftigten – 45.000 sollen es einmal werden – ist auch ein Erfolgsfaktor für das von ihm geführte COAST by EAST und die ein Stockwerk tiefer gelegene Sansibar WINE. Von außen strahlt das von den Architekten EMBT aus Barcelona entworfene Gebäude etwas Maritimes aus, es erinnert an den Flügelschlag einer Möwe. Seit der Eröffnung im Juni 2012 finden sich hier Geschäftsleute zum gehobenen Business-Lunch ein, an Sommerabenden punktet die Sonnenterrasse mit Elb-Panoramablick, das Food- und das Bar-Konzept überzeugen die anspruchsvolle Hamburger Business-Klientel und Touristen gleichermaßen. Nicht nur für Familien greift das „Family Food Sharing Concept“: „Wir stellen alle Vorspeisen in die Mitte. Essen ist Kommunikation.“ Dazu gehört auch das Programm für Kinder, ein Beutel mit intelligenten Spielen für vier Altersgruppen. „Deshalb sieht man bei uns im Lokal auch keine „daddelnden“ Kinder“, so Olaf Paulat. Die komplett zu öffnende Fensterfront „Sky Frames“ und die vollständig mit Echtpflanzen

begrünte Wand im Inneren sorgen für Atmosphäre. Das kommt an. Dazu muss man wissen, dass nirgendwo in Deutschland die Cabrio-Dichte höher ist als in Hamburg. Der kleinste Sonnenstrahl reicht aus und es zieht alle raus, unterwegs natürlich ohne Dach. Offenheit ist daher nicht nur ein schöner hanseatischer Zug, sondern auch ein lohnendes Angebot für Gastronomen.



Begrünte Wand im COAST by EAST

Für Olaf Paulat, von Haus aus Sommelier, ist neben Ambiente und Topangebot vor allem der Service als Erfolgsfaktor entscheidend: „Bei der Auswahl unserer Mitarbeiter folgen wir nicht dem üblichen Procédere. Wir wollen Charaktere. Hier haben auch Quereinsteiger eine Chance, die den Willen zur Dienstleistung mitbringen. Der beste Service der Stadt, das ist unser Ziel. Darauf legen wir Wert, wir schulen, erinnern und unterstützen.“ Kein Wunder, dass viele Gäste bei der Reservierung schon sagen, von wem sie gern bedient werden wollen. „Der Gast möchte unterhalten werden, gutes Essen allein reicht nicht. Er will begrüßt, erkannt werden und Privilegien genießen. Das bekommt er von den Mitarbeitern.“

Im COAST kommt Gesundes und Gegrilltes sowie Sushi auf den Tisch. Olaf Paulat persönlich schwört auf den marinierten Black Cod. Eine Etage tiefer in der Sansibar WINE genießt man besonders im Sommer die tolle Aussicht, leckere Tapas und kleine oder große tagesaktuelle Empfehlungen.

Insgesamt kann sich Olaf Paulat mit seinem Team über viele Stammgäste freuen, aber auch über viele „Walk-ins“, denn die Hafencity zieht viele Besucher an. Direkt neben dem COAST by EAST befindet sich eines von zwei Kreuzfahrtterminals der Stadt. Über die neue U-Bahnlinie U4 ist die Hafencity angeschlossen, ebenso verkehren Busse bis fast vor die Tür und eine Hafenfähre zum nahegelegenen Dalmannkai. Besuchermagneten in der Nähe sind beispielsweise das Maritime Museum mit eigener Gastronomie (Austernbar und Catch of the Day), die weltgrößte Modelleisenbahn, das Miniaturwunderland, verschiedene originelle Museen wie das Automuseum Prototyp

oder Spicy's, die große Sammlung weltweiter Gewürze zum Anfassen und Riechen. Die Gastronomieszene wird dem Tor zur Welt, als welches sich die Stadt Hamburg gern bezeichnet, gerecht und bietet neben Fisch in allen Variationen französische (z.B. Bistro Paris), italienische (z.B. La Baracca), euroasiatische (z.B. Chilli Club), japanische (z.B. Comon), thailändische (z.B. Tai Tan) und deutsche Küche (z.B. Vlet) sowie Teekultur (z.B. Meßmer Momentum).

COAST by EAST:

150 Innen- und 120 Außenplätze.

Sansibar WINE:

60 Innen- und 150 Außenplätze.

COAST by EAST gibt es auch auf Mallorca.

Plan für 2013:

auf ein erfolgreiches erstes Jahr zurückblicken.

Ausführung. Das fängt schon bei der Größe des Restaurants an. In der Bullerei sitzt man damit zwischen vielen Stühlen: „Wir bieten sehr gutes Essen, und das in der Schanze. Die Bewohner des Viertels finden das zu teuer und zu schnöselig, für die feine Hamburger Gesellschaft ist wiederum das Umfeld zu dreckig und zu szenig. Wir haben hier unsere ganz privaten Vorstellungen verwirk-



Gegensätze in ehemaligen Fleischauktionshallen: die von Tim Mälzer und Patrick Rüter geführte „Bullerei“

Wer die Regeln kennt, kann sie erfolgreich brechen: Die Bullerei

Das Schanzenviertel, oder einfach nur „die Schanze“, ist ein Viertel, das sich hanseatischen Umgangsformen hartnäckig verweigert. In den letzten Jahren hat sich das etwas heruntergekommene Altbauviertel zum multikulturellen Szeneviertel entwickelt und diese Yuppisierung führt zu einer sukzessiven Aufwertung des Wohnumfelds und einer neuen Einzelhandels- und Gastronomiekultur. Diese Entwicklung führt hier natürlich zu Auseinandersetzungen, und so haben es Unternehmen, die dazu beitragen, an dem Standort nicht immer leicht.

Von Farbbeuteln und Stinkbomben ist die von Tim Mälzer und Patrick Rüter geführte Bullerei jedoch verschont geblieben. Warum eröffnete die Bullerei im Juli 2009 ausgerechnet in der Schanze? „Wir sind hier wegen der großartigen Halle. Ich habe mir zwei Jahre lang jede denkbare Location in Hamburg angeschaut. Gemeinsam mit dem Fleischgroßmarkt haben wir dazu beigetragen, dass die Hallen ausgebaut wurden. Wir fühlen uns in der kritischen Nachbarschaft wohl. Ich kann jeden verstehen, der schon lange hier wohnt und die Bullerei nicht mag, weil wir natürlich auch dazu beitragen, dass noch mehr Verkehr, noch mehr Lärm in die Schanze kommt. Aber ich hoffe, dass diese Menschen auch sehen, wie ehrlich und ernsthaft wir hier arbeiten, wie gut wir mit unseren Mitarbeitern umgehen, wie wir uns für lokale Initiativen einsetzen und für unser Umfeld. Viele unserer Mitarbeiter wohnen auch hier“, erläutert Patrick Rüter die Standortwahl. Die Bullerei ist geprägt durch eine gewisse Unvernunft, sowohl in der Planung als auch in der

licht. Dieses untypische Vorgehen ist das Besondere. Der Laden hat Ecken und Kanten und ist damit einfach sehr individuell.“ Und der Erfolg gibt ihm Recht. Die Qualität und das spannende Angebot werden von der ausgesprochen vielfältigen Kundschaft gut angenommen. Hier feiern ältere Herrschaften ihre Silberhochzeit und gleichzeitig lässt es das Tattoostudio aus der Nachbarschaft hier mit seinen Kunden krachen. „Das macht es so nett“, betont Patrick Rüter.

Zwei Konzepte machen die Bullerei aus: Das erschwingliche Deli zur Mittagszeit und das etwas gehobeneres Abendrestaurant in der alten Fleischerhalle. Die historische Lokalität einer Fleisch-Auktionshalle und der Titel „Küchen-Bulle“, als welcher sich Tim Mälzer früher gern bezeichnete, führten zum heutigen Namen Bullerei, bei dessen Entwicklung wichtig war, dass er deutsch, prägnant und nicht leicht zu verwechseln sein sollte. Fleisch ist auch auf der Karte der wichtigste Faktor, Bioqualität und frische Zutaten sowie eine kreative, aber doch bodenständige Zubereitung sind stimmig und kommen gut an. „Wir sehen uns als entspannten Laden um die Ecke und nehmen auch immer nur so viele Reservierungen an, dass auch noch für spontane Gäste Platz bleibt.“ Stammgäste und Laufkundschaft geben sich dabei gleichermaßen reichhaltig die Klinke in die Hand.

Patrick Rüter, von Haus aus Jurist, bezeichnet die Bullerei auch gern als ein „Spielzimmer“, in dem ständig verändert und verbessert wird. Ein dauerhafter Prozess,

getrieben von dem Wunsch, stilgebend zu sein und die perfekte Mischung aus Wohlfühlen, Entspannen und Qualität auf höchstem Niveau zu bieten. Daher ist die Bullerei, eigentlich ein Freestyle-Laden, auch ISO 9001-zertifiziert. „Wir haben hier sehr viele Mitarbeiter, die sagen, ja wieso, ich bin doch da, ich mache das doch“. Da besteht aber die Gefahr, dass man sich verausgabt, wenn man beispielsweise schwer delegieren kann. Deshalb haben wir ein Qualitätsmanagement eingeführt, das klarere Abläufe, Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten festlegt“, erklärt er.

Die Entwicklung der Gastronomie in der Schanze beurteilt Patrick Rüter insgesamt positiv. „Es gab lange einen Trend, international geprüfte Konzepte und Bars ohne großen Qualitätsanspruch nur als Sauf-Orte im Szeneviertel anzulegen, z.B. in der Susannenstraße. Das ist nicht schön und trägt dazu bei, die Schanze als Sauf-Kiez zu proletarisieren. Aber parallel gibt es die gute Entwicklung in Richtung Qualität, z.B. in der Weidenallee und viele schöne kleine Konzepte in den Nebenstraßen. Mir persönlich gefällt Gastronomie, wenn sie ein authentisches Statement des Gastgebers ist. Hamburg hat diesbezüglich viel zu bieten, da können wir echt glücklich sein!“

Eine der beliebtesten Flanier- und Ausgehmeilen in der Schanze ist das Schulterblatt mit seiner Piazza, zahlreichen Cafés, Bars und Kneipen. Insgesamt ist das Angebot sehr international, eher günstig und gern Omatapeten-schick, z.B. Thier, Saal II oder die Katze. Imbiss-Stuben gibt es eine Menge (z.B. Asia Imbiss, Fischimbiss Schabi), und etliche Restaurants bilden einen bunten Mix, z.B. der Italiener Borsalino, das internationale Delta-Bistro, das Liman Fisch-Bistro oder die Schlachterbörse als Institution für Fleischliebhaber. In direkter Nachbarschaft zur Bullerei befinden sich die Elbgold Kaffeerösterei mit Café sowie die Ratsherrn Brauerei, in der 2013 ebenfalls ein gastronomisches Angebot entsteht.

Bullerei:

Deli 50 Plätze mit täglich ca. 200 Gästen, Abendrestaurant 140 Plätze mit täglich ca. 250 Gästen. Das Team Rüter/Mälzer hat gemeinsam mit Tim Plasse im letzten Jahr in Frankfurt am neuen Flughafenterminal A+ (Schengenbereich) das neue Bistro Hausmann's eröffnet.

Plan für 2013: mehr Catering.



Perfekte Gastgeber auf der geilen Meile: Pyjama Park Hotel und Hostel

Für Touristen, Messebesucher, Einheimische und Wochenend-Vergnügungssuchende aus dem Umland ist die Reeperbahn am späten Abend die Anlaufstelle Hamburgs. Egal, wo man vorher war, spätestens um halb eins geht es in eine der Bars und Clubs auf der Großen Freiheit oder am Hans-Albers-Platz, am Samstag bis in die Puppen, um dann am Sonntagmorgen auf dem nahegelegenen Fischmarkt aufzuschlagen. Die Reeperbahn mit ihren Seiten- und Parallelstraßen ist viel mehr als Sexshops und Striplokale. Club-Klassiker (Angie's Night Club), gehobene Hotels mit spektakulärer Gastronomie (EAST, Empire Riverside mit 20up Skybar) sowie eine Hundertschaft Kneipen und Bars profitieren von der weltweiten Popularität der Location. Nachts glitzert alles, tagsüber gibt es schönere Ecken in der Stadt.



Trendige Lobby im Hotel und Hostel Pyjama Park

Einen ausgesprochen frischen Eindruck inmitten der allgemeinen Schmutzlichkeit macht das im Sommer 2012 neu eröffnete Hotel/Hostel und Bar Pyjama Park. Ehemals eine Absteige mit teilweise ans Sozialamt vermieteten Zimmern unter dem Namen „PJ's“, wurde das Ensemble von Stephan und Samira Behrmann und ihrem Team zur schnieken, liebevollen Low Budget-Bleibe für Touristen und junge Businessreisende umgebaut. Auch hier: zwei Betriebe unter einem Dach. Das Design Hostel Garni mit Frühstück besticht durch seinen persönlichen, sehr hamburgischen Stil, aufmerksamen Service und eine Dachterrasse, die man hier nicht vermutet hätte. Die Bar an der Reeperbahnfront wird von Stammgästen wochentags als „unser Wohnzimmer“ geliebt, am Wochenende steht sie für „betreutes Trinken“ – beides Zitate von Gästen auf Facebook. „Hier hängen Fußballtrikots an der Wand, auf denen Fans unterschreiben können. Gemeinsam in der Kneipe Fußball gucken heißt für uns: Wenn das Spiel um 20.30 Uhr noch nicht ganz zu Ende ist, ist in der Bar schon etwas los, eben nicht erst ab 23 Uhr. Das wiederum zieht



Brennender Tresen in der Bar des Pyjama Park

andere Gäste an“, erklärt Inhaber Stephan Behrmann. Der gelernte Hotelfachmann war zuletzt Key Accounter bei einem großen Getränkefachgroßhandels-Unternehmen, bevor er 2012 den Schritt in die Selbstständigkeit als Hostel- und Barbetreiber wagte. Pyjama Park ist ein Familienunternehmen: Stephan Behrmann kümmert sich um Personal, Buchhaltung und Vermarktung. Seine Frau Samira ist die Kreative, sie ist für Housekeeping, Einrichtungskonzepte, Dekoration und Marketing zuständig. Beide sind vom Fach und bringen neben Passion auch eine klare Ansage ins Konzept ein: Kein Spiel, kein Sex, keine Drogen. „Auch keine Fußballwetten“, betont Stephan Behrmann. Auch eine „Miss nasses T-Shirt“ findet man hier nicht. „Das Geschäft sollen andere machen!“ Dafür brennt es hier jede Nacht um 0.30 Uhr. Dann wird die Musik unterbrochen, Hans Albers aufgelegt und am tatsächlich brennenden Tresen, dem mit 29 Metern längsten auf der ganzen Meile, geschunkelt, bis die Schiffsglocke läutet. „Auf der Reeeeeeeperbahn nachts um halb eins ...“

Die Umbaumaßnahmen im vergangenen Jahr machen sich bezahlt. Auf den einschlägigen Portalen, z.B. Hostelworld.de, erhält das ebenso junge wie professionelle Konzept viel Anerkennung und viele Fans kommen gern wieder. Das Geheimnis des Erfolgs? „Wir hören unseren Gästen zu. Als wir zum Beispiel gesehen haben, dass Monteure, die bei uns übernachteten, morgens vor der Schicht in der nächsten Bäckerei Kaffee und Verpflegung geholt haben, haben wir ihnen ein adäquates Frühstück-Angebot gemacht. Das heißt Pyjama to go und kostet 5,90 Euro“, so Stephan Behrmann. Eins von vielen Beispielen.

Die Lage auf der Reeperbahn beurteilt er durchweg positiv: „St. Pauli ist ein Dorf. Hier gibt es ein gutes Miteinander unter den Kollegen, wir helfen uns gegenseitig, und ich habe hier noch keinen schlechten Menschen kennengelernt. Insgesamt gibt es in Hamburg ein Überangebot an

Gastronomie. Alles, was in der Mitte und nicht eindeutig positioniert ist, wird es schwer haben. Die Szene ist sehr facettenreich, aber gleichzeitig von wenigen Größen geprägt, die unterschiedliche Konzepte betreiben. Wichtig ist, dass man sein Konzept konsequent durchzieht, seinen Gästen zuhört, dann funktioniert das auch. Denn Hamburg hat garantiert genug Gäste für jedes Konzept!“ ■

Hotel: 52 Zimmer, 120 Betten (im Hamburger Hostel-Jargon: Liegeplätze).
Raucherbar ohne Speisenangebot mit gepflegter Bierkultur und der längsten Bar auf der Reeperbahn: 29 Meter und 12 Bierleitungen auf 74 m² Gastraum. Im März 2013 sind alle Umbaumaßnahmen abgeschlossen.

Plan für 2013: zuhören und immer weiter am Konzept arbeiten.

Kontakte:

COAST by east & SANSIBAR WINE
Großer Grasbrook 14, 20457 Hamburg
www.coast-hamburg.de,
www.facebook.com/CoastHamburg

BULLEREI
Lagerstraße 34b, 20357 Hamburg
www.bullerei.com,
www.facebook.com/bullerei.hamburg

Pyjama Park
Reeperbahn 36, 20359 Hamburg
www.pyjama-park.de,
www.facebook.com/hotel.pyjama-park.hamburg

KELTEREI Heil

Cidre im neuen Gewand...
als 0,33l Flasche für die Gastronomie
und als Rosé für den Geschmack!

Bio Cidre Rosé
0,33 Liter
4,5% vol

24.-26. März ProWein Düsseldorf	14. April BioWest Düsseldorf	28. April BioOst Berlin
---------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

*Wir freuen uns auf
Ihren Besuch am Stand!*

Kelterei Heil
An den Obstwiesen
35789 Laubus-Eschbach

www.kelterei-heil.de