

ONLINE

Wo unser Essen herkommt. Die Abendblatt-Reporter Nina Paulsen und Oliver Schirg recherchieren, unter welchen Bedingungen Lebensmittel hergestellt werden: <http://blog.abendblatt.de>

zu Tisch!

Das Lieblingsmenü ist – gemessen an der Teilnehmerzahl – die erfolgreichste aller Lieblingsaktionen des Hamburger Abendblatts. Bisher haben einige Tausend Leser daran teilgenommen. Jetzt im April beginnt die fünfte Staffel mit drei sehr unterschiedlichen Restaurants. Andere Lieblingsaktionen: Märchen im Michel und „Lieblingsstücke unter der Lupe“.

Lieblings Aktion

Fünf Gänge, fünf Weine für 59,50 Euro

Exklusiv für unsere Leser gibt es das **Lieblingsmenü**. Drei Spitzenköche machen bei der Aktion mit



Es geht auch charmant! Drei Köche stoßen auf das Lieblingsmenü an (v.l.): Thomas Fischer, Küchenchef „Die Bank“, Thomas Sampl, Chefkoch „Vlet“ und Michael Wollenberg vom „Marlin“ Foto: Marcello Hernandez

MATTHIAS REBASCHUS

Heidespargel und Kalbsfilet. Feines von der Seezunge. Holunderblüten mit kleinen gefüllten Biskuitkekzen und Rhabarbergout. Oder Jakobsmuscheln, Rotbarben, Trüffelsoße. Dazu Weine, Wasser und Kaffee – fast ist das wie bei einem wundervollen Konzert: Man setzt sich hin – und braucht nur noch zu genießen. Fünf Gänge, fünf verschiedene Weine. Eigentlich könnte man die Augen schließen, denn man braucht sich um nichts zu kümmern. Und genau das ist das Erfolgsrezept des Lieblingsmenüs des Hamburger Abendblatts: Wer es wählt, geht auf eine Art Pauschalreise. Nur nicht pauschal, sondern exklusiv mit tollen Menüs! Und das für einen vergleichsweise geringen Preis von 59,50 Euro.

Es ist ein Querschnitt durch die junge Gastronomie Hamburgs gelungen

Wir sind ein bisschen stolz, jetzt die fünfte Staffel des Lieblingsmenüs – die erfolgreichste Lieblingsaktion des Hamburger Abendblatts – präsentieren zu können. Tausende von Abendblatt-Lesern haben bisher mitgemacht. Und wir verraten gern noch ein Geheimnis: Es gab praktisch keine Beschwerden über die Qualität der Speisen und der Weine. Wir haben diesmal mehrere unterschiedliche Geschmacksrichtungen dabei. Mit der „Bank“ ist ein angesagtes Szene-Restaurant in der City mit internationaler Küche dabei. Dazu das feine, klassische und gleichzeitig modern-norddeutsche Vlet in der Speicherstadt sowie das rustikal-erfolgreiche Fischrestaurant Marlin im Norden von Hamburg. Wir werden die drei Restaurants in den kommenden Wochen auf den Zu-Tisch!-Seiten ausführlich vorstellen.

Wie kommt man nun an den Gutschein und ins Restaurant seiner Wahl? Den Gutschein kann man nur bei der Ticket-Hotline des Hamburger Abendblatts telefonisch bestellen, und er hat wie bei einem Konzert die Funktion der Eintrittskarte. Wie das ganz genau geht, steht rechts.

„Man braucht keine Furcht zu haben, etwas Falsches zu wählen oder sich im Preis zu vergreifen. Alles ist perfekt aufeinander abgestimmt, das Essen und die Weine passen hervorragend, und so erreicht das Lieblingsmenü eine tolle Harmonie“, sagt Weinhändler Gerd Rindchen. Das Lieblingsmenü sei „einfach großartig“, weil die Menschen an die Hand genommen werden, um die kreativsten Köche der Stadt kennenzulernen. Diesmal sei mit der Bank, dem Marlin und dem Vlet ein Querschnitt durch die junge Gastronomie Hamburgs gelungen, sagt Gerd Rindchen. Der wurde 2014 zum fünften Mal in Folge von der Berliner Wein-Trophy zum „Weinhändler des Jahres“ gewählt.

Auch unter den Weinen geht der Trend in die vegane Richtung. Veganismus ist eine besondere Form des Vegetarismus, bei der keinerlei tierische Produkte konsumiert oder verwendet werden. Rindchen wird jetzt bei der Abstimmung der Menüs versuchen, bei einem der drei Menüs einen weißen, veganen Wein von Lukas Kesselring aus der Pfalz zu platzieren. Weitere Weine kommen von weither; zum Beispiel aus Chile vom Weingut Casa Silver. Rindchen: „Das wird meine wichtigste Mission in diesem Jahr, denn Casa Silver, das meist rote Weine produziert, wurde in den vergangenen zwölf Jahren neun Mal als bester Erzeuger der Landes ausgezeichnet.“

Über die fünf einzelnen Gänge urteilen in der Regel sechs bis neun Tester aus der Marketing- und Event-Abteilung, der Chef- und Lokalredaktion des

Hamburger Abendblatts und von Rindchens Weinkontor. Ein bisschen erinnert das an „Deutschland sucht den Superstar“, denn die Tester urteilen („hammer“-Jhart).

Vor zwei Jahren, als das Lieblingsmenü startete, hat die Herausforderung bei den Testmenüs manchen der Köche noch schlaflose Nächte bereitet. „Wir haben in der ganzen Zeit tatsächlich unter den Tausenden von Lieblingsmenü-Gästen weniger als 20 Beschwerden über die Speisen, das ist ein wirklich ungewöhnlicher Erfolg“, sagt Marketing-

Man braucht keine Furcht zu haben, etwas Falsches zu wählen oder sich im Preis zu vergreifen.

Gerd Rindchen

Chefin Vivian Hecker, die die Idee zu dieser besonderen Form der Präsentation von kleinen Genuss-Reisen durch Hamburg hatte.

„Wir müssen bei jedem Menü, das wir vorschlagen, beim Testessen nachjustieren“, sagt Thomas Sampl, Chefkoch im Vlet. Das betreffe besonders die regionalen Hauptprodukte der fünf Gänge. Die sind nicht nur dem Wein anzupassen, sondern bieten zwei weitere Hürden:

Erstens muss sich für die Köche alles auch rentieren. Da muss es ein Koch, der, wie Thomas Sampl, Wert auf besondere Produkte legt und die regionale Ausrichtung soweit treibt, dass er Tomaten im Vlet nur anbietet, wenn diese hier geerntet werden können, besonders gut rechnen. Zweitens seien die Abendblatt-Leser als Restaurant-Gäste besonders kritisch und detailversessen. Sampl (der zum vierten Male beim

Lieblingsmenü dabei ist): „Was wir später den Gästen servieren, muss hundertprozentig so sein, wie auf den Fotos und im Abendblatt vorher beschrieben.“ Wenn das Foto drei mittelgroße Stücke Fleisch auf dem Teller zeigt, dann sei es nicht möglich, vier dünnere Scheiben anzubieten, die das Gleiche wiegen. „Das ist allerdings auch eines der Geheimnisse des Lieblingsmenüs. Die Sicherheit, zu wissen was man bekommt, zählt viel“, sagt Sampl. Bei der kommenden Staffel des Lieblingsmenüs wird der Chefkoch des Vlet wieder Ungewöhnliches servieren: Im Menü findet sich die Kombination von Ochsenmaul mit Trüffeln und Radieschen.

Weiterhin geht es mit Sampl ins traditionelle Schleswig-Holstein. Mit Schnüschn (sahniger Eintopf mit Frühlingsgemüse), Biersuppe, Kalbspezialitäten, wilden Kräutern, Rum, Beeren, Mini-Roulade – was eben so ein nordischer Bauer gern als Festtags-Menü genießt... Sampl pflegt mit dem Menü sein zweites Steckenpferd, das Sammeln alter Kochbücher. „Es sind Rezepte aus alten norddeutschen Büchern, die ich modernisiert habe“, sagt er.

Neu ist Thomas Fischer, Chefkoch in „Der Bank“ an den Hohen Bleichen. Das Restaurant in dem Stadtpalais von 1897 nennt sich Brasserie – dahinter verbirgt sich eigentlich eine Brauerei (franz. Brasserie), die viele verschiedene Arten von Hausmannskost anbietet. Und eigentlich keine Menüs. Doch Chefkoch Thomas Fischer hat auch Menüs in der Bank etabliert. „Die Abendblatt-Aktion stellt für mich eine gute Plattform dar, meine Menüs bekannter zu machen“, sagt er.

Beim fünfgängigen Lieblingsmenü spielt Fischer die Mittelmeerkarte. Mit einem Loup de Mer, provençalischen Gemüse, Seezungen nach andalusischer Art – abgerundet mit Spezialitäten aus der Heide. Und für die Dessert-

Liebhaber unter den Testessern hat er sich was ganz Feines mit Holunderblüten, Rhabarber, Schmand und Macarons (französisches Baisergebäck) ausgedacht. Thomas Fischer, der zwölf Jahre lang im legendären Gogärtchen in Kampen und im Landhaus Nösse auf Sylt kochte und dort auch einen Michelin-Stern errang, gehört nicht nur zu den besonders charmanten Köchen, sondern hat in der Bank eine wenig spekulative Einstellung: Der Gast müsse bei ihm auch satt werden! „Aber er muss nach dem Essen noch Tanzen gehen könne, daher koche ich leicht“, sagt er.

Zum ersten Mal ist Erfolgsgastronom Wollenberg mit dem Marlin dabei

Zum ersten Mal macht Erfolgsgastronom Michael Wollenberg beim Lieblingsmenü mit. Er bekam schon als Auszubildender seine Auszeichnungen, wurde vor 20 Jahren weltbesten Fischkoch beim Prix den Poisson Bocuse, hatte das Marinas im Süden, war in der Insel an der Alster und betreibt heute das bürgerliche Wattkorn und das Marlin in Langenhorn. Und er will, wie er dem Hamburger Abendblatt sagte, auch den Eulenkug Volkdorf übernehmen.

Im Marlin – benannt nach einem Meeresfisch – verwickelt sich der Freizeitangler Wollenberg. Denn in dem großen Restaurant, das auf dem Gelände einer ehemaligen Munitionsfabrik liegt, gibt es überwiegend Fisch. Im sogenannten Volvo-Park gelegen, stand jetzt, wie in vielen Restaurants, der Skrei (magerer Winterkabeljau) lange auf der Speisekarte. Doch für das Lieblingsmenü hat Michael Wollenberg zusammen mit seinem Marlin-Partner Harald Paulus Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch in fünf Gängen kombiniert. Lachs, Jakobsmuschel, Büsumer Krabben und Rotbarben sind mit einem Filet vom Husumer Mastochsen und Spargel im Menü.

So kommen Sie an Gutscheine für das Lieblingsmenü

⚡ Von heute an kann man über unsere Hotline die Gutscheine beim Hamburger Abendblatt ordern. Kaufen können Sie den Gutschein nur beim Hamburger Abendblatt unter der Telefonnummer 040/30 30 98 98. Er wird per Post zugeschickt (Porto ist im Preis enthalten). Die Hotline ist montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr und sonnabends von 8 bis 13 Uhr erreichbar. Serviert werden in den teilnehmenden Restaurants jeweils ein Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen sowie ein Mineralwasser und eine Kaffeespezialität pro Gast. Zu jedem Gang wird ein volles Glas Wein in der üblichen Menge von 10 cl serviert.

Der Weg ins Restaurant in einzelnen Schritten

Bei der Hotline unter der Telefonnummer 040/30 30 98 98 den Gutschein bestellen ab heute, 8 Uhr. Bis der Gutschein kommt, Wunschzeitpunkt und -Restaurant wählen. Bitte Aktionszeiträume beachten:

Restaurant Marlin: 15. April bis 15. Mai 2014 (montags bis sonntags, abends)

Die Bank: 1. Mai bis 15. Juni 2014 (montags bis sonntags, abends)

Restaurant Vlet: 16. Juni bis 15. September 2014 (Mo.-Do., mittags und abends).

Der Gutschein kommt per Post

Ist der Gutschein da: mit der Gutscheinnummer das Restaurant der Wahl anrufen. Vorher ist es sinnlos. Bei Buchung sofort Gutschein erwähnen und die Nummer nennen. Nur auf die Nummer wird reserviert.

Ist der Wunschtage ausgebucht, Alternativen bedenken. Es ist wie beim Hotel: Sind die Zimmer zum Wunschzeitpunkt ausgebucht, kann man nur einen anderen Zeitpunkt oder ein anderes Hotel suchen.

Am reservierten Tag den Gutschein nicht vergessen

Mit dem Gutschein wird man im Restaurant platziert. Wie bei allen Reservierungen werden die reservierten Tische belegt. Platz nehmen, genießen, gern zum Lieblingsmenü Fragen stellen. Bei Wohlgefallen freut sich jeder Service über ein Trinkgeld.

ANZEIGE

Weitere ausgewählte Produkte finden Sie unter www.abendblatt.de/shop

Den Spitzenköchen in die Töpfe geschaut!

Stilvolle Menüs von Spitzenköchen für zu Hause

- 15 Menüs mit bis zu 5 Gängen
- Vegetarische und familienfreundliche Menüs
- Eine Weinempfehlung zu jedem Gang
- Tolle Fotos, die Lust aufs Nachkochen machen
- Für festliche Anlässe eine kulinarische Überraschung

240 Seiten € 36,-

Jetzt versandkostenfrei bestellen unter www.abendblatt.de/shop

oder per Telefon 040/3 47-2 65 66 Zzgl. € 3,50 Servicepauschale und im Buchhandel Heymann, Thalia und Dr. Götz Land & Karte

Hamburger Abendblatt