



Zum sechsten Mal startet das Abendblatt für seine Leser die Aktion, bei der fünf Gänge mit fünf Weinen in Hamburger Spitzenrestaurants nur 59,50 Euro kosten. Von Matthias Rebaschus

Sie freuen sich, die Abendblatt-Leser mit je einem Lieblingsmenü verwöhnen zu dürfen: Thomas Fischer (Die Bank), Thomas Sampl (Vlet), Julian Chen (Ni Hao), Bastian Rau (Strauchs Falco) und Frank Kriewen (Privathotel Lindtner)
Fotos: Roland Magunia (2)

So machen Sie mit

Das „Lieblingsmenü“ ist eine Aktion des Hamburger Abendblatts in Zusammenarbeit mit fünf exklusiven Restaurants und einem Weinlieferanten. Im Preis von 59,50 Euro pro Person sind fünf Gänge, fünf dazu passende Weine sowie Wasser und Kaffee enthalten.

Buchung und Bezahlung erfolgen über Gutscheine. Diese können Sie nur über die Hamburger-Abendblatt-Tickethotline 040/30 30 98 98 kaufen. Sie werden per Post zugeschickt (das Porto ist im Preis inbegriffen). Die Hotline ist am Sonnabend von 8 bis 13 Uhr sowie montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr erreichbar.

Mit dem Gutschein erhalten Sie eine Gutscheinnummer, mit der Sie in den Restaurants Ni Hao, Strauchs Falco, Die Bank und Privathotel Lindtner telefonisch reservieren können. Das Restaurant Vlet können Sie nur über die Tickethotline des Nord Event Ticket-Reservierungsschops 040/20 00 64-105 oder per E-Mail: lieblingsmenue@vlet.de buchen. Lieblingsmenü-Reservierungen, die über das System Open Table eingebucht werden, werden im Vlet nicht anerkannt.

Wer mitmacht, sollte zeitlich flexibel sein. Legen Sie sich mehrere Terminwünsche zurecht, denn Restaurants können auch einmal ausgebucht sein. In der Regel können die Wünsche der Gäste aber berücksichtigt werden. Falls das jeweilige Restaurant am Wunschtage ausgebucht ist, können einfach die noch verfügbaren Plätze der anderen teilnehmenden Restaurants (innerhalb des jeweiligen Aktionszeitraumes) gebucht werden. Mit dem Gutschein kann man bei der Aktion einmal mitmachen. Es gibt jedoch keinen Anspruch auf ein bestimmtes Restaurant an einem bestimmten Tag.

Wer ist wann dabei?

China-Restaurant Ni Hao, Wandsbeker Zollstraße 25-29, 22041 Hamburg, Tel. 652 08 88. Aktionszeitraum: 8. November 2014 bis 31. Januar 2015

Restaurant Strauchs Falco in der Hafencity, Koreastraße 2, Elbarkaden, 20457 Hamburg, Tel. 226 16 15 11. Aktionszeitraum: 2. Januar bis 31. März 2015.

Restaurant Vlet in der Speicherstadt, Am Sandtorkai 23/24, 20457 Hamburg, Tel. 20 00 64-105. Aktionszeitraum: 5. Januar bis 30. April 2015.

Privathotel Lindtner in Harburg, Heimfelder Straße 123, 21075 Hamburg, Tel. 79 00 90. Aktionszeitraum: 1. Februar bis 29. März 2015.

Restaurant Die Bank in der City, Hohe Bleichen 17, 20354 Hamburg, Tel. 238 00 30. Aktionszeitraum: 7. April bis 31. Mai 2015.

So viel Lieblingsmenü war noch nie! Die sechste Staffel der Aktion für Leser des Hamburger Abendblatts beginnt, und sie läuft ein halbes Jahr lang. Diesmal machen fünf Restaurants mit: Ni Hao, Strauchs Falco, Vlet, Die Bank und Privathotel Lindtner. Das heißt, fünf Spitzenköche an fünf Adressen bieten je fünf Gänge, und die sind so unterschiedlich, dass wieder für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Deichwiesennamm im Brotmantel, ein Kotelett von Stubenküken, Krustentierpudding mit Esskastanien, Kartoffelmousseline mit Wintertrüffeln, bunte, chinesische Teigtaschen – das ist nur eine kleine Auswahl aus dem Angebot. Zu jedem der fünf Gänge wird ein passender Wein serviert, und es gibt auch Wasser und Kaffee. Für den Preis von 59,50 Euro kann man den Gutschein beim Hamburger Abendblatt bestellen. In den vergangenen Jahren nutzten jeweils mehrere Tausend Leser die Gelegenheit.

Dieser vergleichsweise geringe Preis und die präzise Vorbereitung ermöglichen etwas, das bei den Lesern des Abendblatts sehr beliebt ist: Man muss sich bei Tisch um nichts kümmern! Man muss keine Speisekarte studieren. Man muss sich nicht in die Weinkarte vertiefen. Man braucht keine Angst zu haben, etwas falsch zu machen. Und man braucht sich um die Rechnung keine Sorgen zu machen. Denn die ist mit dem Gutschein bezahlt. Aber natürlich freut sich der Service über eine kleine Aufmerksamkeit. Und es steht nicht nur eine einsame Flasche Wein auf dem Tisch, sondern es gibt fünf Stationen einer Genussreise durch die Weinberge: zu jedem Gang ein Glas anderer Wein! Das garantiert Weinhändler Gerd Rindchen, der wieder tolle und auch mal ungewöhnliche Weine aus seinem Lager ausgesucht hat.

Wie kommt man zu seinem Lieblingsmenü?

Die fünf Restaurants haben unterschiedliche Aktionszeiträume, die sich zum Teil überschneiden. Daher bitte: Genau nachlesen beim Ausschauen! So ist das chinesische Ni Hao zum Beispiel von November bis

Fünf Köche, fünf neue Lieblings-Menüs

Januar dabei – aber das Lindtner erst von Februar bis Ende März. Es lohnt sich, mit dem Terminkalender den Besuch abzustimmen. Jeden Gutschein kann man in einem der fünf teilnehmenden Restaurants einmal einlösen. Man muss nur selbst dort buchen. Wie das genau geht, das steht im Text rechts oben auf dieser Seite. Mit dem individuell nummerierten Gutschein erwirbt man ein Rundum-sorglos-Paket.

Die Auswahl unter den fünf Fünf-Gänge-Menüs fällt schwer! Denn wir garantieren: Die Köche, die diesmal dabei sind, haben so viel Spaß an der Aktion gefunden, dass sie noch ein „bisschen mehr Gas geben“, wie es in der Küche gern heißt. Wir garantieren auch, dass mit dem Lindtner, das zum ersten Mal hamburgweit mitmacht, und dem neuen Strauchs Falco zwei Adressen dabei sind, die eine Anreise lohnen.

„Es ist diesmal wirklich eine große kulinarische Tour durch Hamburg möglich“, verspricht Vivian Hecker, die als Marketingleiterin die Fäden der Aktion in der Hand hält. „Denn die fünf feinen Küchen stehen für

ein exotisches China, einen Szene-Treff, für Norddeutsches ganz modern, für Engagiertes aus der Hafencity und für eine großzügig-familiäre Hotel-Welt.“

Jedes Menü wurde von etlichen Gaumen getestet, auch darauf, ob es für Paare geeignet ist.

Das China-Restaurant Ni Hao steht am Anfang der Aktion im November und punktet mit einer Mischung aus traditioneller, original China-Küche und Klassikern. Denn neben einer knusprigen und sehr zarten Ente gibt es Teigtaschen – eine Hauskost, die einen einfachen Namen trägt, aber kleine Aromabomben beinhaltet und sehr beliebt ist. Chefkoch Julian Chen hat Familienrezepte aus China nachgekocht und verzauberte auch Gäste aus China, die bei der Präsentation seines Menüs dabei waren, mit China-Aromen, deren Herstellung extrem aufwendig ist.

Es folgt Strauchs Falco, ein schickes Restaurant mitten in der Hafencity mit großen Ambitionen und beim Lieblingsmenü mit einer fantastischen Kombination von Kartoffeln und Trüffeln sowie einem Dessert, das After Eight mit Eis, Schokolade und Pistazien neu interpretiert. Das Restaurant am Magdeburger Hafen wird geleitet von Erfolgsgastronom Tobias Strauch (Mess, Marblau, Cocktaillbar im St. Pauli Theater), und am Herd steht Chefkoch Bastian Rau, der

gern auf dem Teller eine kleine Abenteuerreise veranstaltet.

Als Drittes kommt das Vlet in der Speicherstadt (zum fünften Male dabei) mit seinen diesmal streng hamburgisch orientierten Kompositionen. Aus einem historischen Kochbuch wandern „Hamburger National“ (mit Schwein, Steckrübe, Trüffel und Zwiebeln) und eine historische Fischsuppe auf den Tisch. Vlet-Koch Thomas Sampl hat nach viermaliger Teilnahme die meiste Erfahrung mit dem Lieblingsmenü und geht sehr selbstbewusst mit alten Rezepturen um.

Im Februar 2015 kommt das Privathotel Lindtner in Harburg dazu – mit dem Stubenküken und einem Rücken vom „Friesisch Ochs“. Das Lindtner hat den klar weiblich geprägten Charme von Chef Heida Lindtner, für die ein großes Hotel immer etwas mit Großzügigkeit und Geselligkeit zu tun hat. Chefkoch Frank Kriewen schafft mit seiner passenden Küche eine familiäre Wohligkeit.

Im Restaurant Die Bank an den Hohen Bleichen schließlich zeigt die Küche sehr pfiffig ausgedachte Kombinationen von gebratener Jakobsmuschel mit Schinken oder Kabeljau mit Ravioli. Bitte bei Ravioli nicht an lasches Jugendherbergessen denken: Die Lieblingsmenüs werden alle von den Köchen eigens neu zubereitet. Das erfordert schon der Stolz, mit dem alle ans Werk gehen. So auch Thomas Fischer, Chefkoch in der Bank. Er ist zum zweiten Mal dabei, hat an der Aktion Geschmack gefunden und will mit Kreationen, die auch optisch viele Punkte sammeln, noch weiter auftrumpfen.

Wohligkeit – ein Wort, das Weinfachmann Gerd Rindchen gern mag. „Bei den jetzigen Lieblingsmenüs über den Jahreswechsel hinweg kann man wirklich die Seele baumeln lassen. Jeder der fünf Köche hat Gänge dabei, die einfach nur glücklich machen“, sagt Rindchen, der 2014 zum fünften Mal in Folge von der Berliner Wein-Trophy



Hauptgang in Die Bank: Deichwiesennamm im Weißbrotmantel, dazu Ziegenfrischkäse, Auberginen, Tomate, Blattspinat und Rosmarinjus
Foto: Marcelo Hernandez



Vorspeise im Vlet: Stremellachs, Rieffkoken mit Birnen, Bohnen und Speck



Kartoffelmousseline mit gebratenem Blumenkohl, Eigelb und Winter-Trüffeln bei Strauchs Falco
Foto: Bertold Fabricius