

Warum der neue Tennisstar bei der Players Night fehlte

350 Gäste feierten in „Der Bank“. Zverev durfte nicht dabei sein

NEUSTADT :: Es gibt drei Zutaten für eine gelungene Party: toller Ort, reiche Auswahl an prickelnden Getränken und gute Gäste. Das alles war auf der Players Night anlässlich des Tennisturniers am Rothenbaum am Mittwochabend der Fall. Gefeierte wurde allerdings nicht auf der Anlage, sondern im Restaurant Die Bank an den Hohen Bleichen.

Die Terrasse war in dieser warmen Sommernacht der erste Anlaufpunkt für die rund 350 geladenen Gäste. Da Moët & Chandon-Repräsentant Frank Ehlers Co-Gastgeber war, floss der Champagner in Strömen. Gereicht wurde das Getränk in goldenen Kelchen, die so begehrt waren, dass sie bei einigen Damen in der Handtasche verschwunden sein sollen. Hauptgastgeber war Turnierdirektor und Ex-Wimbledon-sieger Michael Stich, der sich bester Laune präsentierte und jeden Gast per Handschlag begrüßte. Der Ex-Profi-sportler zeigte sich zur Mitte des Turniers sehr zufrieden mit den Zuschauerzahlen. Vor allem freute es ihn, dass es vier deutsche Spieler ins Achtelfinale geschafft haben, darunter Supertalent Alexander „Sascha“ Zverev. Er fehlte allerdings – und zwar aus gutem Grund: „Der Junge ist erst 17 Jahre und darf hier heute nicht feiern“, erklärte Michael Stich.



Detlef Hammer (v. l.) mit Michael Stich und Ex-Profi Patrik Kühnen Fotos: Joost



Melitta und Marc Ciunis: Der Gastro-profi arbeitet an neuen Projekten

Auch gesehen: die Tennisprofis Carlos Berlocq und Juan Mónaco. Ohne Ehemann Jan war Marion Fedder gekommen, die sich lange mit Matthias C. Lischke (CDU) unterhielt. Auch Ex-Boxweltmeisterin Ina Menzer und TV-Moderator Alexander Bommes feierten mit. (ug)

Barkasse wird Kunst – 100 Gäste bei Schiffstaufe

ENTENWERDER :: Eine Barkasse als Kunstwerk, das ist ein Grund zum Feiern: Und deshalb sind am Mittwochabend, selbstverständlich per Schiffshuttle, mehr als 100 Gäste von den Landungsbrücken nach Entenwerder chauffiert worden, um bei der Taufe der „Lütten Deern“ auf Einladung von Barkassen Meyer dabei zu sein. Um 19.10 Uhr war es so weit. Die „Lütten Deern“ – eine „alte Dame“, die schon 84 Jahre Hafengeschichte hinter sich hat – wurde von Künstlerin Julia Benz getauft, die das neue Äußere des Schiffs in liebevoller Detailarbeit bunt gestaltet hatte. Bug, Heck, Steuerbord und Backbord sind nun ein Kunstwerk.

Getauft wurde das Schiff, das künftig auf Hafensrundfahrten unterwegs sein wird, wie Barkassen-Meyer-Chef Hubert Neubacher verriet, übrigens nicht mit Champagner, sondern mit einer Flasche des Wassers Viva con Agua. Denn auf der „Lütten Deern“ und den anderen Schiffen von Barkassen Meyer wird künftig Viva con Agua angeboten und pro verkaufter Flasche 1 Euro an Hilfsprojekte gespendet: „Kunst und Charity liegen uns sehr am Herzen. Dass wir nun beide Aspekte bei der Kunstbarkasse miteinander verbinden können, freut uns sehr“, sagte Gastgeber Hubert Neubacher.

Die Gäste waren nicht nur von dem Projekt begeistert, sondern auch von dem wunderbaren Blick auf die Elbe in der Abendsonne. Dabei: Schauspielerin Anika Lehmann („Rote Rosen“), Unternehmerin Biggy Saatrübe-Möllers (Air Weddings) und Viva-con-Agua-Gründer Benny Adrion. (ug/vas)



Julia Benz, Ex-Fußballprofi Benny Adrion, Hubert Neubacher und Michael Fritz (Viva con Agua) Foto: Jürgen Joost

Draußen essen: Fünf Hamburger Lokale unter den deutschen Top 50

HAMBURG :: Der Online-Reservierungsservice Open Table hat auf Basis von mehr als 85.000 Bewertungen in rund 2100 gastronomischen Angeboten in Deutschland eine Liste der besten Restaurants zum Essen im Freien ausgewählt.

Gleich fünf Restaurants aus der Hansestadt haben es in die Liste geschafft: das Atlas an der Schützenstraße, der Kochsalon (Max-Brauer-Allee), das Elbe 76 an der Bismarckstraße, das

Marlin (Tarpen), das MataHambre an der Methfesselstraße und das Market Restaurant Deck 7 auf dem Süllberg.

Auch beim Städtevergleich schneidet Hamburg neben Frankfurt und München am besten ab, was die Zahl der Läden mit Außengastronomie betrifft. Insgesamt besteht die Top-50-Liste von Open Table aus einem Mix aus bekannten Gourmetrestaurants, kleinen Geheimtipps und traditionsreichen Gasthäusern. (HA)