

sch muss schwimmen: Im Au Quai haben Chefin Sylviane Caressa und Koch Marc Schewe eine riesige Auswahl an Absackern parat

Die weite Genuss-Welt am Hafen

Abendblatt-Serie, Teil 2 - Hamburgs Gastromeilen Heute: Die Große Elbstraße bietet Fisch, Flair und viel Abwechslung

ALTONA :: Lange ist es her, dass Damen in roten Lackstiefeln hier zwischen Lagerhallen und Kisten mit auf Eis gelartem Fisch ihre Dienste anboten. Den Fisch ihre Dienste andoten. Den Fischmarkt Hamburg Altona gibt es immer noch – aber ansonsten hat sich die Große Elbstraße in den letzten Jahren sehr herausgeputzt; nicht nur mit neuen Glasbauten, sondern auch mit einer großen kulinarischen Vielfalt. Die Straße ist zu einer echten Gastromeile geworden, die Tester vom "Feinschmecker" haben hier alle Münde voll zu tun.

1. Ein Buddha im Eingangsbereich verheißt es schon: Im **Au Quai** kann man entspannt essen. Tannenbäume hängen kopfüber von der Decke, an den rötli-chen Wänden leuchten Bilder, die an da Vincis "Abendmahl" erinnern. Die Weintresore hinter Glas und eine neue Lounge für 30 Personen sehen so schick aus, als läge dieses Lokal in New York City. Seit 16 Jahren gibt es das Au Quai, es ist auf französische Spezialitäten und es ist auf französische Spezialitäten und Fisch ausgerichtet. Während das Sashi-mi von Tuna und Lachs (16,90 Euro) und Ceviche von der schottischen Ja-kobsmuschel (18,90 Euro) noch als Vor-speise durchgehen, kann man sich an der großen Bouillabaisse mit Kabeljau, Carpalan Duby, Parmeare, Bouilla und Garnelen, Pulpu, Parmesan, Rouille und Garneien, Pulpu, Parmesan, Kouille und Croutons (29 Euro) richtig satt essen. "Unsere Bouillabaisse ist die beste der Stadt, sie kocht sechs Stunden lang", behauptet Restaurantchefin Sylviane Caressa selbstbewusst. Die Italo-Französin spricht fünf Sprachen und steht auch sonst für die Internationalität, die des Bestungt aus mehr. das Restaurant ausmacht. Au Quai, Große Elbstraße 145B

Tel. 38 03 77 30, Mo-Sa ab 17.30 Uhr

2. Der Klassiker und eine echte Institution an der Großen Elbstraße ist das Fischereihafen Restaurant. Die Fotos in der Oyster Bar zeigen berühmte Gesich-ter: Angela Merkel, Franz Beckenbauer Formel-1-Fahrer Mika Häkkinen – die





Liste der Prominenten, die die Stufen hochgingen und die niedliche Fischtür-klinke herunterdrückten, ist lang. Wer Labskaus mit Spiegelei und Gabelmops (Probierportion 9,50 Euro) oder Nordsee-Steinbutt mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Heidekartoffeln zerlassener Butter und Heidekartoffeln (49 Euro) genießt, kommt sich vor wie auf einem sehr edlen Kreuzfahrtschiff. Draußen mag sich die Welt immer hek-tischer weiterdrehen, im 1981 eröffne-ten Fischereihafen Restaurant wird das Traditionelle gepflegt. Manche Mit-arbeiter arbeiten seit 20 Jahren hier, die arbeiter arbeiten seit 20 Jahren hier, die vielen Stammgäste kommen auch deshalb, weil sie stets auf vertraute Gesichter treffen. Fischereihafen Restaurant, Große Elbstraße 143, Tel. 38 18 16, täglich ab 11.30 Uhr,

w fischereihafenrestaurant de

3. Süddeutsche, Österreicher und Schweizer wissen sofort, was einen im Fischbeisl erwartet, daher kommen sie häufig vorbei: Beisl bedeutet Gasthaus oder Kneipe mit Essen. Die Einrichtung oder Kneipe mit Essen. Die Einrichtung ist simpel: Holztische und Stühle, weiße Kacheln an den Wänden – hier kann man gut durchwischen. In der offenen Küche sieht man, wie das Filet vom Lumb (16,50 Euro) gebraten wird. Das Fleisch ist fest, fein, weiß und schmeckt leicht nach Hummer. Donnerstags gibt es immer erine Herinsefliets mit Brates immer grüne Heringsfilets mit Bratkartoffeln für 9,50 Euro; wer will, kann sich auch einfach ein Fischbrötchen sich auch einfach ein Fischbrötchen mitnehmen. Der Besitzer (führte auch das Landhaus Dill) holt die Fische di-rekt aus der Markthalle nebenan. Fischbeisl, fr. Elbsträße 131, Tel. 390 72 75, täglich 11.30 Uhr bis 21 Uhr, www.fischbeisl.de

4. Zum Frühstück und für die Zeit zwi-4. Zum Frühstück und Tür die Zeit zwischen Mittag- und Abendessen hat die Große Elbstraße das Schmidt & Schmidtkhen. Das Café wurde 2011 in einer ehemaligen Fischverkaufshalle eröffnet, der Vintage-Look passt gut zur Gegend. Segel hängen an den Decken, und beim Kaffee (selbst gemacht!) können die Gäste in die große Backstube





schauen. Baumkuchen und Pralinen werden dort gezaubert, genauso wie Brot und Tartelettes. Unbedingt das Brot und Tartelettes. Unbedingt das Leichte Mädchen (3,20 Euro) probieren, es hat eine Creme aus Himbeeren, Roter Beete und Vanille – kein Wunder, dass das Magazin "Feinschmecker" das Café als eines der besten in Deutschland auszeichnete. Wer am Wochenende kom men will, muss eine Woche im Voraus men will, muss eine Woche im Voraus reservieren, "Es läuft so gut, dass wir überlegen, ein paar Meter weiter eine weitere Filiale zu eröffnen", sagt Inhaber Falk Hocquel.
Schmidt & Schmidthen, Große Elbstraße 212, This Confession of the Park of t Tel. 41 30 67 10 13, täglich 8 bis 19 Uhr.

5. Wer Frankreich mag, der geht ins **Marseille**. Der Chef des Hauses, Milenko Gavrilovic, bezeichnet sein Lokal als "einen der letzten Dinosaurier" an der Große Elbstraße. 120 Jahre alt ist das hübsche Gebäude, in dem das Restau-rant seit 2008 seine Köstlichkeiten serviert. Die Fischsuppe ist legendär, der Mittagstisch extrem beliebt, und abends bestellen die Gäste gerne das Tischlein-deck-dich-Menü. Dabei gibt es vorab viele verschiedene Kleinigkeiten, dann wählt man einen Hauptgang aus Seeteu-fel, Dry-Aged Rumpsteak oder Fregola

www.schmidt-und-schmidtchen.de

Sarda aus – und zum Dessert gibt es ver-schiedene Süßigkeiten (42 Euro). "Uns geht es darum, Essen und Spaß zu ver-binden", sagt Gavrilovic. Die Konkurrenz in der Straße stört ihn nicht. Er renz in der Strabe stort im nicht. Er holt sich manchmal auf dem Weg nach Hause etwas von Henssler & Henssler – das Restaurant des berühmten TV-Kochs liegt nur ein paar Meter weiter. Marseille, Große Elbstraße 164, Tel. 41 30 72 21, Mo-5a ab 12 Uhr,

w.restaurant-marseille.de

6. Fisch muss schwimmen. Bei Humme 6. Fisch muss schwimmen. Bei **Hummer**Pedersen gelingt die Kombination aus
Eiweiß und Alkohol vortrefflich. In dem
Bistro, das auf zwei Ebenen 120 Plätze
anbietet, bestellt man am besten den
Klassiker Hummerfleisch mit Salat und Kartoffelpuffer (25,50 Euro) und dazu Kartottelputter (25,50 Euro) und dazu ein Glas Taittinger. Es geht aber auch günstig: Fischfrikadellen im Brötchen für 3,50 Euro zum Beispiel. "Wir machen keinen Unterschied bei den Gästen. Vom Maurer bis zum Oberstaatsanwalt, ob im Blaumann oder im Anzug, bi immed Arpfekehedle, dare Dom Re. ob jemand Apfelschorle oder Dom Perignon bestellt - bei uns ist jeder willen", sagt Restaurantchef Anders

Jensen. Hummer Pedersen, Große Elbstraße 152, Tel.



rant Tai Tan

522 99 39 26, Mo-Mi 12-18 Uhr, Do-Sa

 Auf der Fischmeile gibt es auch Fleisch! Im Mash (Modern American Fleisch! Im Mash (Modern American Steak House) werden seit zwei Jahren Nebraska Beef aus Maisfütterung, An-gus-Rind aus Uruguay, Kobe-Rind, japa-nisches Wagyu, Fleisch aus dem Husu-mer Raum und Dänisches Prime Beef serviert. Letzteres reift im Dry-Age-Verserviert. Letzteres reitt im Diy-Age-Ver-fahren bis zu 90 Tage lang, 330 Gramm Rib-Eye gibt es für 43 Euro. Wer den zarten und intensiven Geschmack ein-mal gekostet hat, geht nie wieder zu Burger King. Der Essbereich sieht aus wie ein edler amerikanischer Diner. Toll auch, dass man im Mash nicht nur es-sen sondern nach dem Steak (oder einsen, sondern nach dem Steak (oder einsen, sondern nach dem steak (oder einfach so) noch einen Drink in der 70erJahre-Bar nehmen kann. Von den Ledersesseln aus blickt man auf 2184 verschiedene Bourbon Whiskeys, am Wochenende spielen Livebands. "Bei um soll Essen eine Erfahrung sein", sagt General Manager Helge Rudolph. Mash, Große Elbstraße 148-150. Tel. 809 00 81 11, täglich ab 12 Uhr,

 Es gibt sie noch, die rot karierten Tischdecken, und zwar im Ristorante Vincenzo. Der Italiener befindet sich direkt im Stilwerk und ist klein, dafür falrekt im Stilwerk und ist klein, datur fal-len die Portionen riesig aus. Idealer Lunch: Tagliatelle mit Hähnchenbrust-streifen in Bärlauch-Pesto für 8,50 Euro. Danach ist man gestärkt, um sich die wunderschönen Möbel in den Geschäften nebenan oder die Kunst in der Gale rie Jenny Falckenberg anzuschauen. Die Kunstagentin holt sich selbst gerne mit tags etwas von dem hervorragender liener nebenan. Ristorante Vincenzo, Große Elbstraße 68, Tel. 87 50 05 59, Mo–Sa 10–19 Uhr,

www.ristorante-vincenzo.de

Aus der HafenCity kennt man das Tai 9. Aus der HatenCity kennt man das Ial Tan bereits – nun hat jüngst eine zweite Filiale des thailändischen Restaurants an der Großen Elbstraße eröffnet. 40 Plätze hat das modern eingerichtete Lo-kal. Besitzerin Worapoj Lana Memang-kung wird hier mit ihren in erstklassigen thailändischen Gestroomischulen thailändischen Gastronomieschulen ausgebildeten Köchen nicht nur tradiausgebildeten Kochen nicht nur tradi-tionelle Gerichte wie Gaeng Khiew Whan Nua (Grünes Curry mit Rind-fleisch) für 17,50 Euro zaubern, sondern sie setzt auch auf erstklassige Drinks. Am Wochenende soll das Tai Tan Bar-charakter haben. Da gibt es dann Mai Tai mit thailändischem Rum. So lang-sam ist in der Großen Elbstraße sogar (wieder) abends was los.
Tai Tan, Große Elbstraße 100, Tel.
41 91 95 94, Mo-Fr 12-15 und ab 18 Uhr, Sa
und So ab 17 Uhr, www.taitan-restaurant.com

Lesen Sie kommenden Donnerstag:

Frau ersticht ihren Lebensgefährten mit Küchenmesser

Hamburgerin steht wegen Totschlags vor Gericht. Sie hatte 1,68 Promille

HAMBURG :: Sie fügten sich "wechsel-HAMBURG:: Sie fügten sich "wechsel-seitig körperliche Verletzungen" zu, wie es in der Anklage heißt. Dann stach Ma-rieta M. mit einem großen Küchenmes-ser zu und tötete ihren 33 Jahre alten Le-bensgefährten. Seit diesem Mittwoch, fast sechs Monate nach der Tat, steht die

Tast sechs Monate nach der Tat, steht die S5-Jährige vor dem Schwurgericht, die Anklage lautet auf Totschlag. Gegen 3 Uhr am 24 Juni soll die An-geklagte mit ihrem Partner in der ge-meinsamen Wohnung an der Guten-bergstraße im Stadtteil Stellingen in einen Streit geraten sein. Kurz darauf meldete sich Marieta M. beim Polizeinotruf und teilte mit, dass ihr Partner die gemeinsame Wohnung nicht verlas-sen wolle.

Noch bevor die Beamten eintrafen,

eskalierte die Situation: Die alkoholisier-te 55-Jährige (1,68 Promille) kehrte mit einem Küchenmesser ins Wohnzimmer zurück – offenbar um ihren Partner nun zum Gehen zu zwingen. Als der jedoch auf dem Sofa sitzen blieb und die Woh-nung trotz weiterer Aufforderungen nicht verließ, stach Marieta M. ihm mit dem Messer in die linke obere Brust. Das Opfer erlitt einen Lungendurchstich, schleppte sich schwer verletzt bis zur schleppte sich schwer verletzt bis zur Haustür und brach dort zusammen. Die Angeklagte hatte zwar noch die Ret-tungskräfte alarmiert – für ihren Partner kam jedoch jede Hilfe zu spät. Zum Prozessauftakt am Mittwoch

wurde im Beisein des Nebenklägers – es handelt sich um den Sohn des Opfers – nander sten um den sonn des Oprers – lediglich die Anklage verlesen, beim nächsten Termin am 8. Januar will sich Marieta M. dann zu den Tatvorwürfen äußern. Es sei mit einer längeren, schriftlichen Einlassung zu rechnen, kündigte ihre Verteidigerin an. Ein Urteil wird nicht vor dem 19. März erwartet. (dah)

Neues Pilotprojekt: Hamburg wird zur E-Bus-Hauptstadt

Bund gibt Fördergeld für fahrerlose und elektrisch betriebene Fahrzeuge

HAMBURG:: Die HafenCity soll schon vom kommenden Sommer an eine Art Testfeld für kleine Elektrobusse werden, die fahrerlos durch den Stadtteil rollen Das bestätigte jetzt die Verkehrsbehör-de: So bekommen die Stadt und die städde: So bekommen die Stadt und die städ-tische Hochbahn AG jetzt vom Bundes-umweltministerium eine Förderung von 3,7 Millionen Euro, wie die Behörde mit-teilte. Damit soll ein speziell für Ham-burg entwickelter Fahrzeugtyp gefördert burg eitwickeiter Faintzeugyp geiordert werden, den Hamburg gemeinsam mit Partnern aus Industrie und Wissen-schaft plant. Gedacht seien die E-Busse zunächst nur für die HafenCity, wo sie spezielle Stationen anfahren würden. Im Testbetrieb gebe es noch Fahrer, die im Nacht lid in der Berneitsen bei weiten ber weiten. Notfall eingreifen könnten. Im weiteren Testverlauf sollen "geschulte" Fahrgäste in dann fahrerlosen Bussen mitfahren.

in dann fahrerlosen Bussen mitfahren. Wie groß die Fahrzeuge werden und wie viele es sein werden, steht der Behörde zufolge aber noch nicht fest.
Dieser Pilotbetrieb in der HafenCity wäre dann schon der zweite geplante Einsatz mit autonomen. Elektrobussen in Hamburg. Im Sommer hatten bereits Senat und die Deutsche Bahn eine Ver-Senat und die Deutsche Bahn eine Ver-einbarung dazu unterzeichnet. Demnach sollen auch 2018 schon 100 kleine Elek-trobusse der Bahn durch die Stadt rol-len, die fahrerlos Pendler aus verschie-denen Wohngebieten zu größeren Bahn-

höfen bringen. Diese Busse sollen Fahrgemein-Diese Busse sollen Fahrgemein-schaften ersetzen und auf Anforderung – beispielsweise mit dem Smartphone – eingesetzt werden. Außerdem hatte die Bahn angekündigt, dass die S-Bahn-Stre-cke nach Bergedorf bis 2021 schrittweise automatisiert werden soll.

Hintergrund der Elektro-Bemühun gen Hamburgs ist der geplante Weltkon-gress für intelligente Verkehrssysteme (ITS), den die Stadt 2021 ausrichten soll. Ein "Schlüsselthema" und zentraler Bau-stein der städtischen Strategie sei dabei das autonome Fahren mit elektrischen Shuttlebussen, hieß es bei der Verkehrs behörde (at)