



## **Gastro TrendTour**

Innovationen aus Hamburg

## Transit



In Hamburg am Schulterblatt hat vor Kurzem das Transit eröffnet. Geboten wird ein süd-ost-asiatisches Dining im Transit-Stil. Serviert werden zahlreiche delikate Menüs in kleinen Schälchen – perfekt für Paare, große Gruppen oder auch für Dining Solo.

Bestellt wird mit einem Block und einem Bleistift: Man setzt einen Strich hinter alle Gerichte, die man gern bestellen möchte. Und das Prinzip heißt dabei: Sharing is caring. Jede Bestellung wird in kleinen Schälchen serviert und kommt dann zum Teilen in die Mitte. Dazu gibt es Reis oder Reisbandnudeln, um den Geschmack zu tragen. Wer sein Essen nicht teilen mag, kann natürlich auch einfach drei bis vier Schälchen nur für sich allein bestellen.

Bei gutem Wetter kann man vor dem Laden auf dunklen Bierbänken Platz nehmen und dem Treiben auf dem Schulterblatt zusehen. Wenn man aber lieber drinsitzen möchte, erwartet einen ein dunkler, stylisch in rot und schwarz gehaltener Laden. Mal abgesehen davon ist das Interior aber sehr schlicht. Die Wände und Tische sind schwarz, rote Lampen und große Blumensträuße setzen Akzente. Und es ist richtig viel Platz, man kann hier also auch mit einer größeren Gruppe gut zusammensitzen.

### **Anschrift:**

Transit Restaurant Hamburg  
Schulterblatt 75  
20357 Hamburg

[www.transit-restaurants.com](http://www.transit-restaurants.com)

## Fang & Feld

### FANG & FELD

Fangfrisch, regional und zeitgemäß. So will Küchenchef Sebastian Michels im „Fang & Feld“ auftischen. Das Restaurant im Hotel The Westin in der Elbphilharmonie ist Nachfolger des „The Saffron“, dessen Interieur geblieben ist. Gastronomisch setzt das Team auf mehr Lässigkeit, mehr Klarheit und den Sinn für das Wesentliche hinter den dicken Mauern des alten Kaispeichers. In einem modernen Bistro-Stil, in heimischer Atmosphäre wird bodenständig und ohne viel Schnickschnack aufgetischt.

Vom Fine-Dining-Konzept hat sich das Westin verabschiedet, um ein breiteres Publikum anzusprechen. Die Tische sind minimalistisch und klar eingedeckt. Abendgarderobe muss nicht sein, Jeans und T-Shirt funktionieren auch. „Hanseatic Bistronomy“ wird das dann genannt. Alle Produkte, die im „Fang & Feld“ aufgetischt werden, kommen aus dem Hamburger Umland. Obst und Gemüse bezieht das Küchenteam aus dem Alten Land, das Fleisch stammt vom Holsteiner Weiderind und der Fisch kommt frisch von den Nordseekuttern.

Auf den Tisch kommen in der Elphi moderne Gerichte wie gebratenes Kabeljaufilet mit knusprigem Speck oder Rinderfilet aus Schleswig-Holstein mit gerösteten Apfel-Kartoffeln und Haselnüssen. Alles nicht überkandidelt und trendig, sondern hanseatisch-bodenständig.

#### **Anschrift:**

Fang & Feld - Restaurant  
Platz der Deutschen Einheit 2  
Hamburg, 20457

[www.fangundfeld.de](http://www.fangundfeld.de)

AENDRÈ

AENDRÈ

Nachhaltig, frisch, lecker: Seit Mai 2019 ist der Lehmweg in Hoheluft um ein kulinarisches Highlight reicher. Bereits in den ersten Wochen nach der Eröffnung hat sich ein Hype um das Conscious Café entwickelt. Der Begriff Aendrè kommt aus dem Dänischen und bedeutet „verändern“. Und genau das hat Betreiberin Janine vor. In ihrem Laden ist nicht nur alles vegan, sie hat auch das Ziel, eine Zero-Waste-Küche anzubieten. Alles was in der Küche verarbeitet wird, ist möglichst regional gekauft und die allermeisten Produkte wie das Mandelmus, die Salat-Dressings oder der Kefir – werden hausgemacht. Außerdem wird lieber in großen Mengen eingekauft, um den Müllverbrauch zu reduzieren. Consciousness, ein Wort das gerade oft als Hashtag verwendet wird: Bewusstsein. Bewusst handeln, bewusst einkaufen, bewusst genießen. Genau das will das AENDRÈ. Convenience-Produkte kommen hier nicht in die Bowl.

Das Café selbst ist nicht groß, aber sehr schön eingerichtet. Beton trifft auf dunkles Holz, ganz viele Pflanzen und Details wie kleine Bilderrahmen oder Salz in schönen Glasdöschen. Im Eingang liegen Rote Beeten, Zwiebeln und Kartoffeln, die in der kleinen, offenen Küche direkt verarbeitet werden. Und – sehr grandios – vor der Tür des Cafés findet sich noch einmal so viel Platz wie drinnen!

Ab 8 Uhr morgens stehen fruchtig-süße Bowls mit Porridge, Vanilla oder Berry Base und verschiedenen Toppings auf dem Menüplan. Zwischen 12 und 20 Uhr gibt's die bunten Lunch- und Dinner-Bowls zum Selbermixen. Die Theke bietet eine leckere und vielfältige Auswahl. Wie wäre es mit Rotkohlsalat, gebratenen Kichererbsen, Süßkartoffeln, Spinat, gerösteter Rote Bete und Brokkoli, getoppt mit frischen Kräutern und Oliven? Dazu gibt es wechselnde Suppen und andere warme Köstlichkeiten.

**Anschrift:**

AENDRÈ  
Lehmweg 31A  
20251 Hamburg-Hoheluft-Ost

[www.aendre.de](http://www.aendre.de)

## black forest bar by henn



Badische Drinks. Von Hamburg in den Schwarzwald in null Sekunden! So fühlt man sich beim Betreten der Black Forest Bar in Eppendorf. Der 31-jährige Tobias Henn hat sich hier seinen Traum verwirklicht. Der Gastronom stammt aus dem Schwarzwald und zusammen mit seinem Bruder garantiert er in seiner Bar Qualität und Originalität aus der baden-württembergischen Heimat.

Von allen Plätzen hat man einen guten Blick auf den Tresen der Bar und verliert so das Ziel nicht aus den Augen: mindestens einen Cocktail aus jeder der vier Rubriken zu probieren: Eigenkreationen von modernen Spirituosen, gemischt mit Klassikern aus dem Schwarzwald.

Diese modern interpretierte Trink-Tradition wird ergänzt durch moderne Schwarzwald-Tapas inspiriert von traditionellen Gerichten und weitere deftige Speisen: Die Vesperplatte mit Schwarzwälder Wurstwaren, Käse und Winzerbrot ist perfekt zum Teilen. Eine richtig gute Grundlage für einen feucht-fröhlichen Abend schaffen die handgeschabten Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Maultäschle vom Wildschwein und fürs G'Schmäckle (was Lüttes zwischendurch) stehen Schwarzwälder Schinkentatar oder geschmolzene Honigtomaten bereit.

Das Tagesgeschäft ist nur eines der vielen Möglichkeiten, wie man den Schwarzwald in Hamburg erleben kann. Ob es Cocktail Kurse, Tastings oder exklusive Veranstaltungen sind, im „black forest“ ist vieles möglich.

### **Anschrift:**

Black Forest Bar by henn  
Curschmannstr. 9  
20251 Hamburg

[www.blackforest-bar.de](http://www.blackforest-bar.de)

## What's Beef



Alles selbst gemacht: Im Herzen von Wandsbek auf der Wandsbeker Marktstraße bietet das What's Beef die laut eigener Aussage „frischesten und besten“ Burger der Stadt. Die Zutaten: feinstes Bio-Fleisch, selbst gebackene Buns und regionale Produkte. Fleisch wird jeden Tag frisch gewolft und Patties selbst in den Stores zubereitet. Auf der Speisekarte stehen 14 verschiedene Burger, zudem Beilagen wie Chili Cheese Fries und Salate. Besonders Hungrige bestellen zum Burger-Menü noch einen XXL-Milkshake. Weniger Hungrige nehmen die hausgemachte Limonade. Außerdem gibt es eine Auswahl an Softdrinks, Bier und Wein. Vier Läden gibt es mittlerweile in Deutschland, weitere könnten folgen.

Das Interieur ist inspiriert von den Burger Joints in den amerikanischen Metropolen und soll ein Gefühl von urbaner Kultur vermitteln. Vom Design der To-go-Bags über die Kunst an den Wänden bis hin zum coolen Look der What's-Beef-Crew wird eine Atmosphäre geschaffen, die irgendwo zwischen Brooklyn, Upper East Side und dem Meatpacking District liegt.

Kreativer Kopf hinter dem Konzept ist Selim Varol, der sich für den Hamburger Standort die Unterstützung von TV-Koch Tim Mälzer gesichert hat. Als bekennender Burger-Fan bietet Varol im What's Beef die Quintessenz aus allen Burgern an, die er auf seinen Weltreisen gegessen hat. Der Name des Restaurants stammt übrigens von einem Songtitel des amerikanischen Rappers Notorious B.I.G.

### **Anschrift:**

What's Beef  
Wandsbeker Marktstraße 89-91  
22041 Hamburg-Wandsbek

[www.whatsbeef.de](http://www.whatsbeef.de)

## Hans Im Glück - Altes Rathaus



„So glücklich wie ich, gibt es keinen Menschen unter der Sonne!“

Diese Worte spricht Hans, nachdem er auf seinem Weg Schritt für Schritt Wertvolles gegen Wertloses eingetauscht hat – seinen Goldklumpen gegen ein Pferd, das Pferd gegen eine Kuh, die Kuh gegen ein Schwein und so weiter. Am Ende steht Hans mittellos da, trotzdem empfindet er pures Glück. Täglich frische Zutaten und beste Qualität – bei HANS IM GLÜCK bekommst Du alles, was Du Dir von einem richtigen Burger schon immer gewünscht hast.

Bei Hans im Glück in Hamburg am alten Rathaus gibt es leckere Burger-Variationen, spannende Beilagen und kreative Drinks. Ob mit Rindfleisch, Hähnchenbrust, einem vegetarischen oder veganen Pattie oder sogar einem Insekten-Pattie – bei Hans im Glück kann jeder seinen eigenen Lieblingsburger nach eigenem Wunsch zusammenstellen. Das moderne Ambiente im Birkenwald-Flair macht das Restaurant zum lockeren und angesagten Treffpunkt.

### **Anschrift:**

HANS IM GLÜCK Franchise GmbH  
Börsenbrücke 10/Ecke Trostbrücke 4-6  
20457 Hamburg

[www.hansimglueck-burgergrill.de](http://www.hansimglueck-burgergrill.de)

## PIERDREI Hotel



Kletterwand, Kinosäle, Tagungsräume und ein Campingplatz in sieben Metern Höhe: Das Konzept des PIERDREI verbindet Design, Entertainment und Hotelerfahrung miteinander. Im Sommer 2019 hat es in der HafenCity seine Tore geöffnet. Ein einzigartiger Ort für Hotelgäste und Hamburger.

Das neue Projekt der Schöpfer des Miniatur Wunderlands, des Schmidt's Tivolis und der 25h Hotels hat es in sich: Auf mehreren Etagen des neuen Pierdrei Hotels in der HafenCity verteilen sich nicht nur 212 Zimmer, sondern auch Campingwägen, ein Kino, ein großer Bereich für Kinder und Jugendliche sowie ein Restaurant und ein Dachgarten mit Bar.

Im Erdgeschoss des Hotels ist außerdem das „Kitchens“ entstanden. Die Karte und das Interieur sind von internationalen Lokalen, Straßenküchen und interessanten Restaurants inspiriert. Ergänzt wird das gastronomische Angebot von einer Bar im Kitchens selbst sowie der Bar auf dem Dachgarten des Hotels.

### **Anschrift:**

PIERDREI Hotel HafenCity Hamburg  
Am Sandtorkai 46  
20457 Hamburg

[www.pierdrei-hotel.de](http://www.pierdrei-hotel.de)



## Kitchens



# KITCHENS

the best places  
on earth collected  
under one roof

Kulinarische Rundreise: Im September frisch eröffnet und ein echter Geheimtipp, bei dem auch Kurzsentschlossene gute Chancen auf einen freien Tisch haben: das Kitchens in der HafenCity.

In Nachbarschaft zur Astor Filmlounge hat im neuen Pierdrei Hotel ein Laden mit internationalem Flair eröffnet. Ob Sterne-Gastronomie oder Streetfood – das Team um Markus Van Doorn lässt sich von so ziemlich allem inspirieren. Denn warum einengen, wenn man so viel an Einflüssen nutzen kann? Klingt logisch und ziemlich lecker.

Das Kitchens verfügt über 120 Sitzplätze. An der stylischen Bar finden nochmal 50 Gäste Platz, für milde Tage gibt's auch eine Terrasse.

Für alle, deren Appetit nicht ganz so groß ist, gibt's im Kitchens einen netten Service. Man kann nämlich jeweils auch eine kleine Portion ordern, dann wird es natürlich auch günstiger. Die Gerichte sind zudem einzeln, aber auch als Menü erhältlich. Einige Klassiker werden bleiben, aber ansonsten dürfte sich auf der Karte immer wieder etwas ändern – weil die angetretene kulinarische Reise durch die Welt eben weiter gehen muss.

Im Kitchens gibt es sechs Biere vom Fass, darunter ein Indian Pale Ale. Die Weinkarte ist ausgewählt und übersichtlich, bietet Tropfen aus deutschen Landen sowie Rote aus Spanien, Italien und Argentinien.

### **Anschrift:**

Kitchens im PIERDREI Hotel HafenCity Hamburg  
Am Sandtorkai 46  
20457 Hamburg

[www.kitchens-hamburg.de](http://www.kitchens-hamburg.de)