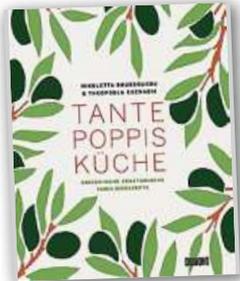


LECKER LESEN

Ein Hoch auf die griechische Familienküche



Ein Buch wie eine Einladung an eine große Familien-Tafel. Fröhlich, verquatscht, herzlich – und vor allem lecker! Nikoletta Bousdoukou und Theopoula Kechagia geben einen Einblick in „Tante Poppis Küche“. Und Tante Poppi, das ist eben jene Theopoula. Sie kam Anfang der 70er Jahre nach Hamburg, kochte erst in einem Vereinsheim, später dann mit ihrem Mann im eigenen Restaurant und schnell auch im zweiten. Bis in den 90ern das Heimweh zuschlug: Die beiden gingen zurück nach Griechenland. Auch dort hatten sie ein Restaurant. Heute lebt Theopoula Kechagia wieder in Deutschland, in Berlin hat sie mit ihrer Nichte Nikoletta ein Café eröffnet. Und dieses Buch geschrieben, das persönlicher kaum sein könnte: Fotos und Geschichten der großen Familie (zu der auch der ehemalige „Taverna Sotiris“-Besitzer und Schauspieler Adam Bousdoukos („Soul Kitchen“) aus Ottensen gehört) ergänzen die Rezepte. Und die sind – anders als man das vielleicht erwarten würde – alle vegetarisch. Denn Tante Poppi mag kein Fleisch, sagt sie. Und so gibt's mit Tomaten gefüllte Auberginen, deftige Kohl-Reis-Rouladen und Moussaka ganz ohne Hack. Am Schönsten aber ist das Kapitel über Meze – die vielen kleinen Speisen sind es doch, die das Zusammensein an der Tafel erst so wunderbar machen. NR

► „Tante Poppis Küche“: 232 S., Dumont, 28 Euro

Fragen und Anregungen an:
gastro@mopo.de

Foto: K. Risse



Thomas Wahnschaffe ist Küchenchef im „Wilhelms“ im Wälderhaus.

Pssst!

Das sind meine fünf Lieblings-Restaurants

THOMAS WAHNSCHAFFE Der Küchenchef vom „Wilhelms“ isst gern regional

Aufgezeichnet von ANKE GEFFERS

Ob Schlemmen in der Schanze oder nobel speisen in Winterhude: Hamburg hat kulinarisch viel zu bieten. In der MOPO empfehlen bekannte Köpfe der Stadt ihre fünf Lieblingsläden. Von der Imbissbude bis zum 5-Sterne-Restaurant darf alles dabei sein – Hauptsache, es gibt etwas Leckeres zu essen. In dieser Woche verrät Thomas Wahnschaffe vom Restaurant „Wilhelms“ im Wälderhaus in Wilhelmsburg, wo er am liebsten

speist. Seine Tipps reichen von der Pizzeria bis zum Sternerestaurant.

„Henry's“

Da ich im Süden von Hamburg wohne – eigentlich schon in der Lüneburger Heide –, gehe ich dort auch gern essen. Zu meinen Auswahlkriterien gehören drei Dinge: Herzlichkeit, Nachhaltigkeit und Geschmack – alles, worauf ich auch in meinem Restaurant Wert lege. Eine gelungene Kombination finde ich im „Henry's“ im Hotel „Zur Eiche“

in Buchholz. Hausgemachte Speisen, viele Produkte aus der Region, Heidekartoffeln von Bauer Till aus Heidenau, Grützwurst von Schlachter Wiese aus Buchholz. Wenn Sauerfleisch, dann hier. Christiane Buchholz und Jan-Philip Stöver haben das Haus von ihren Eltern übernommen. Wir kennen uns, weil wir alle Fleisch vom Wümme-Rind beziehen. Das Team ist toll, eine richtig gute Familienatmosphäre – einfach ein Platz zum Wohlfühlen.

Steinbecker Straße 111 (Buchholz), Mo-Mi abends geschlossen, Do-Sa 17-21.30, So 15-20 Uhr



Foto: Geffers

Nachhaltig und besonders: Eis vom Eisdealer Dieter Kalvelage

Kalvelage nimmt Milch aus dem Umland für seine Eissorten und verarbeitet nur frische Früchte. Kalvelage ist gelernter Koch. In sein Eis kommen weder künstliche Aromen noch andere künstliche Mittel. Sogar die salzige Karamellsauce für sein Karamelleis macht er selbst. Und das Vanilleeis wird selbstverständlich mit echter Vanille hergestellt. Weimarer Straße 85 (Wilhelmsburg), Fr-So 11-18 Uhr



Foto: hfr

Jan-Philip Stöver und Christiane Buchholz leiten das „Henry's“.

„Wilhelmsburger Eisdealer“

Wenn es irgendwie innovative, leckere Eissorten gibt, dann hier. Der „Wilhelmsburger Eisdealer“ beliefert auch mein Restaurant. Dieter Kalvelage hat die ausgefallensten Sorten: Stachelbeereis, Johannisbeereis, je nach Saison. Biereis, verfeinert mit Mango, gibt es das ganze Jahr über – natürlich auch eine Spezial-Kreation vom „Eisdealer“. Hier ist alles nachhaltig, denn Dieter

Sterneküche, aber nicht abgehoben: Kevin Fehling im „The Table“ in der Hafencity



Fotos: picture alliance

„The Table“

Wer denkt, dass Sterne-Küche immer einhergeht mit angespannter, steifer Atmosphäre, wird hier eines Besseren belehrt. Entspannter habe ich in ganz Deutschland noch nicht auf so hohem Niveau gegessen. Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling hat in der Hafencity mit dem „The Table“ einen ganz besonderen Ort geschaffen. Gurkensalat mit weißer Schokolade, Rehrücken mit Pfirsich Melba – ungewöhnliche Geschmackaromen kombiniert zu einem perfekten Ganzen. Gäste sitzen an einem großen geschwungenen Tresen, trotzdem ist die Privatsphäre gewährt. Einmalig für ein Sterne-Restaurant. Ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis und ganz ohne Schickeria.

Shanghaiallee 15 (HafenCity), Di-Sa ab 19 Uhr

Auch architektonisch einmalig: Im Sternrestaurant „The Table“ sitzen die Gäste an einem einzigen langen Tresen.



„Wolfs Junge“

Sebastian Junge hat ein sehr tolles Konzept und bringt immer wieder kreative, neue Speisen in seinem Restaurant auf der Uhlenhorst auf den Tisch. Wenn es um Bio und Nachhaltigkeit geht, ist er noch extremer als ich. Wir beide beziehen den Salat der Demeter-Gärtnerei Sannmann in den Vier- und Marschlanden, Sebastian pflückt ihn sogar selbst. Wir sind beide derselbe Jahrgang und haben ähnliche Ideen von nachhaltiger Küche und von einer anspruchsvollen Form des Gastgebens. Beste Produkte aus dem Umland direkt vom Erzeuger – auch da haben wir gleiche Vorstellungen. Sebastian backt eigenes Sauerteigbrot, macht eigene Wurst, weckt und pökelt selbst ein – und auch das Ambiente stimmt: handgefertigte Holztische, handgetöpferes Geschirr, ein rundum stimmiges Restaurant.

Zimmerstraße 30 (Uhlenhorst), Di-Fr 12-14.30 Uhr und 18-23 Uhr, Sa 18-23 Uhr



Foto: ifr

Familial, herzlich und die Pizza schmeckt super bei Janetta in Salzhausen.

„Bei Janetta“

Wenn ich mal schnell mit meiner Familie etwas essen möchte und nicht in meinem Restaurant im Wälderhaus bin, gehe ich gern zu „Janetta“ in Salzhausen. Die Pizzen sind super, aber am allerbesten gefällt mir die

herzliche und familiäre Atmosphäre. Bei toller Qualität sind die Preise absolut fair. Was ich jedes Mal fas-

zinierend finde: Janetta hat immer ein offenes Ohr für Sonderwünsche und begrüßt alle ihre Gäste mit

Namen, auch die, die nur zwei Mal da waren. Ich habe schon in vielen Pizzerien gegessen, aber so

freundlich und herzlich wie hier war es selten. Eyendorfer Straße 1 (Salzhausen), Di-So 17-21.30 Uhr



Foto: ifr

Sebastian Junge ist Hamburgs erster Bio-Spitzenkoch.