

*„In Hamburg hat sich speziell in den letzten 10 Jahren so viel getan wie in kaum einer anderen Stadt, würde ich sagen, und die Restaurantführer beweisen es Jahr um Jahr, und wir haben in diesem Jahr drei neue Sterne-Restaurants in Hamburg dazu bekommen, also daran erkennen Sie, dass sich in Hamburg allerhand tut.“*

Rüdiger Kowalke, Chef des traditionsreichen „Fischereihafen-Restaurants“ an der Elbe, steht mit dieser Meinung nicht allein. Immer öfters ist von Gastronomie-Kritikern zu hören, dass Hamburg in den letzten Jahren sogar zur heimlichen Gourmet-Hauptstadt Deutschlands aufgestiegen ist. Fest steht zumindest, dass man wohl nirgendwo anders hierzulande so viel und vor allem so frischen Fisch essen kann. Jörg Pöhlmann ist einer von mehreren Feinkostgroßhändlern am Hafen von Altona. Fragt man ihn nach hanseatischen Spezialitäten, überwiegen natürlich die Fischgerichte:

*„Ja das sind auf jeden Fall die Aalgerichte hier am Fischmarkt und das Labskaus, das sind dann die Finkenwerder Scholle, und Steinbutt ist hier ein sehr begehrter Artikel, die traditionellen Fischgerichte, die Seezunge gehört auch mit dazu.“*

Von der Nouvelle Cuisine bis zur einfachen Fischbude am Hafen, überall trifft man auf ein reichhaltiges Angebot an frischen Fangfischen, Schalen – und Krustentieren. Hamburgs einzige Spezialität – neben Labskaus – ist – für ganz Strenggläubige - allerdings immer noch die Aalsuppe. An der kommt auch einer der ersten Köche der Stadt, der Österreicher Josef Viehauser, in seinem Schlemmertreff „Le Canard“ nicht vorbei:

*„Ja ich hab die Aalsuppe reformiert, das heißt, ich hab die umgekocht, damit sie auch heute jeden Gast, der sie kriegt, das ist ja ein typisches Wintergericht, richtig Spaß macht, und zwar ist die Aalsuppe von mir auf einer Basis von Räucheraal, und dann sind aber die ursprünglichen Kredenzyen, die hinein gehören, so wie Backpflaumen, Karotten, Sellerie, Apfel, Birne, das ist alles drin, nur ist eben Räucheraal drin, und auch die Basis der Suppe ist eben auf Räucheraal aufgebaut.“*

Das Seemannsgericht Labskaus, der andere Klassiker aus hanseatischen Küchen, ist bei Feinschmeckern etwas aus der Mode gekommen, auch wenn Spitzenköche wie Rüdiger Kowalke auch dabei ins Schwärmen kommen können:

*„Das ist ein altes Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch, Rinderbrust wird genommen, mit Kartoffeln und Gurken, Rote Beete, Zwiebeln etc. Das ist ein wunderbares Gericht, sehr regional, mit Spiegelei und Gabelmops wird das bei uns serviert.“*

Natürlich kann man in Hamburg aber auch vortrefflich Fleisch essen. Schließlich ist das Hamburger Beefsteak – so sagt es die Legende – irgendwann einmal zwischen zwei Brothälften geraten und trat dann einen bis heute anhaltenden Siegeszug um die Welt an – eben als „Hamburger“!

Die Hansestadt profitiert vor allem vom internationalen Hafen, nicht zu unrecht als „Tor zur Welt“ bezeichnet. Waren aus allen Weltgegenden werden tagtäglich nach

Hamburg verschifft. Das beste Fleisch in der Stadt – so die Meinung vieler Besucher aus dem Steakland USA - kann man in der „Schlachterbörse“ essen, einem Restaurant direkt neben dem Hamburger Schlachthof. Wolfgang Süße betreibt das über 120 Jahre alte Restaurant, sein Fleisch bezieht er ausnahmslos aus Südamerika:

*„Vorwiegend haben wir natürlich riesengroße Steaks und das hab ich einfach mal so angefangen und das pflege ich heute natürlich extrem weil die Leute, Geschäftsleute, Künstler, Sportler, irgendwann wollen sie alle ein extrem großes schönes zartes Steak essen, und so werden wir das auch weiter machen.“*

Die Hamburger lieben aber – bei all den angebotenen internationalen Waren – vor allem aber auch heimische Kost aus der Region, Jörg Pöhlmann:

*„Das ist hier in Hamburg der Fisch, der doch unser Hauptumsatzträger ist und gepaart mit regionalen Aspekten wie Geflügel aus Vierlanden oder Dietmarschen oder Obst und Gemüse aus dem alten Land, Lammfleisch, Eidersalzwiesenlamm, alles was hier in der Gegend wächst und gedeiht, das wird auch gern ein Hamburg gegessen.“*

So greift auch Starkoch Josef Viehauser, fragt man ihn nach einem typisch hanseatischen Menü, auf klassische norddeutsche Zutaten zurück – Ausnahmen inbegriffen:

*„Ich würde ein Hummer als Vorspeise machen, als Zwischengericht einen schönen Steinbutt, dann eine 4-Länderente und das Dessert, also wenn´s nicht gerade die Frühherbst- und Sommerzeit ist, wo es die besten Beeren für rote Grütze gibt ..., aber ansonsten würde ich das Dessert schon von der Zubereitungsart in Österreich belassen und nicht nach Hamburg verlagern.“*

Nicht aus Hamburg wegzudenken ist dagegen der Aal – der ist und bleibt der Renner der Hansestadt, ob im Stehen an der Fischbude oder im Fischereihafen-Restaurant:

*„Also wir servieren das als Aalfilet auf etwas Schnittlauchrührei, und das ganze wird auf gebratenem Schwarzbrot angerichtet, also nicht getoastetem, sondern gebratenem Schwarzbrot, das ist der Clou dabei, und es ist einfach zum Niederknien.“*