



So lecker isst Hamburg

Man nehme: ein Grindelviertel, ein großes Stück St. Georg, zwei erfahrene Stadtführer, ein paar nette Cafés, Restaurants und Geschäfte. Dazu reichlich Hamburgische Geschichte – fertig sind zwei kulinarische Stadtrundgänge. Kommen Sie einfach mit!

Text: Ulrike Fischer | Fotos: Catrin-Anja Eichinger

Impressionen vom Grindelviertel und aus St. Georg. Die freundliche junge Frau hier unten links ist Stadtführerin Madeleine Lang von der Grindel-Tour





Deftig und exotisch, süß und aromatisch: Die Grindel-Tour ließt keine kulinarischen Wünsche offen

Das Grindelviertel: Viel Geschichte zwischen Falafeln und Waffeln

Der Spaziergang von der Staatsbibliothek bis zu den Grindelhochhäusern ist gehaltvoll – und das liegt nicht nur an den kulinarischen Köstlichkeiten



Am Treffpunkt beim Eingang der alten Staatsbibliothek steht das Mahnmal am Platz der jüdischen Deportierten und Madeleine Lang, unsere kulinarische Stadtführerin, erklärt gleich die Herkunft des Namens Grindel: „eine Bezeichnung für eine Sperrvorrichtung oder einen natürlich Wall“ und berichtet vom ehemals blühenden jüdischen Leben. Wir laufen über das Uni-Gelände mit seinen zahlreichen unterschiedlichen Bauten: „Dafür gab es keinen Masterplan, die Universität ist nach und nach gewachsen“, weiß Madeleine. Schon sitzen wir, zwölf Hamburger jeden Alters, in einem Bistro an der Grindelallee, bei dem sich alles um den Spieß dreht: Schweinefilet, Rind, Hühnchen, alles köstlich und mit selbst gemachten Soßen serviert. „Wir haben für jeden kulinarischen Hotspot zehn Minuten“, mahnt Madeleine freundlich. Da wir alle noch hungrig sind, ziehen wir gern weiter. Nächster Halt: das „Falafel Haus“ von Ali Daher in der

Grindelallee 44. Ohne Übertreibung: Es sind die besten Falafeln, die ich je gegessen habe. Schon Alis Vater hatte einen Laden in der Schanze – hier in der Grindelallee ist das „Falafel Haus“ bei Studierenden beliebt, schließlich gibt's die Portion schon ab 3 Euro. Wir biegen rechts vorm Studentenwohnheim ab, laufen Richtung Abaton-Kino und bleiben links davon stehen. Das Gebäude von 1908, das auch die „Pony Bar“ beherbergt, war vor gut hundert Jahren Hamburgs größtes Fuhrunternehmen, 200 bis 400 Pferde kamen darin unter. Kurz betreten wir das Foyer (heute gehört das Gebäude zur Uni), hinten sieht man durch ein kleines Fenster, noch Originalreste des Pferdehofes. Weiter geht's! In der Bornstraße zeigt Madeleine uns die klassischen Terrassenhäuser, die Anfang des Jahrhunderts hier gebaut wurden: „Damals modernster Standard und sehr begehrt!“ Schräg gegenüber holt uns ein düsteres Kapitel Hamburger Geschichte ein. In der Bornstraße 22 befand sich

während des Nationalsozialismus ein sogenanntes Judenhaus. Bis zu 200 Kinder, Frauen und Männer hielten sich zeitweise hier auf, bevor sie nach Theresienstadt oder Auschwitz deportiert wurden. Paradox: Ursprünglich waren diese Häuser von wohlhabenden jüdischen Kaufleuten für in Not geratene jüdische Familien eingerichtet worden. Heute ist die Bornstraße 22 ein normales Wohnhaus, doch die vielen Stolpersteine auf dem Gehweg erinnern an die Deportierten. Im ebenerdigen Ladengeschäft hat vor Kurzem die „Küchenrevue“ eröffnet: Wir kosten selbst gebackene Kuchenkreationen von Silvia Gierloff. Schnell sind die Teller geleert. Süßes hilft. Nach einem Besuch des Joseph-Carlebach-Platzes, wo Grundriss und Deckengewölbe der ehemaligen Bornplatzsynagoge abgebildet sind, pausieren wir bei einem alteingesessenen Italiener auf ein Stück Pizza. Passt jetzt noch Nachtschicht rein? Die Waffeln im „Salon Wechsel Dich“, Grindelhof 62, auf je-

den Fall! Ein verwinkeltes Café, das gleichzeitig ein Laden ist. Möbel, Geschirr, ja sogar die Bilder an den Wänden kann man kaufen. Hinten lädt eine hübsche Klamottenauswahl zum Shopping ein. Jetzt geht's durch die Rutschbahn (heißt so, weil es hier früher ein Restaurant mit großer Rutsche gab), bis wir vor einer Toreinfahrt auf der rechten Seite stehen. Rutschbahn 11, Hinterhof: „Hier steht die junge und die alte Klaus, schon mal was davon gehört?“, fragt Madeleine. Alle schütteln den Kopf. „Eine Klaus ist ein jüdisches Lehr- und Studierhaus“, klärt uns Madeleine auf. „Dieses hier ist während der Nazizeit nur durch einen Zufall stehen geblieben.“ Heute wird hier unter anderem Yoga unterrichtet. Dazu passt unsere letzte Station: ein ayurvedisches Restaurant in den Grindelhochhäusern. Das vegetarische Curry: köstlich! Im Nachgang denke ich, was für eine Leistung, teils so schwere historische Brocken mit leichter Kost zu verbinden – Chapeau, Madeleine! |





St. Georg: „Pulled Pork“, erlesene Teesorten und feinsten Bio-Käse

Der zweite kulinarische Stadtrundgang führt vom Hamburger Hauptbahnhof bis zum Hansaplatz. Gay-Viertel? Multi-Kulti? Touristen-Hotspot? Ja!

Okay, Das Wetter ist eher mäßig, aber echte Hamburger, vier Berliner, eine Buxtehuderin mit über 80-jähriger Mutter und Tour-Guide Joachim Quirin stört das nicht. Wir treffen uns Kirchenallee/Ecke Bremer Reihe und erfahren, dass der Hamburger Hauptbahnhof von Berliner Architekten gebaut und 1906 eröffnet wurde. „Das Viertel“, so Joachim Quirin, „hat seinen Namen vom heiligen Georg, so hieß im 12. Jahrhundert das damals noch außerhalb Hamburgs liegende Lepros-Hospital.“ Später wurde St. Georg ein Dorf, in dem Schäfer, Handwerker, aber auch Ärzte lebten und arbeiteten. Wir schlendern vorbei am Schauspielhaus (eine Privatinitiative Hamburger Bürger, 1900 eröffnet, Deutschlands größtes Sprechtheater) und steuern auf die Lange Reihe 1 zu, wo uns Daniel vom „Bear Claw“ schon mit „Sweet Potato Fries And Pulled Pork“ erwartet. Die Süßkartoffel-Sticks sind

knusprig, das Fleisch, das mit einer Art Bärenklaue auseinandergezogen wird (deshalb Bear Claw) könnte zarter nicht sein. Nächster Halt: die Heilige Dreieinigkeitskirche St. Georg. Joachim erzählt von der wechselvollen Geschichte der Kirche und weist auf das jahrzehntelange Engagement für Aids-Kranke hin: „In den Achtzigern herrschte ja totale Panik – die Unterstützung und Betreuung von Aids-Kranken und ihren Familien war damals bahnbrechend!“ Danach geht’s wenige Schritte weiter zu einem indischen Restaurant mit gehaltvollen Vorspeisen. Wir ahnen schon: Das Abendessen fällt aus. Auf der Koppel laufen wir weiter Richtung „Koppel 66“, dem „Haus für Kunst & Gewerbe“. Die ehemalige Maschinenfabrik wird seit über 30 Jahren kulturell und als Atelierhaus für Kunsthandwerker genutzt. Toll, dass es so was noch gibt! Wir verlassen das Gebäude auf der anderen Seite und stehen mitten auf der Langen Reihe,



Tour-Guide Joachim Quirin (l. u.) führte kenntnisreich durch das bunte Viertel hinterm Hauptbahnhof. Drumherum: Impressionen von dem dreistündigen Rundgang



Hauptstraße St. Georgs. Hier befindet sich auch der Teeladen, den wir gleich gegenüber besuchen wollen. „Aber vorher zeige ich euch noch das Hans-Albers-Haus“, bremst uns Joachim und bleibt vor der Hausnummer 71 stehen. Was er dann alles über Albers’ Leben und Wirken erzählt, wäre eine eigene Geschichte wert. Jetzt aber rüber in die „t.Boutique & t.Bar“, Lange Reihe 68, in der wir drei ganz unterschiedliche Tees verkosten – dazu gibt’s Gebäck mit Tee-Extrakt. Mmh! Hier kann man sich ewig durch diverse Aromen schnüffeln und Inhaber Martin Sasse weiß alles über Anbau und Herstellung – aber wir leben ja auch in der Tee-Hauptstadt Europas! Gestärkt verlassen wir den Teeladen und biegen in die Danziger Straße ein. Links ein riesiger Sexshop, wenige Meter weiter der katholische St. Mariendom von 1893, dann passieren wir das „S.L.U.T.“, die berühmte Gay Fetisch-Bar, und landen in einer orien-

talischen Bäckerei, die uns verboten süße Baklava serviert. Mehr Multikulti geht nicht! Oder doch? Der restliche Weg führt vorbei an der Centrum-Moschee mit ihren abnehmbaren Türmen, der Kabarett-Bühne „Polittbüro“, dem legendären Varieté „Hansa Theater“, in dem einst Siegfried und Roy auftraten. Wir überqueren den Hansaplatz, sozialer Brennpunkt seit eh und je. „Alles Käse + Co.“ heißt unsere letzte Station in der Ellmenreichstraße 28. Inhaberin Isolde Werner (zieht gerade um in die Weidenallee 44) hat zwei Platten vorbereitet, die die ganze Vielfalt ihres Bio-Käses, „alles aus der Region von kleinen Manufakturen!“, widerspiegeln. Käse schließt den Magen, heißt es so schön, und wir sind am Ende der Tour angelangt. Wie die anderen auf den kulinarischen Stadtrundgang gekommen sind, will ich noch wissen. „Mundpropaganda“, sagt eine der Teilnehmerin und schmeckt genüsslich dem letzten Stück Käse nach. |



Lust auf eine kulinarische Tour?

Die Idee zu kulinarischen Stadtrundgängen hatte Elke Freimuth bereits vor acht Jahren. 2012 gründete sie mit Katrin Buck die eat-the-world GmbH. Mittlerweile sind bundesweit Rundgänge in 26 Städten im Angebot, Preis pro Tour und Person: 33 Euro inklusive Tasting. Info & Buchung: www.eat-the-world.com