

GASTRO-TIPPS

Sake-Menü im »east«

Ein asiatisches Menü mit perfekt abgestimmter Sake-Begleitung gibt es ab heute, 11.4., im „east“-Restaurant. Die vier von Küchenchef Tell Wagner kreierten Gänge für insgesamt 75 Euro kann man noch bis Ende April im „east“ bestellen. Zum Auftakt der Aktion sind heute die Experten vom Premium-Sake-Importeur Ueno Gourmet vor Ort, um die Sake-Auswahl zum Essen ausführlich zu erläutern. Dabei wird auch das gerade erschienene Buch „Sake – Elixier der japanischen Seele“ vorgestellt.

11.4., 19 Uhr, „east“, Simon-von-Utrecht-Str. 31, Tel. 30 99 33

Küchenpartys im »Nik«

Das Restaurant „Nik“ auf St. Pauli veranstaltet ab sofort regelmäßige Küchenpartys: Der erste Termin ist am kommenden Sonntag (14.4.), dann von Mai bis September immer am ersten Sonntag des Monats. Gedeckt wird drinnen sowie draußen auf der Terrasse, serviert werden acht bis zehn kleine Gerichte und dazu Wein, Bier, Kaffee und Wasser. Die Karten für die Küchenpartys kosten 39 Euro oder im Vorverkauf 35 Euro. An den betreffenden Abenden wird im Restaurant ausnahmsweise nicht das sonntägliche „Abendbrot“-Menü angeboten.

Ab 14.4., Küche 17-21 Uhr, „Nik“, Neuer Pferdemarkt 5, Tel. 439 78 23

Verlosung: Karten für die Weinmesse »Frank & Frei«



Unter dem Motto „Frank & Frei – die frische Weinbrise aus Franken“ laden zehn fränkische Winzer am kommenden Sonntag (14.4.) zu einer kleinen Weinmesse ins Barmbeker Restaurant „T.R.U.D.E.“. Experten von Weingütern wie Klaus-Peter Heigel, Max Markert oder Artur Stein-

mann präsentieren ihre Frühjahrskollektionen, dazu gibt es passende Snacks aus der „T.R.U.D.E.“-Küche. Und um 16 Uhr und 17.30 Uhr findet außerdem jeweils ein Seminar über die Winzer-Gruppierung „Frank und Frei“ mit Geschäftsführer Artur Steinmann statt (Anmeldungen: info@frank-und-frei.de).

14.4., 15-19 Uhr, „T.R.U.D.E.“, Mauriustr. 13-15, 10 Euro, Infos unter www.frank-und-frei.de



VERLOSUNG

plan7 verlost 5 mal 2 Karten für die Weinmesse. Stichwort: „Frankenwein“.

Teilnahme am Gewinnspiel unter (01378) 22 05 31 und das Lösungswort nennen (0,50 €/Minute aus dem dt. Festnetz/ems; Mobilfunk abweichend). Oder per SMS bitte genau wie folgt: MOPO „Frankenwein“ VORNAME NAME STRASSE NR PLZ ORT. Als Empfängernummer bitte die 996 99 wählen, keine Vorwahl erforderlich (0,50 €/SMS). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmeschluss: Donnerstag, 20 Uhr.

Tipps, Anregungen und Neuigkeiten an: gastro@mopo.de



Fotos: Lotte & Ede, hfr

Mit Häppchen und Hamburg-Wissen: Rebecca Spilker (44, r.) ist eine der „Eat the World“-Führerinnen.

GASTRO

Süßes, Salziges und Wissenswertes

Die »Eat the World«-Führungen bieten Infos und Leckereien

Hier ein Stückchen, da ein Schlückchen. Wer Hamburg kulinarisch erkunden will, ist bei „Eat the World“ richtig. Bei den Führungen, die jedes Wochenende durch Ottensen, die Schanze und St. Georg gebucht werden können, wird nicht nur Informationen häppchenweise serviert, es gibt auch süße und pikante Spezialitäten. Um die St. Georg-Kennerin Rebecca Spilker hat sich am verabredeten Treffpunkt bereits ein Pulk Neugieriger geschart. Los geht's. Mit fundiertem Fachwissen referiert Frau Spilker über Vergangenes und Kommendes, Kritikwürdiges wie Mietwucher wird nicht ausgespart. Plötzlich fühlt man sich (selbst als waschechter Hamburger) wie ein Tourist. In Straßen, in denen man schon tausend Mal war, guckt man an Fassaden hoch, erfährt Neues über vertraute Gebäude.

„Da! Diese Kirche sieht älter aus, wurde aber erst 1957 gebaut“, erzählt Rebecca Spilker am Spadenteich und führt über Stolpersteine, die an Opfer des Nazi-Regimes erinnern. Danach geht's ins „Kräuterhaus“ (Koppel 34-36). „Viele denken ja, dass es das nicht mehr gibt, seit es an der Langen Reihe schließen musste.“ Intensive Gerüche empfangen die Truppe. In Holzfässern, die durch eine mutige Mitarbeiterin im Zweiten Weltkrieg

vor Bomben gerettet wurden, lagern noch heute die Trockenkräuter. Sogar einen Blick ins heilige Lager darf man werfen, bevor es Tee und „Wohlfühlschnittchen“ mit Schabzigeckee in Frischkäse (gut für die Galle, empfehlenswert nach einer durchzechten Nacht) gibt. Weiter geht's Richtung orientalische Keksstation. Im „Tamasha“ (Lange Reihe 23) wird man bereits mit Süßgebäck erwartet. „Das Prinzip bei den Touren ist, dass wir auf den Wegen zwischen den Gastro-Hotspots viel über den Stadtteil erzählen; und mal gibt's Süßes, dann Salziges.“ Mit einer so sinnlichen Erfahrung lassen sich neue Informationen viel besser speichern. Drei Stunden dauert die Führung, sieben Snack-Stationen werden angesteuert; man wird für 30 Euro (Kinder 15 Euro) nicht nur schlauer, sondern auch satt. Und unterstützt traditionelle Familienbetriebe, die mit Mieten und Konkurrenzdruck zu kämpfen haben. Denn auch das ist den Machern der Führungen wichtig: „Wir wollen keine großen Ketten vorstellen, sondern Läden, in die man sonst vielleicht nicht gegangen wäre.“ So wie die Baklava-Bäckerei, die auf den ersten Blick ganz unscheinbar ist, sich aber als Paradies für Leckermäuler entpuppt (Infos, Buchungen: www.eat-the-world.com). **Paula Ortiz**