

# Das Lieblingsmenü feiert Jubiläum

Bei der 10. Staffel machen vier Hamburger Spitzenrestaurants

mit. Die kulinarische Reise geht einmal um die Welt



MATTHIAS REBASCHUS

Das Hamburger Abendblatt feiert das erste Jubiläum mit der 10. Staffel des Lieblingsmenüs: Im kommenden Jahr bieten wir eine selten dagewesene Bandbreite unterschiedlicher Küchen – und eine echte Überraschung: Es geht kulinarisch von Norddeutschland ans Mittelmeer, über China bis in die USA und nach Österreich. Und es geht zurück ins Kaiserreich mit dem wiedereröffneten Reichshof mitten in der Hamburger City.

Trüffel-Ravioli, „Funky-Salmon-Roll“ (Sushi), mariniertes Kaisergranat oder eine konfierte Fjord-Forelle – das sind einige der Highlights der 10. Staffel; diese läuft vom zweiten Januar bis Ende Mai 2017 in vier Restaurants zu unterschiedlichen Zeiten. Der Reichshof Hamburg macht den Start am 2. Januar. Es folgen: das Stocks in Poppenbüttel, das Apples Restaurant im Park Hyatt Hamburg und das Red Chamber am Rathaus.

Die Gutscheine kann man weiterhin in der Geschäftsstelle des Hamburger Abendblattes am Großen Burstah 18-32 von (9-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr) für 59,50 Euro kaufen (zzgl. ein Euro Systemgebühr). Diese sind auch über die Abendblatt-Tickethotline 040/30 30 98 98 zu erwerben (zzgl. System- und Versandgebühr). Auch bei Online-Bestellungen kommen System- und Versandgebühren pro Auftrag hinzu. Für einen fairen Preis gibt es ein exklusives Fünf-Gänge-Menü mit jeweils passenden Weinen, Wasser und mehr.

„Entscheidend für den Erfolg dieser Aktion ist die Vorbereitung: Jeder Gast weiß ganz genau, was ihn erwartet“, sagt Vivian Hecker, Leiterin der Marketingabteilung beim Hamburger Abendblatt, die diese Aktion ins Leben gerufen hat. „Die Leser des Hamburger Abendblattes schauen dabei ganz genau hin“, sagt Felix Feist aus der Marketingabteilung. „Und wir schaffen es immer wieder, die

Die Köche des Lieblingsmenüs (v.l.): Heiko Stock (Stocks), Mario Regensburg (Slowman), Julia Eckerstorfer (Apples) und Qiuyi Chen (Red Chamber)

Roland Magunia



Köche zu tollen Leistungen zu motivieren. Zusammen mit den Weinen von Rindchens Weinkontor schnüren wir ein Paket, bei dem der unbeschwertere Genuss im Vordergrund steht.“ Für Gerd Rindchen bedeutet das Lieblingsmenü „eine Herzensangelegenheit“. Er sagt: „Wir feilen lange an jedem Menü – und zwar: Gang für Gang – an der perfekt ausbalancierten Kombination zwischen Speisen und ausgewählten Weinen.“

Immer häufiger werden auch Gutscheine verschenkt. „Besonders zu Weihnachten. Auf der anderen Seite nutzen immer mehr Leser die Gutscheine,

um sich in Gruppen anzumelden“, sagt Vivian Hecker. Mehrfach hat die Marketingabteilung von den Köchen gehört, wie frisch verliebte Pärchen das Fünf-Gänge-Menü nutzen, um sich einen ganzen Abend lang auf den Partner konzentrieren zu können. „Ist ja auch einfach, wenn man sich weder um Wein noch um die Rechnung kümmern muss.“ Die ist mit dem Gutscheinkauf beglichen.

**Reichshof**  
Zum ersten Mal ist das Restaurant Sloman im Hotel Reichshof Hamburg, das im Jahr 2015 neu eröffnet wurde, dabei

Man betritt eine ruhige und sehr fein restaurierte Welt des Art Déco. Eine Halle, eine völlig andere Welt, sehr charmant und zum Staunen. Charmant und auch ein bisschen anders ist Chefkoch Mario Regensburg (34); mit Stoffmütze, tätowiertem rechten Arm und dem Hang zu einer spielerischen Küche. „Regensburg hat uns alle aus dem Stand überzeugt; seine Kreationen sind überraschend, handwerklich top und wirklich gut auf einander abgestimmt“, sagt Vivian Hecker. Wir empfehlen daher den Reichshof uneingeschränkt allen, die neugierig auf ein hanseatisches Schmuckstück sind.

Julia Eckerstorfer vom Apples Restaurant im Park Hyatt Hamburg gehört zu den tollen Entdeckungen der vergangenen Staffel des Lieblingsmenüs. Sie hat das Riesentalent, mit ganz einfachen Produkten – wie Kartoffeln (9. Staffel) und Eiern (10. Staffel) – ganz Großes zu zaubern. In der 10. Staffel zeigt Eckerstorfer ein weiteres Talent: Alle fünf Gänge kombinieren zwar sehr unterschiedliche Produkte, sind aber außergewöhnlich gut abgeschmeckt. Unser Tipp: Der Weg in den zweiten Stock des Hotels lohnt sich: Vom Hauptbahnhof kommend geht man durch das Levantehaus. Mit dem Fahrstuhl fährt man in den zweiten Stock; hier befindet sich das Apples.

**Red Chamber**  
Qiuyi Chen, der Chef im asiatisch ausgerichteten Restaurant Red Chamber, führt ein Leben für die Küche, ist Gastwirt mit besonderer Leidenschaft und Hingabe und stammt aus einer chinesischen Familie, in der genau dies Tradition ist. Diese Leidenschaft findet sich auch in der 10. Staffel des Lieblingsmenüs wieder. Es gibt natürlich Sushi, Fisch („Das können wir Chinesen besonders gut“), Ente (das weiß man), aber auch Fleisch. Dafür hat Qiuyi Chen mit dem Koch Pengping Zhang geübt. Das Lammkarree mit einem asiatischen Risotto ist wundervoll gelungen. Wir empfehlen das Red Chamber allen, die eine würzige, asiatische Küche mögen. Eine Küche, die modern und unkompliziert ist und auch nordische Gaumen nicht erschreckt.

## Wer ist wann dabei?

Die 10. Staffel des Lieblingsmenüs vom Hamburger Abendblatt startet am zweiten Januar und endet am 31. Mai 2017. Das dauert zwar noch ein bisschen – doch nach neun Staffeln ist klar: Lieblingsmenü-Gäste buchen gern sofort und früh – auch wenn der Termin noch weit entfernt liegt. Das empfiehlt sich diesmal besonders, denn Gutscheine werden gern zu den kommenden Fest- und Feiertagen verschenkt. Wer früh bucht, hat auch eine gute Chance, Plätze für eine ganze Gruppe zu finden, denn alle teilnehmenden Restaurants haben immer ein kleines Kontingent an Tischen für Gruppen. Wer also das Lieblingsmenü nicht nur zu zweit genießen will, sollte sich schnell entscheiden. Die teilnehmenden Restaurants:

**Reichshof Hamburg** CURIO Collection by Hilton, Kirchenallee 34-36, 20099 Hamburg. Reservierung unter: 040-370 259 453 Aktionszeitraum\*: 2.1. bis 28.2.2017 (Mo. bis Sa., abends). Der Reichshof liegt gegenüber dem Hauptbahnhof. In der Nähe gibt es Parkhäuser.

**STOCKS Restaurant**, An der Alsterschleife 3, 22399 Hamburg. Reservierung unter: 040/6 11 36 20 oder info@stocks.de Aktionszeitraum\*: 3.1. bis 31.3.2017 (mittags und abends). Stocks verfügt über (wenige) eigene Parkplätze und einen Shuttle-Service zum Sammelparkplatz auch für Lieblingsmenü-Gäste.

**Apples Restaurant** im Park Hyatt Hamburg, Bugenhagenstraße 8, 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040-33 32 17 71 oder apples-reservierung@hyatt.com Aktionszeitraum\*: 20.1. bis 28.3.2017. Das Hyatt liegt im Levantehaus. Valet-Parking steht zu den Hotel-Konditionen auch den Gästen des Lieblingsmenüs zur Verfügung (5 Euro/Std.).

**Red Chamber**, Schauenburgerstraße 49, 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040/37 50 20 oder info@red-chamber.de Aktionszeitraum\*: 1.3. bis 31.5.2017 (Mo. bis Sa., mittags und abends). Das Red Chamber liegt direkt neben dem Rathaus.

\*An Ihrem bevorzugten Termin ist kein Tisch mehr frei? Gleich Alternativ-Termine überlegen oder es in einem der anderen Restaurants versuchen. So finden Sie bestimmt einen Platz, wo Sie Ihr Lieblingsmenü genießen können.

ANZEIGE

**Treue Programm** Hamburger Abendblatt  
Die Vorteilsseite für alle Hamburger Abendblatt-Abonnenten  
Als Abonnent sind Sie bestens informiert über Hamburg und die Region und genießen noch viele weitere Vorteile!

Entdecken, Erleben, Genießen:  
**Mit Duckstein auf Deutschlands größtes Food-Festival**

Unter allen Abonnenten verlosen wir 20 Tagetickets für die eat&STYLE vom 11. bis 13. November im Schuppen 52 in Hamburg.

Erleben Sie mit Duckstein das vielseitige Food-Festival eat&STYLE und entdecken Sie aktuelle Trends sowie neun spannende kulinarische Themenwelten – von der Drinks Area über die Men's World Academy bis zum Marktplatz mit rund 150 Partnern und Ausstellern. Lassen Sie sich von Herstellern und Spitzenköchen inspirieren und tauschen Sie sich vor Ort mit Experten der Branche aus.

Machen Sie mit und erleben Sie die eat&STYLE an einem Veranstaltungstag Ihrer Wahl!

**GEWINNSPIEL**  
Unter allen Abonnenten verlosen wir 20 Tagetickets für die eat&STYLE vom 11. bis 13. November im Schuppen 52 in Hamburg.  
Wie kann ich gewinnen?  
Einfach anrufen unter: **01378/78 19 03\***  
(Kennwort: „Duckstein“, bis 30.10.2016, Mitternacht)  
\* Zur Nutzung der Angebote halten Sie bitte Ihre Treuekarte mit der Kundennummer bereit.  
\* Teilnahme nur aus Deutschland möglich. Mitmachen dürfen nur Teilnehmer ab 18 Jahren. Mitarbeiter der FUNKE Mediengruppe GmbH & Co. KG und der beteiligten Firmen dürfen nicht teilnehmen. Der Rechtsweg und die Barauszahlung sind ausgeschlossen. € 0,50 pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunknetzpreis kann – je nach Provider – erheblich abweichen.

Ihr direkter Weg zu allen Vorteilen  
Alle Angebote auch online unter [www.abendblatt.de/treueprogramm](http://www.abendblatt.de/treueprogramm)

Hamburger Abendblatt

## So können Sie Ihren Gutschein buchen

Die Leser des Hamburger Abendblattes können das Lieblingsmenü nur über einen Gutschein und nur über das Hamburger Abendblatt buchen. Einen anderen Weg zum Gutschein gibt es nicht. Jeder Gutschein hat eine individuelle Nummer, stellt so die Eintrittskarte zu Ihrem gewünschten Restaurant dar und berechtigt zur Teilnahme. Die Gutscheine gibt es nur, solange der Vorrat reicht; sie sind nur im Aktionszeitraum einsetzbar.

Am einfachsten kauft man die Gutscheine in der Geschäftsstelle des Hamburger Abendblattes am Großen Burstah 18-32 von (9-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr) für 59,50 Euro (zzgl. Systemgebühr).

Weiterhin kann man die Gutscheine über die Hamburger-Abendblatt-Tickethotline 040/30 30 98 98 bestellen (zzgl. System- und Versandgebühr). Die Gutscheine werden per Post zugeschickt. Die Hotline ist am Sonnabend von 8 bis 13 Uhr sowie montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr erreichbar.

Drittens gibt es die Gutscheine auch online. Hier fallen System- und Versandgebühren an. [www.abendblatt.de/LM](http://www.abendblatt.de/LM)

Tausende von Lieblingsmenü-Gästen kennen den einfachen Ablauf: Mit dem Gutschein gibt es einen Flyer (online ist dieser auf der Gutscheinrückseite), auf dem alle vier Restaurants und deren Telefonnummern für die Reservierung aufgelistet sind. Mit der individuellen Nummer kann man im Restaurant reservieren. Die Restaurants fragen nach der Nummer und buchen über

diese. Ohne diese individuelle Nummer sind Reservierungen nicht möglich. Den Gutschein bringt man dann am Reservierungstag mit. Ohne Gutschein ist die Teilnahme nicht möglich.

Das Lieblingsmenü ist eine Aktion des Abendblattes in Zusammenarbeit mit vier exklusiven Restaurants und einem Weinlieferanten. Im Preis von 59,50 Euro pro Person sind fünf Gänge, fünf dazu pas-sende Weine sowie Wasser und eine Kaffeespezialität enthalten. Buchung und Bezahlung erfolgen im Restaurant über den Gutschein. Trinkgeld bitte extra.

Wer mitmacht, sollte zeitlich flexibel sein. Legen Sie sich am besten mehrere Terminwünsche zurecht, denn Restaurants können auch einmal ausgebucht sein. In der Regel können die Wünsche der Gäste aber berücksichtigt werden. Falls das jeweilige Restaurant am Wunschtage ausgebucht ist, können die noch verfügbaren Plätze der anderen teilnehmenden Restaurants (innerhalb des jeweiligen Aktionszeitraums) gebucht werden. Mit dem Gutschein kann man bei der Aktion einmal mitmachen. Es gibt aber keinen Anspruch auf ein bestimmtes Restaurant an einem bestimmten Tag.

Hamburger Abendblatt-Lieblingsmenü  
Gutschein - Staffel 10 2016/2017  
Für ein Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen (0,1l), Mineralwasser und einer Kaffeespezialität.  
Im Wert von: 59,50 EUR