



Gebeizter Nordsee-Lachs mit Fenchel, Paprika, Gurke mit Linsenvinaigrette



Muskatürbissuppe mit Bergkäse, Hohenloher Coppa und Kernöl



Hausgemachte Trüffelravioli mit einer Waldpilzfüllung mit Butterschäum



Geschmorte Backe vom Eiderstedter Qualitätsrind mit Pastinaken



Nuss-Nougat-Schnitte mit Apfel-, Preiselbeer- und Amaranth-Crumble

Slowman – von Rach zum Reichshof

Anfang Januar geht es in das Restaurant, das durch eine TV-Show bekannt wurde

MATTHIAS REBASCHUS

Wer das Hotel Reichshof betritt, befindet sich plötzlich in einer großen Art-déco-Welt mit Marmorsäulen, glitzernden Leuchtern, historischen Leuchttafeln und Lounge-Möbeln – abgeschottet von der lauten, hektischen Welt des Hauptbahnhofs. Bis 2015 wurde das ehemalige Grandhotel für 30 Millionen Euro saniert und restauriert. Es firmiert nun als „Vier-Sterne-Superior Hotel Reichshof Hamburg, Curio by Hilton“. Wer das Hotel von früher kennt, wird staunen, denn hinter den ehemals abgehängten Decken fanden sich geschmückte, die nun aufgearbeitet sind. Vorbei an der Rezeption liegt hinten das Restaurant mit 70 Plätzen. Der Restaurant-Name Slowman wurde bekannt durch die Fernsehserie „Rachs Restaurantschule“. TV-Koch Christian Rach hatte 2010 in seiner Real-Life-Dokumentation ein Team für ein Restaurant gesucht. Heute ist hier Mario Regensburg (34) Chefkoch. Er sagt: „Der Name Slowman bleibt. Mit dem Format haben wir aber nichts mehr gemein.“

Entspannt und unkompliziert wirkt Regensburg, der Stoffmütze und Tattoos trägt. Sein Motto: „Jung bleiben!“ Er setzt auf Nachhaltigkeit und Bio-Produkte. „Und natürlich auch auf gute, hochwertige Fleisch- und Wurstwaren. Ich bin in Eisenach in Thüringen geboren und im Thüringer Wald aufgewachsen“, sagt er. Regensburg lernte Metzger beim Vater, dann Koch unter anderem bei Karlheinz Hauser (Süllberg), Fritz Schilling (ehemals Die Bank). Er kocht überraschend und auch mal verspielt, und hat ein junges Team.

Es beginnt mit „Gebeizter Nordsee-Lachs mit Fenchel, Paprika, Gurke und Linsenvinaigrette“. So etwas mag man in Hamburg: Leicht süß/sauer im Wechselspiel der Aromen, mit einem selbst gebeizten Lachs, knackigen Linsen und sanftem Fenchel. Ein Gang, der sich aufs Wesentliche konzentriert (und nicht gerade winzig daherkommt). Der Fisch wirkt nicht aufdringlich und hat Biss. Dazu gibt es einen 2014 Cuvée blanc trocken von Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz. Der Wein stellt eine tolle Vermählung von Weißburgunder, Riesling und Sauvignon blanc dar.

Im Zwischengang serviert Regensburg eine „Muskatürbissuppe mit Bergkäse, Hohenloher Coppa und Kernöl“. Perfekt für die kalte Jahreszeit. Der



Mario Regensburg, Chefkoch im Slowman
Roland Magunia (6)



Lieblings Menü

Coppa-Schinken in Streifen ist mager, der Bergkäse milde. Das Raucharoma gibt der eleganten Suppe etwas Rustikales. Genauso wünscht man sich (hier im Norden) eine fein gemachte Kürbissuppe! Die verlangt einen besonderen Wein, und der kommt aus Argentinien: ein 2015 Viognier Serbal, Atamisque, Mendoza.

Der folgende Gang löst Wonne aus: „Hausgemachte Trüffelravioli mit einer Waldpilzfüllung mit Butterschäum und wilden Vitaminen“. Da liegt ein üppiger Ravioli unter gehobelten Trüffeln – purer Genuss. Etwas abgefangen von den „Wilden Kräutern“ (Pimpernelle, Sauerkele und Schafgarbe). Über die Rezeptur muss Mario Regensburg nach dem Gang lange berichten, weil sich alle einig sind: Solche Nudeln machen glücklich. Alles, auch der Teig sei „selber gebaut“, so Regensburg. Auch das Graubrot auf dem

Tisch kommt aus einem Backofen in seiner Küche. Der Wein dazu kommt aus Frankreich: ein 2015 Saveurs du Temps Rosé, Cave de Génomac, Rhône. Und bringt Aromen von Preiselbeeren und Himbeeren.

Auch der Hauptgang ist fein komponiert: „Geschmorte Backe vom Eiderstedter Qualitätsrind mit Pastinaken, Schalotte und hausgemachte Pomme Dauphine“. „Eine Soße zum Reinlegen, der absolute Sieger bisher mit einer Eins plus“, stellt Anico Koch von Rindchens Weinkontor fest. Das Wintergericht lässt sich mit der Gabel zerteilen und verspeisen: Zart nach Sonntagsbraten duftend hat es nach den bisher charmanten Gängen einen wundervoll kräftigen Auftritt. Im Glas schimmert ein 2014 Shiraz Grenache, Retreat, Scotts Creek aus Südastralien.

Anico Koch: „Dieser durch und durch köstliche Wein unterstützt

das Schmorgericht mit würzigen Akzenten und dem typischen pfeffrigen Kick.“

Zum Schluss ist Kindergeburtstag. Jawohl: Mario Regensburg hat etwas Verspieltes geschaffen (nur für das Lieblingsmenü), das alle Herzen am Tisch beim Test sofort erobert. Es sieht aus wie eine Mischung aus dicken Schoko-Perlen und Nussriegel und heißt: „Nuss-Nougat-Schnitte mit Apfel-, Preiselbeer- und Amaranth-Crumble“. Zwischen knackigen und dünnen Teigschichten finden sich dicke Tropfen der Nuss-Nougat-Creme. Das geistige süß-saure Apfelgratinée passt bestens. Der Wein stammt aus Italien: ein 2011 Ramandolo passito, Azienda Agr. Giovanni Dri, aus dem Friaul. Anico Koch schwärmt: „Giovanni Dri ist mit dem Ramandolo passito eine superbe Huldigung: Haselnüsse, aromatischer Waldhonig, Karamell und Rosine finden wir hier.“

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 ein Kontingent an Tischen für Gruppen. Wer das Lieblingsmenü nicht nur zu zweit genießen will, sollte sich schnell entscheiden. Die teilnehmenden Restaurants sind:

Reichshof Hamburg Curio Collection by Hilton, Kirchenallee 34-36, 20099 Hamburg. Reservierung unter: 040-370 25 94 53 Aktionszeitraum*: 2.1. bis 28.2.2017 (Mo bis Sa, abends). In der Nähe gibt es Parkhäuser.

Stocks Restaurant, An der Alsterschleife 3, 22399 Hamburg. Reservierung unter: info@stocks.de oder: 040/611 36 20 Aktionszeitraum*: 3.1. bis 31.3.2017 (mittags und abends).

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.

Red Chamber, Schauenburgerstraße 49, 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040/37 50 20 20 oder info@redchamber.de Aktionszeitraum*: 1.3. bis 31.5.2017 (Mo bis Sa, mittags und abends).

*An Ihrem bevorzugten Termin ist kein Tisch frei? Gleich Alternativ-Termine überlegen oder es in einem der anderen Restaurants versuchen.

So können Sie Ihren Gutschein buchen

Die Leser des Hamburger Abendblatts 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 und 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 Abend-

blatts am Großen Burstah 18-32 (Mo-Fr 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 Versandgebühren). 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

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 Hamburger Abendblatts in Zusammenarbeit mit vier exklusiven Restaurants und einem Weinlieferanten. Im Preis von 59,50 Euro pro Person sind fünf Gänge, fünf dazu passende Weine sowie Wasser und zum Abschluss eine Kaffeespezialität enthalten. Buchung und Bezahlung des Menüs erfolgen im Restaurant einfach über den Gutschein. Trinkgeld bitte extra.

Wer mitmacht, sollte zeitlich flexibel sein. Legen Sie sich am besten mehrere Terminwünsche zurecht. 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 Lieblingsmenü-Aktion einmal mitmachen. Es gibt aber keinen Anspruch auf ein bestimmtes Restaurant an einem bestimmten Tag.

Heute im Norden



Die bundesweit größte nichtkommerzielle Kinder- und Jugendbuchmesse „Kibum“ öffnet an diesem Sonnabend im niedersächsischen Oldenburg ihre Tore. Im Kulturzentrum PFL (Peterstraße 3, 26121 Oldenburg) werden bis 15. November rund 2500 neu erschienene deutschsprachige Kinder- und Jugendmedien von 300 Verlagen gezeigt. Die Messe wird von der Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Carl-von-Ossietzky-Universität ausgerichtet. Im Mittelpunkt steht schwedische Kinderliteratur. Viele Autoren kommen nach Oldenburg, um ihre Bücher vorzustellen. Mehr Infos unter: www.kibum-oldenburg.de

Strandläufer



Eine Innovation aus Schleswig-Holstein ist mit dem ersten Preis des Deutschen Tourismusverbandes ausgezeichnet worden: Der Schlafstrandkorb. Dieser Strandkorb sei besonders innovativ und kundenorientiert umgesetzt, begründete die Jury ihre Entscheidung bei der Preisverleihung. Auch bei der Online-Abstimmung erzielte er laut Verband die meisten Stimmen und erhielt zusätzlich den Publikumspreis. Der Schlafstrandkorb bietet Urlaubern seit diesem Sommer die Möglichkeit, direkt am schleswig-holsteinischen Ostseestrand zu übernachten. Eine Übernachtung kostet zwischen 29 und 95 Euro.

Bahnstrecke Hamburg-Sylt zwei Wochen gesperrt

Schuld sind Gleisbauarbeiten. Auch Nahverkehr und **Autozug „Sylt Shuttle“** sind betroffen

WESTERLAND :: Urlauber, die nach Westerland auf Sylt reisen wollen, müssen in den kommenden zwei Wochen auf das Auto umsteigen. Denn zwischen dem 5. und 20. November fahren aufgrund von Bauarbeiten auf der Strecke keine Fernzüge zwischen Hamburg und Deutschlands wohl bekanntester Urlaubsinsel, teilte die Deutsche Bahn mit. Betroffen ist von der Sperrung auch die Nord-Ostsee-Bahn.

Zwischen Lindholm und Bredstedt in Nordfriesland müssten Gleise saniert werden. Wegen „umfangreichen Weichen- und Gleiserneuerungen“ im Bahnhof Westerland fährt den Angaben zufolge zudem vom 5. bis 8. November der Autozug „Sylt Shuttle“ nur stündlich statt halbstündlich – pro Richtung noch 17 Züge am Tag.

Bahn-Konkurrent RDC, der erst im Oktober seinen Autozug-Betrieb aufgenommen hatte, fährt wegen der Bauarbeiten vom 5. bis 13. November überhaupt nicht. Die Gleise würden einer Sprecherin zufolge für Baufahrzeuge auf den Schienen benötigt. Trotz der Zwangspause ist RDC-Geschäftsführer Jens Arne Jensen optimistisch. Er sei froh, dass der Start des Unternehmens weitgehend reibungslos verlaufen sei, hieß es. Zudem werde der Aktionspreis von 25 Euro pro Fahrt bis zum 10. Dezember verlängert.

Auch der Nahverkehr ist von den Arbeiten betroffen. Bereits seit 31. Oktober gilt ein Sonderfahrplan. Da vom 5. bis 8. November Westerland von der Nord-Ostsee-Bahn gar nicht angefahren werden kann, würden dem Unternehmen zufolge etwa ab Morsum/Keitum Busse eingesetzt. Einzelne Verbindungen fallen komplett aus. (dpa)



Der Autozug „Sylt Shuttle“ fährt nur eingeschränkt Klaus Bodig