

Klassisches aus Österreich

Das „Amadee“ in Altona (Max-Brauer-Allee 80/Tel. 98 23 93 30) gibt es erst seit ein paar Monaten, doch die klassische österreichische Küche im ehemaligen „Stocker“ hat schon viele Fans. Der charmante „Oberkellner Alfred“ bietet aktuell ein Menü zu 43 Euro an, und zwar inklusiv dreier Weine. Dafür gibt's: „Hausgeräucherte Gänsebrust mit Vogerlsalat. Blunzengröstl-Ravioli mit Kartoffel-Kren-Sauce und Gabelkraut. Geschmortes Ochsenbackerl mit Schalotten, Laugenknödel und Bergkäse. Espresso-Mohrenkopf mit Vanilleeis und Nusslikör.“



- Restaurantführer kürt feinste Küche zum Schnäppchenpreis
- Zwölf Hamburger Restaurants bieten beste Preis/Leistung

Michelin-Sterne sind die begehrteste Gastro-Auszeichnung der Welt. Doch leider bekommen sie nur Restaurants die ziemlich teuer sind. Aber halt! Da gibt es für Käufer des knallroten „Guide Michelin“ einen Geheimtipp, sozusagen die „Gut und (vergleichsweise) günstig“-Abteilung. Zwölf Hamburger Restaurants haben im gerade neu erschienenen Michelin-Führer diese Auszeichnung bekommen.

Der „Bib Gourmand“ prangt im „Michelin“ nur neben Restaurants, bei denen man für etwa 30 Euro eine dreigängige Mahlzeit bekommt. Klar – ganz billig ist das nicht, doch angesichts der Qualität in diesen Häusern ist der Preis mehr als angemessen.

Luxuriöses Ambiente darf man in solchen Lokalen nicht erwarten, dafür aber meist regionale Küche ohne viel Chichi.

Das „Cox“ an der Langen Reihe, das zusammen mit dem Altonaer „Amadee“ und „Henssler & Henssler“ am Fischmarkt aktuell den „Bib Gourmand“ bekam, ist dafür ein schönes Beispiel. Die Gäste sitzen hier in gemütlicher Atmosphäre und lassen sich mittags Steckrübensuppe mit Majoran (4,50 Euro), geschmorte

Lammrippchen mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln (12,50 Euro und Schokoküchlein mit Blaubeerkompott und Vanillesoße schmecken (6 Euro).

Für insgesamt 23 Euro gibt's im Sterne-Lokal gerade mal eine Vorspeise ...

THOMAS HIRSCHBIEGEL
FELIX HORSTMANN

Der „Guide Michelin“

Der weltweit bekannte „Guide Michelin“, dessen roter Einband ihm die Bezeichnung „Roter Michelin“ einbrachte, ist ein Restaurantführer für Gourmets. Im Jahr 1900 erschien er erstmals in einer Auflage von 35 000 Exemplaren in Frankreich – herausgegeben von einem Reifenhersteller. Die Idee damals: Ein Werkstatt-Wegweiser für Autofahrer. Zehn Jahre später erschien er erstmals auch auf Deutsch. Im Jahr 1926 wurde er bekannter, weil Sterne für gu-

te Küche vergeben wurden: Einen Stern gab es für „sehr gute Küche“, die „besondere Beachtung“ verdient, zwei Sterne für eine „hervorragende Küche“, die einen Umweg rechtfertigt und drei Sterne für „eine der besten Küchen“, die sogar eine Reise wert ist. In der aktuellen Ausgabe gibt es in Deutschland insgesamt neun Restaurants mit drei Sternen, immerhin 23 mit zwei und ganze 205 mit einem Michelin-Stern.