

Servieren österreichische Küche, aber leicht und jung: Peter Zühlke (l.) und Christian Hammerle



Foto: Mülhorn/43

## GASTRO

# Neustart im »Amadée«

*Statt Asia-Aromen gibt's jetzt Neue Wiener Küche*

Im Sommer 2009 eröffnete in Altona das „Amadée“. In den einstigen Räumen des legendären „Stocker“ an der Max-Brauer-Allee kam fortan Exotisches auf die Tische: Küchenchef Olaf Niemeier (zuvor im „Fusion“) setzte auf österreichische Küche – aber mit asiatischen Aromen und Gewürzen. Klang erst mal spannend. Jedoch gefiel den Gästen diese austro-asiatische Mixtur gar nicht. Der Laden blieb leer, und Niemeier musste nach wenigen Monaten das Handtuch werfen.

Jetzt wagt das „Amadée“ einen Neustart: Der neue, junge Küchenchef Peter Zühlke (24) soll die enttäuschten Gäste zurückgewinnen. Sein Konzept: Keine Exotik mehr, stattdessen „Neue Wiener Küche“. Die erklärt Zühlke, der beim Starkoch Manfred Stocker kochen lernte, so: „Wiener Küche, aber jünger und vor allem leichter interpretiert. Und oft mit mediterranem Einschlag. Auch der Kaiser hat sich schließlich die guten Sachen aus Italien kommen lassen!“ Aktuell kocht Zühlke zum Beispiel „Souffliertes Steinbuttfilet mit Graupenrisotto und Estragon-Rieslingsauce“ (15,90 Euro) oder „Coburger Lammrücken auf Tomaten-Kernölsalat und gefüllte

Backkartoffeln“ (16,10 Euro). Liebhaber der ganz typischen österreichischen Küche müssen aber auf Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn keineswegs verzichten: „Die haben wir natürlich immer da!“, versichert Zühlke. Auch sonst finden sich manche Klassiker wie Kalbsbries oder Tafelspitz auf der Karte. Und bei der großen Weinauswahl überwiegen österreichische Gewächse wie Zweigelt und Veltliner.

Mit dem neuen „Amadée“ hat Hamburg also einen echten Österreicher mehr. Das Konzept könnte aufgehen, denn die Austro-Küche ist in der Stadt bislang nicht gerade üppig vertreten. Und den Gästen scheint es zu schmecken. Peter Zühlke kann sich freuen: „Die Tendenz geht jetzt eindeutig nach oben!“ (rön)



**plan7** verlost ein viergängiges Spargelmenü inklusive begleitender Weine für zwei Personen im „Amadée“ (Gesamtwert circa 100 Euro). Schicken Sie bis zum 6.5., 16 Uhr, eine E-Mail an [gewinn@mopo.de](mailto:gewinn@mopo.de), Stichwort: „Amadée“

Amadée, tägl. ab 18 Uhr, Max-Brauer-Allee 80, Tel. 98 23 93 30, [www.restaurant-amadee.de](http://www.restaurant-amadee.de)