Unsere Testsieger

UNSERE Testsieger

Klar gibt's in Hamburg jede Menge tolle Restaurants. Aber nur wenige schaffen es bei uns an die Spitze. Hier kommen die Sieger in unseren 20 Rubriken. Sie haben unsere Tester begeistert, glücklich und satt gemacht. Wir sagen: Herzlichen Glückwunsch. Das habt ihr euch verdient!

FOTOS: JULIA SCHUMACHER

THEO'S | FLEISCH
Im Einsatz für Fleisch in Vollendung: Küchendirektor Peter Sikorra (2. v. r.) mit seinem Team
Seite 282

PETIT BONHEUR | FRANKREICH
Das große „Kleine Glück": Küchenchef David Rohlfing (l.) und Inhaber Ergün Uysal
Seite 142

THE GREEK | GRIECHENLAND
Göttlich köstlich: Das Team um Michalis Josing (o.) zeigt die wahre Kunst der griechischen Küche
Seite 172

MAQUIS | VEGGIE & VEGAN
Verwöhnen die Gäste mit fleischloser Bistro-Küche auf hohem Niveau: Inhaber Christian Piwitt und Küchenchef Johan Lindloff
Seite 256

PIRI PIRI | PORTUGAL
Die portugiesische Zukunft Hamburgs: Mohamed Dhia, Ana Rita Lucas Gomez, Patric Da Silva und Julia Haß (v. l.)
Seite 162

DIM SUM HAUS | ASIEN
Diana und Dennis Kwong begeistern mit grandioser Pekingente und kanto-nesischen Teigtaschen
Seite 184

DER ERDBEERFRESSENDE DRACHE | SZENE-LÄDEN
Thorsten Gillert (links) hat seinem erdbeerfressenden Drachen samt gut gelauntem Team an der Alster eine neue Höhle geschaffen
Seite 298

GOA | INDIEN
Gurbir Singh (von links) begeistert mit moderner indischer Fusionsküche und einem herzlichen Familienbetrieb: Rajesh Singh, Dalbir Singh und Handeef Singh **Seite 226**

AM KAI | FISCH
Garanten für schöne Abende: Restaurantleiter Sebastian Stylianou (v. l.), Eventmanagerin Natascha Mataruga, Inhaber Enzo Caressa und Küchenchef Jacob Schmidt **Seite 270**

FIEN TU HUUS | OSTSEE
Tischen in Pelzerhaken genial regional auf: Sina und Mario Büsch **Seite 441**

THE DINING ROOM | GOURMET
Bei ihnen fühlen sich die Gäste wie der große Gatsby: Daniel Thompson, Alberto Costa, Tim-Christopher W. Harris, Nena Richards und Alaa Shammo **Seite 338**

CASA DI ROMA | ITALIEN
Vier Siege in Folge – das gab's in 36 Ausgaben noch nie! Suman Kumar weiß, wie er seine Gäste verwöhnen kann **Seite 116**

VLET KITCHEN & BAR | INTER-NATIONAL
Food & Beverage Director Marco Buße macht sich schon mal zum Anstoßen bereit **Seite 236**

BRÜDIGAMS | HEIMATKÜCHE
Laura Gsellmann und Marco Krüger heben Service und Küche auf ein neues Niveau **Seite 316**

FOTO: BJÖRN SEIFERT (O.R.)

Mit dem HaspaJoker sparen und genießen.

Genieße nicht nur umfangreiche Bankleistungen und Services, sondern auch köstliche Geld-zurück-Vorteile mit S-Cashback bei über 10.000 Partnern – vor Ort und beim Online-Shopping.

Mehr Infos sowie Girokonto einfach online eröffnen auf **haspa.de/joker**

Meine Bank heißt Haspa.

Haspa
Hamburger Sparkasse

Unsere Testsieger

SCHÖNES LEBEN AUF DEM LANDE | IM NORDEN
Laden zur gepflegten Landpartie: Fabian Sommer, Joaquim Pedrosa, Andreas Krämer und Felix Stacklies (von links) **Seite 366**

GUTSKÜCHE WULKSFELDE | IM OSTEN
Vom Hof auf den Teller: Fleisch ist bei Matthias Gförer nur die Beilage **Seite 374**

PORTOMARIN | SPANIEN
Mit feinster iberischer Küche haben es Patricia Pérez y Hilker und Jesús A. Díaz Sindín mal wieder aufs Siegertreppchen geschafft **Seite 152**

SALIBA | ORIENT
Magische Gastgeber: Alexander Mudjadidi (v. l.), Hanna Saliba und Wadie Saliba zelebrieren die orientalischen Küche
Seite 214

WYNDBERG | LÜNEBURG
Perfektionieren Ästhetik und Genuss: Junior Souschef Bengt Warnck, Inhaber Christopher Weckler und Barchef Marius Buss **Seite 398**

SCHARF | IM SÜDEN
Verpassen der deutschen Küche das Wow: Louisa de Carvalho Gärtner und Sven Oliver Scharf **Seite 384**

Kulinarisch die Welt bereisen mit der GenussReise

7.–11. Februar 2024
HAMBURG MESSE

Essen ist eine wundervolle Möglichkeit, mit einem fremden Land in Kontakt zu kommen. Wer im Februar kulinarisch die Welt entdecken möchte, muss nicht direkt ins Flugzeug steigen: Auf der GenussReise, die im Rahmen der REISEN & CARAVANING Hamburg stattfindet, dreht sich zwischen dem 7. und 11. Februar 2024 alles um Köstlichkeiten aus der ganzen Welt.

Auf der GenussReise erleben die Besucherinnen und Besucher, wie gut Deutschland, aber auch ferne Länder schmecken. Natürlich gibt es auch Weine, Gin und weitere Spirituosen zum Verkosten und Kaufen. Zudem spielen die Themen gesunde Ernährung und bewusstes Genießen auf der Messe eine wichtige Rolle. Und weil auch der fitteste Messebesucher und die fitteste Messebesucherin mal eine Pause einlegen und sich stärken möchte, bieten Gastronominnen und Gastronomen sowie Foodtruck-Besitzerinnen und -Besitzer Essen für den großen und kleinen Hunger an. Das Angebot umfasst klassisches Streetfood, aber auch Leckereien für den süßen Zahn.

Von Hirschsalami bis hin zu kreativen Knödeln

Im Februar 2023 feierte die GenussReise Premiere, fand somit erstmals in Hamburg statt – und wurde super angenommen. Rund 102.000 Besucherinnen und Besucher kamen auf die REISEN & CARAVANING Hamburg und schlenderten durch die Hallen, in denen sich alles um Urlaub, Caravaning, Outdoor, Kulinarik und vieles mehr drehte. Christoph Schrader ist Gründer und Inhaber der Firma Knödelfein und verkaufte in seinem Foodtruck Knödel mit verschiedenen Füllungen. An seinem Stand ging ein Knödel nach dem nächsten über den Tresen. „Es war pickepackevoll", sagt Schrader. „Wir merken, die Menschen haben Lust auf neues Essen und wollen sich neue Inspirationen für die Küche holen. Und da waren wir mit unseren Knödeln vorne dabei." Am Stand Almburschen von Giorgios Masmanidis und seinen Kolleginnen und Kollegen wurde den Besucherinnen und Besuchern die Essenskultur aus Österreich nähergebracht: „Wir hatten richtig Spaß beim Verkaufen unserer Produkte. Die Kunden waren sehr zuvorkommend und nett. Wir werden auf jeden Fall wiederkommen – und vielleicht das nächste Mal mit einem größeren Stand."

Sonderkonditionen für Ausstellerinnen und Aussteller

Wer Lust hat, bei der nächsten GenussReise dabei zu sein, kann sich bereits für 2024 anmelden. Mit Verweis auf SZENE HAMBURG erhalten Interessierte ein spezielles Angebot. Weitere Informationen gibt es auf **www.genussreisehamburg.de**

Mit dem neuen Kifak Inta Séparée haben Wadie Saliba (v. l.), Hanna Saliba und Alexander Mudjadidi im Saliba einen weiteren Wohlfühlort mit magischer Atmosphäre geschaffen

Farbenfrohe Mazza: Die „Karawane der Köstlichkeiten" ist im Saliba ein Muss

FOTOS: JULIA SCHUMACHER

VIP-TESTER
Frehn Hawel

Saliba

Zu Recht ein Klassiker!

Genuss GUIDE DER SZENE HAMBURG
TESTSIEGER
2023/2024

Meinen allerersten Berührungspunkt mit syrischer Küche hatte ich Ende der 90er-Jahre, als bei firmeninternen Feierlichkeiten meines Arbeitgebers Karsten Jahnke häufig Mezze-Kreationen aus dem Hause Saliba kredenzt wurden. Syrisches Essen ist für mich seither mit positiven Ereignissen verknüpft. Gute Grundlage, um zu überprüfen, ob die Magie der orientalischen Küche auch ohne äußeren feierlichen Rahmen im Restaurant in den Alsterarkaden verfängt. Spoiler: Tut sie. Der Trubel der nahen Innenstadt scheint sehr weit weg, sobald man über die Wendeltreppe den heimelig illuminierten Speisesaal erreicht und an einem der liebevoll dekorierten Tische Platz nimmt. Als Vorspeise stimmt die Mazza (23 Euro) mit ihren acht kleinen vegetarischen Kostproben hervorragend auf die geschmackliche Finesse der orientalischen Küche ein und macht Lust auf mehr. Für den Hauptgang wählen wir Maakloube, Auberginen-Zimt-Pimentreis mit Cashew-, Pinien- und Grantapfelkernen, Mandeln, Datteln und Rosinen mit verschiedenem Gemüse, das in den Varianten vegetarisch, vegan oder mit mariniertem Lammfilet angeboten wird. Die vegetarische Version (25 Euro) mit frischer Joghurt-Minz-Soße ist sehr fein zwischen orientalischer Süße und knackiger Frische abgestimmt, wird allerdings von der Empfehlung des Servicepersonals, Fatajel bi Rumman, Lammfilet auf Granatapfelsoße (31 Euro) mit Gemüse der Saison und Basmati-Reis, locker in den Schatten gestellt. Das Lamm zergeht auf der Zunge, im Zusammenspiel der Süße der Granatapfelsoße und dem frischen Gemüse genieße ich nicht weniger als ein absolutes Gedicht. Auch das Schaourma (27 Euro), in der Saliba-Mischung aus sieben Gewürzen marinierte butterzarte Maispoularde, die mit köstlichem Hummus kommt, spielt mit nuancierter Schärfe die Trümpfe der orientalischen Küche voll aus. Zum Abschluss ist (leider) nur noch Platz für ein kleines Halva (2,80 Euro) aus geröstetem und gepresstem Sesam mit Pistazien, das gemeinsam mit einem arabischem Mokka mit Kardamom (4,50 Euro) den Abschluss eines gelungenen kulinarischen Abends bildet. Für alle, die sich fragen, warum das Saliba seit 1985 als kulinarische Institution der Hansestadt gilt, kann die Empfehlung nur lauten: hingehen und selbst erleben.

AMBIENTE ●●●●● SERVICE ●●●●●
KÜCHE ●●●●● PREIS-LEISTUNG ●●●●●

Testsieger 2022 €€€€ Neuer Wall 13 (Neustadt), Telefon 040 345021, Mo-So 11–22 Uhr, EC-Karte, VISA, Mastercard; Jungfernstieg alle Bahnlinien; saliba.de