

# Münchener Lebensart in Hamburg

Wenn der Norden den Süden umarmt: Hamburg kleidet sich zwei Wochen ein wenig weiß-blau. BAYRISCH ESSEN, GENIESSEN & SHOPPEN. Die besten Restaurants, Biergärten, Caterer, Oktoberfeste, Dirndl-Geschäfte und vieles mehr!

REDAKTION: MANUELA SCHMICKLER & KIRSTEN RICK



## WEISS-BLAUE KÜCHE Großes Helles & dunkle Soße

Sie sind schon recht unterschiedlich, die Ober- und Niederbayern, die Franken, die Oberpfälzer und die Schwaben, und darauf legen sie auch Wert. Eines aber haben diese Bayern gemeinsam: gutes Bier und deftiges Essen. Anständiger Schweinsbraten gehört dazu, gern mit opulenter Kruste. Knödel mit Eierschwammerl (Pfifferlinge), Schäufele (Schweineschulter), Obazda, Brezn, Steckerlfisch. Und Haxe, natürlich. Oder auch: saures Lüngerl, ein Ragout aus Kalbslunge und -herz. Letzteres gibt es auf den Speisekarten der hiesigen bayerischen Restaurants selten. Dafür aber jede Menge bayerischer Biere, auch von kleinen Privatbrauereien. Naturtrüb sind die, und mit Verlaub: tatsächlich die besten des Landes.

### Leopold's Wirtshaus

Früher war hier das Elsaß, nun ist Bayern eingezogen: mit Spanferkelbraten, Schwarzbiergulasch, Haxen, Spätzle und Weinkraut. Zum Mittag gibt's Leberkäs mit Spiegelei oder sonstige Kleinigkeiten für 6,50 Euro, zur Wieszeit die Schlachtplatte mit Blut- und Leberwurst – und natürlich Oktoberfestbier. Normalerweise geht hier Münchner Hell über den dunklen Tresen. Am späten Abend gern mit Schmalz, Obazda und Bauernbrot.

» Leopold's Wirtshaus, Colonnaden 3, Tel. 35 71 02 09, tgl. 11.30–23 Uhr

### Hofbräu an der Alster

Nichts wird ausgelassen: weder weiß-blaue Fahnen, noch Oktoberfestschmuck oder der Tanzboden, auf dem eine Showband auftritt und bisweilen auch jodelt. Wenn Musik aus den Boxen tönt, können die Gäste mitsingen, auch nach der dritten Maß noch fehlerfrei, denn die Texte sind eingängig. Oans, zwoa, gssuffa! Hüttengaudi. Versprochen, gehalten.

» Hofbräuhaus, Esplanade 6, Tel. 34 99 38 38, tgl. ab 10 Uhr, www.hamburg-hofbraeuhaus.de

### Wirtshaus

Mittlerweile hat das Hofbräuhaus Hamburg zwei äußerst familienfreundliche Ableger: in Wandsbek und in Ohlsdorf. Dort werden in lockerer Atmosphäre üppige Portionen serviert, wichtige Fußballbegegnungen oder Boxkämpfe übertragen, das Backhendl gibt's auch zum Mitnehmen und Enzian, Münchner Kindl und Hofbräu gegen Durst und Heimweh.

» Wirtshaus, Bahngärten 28, Tel. 69 79 84 31, Mo–Fr ab 11.30, Sa/So ab 10 Uhr, www.wirtshaus-wandsbek.de  
» Maienweg 320, Tel. 22 60 00 51, tgl. ab 10 Uhr, www.wirtshaus-ohlsdorf.de

### Pappenheimer Wirtschaft

Manchen mag's schütteln, aber ans Schäufele gehört nun mal eine Fettkruste. Der Salat dazu, Raspel von Möhre, Kraut und Rettich, gleicht den Vitaminhaushalt kaum aus. Auch nicht der fein säuerliche Wurstsalat oder die Knödel... Auch wer fränkische Küche weniger schätzt, sollte einmal im rustikal-wuchtig eingerichteten Souterrain einkehren – des Bieres wegen. Das heißt hier Unerltl, Mahrs Bräu, Meister oder Obaladara und schmeckt wunderbar malzig.

» Pappenheimer Wirtschaft, Pappenhuder Str. 26, Tel. 38 63 31 62, Di–So 12–24 Uhr, www.pappenheimer-wirtschaft.de

### Heidi & Hein

Franzbrötchen und Brezn – zwei Welten treffen aufeinander. Und sie verstehen sich bestens. Bei den Inhabern kein Wunder, schließlich kommt Kirstin Stenel aus München, und ihr Mann Til aus Hamburg. Ihr Café in der umgebauten Eimsbütteler Altbauwohnung ist ein guter Hafen, um auszuruhen. Das Augustiner Bier im Steinkrug ist ein Urbayer, die prämierten Weißwürste stammen von Metzger Rose, der Käse von der Schöneegger Alm, der Joghurt aus Rellingen – fast alles aus Bioproduktion. Und der Obazda ist wohl der beste Hamburgs. Die Marmelade eignet sich übrigens – hübsch verpackt – bestens als Souvenir.

» Heidi & Hein, Heußweg 97, Tel. 32 51 89 75, Di–So 10–18 Uhr, www.heidiundhein.de

### Oberhafenkantine

Zugegeben, Thorsten Gillerts Kantine am Hafen ist hamburgisch von der buntgekachelten Küche im Keller bis zum windschiefen Boden. Aber hier gibt es sie, die Hamburger Weißwurst, von der einige behaupten, sie sei das Original, weil sie in der napoleonischen Besatzungszeit (1806–1814) in Hamburg erfunden wurde, als der Leibkoch eines Marschalls der „Boudin Blanc“ Kaviar zusetzte, der später durch Hering ersetzt wurde. Die Münchner Weißwurst hingegen wurde verbrieft erst am Rosenmontag 1857 von Gastwirt Sepp Moser serviert...

» Oberhafenkantine, Stockmeyerstr. 39, Di–So ab 12 Uhr, www.oberhafenkantine-hamburg.de