



Auf den Spuren der Hausmannskost

Nachdem die Hausmannskost für einige Jahrzehnte in den Vorratskammern unserer Gesellschaft verstaubte, erlebt sie nun ihr Comeback. natürlich Hamburg folgte den Spuren der Traditionsküche in Hamburg.



Hausmannskost hat viele Gesichter, je nach Land, Leuten, Jahreszeit, Jahrhundert und sozialem Status. Nur eines ist sie immer: typisch. Sie erzählt die Geschichte eines Landstrichs und seiner Menschen, wie erfinderische Frauen und Männer widrigen Herausforderungen ein kulinarisches Schnäppchen schlugen. Das im Hinterkopf, folgen wir den Spuren der Hausmannskost in Hamburg und treffen als Erstes Marcus Boese (44), Koch und geschäftsführender Oberkellner im „Alt Hamburger Aalspeicher“ am Hamburger Hafen. Ihm fällt dazu sofort die Geschichte vom Labskaus ein: „Früher litten Seeleute oft an Skorbut, bis ein schlauer Kapitän darauf kam, dass dies an der wochenlangen, einseitigen Ernährung auf See mit Fisch lag. Also entwickelte er ein einfaches, gehaltvolles und hochseetaugliches Essen: das Labskaus. Dazu ge-

Oberkellner Marcus Boese serviert frisch geräucherten Aal



© Alt Hamburger Aalspeicher / Wolfgang Hergert

hörten Salzfisch, gepökeltes Rindfleisch, Rote Beete, Salzgurken, Kartoffeln und Spiegelei. Ein Brei musste es sein, weil die Seeleute schlechte Zähne hatten.“

Zeit für Rückbesinnung

Solche Geschichten gibt es viele, in Süddeutschland handeln sie eher von Milch- und Mehlspeisen, in Norddeutschland von Fleisch, Fisch und Gemüse mit Unterkapiteln wie Scholle, Matjes, Kartoffeln, Kohl, Steckrüben, Eintöpfen, Buchweizengerichten, Stubenküken, Birnen-Bohnen-Speck, rote Grütze und Fliederbeersuppe. Doch trotz dieser Nähe zum Leben geriet die Hausmannskost in Vergessenheit. Vielleicht weil die Menschen viel reisten und neue Geschmäcker wie Pizza und Sushi mitbrachten, das Leben immer schneller wurde und es weniger Zeit zum Kochen gab, die Emanzipation die Frauen vom Herd in die Wirtschaft trieb oder weil einfach Zeit für etwas Neues war. So wie jetzt wieder Zeit für etwas Altes ist: Die Menschen wünschen sich wieder Hausmannskost.

Im Alt Hamburger Aalspeicher serviert Marcus Boese Labskaus & Co. in der Atmosphäre eines über 300 Jahre alten Hauses in der historischen Deichstraße. Das Licht ist gedämpft, das Flair gediegen. Marcus Boese lacht. „Wir sind so out, dass wir wieder in sind. Es gibt bei uns auch keine Tellergerichte, das Essen wird in einzelnen Silberschälchen serviert. So arbeitet heute fast niemand mehr.“ Als „Grenzgänger“ bezeichnet

er den Alt Hamburger Aalspeicher. Das passt gut zur Hausmannskost, die ja auch eine Art „Grenzgänger“ ist, schließlich verbindet sie uns mit den Generationen vor uns und weckt Erinnerungen an früher, als wir auf dem Küchenstuhl noch mit den Füßen baumeln konnten.

Im Alt Hamburger Aalspeicher gibt's die „nordischen Grenzgänger“ vom Bad Zwischenahner Räucheraal über Spargel, Gans und Nordsee-Seezunge bis zur roten Grütze saisonabhängig, aus frischen Zutaten vom Fischhändler an den Landungsbrücken und von Bauern aus dem Umland, alles traditionell zubereitet. „Eine Aalsuppe braucht ganze 24 Stunden“, so Marcus Boese. „Die war früher übrigens ein Arme-Leute-Essen, besteht aus Schinkenknöcheln als Basis, Backobst, Mehlklößchen, Schinken und Wurzelgemüse.“ Aal ist aber nicht drin. Der Name stammt vom Ausdruck: „Aalens was noch da is“, damit sind alle Reste gemeint, die der Haushalt hergab. Das wird im Alt Hamburger Aalspeicher natürlich nicht so gehandhabt. Hier ist die Aalsuppe sogar Chefsache, das Rezept stammt nämlich aus dem Rezeptbuch der Familie Eismann, das stets unter Verschluss ist. Nur Inhaberin Marion Eismann hat den Schlüssel und kocht danach. Sollte die 59-jährige eines Tages aufhören, wird sie Buch und Restaurant an ihre Tochter Katarina weiterreichen, die gerade ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau macht. Dieser strenge Umgang mit den Rezepten sichert ihre Beständigkeit, und das ist wichtig. Marcus Boese erzählt: „Wir haben Gäste aus aller

◀ Grün leuchtet der „Alt Hamburger Aalspeicher“ in der Deichstraße, dem letzten erhaltenen Stück des alten Hamburgs



Gediegene Gemütlichkeit passend zu deftiger Kost im „Anno 1905“

Welt, manche bestellen immer das Gleiche, weil es immer genau so ist, wie sie es in Erinnerung haben.“

Wie bei Muttern

Erinnerungen und Beständigkeit sind also wichtige Beilagen zur Hausmannskost.

Mit dieser Erkenntnis ziehen wir weiter zu Bernd Munk (42), Koch, Konditor, Betriebswirt und Inhaber des „Anno 1905“ am Holstenplatz. Der nickt und sagt: „Hausmannskost ist Essen, das nicht immer gleich, aber immer lecker ist – und wie bei Muttern schmeckt. So wie sie das gemacht hat, ist es richtig. Daran haben schließlich Generationen gefeilt.“ Auch er hat sich seit Oktober 2007 mit seiner Restaurant-Kneipe den „Grenzgängern“ verschrieben. „Die Leute wollen das jetzt wieder, sicher auch, weil man es kaum mehr kriegt“, so der Wirt und ehemalige Geschäftsführer des Borchers in Eppendorf. „Neulich waren zum Beispiel zwei Jungs bei mir und haben gefragt, wo es denn Kohlrouladen gebe. Zwei Tage hatten sie danach gesucht.“ Das Anno 1905 lockte die beiden vermutlich mit seinem warmen, historischen Ambiente einer Wirtschaft aus der vorletzten Jahrhundertwende an. Das ließ Hausmannskost erahnen. „Munks Spezialitäten sind Brat-

kartoffeln, Labskaus und Pannfisch. Beim Einkauf achtet er auf Regionalität, Saison und Angemessenheit: „Wenn es zum Beispiel Ochsenbrust fürs Labskaus sein soll, dann darf die auch durchwachsen sein. So halten wir unser gutes Preis-Leistungs-Verhältnis“, erklärt er. Die Rezepte entwickelt er mit Koch Ronald Michael (43). Convenience-Produkte vermeiden die beiden, „Fertiges schmeckt nicht mehr nach Muttern“, weiß Bernd Munk.

Wir blättern durch die Karte, Kohlrouladen stehen nicht drauf. Was ist denn aus den Jungs und ihrer Suche nach Kohlrouladen geworden? Herr Munk lächelt: „Mein Bruder hat die Schlachterei unserer Eltern in Jever übernommen und weckt Kohlrouladen im Glas ein, ohne Konservierungsstoffe. Ich habe ihnen ein Glas mitgegeben.“

Alternativ hätten sich die beiden in unserer nächsten Station, im „Klopstock“ in Eppendorf, an einen Tisch setzen können. In der ehemaligen Dorfschenke mit Land-



Labskaus „Oberhafen-Kantine“

Zubereitung

Zunächst die Rinderbrust garen: das heißt, ohne Salz in reichlich Wasser zum Kochen bringen, abschäumen und leicht köcheln lassen. Nach 1 Stunde das Bund Suppengrün, geputzt und geschnitten, sowie die Zwiebeln, gepellt und halbiert, und die Gewürze zugeben. Nach 2,5 bis 3 Stunden sollte die Rinderbrust gar sein. Die Brühe passieren und aufbewahren. Derweil die Kartoffeln kochen und pellen. Auch die Rote Beete aufsetzen, in einem Sud aus Wasser, Essig, Gewürzen, Salz und etwas Zucker. Diese dann nach dem Garen ebenfalls pellen, abkühlen lassen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Mit roten Zwiebeln, Rotweinessig, Nussöl und etwas Kochsud zu einem Salat anmachen. Ach ja, von dem Sud wird auch noch etwas benötigt – also aufbewahren. Das Rindfleisch wolfen und die Kartoffeln durchpressen. In einem großen Topf in etwas Butter eine in feine Würfel geschnittene Zwiebel andünsten. Fleisch und Kartoffeln hinzufügen und mit etwas Fleischbrühe und Rote-Beete-Sud zur gewünschten Konsistenz bringen. Abschmecken und erhitzen. Vorsicht, das fertige Labskaus verhält sich wie Lava. Warmstellen. Pro Portion ein schönes Spiegelei braten und auf dem Labskaus, das auf einem tiefen Teller angerichtet wird, platzieren. Als Beilage gibt es den Rote-Beete-Salat, die Gewürzgurke und den Rollmops. Noch ein Tipp: Sollten Sie Ihr Labskaus etwas säuerlich mögen, schmecken Sie es mit dem Gurkenwasser ab. Guten Appetit!



Zutaten für 4 Personen

Für die Grundlage

- 1 kg Rinderbrust gepökelt, am besten selbst eingelegt
- 1 Bund Suppengrün
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Senfkörner
- Pfefferkörner, Nelkennägel, Lorbeerblatt nach Geschmack
- 1 kg Kartoffeln

Für den Rote-Beete-Salat

- 1 kg Rote Beete
- 2 rote Zwiebeln
- 0,2 l Rotweinessig
- Nussöl, Essig und Gewürze nach Wahl
- Salz, Zucker

Für die Beilagen

- 4 Bio-Landeier
- 4 Gewürzgurken (am besten selbst eingelegt)
- 4 Rollmöpse

gasthaus-Flair serviert Familie Pohanke unter anderem Kohlrouladen. „Die sind ziemlich beliebt“, so Kaufmann und Geschäftsführer Michael Pohanke (42). Vor über 25 Jahren gründeten seine Eltern das Restaurant in den Räumen einer alten Dorfschenke. „Sie wollten etwas machen, was sie selbst gut finden“, erzählt er. Mittlerweile sei das Publikum wieder buntgemischt. „Ich glaube, die Leute sind froh, dass es das noch gibt. Viele können selbst nicht mehr so kochen.“ Die Klopstock-Rezepte wurden vor zwanzig Jahren mit Köchin Christina Slesicki (65) entwickelt, seitdem kocht sie genauso. Der neue Chefkoch, Dirk Gabler (41), wird diese Tradition fortführen. Die saisonalen Zutaten stammen von Bauern und Händlern aus der Umgebung, die Herr Pohanke gut kennt. „Ich rede mit den Leuten, deshalb weiß ich, worauf die Höfe Wert legen, dass die sich zum Beispiel auch über Genmais aufregen.“ Die Renner sind Labskaus, Roastbeef und alles aus Hack – und wieder die Bratkartoffeln. Gibt’s da eigentlich ein Geheimnis? Michael Pohanke lächelt, klar, aber er verrät nur so viel: „Die Wahl des Specks ist elementar.“

Dem Geschmack zu seinem Recht verhelfen

Okay, mit den richtigen Zutaten steht und fällt ja immer alles. Deshalb nun noch mal zurück in den Hafen, diesmal in die „Oberhafen-Kantine“. Früher versorgte hier die sagenhafte Anita 72 Jahre lang ihre Gäste mit bodenständigen Mahlzeiten, einem guten Schluck und Kaffee. Wir treten ein, unser Fotograf stemmt sich gegen die Neigung des Bodens. „Ich komme mir vor wie ein Schaf auf dem Deich“, sagt er. Ja, das Haus aus den Zwanzigern ist durch Fluten und Unterspülungen ein „bisschen“ abgesackt. Zwar rutscht nix von den Tischen, aber das Wasser im Glas hat schon eine gewisse Neigung. Das alles hindert Thorsten Gillert (42), Küchenchef und Betreiber der Oberhafen-Kantine, nicht daran, Hausmannskost aus besten Zutaten auf die schiefen Tische zu bringen. Das muss aber nicht Bio sein: „Für mich zählt die ursprüngliche Qualität, der gute Geschmack. Das geht oft zusammen mit Bio, aber nicht im-



Thorsten Gillert hat den guten Geschmack zurück in die „Oberhafen-Kantine“ gebracht

mer“, sagt er. Seine Zutaten kauft er in der Umgebung, zum Teil auf Demeter-Höfen. Sein Konzept: Gute, regionale Produkte zu norddeutschen Gerichten verarbeiten. „Ich möchte dem ursprünglichen Geschmack zu seinem Recht verhelfen“, erklärt er. „Die bürgerliche Küche ist in den letzten Jahrzehnten mit Billig- und Convenience-Produkten verhunzt worden. Für mich ist der gute Geschmack das Wichtigste. Dann muss man sehen, wie das finanziell geht.“ In der Oberhafen-Kantine serviert er Klassiker wie Hacksteak, Buttermilchsuppe, Kieler Sprotten, Matjes und Bratwurst. Außerdem wäre da noch die von ihm entwickelte Hamburger Weißwurst, zu der es sogar einen Song gibt. Und nein, die kommt nicht aus Bayern, bereits Anfang 1900 aßen die Hamburger Weißwurst, laut Oberhafen-Kantine Jahrzehnte vor den Münchnern. Jawoll! Und die Rezepte? „Wenn ich über Essen nachdenke, habe ich eine Grundidee, wie etwas schmecken soll“, erzählt er. Danach schreibt er seine Rezepturen. Überhaupt hat er immer zu allem einen Geschmack auf der Zunge. Deshalb gibt es in seinem zweiten Restaurant „Artisan“ Thengerichte. Kommt so eine Fähigkeit von viel guter Hausmannskost in der Kindheit? Thorsten Gillert schüttelt den Kopf: „Ich bin mit dem Bofrost-Laster aufgewachsen.“ Gut, das wird’s nicht gewesen sein. Aber vielleicht hat es ihn gerade deswegen ins Kochgewerbe verschla-



Am Duft von Labskaus, Roastbeef und Bratkartoffeln aus dem „Klopstock“ kommt man nicht vorbei

gen? Wie auch immer, uns verschlägt es jetzt an den nächsten Tisch. Spurensuche macht Hunger, in diesem Fall auf Hausmannskost, vielleicht tatsächlich mal Labskaus. (job) ■

Alt Hamburger Aalspeicher

Deichstraße 43
20459 Hamburg
Tel.: (040) 36 29 90
Fax: (040) 37 31 71
E-Mail: aalspeicher@freenet.de
Internet: www.aalspeicher.de
Öffnungszeiten: tägl. 12 bis 23 Uhr warme Küche

Anno 1905

Holstenplatz 17
22765 Hamburg
Tel.: (040) 439 25 35
Fax: (040) 40 18 54 25
E-Mail: info@anno1905.de
Internet: www.anno1905.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. ab 11.30 Uhr, Sa. ab 13 Uhr, So. ab 17 Uhr

Speiselokal Klopstock

Eppendorfer Landstraße 165
20251 Hamburg
Tel.: (040) 47 65 98
Fax: (040) 48 52 99
E-Mail: info@restaurant-klopstock.de
Internet: www.restaurant-klopstock.de
Öffnungszeiten: täglich von 12 bis 24 Uhr (Sa. ab 17 Uhr)

Oberhafen-Kantine

Stockmeyerstraße 39
20457 Hamburg
E-Mail: info@oberhafenkantine-hamburg.de
Internet: www.oberhafenkantine-hamburg.de
Öffnungszeiten: Di. bis So. ab 12 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)