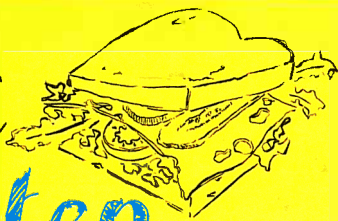


Geile
Schnitten



So hast Du Brot
noch nie gegessen

TOP 10

Die Besten der Besten:
Fischbrötchen, Labskaus, Burger & Pizza

Der wichtigste



GASTRO

GUIDE

für Hamburg

Mehr als **500 RESTAURANTS** im Test

ANONYM KRITISCH UNABHÄNGIG



Feines
Leug

Produkte aus der Hansestadt

DIE
GLORREICHEN

Diese Frauen mischen
unsere Gastroszene auf



AB INS UMLAND

Pinneberg, Lüneburg, Harburg & Co.
Tolle Tipps für die Region

Speckgürtel Ost

Casareccio

Hier wird jeder satt

Das Web feiert das Casareccio als Geheimtipp. Richtig ist: In dem kleinen, schnuckeligen Backsteingebäude am Lohbrügger Markt ist ein unschlagbar preisgünstiger, inhabergeführter Italiener, der abends oft gut besucht ist. Bei nur knapp einem Dutzend Plätzen allerdings nicht verwunderlich. Die Bistrotische vor der Tür zählen da nicht so recht mit. Allerdings ist die Kreuzung direkt vor der Haustür zu laut und der Ausblick auf Hochhäuser und Zweckbauten zu trist. Nur an Markttagen, am Wochenende, spät am Abend oder während des Jahrmarkts sind diese Plätze empfehlenswert. Die Einrichtung ist hell, schnörkellos und mit allerlei herrlichem Kitsch durchsetzt. Auf der Karte: italienische Standards zu überraschend kleinen Preisen, Besonderheiten fehlen. Die Pizza Salami (7,50 Euro) kommt fix, ist riesig, ziemlich dünn und durchaus lecker. Bei der Suche nach dem Außergewöhnlichen wird man im Casareccio aber eher bei der Bedienung fündig als auf dem Teller: Pascale und Rosa führen ihren Laden freundlich, unkompliziert und unverdrossen und öffnen mittags wie abends – so lange eben Gäste da sind. So haben sie aus dem Casareccio einen beliebten Treffpunkt gemacht: für Gäste der Veranstaltungen im nahen SPD-Stadtteilkulturzentrum, für Bewohner der Reihenhaussiedlungen und Mehrfamilienhäuser entlang der Lohbrügger Landstraße sowie für die Rentnerburgen gegenüber. SG

€ Lohbrügger Markt 1 (Lohbrügge), Telefon 33 98 65 69, Di-So 10.30–14.30 und ab 17.30 Uhr, Kreditkarten: keine

Forsthaus Friedrichsruh

Kulinarisches Highlight im Sachsenwald

Nach einem ausgiebigen Spazier-



gang kehren wir im Forsthaus Friedrichsruh ein. Wir werden freundlich empfangen und suchen uns einen Fensterplatz aus. Die Einrichtung zeigt viel Liebe zum Detail; wir fühlen uns von der ersten Sekunde an wohl. An den Wänden hängen Bilder von Max Schmeling und wir erfahren später von der informierten Bedienung: „Maxe“ trainierte hier für seine Wettkämpfe und genoss die Ruhe des Sachsenwaldes. Frische Luft macht Hunger: Wir entscheiden uns für gebratene Jakobsmuscheln mit Lotusblütenchip, Wildkräutern und grünem Spargel (16,50 Euro) sowie Löwenzahn- und Austernpilzsalat mit pochiertem Ei und Trüffeldressing (13,50 Euro). Beides ist fabelhaft abgeschmeckt und der 2014er Grauburgunder von Dr. Heger (0,2 Liter 6 Euro) dazu eine gute, süffige Empfehlung. Auch der anschließende Hauptgang tut es uns an – er ist tadellos und üppig: Lammfilet mit Bärlauchmarinade, Frühlingsgemüse und Kartoffel-Knoblauchpüree (26,50 Euro) und Wildschweinekeule aus dem Smoker mit Sauce béarnaise, Süßkartoffelpommes und knackigem

Pfannengemüse (28,50 Euro). Der kräftige Rotwein Delas 2013, Côtes du Rhône, Saint-Esprit (0,2 Liter 6,50 Euro) macht den Genuss perfekt. Nach so guter Küche entscheiden wir uns noch für Nachtisch, der als Rhabarbervariation (Gelee, Mousse, Kompott) und Mascarponecreme (8 Euro) frisch und fruchtig daherkommt. Ebenso gut: das Avocado-Malheur mit weißer Schokolade und Passionsfrucht (9 Euro). Von Anfang bis Ende umsorgt uns der Service liebevoll; wir sind wunschlos glücklich. Das Forsthaus wird uns lange in Erinnerung bleiben. Von Küche und Service könnten sich viele Restaurants in der Hansestadt eine Scheibe abschneiden. THOMAS SAMPL

€€€ Ödendorfer Weg 5 (Friedrichsruh), Telefon 04104 699 28 99, Mi-So 12–21 Uhr, Kreditkarten: Visa, Amex, Mastercard; EC-Karte; www.forsthaus-friedrichsruh.de

Ristorante Casa Vecchia

Wie ein schöner Anachronismus

Casa Vecchia heißt auf italienisch

„Altes Haus“. So sind wir angemessen irritiert über den Standort dieses ländlich wirkenden Restaurants. Nahe des hektischen Bahnhofs in Bergedorf? Ist das die Verbindung von Tradition und Moderne? Wir machen unsere Aufwartung in der ersten Etage des zweistöckigen Hauses und schmunzeln. Die vielen Stammgäste werden angemessen per Handschlag und mit langen Plaudereien begrüßt. Manchmal lässt die Bedienung daher etwas auf sich warten. Doch dies soll sich – neben dem fehlenden Dip beim leckeren Begrüßungsbrot – als einziger Makel dieses Italieners erweisen. Die Antipasti als gemeinsamer Vorspeiseteller (9,50 Euro) sind stimmig arrangiert und vielfältig. Vor dem Hauptgang präsentiert der sympathische Kellner mit einem Augenzwinkern eine kreidebeschriebene Tafel mit den Gerichten. Meine Begleitung, kulinarisch italienisch sozialisiert durch zig Familienessen, wählt die traditionelle Lasagne (10,50 Euro). Zwischen den Bissen schwärmt sie selig. Auch das mächtige Lachsfilet in Zitronensauce mit Salat, Salzkartoffeln (19,90 Euro) gibt Anlass dazu. Der Höhepunkt kommt aber noch: Das Überraschungsdessert für zwei (13,50 Euro). „Alles, was auf dem Teller liegt, kann man essen“, sagt der Kellner. Wir verraten nichts, nur so viel: unbedingt bestellen – und hier Stammgast werden. Es lohnt sich! MISCH

€€ Neuer Weg 28 (Bergedorf), Telefon 407 24 77 82, Di-So 12–24 Uhr, Kreditkarten: Mastercard, Visa, Amex; EC-Karte; www.casa-vecchia-bergedorf.de

Schifferbörse Lauenburg

Immerhin ist die Aussicht wunderschön

Ein Ausflug in die historische Altstadt von Lauenburg lohnt sich. Das malerische Städtchen direkt an der Elbe ist bei Sonnenschein ein

VIP

VIP