

Hummer und Alpenglühn

Hier ist Hamburg sehr grün. Einfamilienhäuser mit Gärten in ruhigen Wohnstraßen, die Alster und ihr Wanderweg nicht weit. Keine urbane Ausgeh-Logistik mit Restaurants, Cafés und Bars wie in Eimsbüttel oder Ottensen. Und dennoch gibt es hier etwas abseits vom Großstadt-Trubel eine gute Küche mit dem gewissen Extra und dazu passendem Wein. Das Restaurant von Heiko Stock ist einen Besuch wert.

In wenigen Tagen feiert der Koch Jubiläum: Seit 20 Jahren ist er selbstständig. „Ich wollte schon als Junge etwas Eigenes“, sagt der heute 47-Jährige. Als „Langenhorner Jung“ wuchs er im Hamburger Norden auf, verdiente sich als Blumenbote schon früh ein Taschengeld dazu. „Ich habe sogar mal bei Loki Schmidt einen Strauß abgegeben.“ Nach der Kochlehre im Hotel Atlantic arbeitete Stock bei Charles Grendel in der Insel und machte sich alsbald nach München auf, vor gut 25 Jahren die Gourmet-Hauptstadt Deutschlands. Erst heuerte der Hamburger bei Zwei-Sterne-Koch Hans Haas im Tantris an, dann ging's weiter in die Aubergine, den Küchenolymp von Drei-Sterne-Koch Eckart Witzigmann. „Haas hat sachlich gekocht, bei Witzigmann ging es viel um Optik und Spielereien.“

Das Gehalt war niedrig, das Leben in München teuer. „Sonntags habe ich in einem Gasthof in Wolfratshausen gearbeitet. Zweieinhalb Jahre habe ich nur geschuftet“, erinnert sich Stock. 1994 kam er in den Norden zurück, heuerte als Küchenchef im Marinas in Harburg bei Michael Wollenberg an und eröffnete zwei Jahre später mit dem Stocks in Ellerbek ein eigenes Lokal. Die Krönung kam 1997: Heiko Stock erhielt einen Michelin-Stern und verteidigte diesen viermal in Folge. „Ich war Deutschlands jüngster selbstständiger Sternekoch.“

In Ellerbek liefen die Geschäfte gut, aber der Koch war dort nur Pächter und hatte auch einen Kompagnon. 2001 bot sich die Gelegenheit, das Reetdachhaus im Alstertal zu kaufen. Heiko Stock wollte endlich Eigentümer sein.

Seine Küche beschreibt der Vater zweier Töchter als „gut und unkompliziert, saisonal und mit hohem Qualitätsanspruch“. Das, was der Gast möge, solle er im Restaurant finden. Und so stehen Matjes und Labskaus, Seezunge und Oktopus, Steaks, Wiener Schnitzel und Rinderroulade auf der Karte. Alles im ersten Moment gutbürgerlich, aber dann doch mit unerwarteten Aromen, mit Pfiff und dem gewissen Etwas.

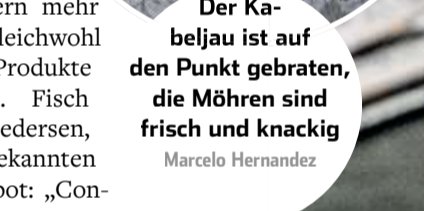
Über Stocks Restaurant leuchtet längst kein Stern mehr. Dennoch ist das Reetdachhaus im Alstertal Anlaufstelle für Gourmets. Von Marlies Fischer

So ist der Kabeljau auf den Punkt gebraten, das dazu servierte Erbspüree schön grün und gemüsig. Die Möhren schmecken knackig und frisch. Die Vorspeisen-Varianten sind etwas für Menschen, die sich nicht entscheiden können oder die immer alles haben möchten. Auf dem Teller liegen appetitlich dekoriert Thunfisch, Lachstatar, Scampi, Matjes, Ziegenkäsebällchen, Frischkäse und Hummersuppe. „Dafür werden Hummerkassen mit Gemüse angeröstet und mit Noilly Prat abgelöscht“, erzählt der Küchenchef.

Der Stern interessierte Stock irgendwann nicht mehr. „Ich wollte nicht mehr unter Druck arbeiten und bestimmte Rahmenbedingungen erfüllen, sondern mehr Spielraum haben.“ Gleichwohl hält er die Qualität der Produkte uneingeschränkt hoch. Fisch kommt von Hummer Pedersen, Fleisch von ihm bekannten Händlern. Und ein Gebot: „Convenience gibt es nicht.“ Seine heimliche Liebe gehört aber den kleinen Köstlichkeiten aus Reis und rohem Fisch. An der California Sushi Academy in Los Angeles ließ sich Stock von japanischen Meistern zum Professional Sushi Chef ausbilden. „Ich wusste vor zehn Jahren, dass die Welle auch nach Hamburg schwappt, da wollte ich vorbereitet sein.“

Die Weinkarte listet rund 100 verschiedene Tropfen auf, die meisten aus Deutschland und Europa. Die preiswerteste Flasche steht für 25,90 Euro auf der Rechnung, ein 0,2-Liter-Glas der zwölf offenen Weine kostet 7,50 Euro.

Je 130 Gäste finden im Restaurant drinnen und draußen Platz. Wer im Win-



Von jedem etwas: die Vorspeisenvarianten mit verschiedenen Fischen und Frischkäse

Marcelo Hernandez

Der Kabeljau ist auf den Punkt gebraten, die Möhren sind frisch und knackig

Marcelo Hernandez

tergarten sitzt, wähnt sich unter Bäumen an der frischen Luft. 34 Angestellte kümmern sich um die Gäste, von denen die meisten aus der Umgebung, gezielt und vor allem immer wieder ins Stocks kommen. „Bei unserer Lage haben wir wenig Laufkundschaft“, sagt der Chef.

Das Fachwerkhaus von 1751 mit dem Reetdach begrüßt die Besucher mit dem Sinnspruch „Wie in alten Zeiten soll dieses Haus dir Glück bereiten“. Drinnen ist die Atmosphäre gemütlich gediegen.

Dunkle Holztische in Rund und Eckig, Schnörkelstühle, viel Gold an den Wänden, frische Blumen und Kerzen als Accessoires. Die Tische sind eingedeckt mit Sets, Gläsern und weißen Servietten. An den Wänden ziehen sich gepolsterte Bänke entlang. Die Designer-Lampen bestehen aus Metallstäben und nackten Glühbirnen in den Fassungen.

Heiko Stock ist immer auf der Suche, den Gästen etwas Neues zu bieten. So ließ der begeisterte Skifahrer nach

einem Urlaub in den Bergen 2012 seinen Betrieb um eine Tiroler Almhütte erweitern. Viel Holz, Kuhfelle und Gaudi am lodernen Kamin – Alpenfeeling im Alstertal. Und wer seine Suppen, Dressings und Grillsoßen auch zu Hause genießen möchte, kann die Produkte der Marke Genusswelt mitnehmen. Ein Michelin-Stern leuchtet nicht mehr über dem Restaurant, aber im Hamburger Gastronomie-Universum ist das Stocks ein wichtiger Planet.

Seit 20 Jahren Haus- herr und Küchenchef: Heiko Stock

Marcelo Hernandez



So läuft die Auswahl

Grundlage für diese Reihe ist die Liste im Internetportal unter www.restaurant-ranglisten.de. Sie wertet die wichtigsten Restaurantführer und deren Bewertungen aus und rechnet sie in ein Punktesystem um.

Aus den 100 Restaurants, die für Hamburg am besten bewertet wurden, stellt das Hamburger Abendblatt jede Woche eins vor.

So kommen Sie hin

Öffnungszeiten: Stocks, An der Alsterschleife 3, Tel. 611 36 20, www.stocks.de, Di–Fr 12–15/18–23, Sa/So 12–23 Uhr. Kaminstuben: Mi–Fr ab 15, Sa/So 12–23 Uhr

Parken in der Umgebung, Bus 276 bis Maik-Harder-Weg

Vorspeisen ab 4 Euro, Sushi ab 9 Euro, Hauptgerichte ab 14 Euro, Desserts ab 7,50 Euro



Im Food Market probieren, schmecken und genießen

HAMBURG :: Schlemmen, bummeln und sich für die eigene Küche inspirieren lassen – das geht beim Food Market Hamburg am 10. und 11. September in der Großmarkthalle. Unter dem Motto „Aus der Region für die Region“ stellen rund 100 regionale Erzeuger ihre Produkte vor und verkaufen sie direkt. Ob Spirituosen oder Kaffee, Schokolade oder Chutneys, Obst, Gemüse oder Kräuter und Gewürze, Fleisch, Wurst, Fisch und Backwaren – die Auswahl ist riesig und verführerisch. Veranstalter ist seit mehr als zehn Jahren die Zeitschrift „Der Feinschmecker“.

Spitzenköche aus etwa 20 Restaurants in Hamburg und der Umgebung warten mit ihren Kreationen auf und begeistern Jahr für Jahr Gourmetfreunde aus nah und fern. Ob Klassiker der regionalen Küche oder Ausflüge in kulinarisches Neuland, ob solide im Preis oder von ein bisschen Luxus beflügelt: Hier kann jeder probieren, schmecken und genießen. (fis)

Food Market Hamburg, 10.9., 11–18 Uhr/ 11.9., 10–16 Uhr, Banksstraße 28, www.foodmarket-hamburg.de

Spätsommerspaß: Süße Früchte zum Selberpflücken

HAMBURG :: Noch haben sie Saison, die kleinen blauen Kugeln. Heidelbeeren schmecken mal süß, mal leicht säuerlich-herb. Sie enthalten viel Pektin, außerdem Vitamin E und C. Mit Sahne, Joghurt, Quark oder Milch, im Muffin und auf Pfannkuchen sind sie ein frischer, leichter Sommergenuss. Die meisten deutschen Heidelbeeren stammen aus Kulturen in der Lüneburger Heide. In der freien Natur sind am ehesten in lichten Wäldern sowie auf Moorböden zu finden. Viele Beeren ins Sammelgefäß, einige in den Mund, und keine Angst vor der blauen Schmutze! (fis)

Heidelbeeren schmecken mal süß, mal säuerlich herb



Getty Images

Mein Lieblings-Rezept



Gerrit Jacobs, Gründer von Puro Ice Pops

Verena Berg

Königsberger Klopse

Zutaten (für 4 Pers.):

- 500 g Rinderhack
- 1 altes Brötchen (einweichen)
- 1 Zwiebel (reihen)
- ½ EL Sardellenpaste
- ½ TL Majoran
- Salz und Pfeffer
- Soße (wie Mehlschwitze):
- 40 g Butter (ca. 3 EL)
- ½ l Mehl (ca. 4 EL)
- ½ l Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
- 2–3 EL Kapern
- ½ Zitrone (Saft)
- 2 Eigelb (verrühren mit)
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Becher Crème fraîche

Zubereitung Klopse:

1. Vor der Zubereitung wird ein altes Brötchen eingeweicht. Die Zwiebel reiben und anschließend beides mit Hack, der Sardellenpaste und den Gewürzen zu einer Teigmasse vermischen. Aus dem Hackteig kann man circa zwölf kleine Klopse formen. Zum Schluss viel Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Die Klopse 15 Minuten bei kleiner Temperatur darin ziehen lassen.

Zubereitung Soße:

2. Alle Zutaten, bis auf die letzten drei, vermischen und wie Mehlschwitze kochen. Die Mischung dient in diesem Fall zum Binden der Soße. Eigelb, saure Sahne sowie Crème fraîche zum Schluss dazugeben. Dann nicht mehr weiterkochen, sonst gerinnt das Eigelb. Wenn die Soße zu dick wird, ruhig etwas vom Kochwasser der Klopse dazugeben. Als Letztes nachschmecken, bei Bedarf nachwürzen, die Soße auf die Klopse geben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Traditionessen: Königsberger Klopse und Kartoffeln

dpa/pa/Chromorange/Joer

legte Rote Bete üblich. 1845 wurde ihre Zubereitung wie folgt beschrieben: „½ kg gewiegtes Rindfleisch und 125 g gewiegtes Schweinefleisch wird mit 2 Eiern, 1 eingeweichten, ausgedrückten Milchbrot, einigen gewiegten Sardellen und etwas gestoßenem Pfeffer vermengt. Zuletzt mischt man geriebene Semmel darunter, formt runde Klöße. Dann bereitet man helles Schwitzmehl von 2 Löffel Butter und 2 Löffel Mehl, gießt eine Obertasse kochendes Wasser dazu und lässt eine sämige Sauce kochen.“

In die Sauce tut man 2 Esslöffel fein gewiegte Sardellen oder einen gut gewässerten, fein gewiegten Hering, ferner ein paar entkernte Zitronenscheiben und 2 Esslöffel Kapern...“ Laut einer Umfrage des Forsa-Instituts haben Königsberger Klopse mit 93 Prozent den größten Bekanntheitsgrad unter den regionalen Gerichten.