



Jede Woche stellt das Abendblatt Hamburgs beliebteste Restaurants vor. Heute: das **east** im gleichnamigen Hotel

MARLIES FISCHER

Dieser Raum macht sprachlos. Groß, hoch und tief zugleich, beeindruckend. Faltensäulen schrauben sich empor, in den Kasematten gibt es Backsteinwände. Die Stufen nach unten machen einer Showtreppe alle Ehre. Viele kleine Lampen und unzählige Kerzen sorgen für stimmungsvolles Licht. Zum Garten öffnen sich hohe Fenster, auf der Galerie erinnert das Buntglas an Kirchenfenster. Wird das Essen in so einer Location zur Nebensache? Mitnichten. Qualität auf dem Teller und im Glas ist der Leitgedanke im east Restaurant.

„Der Raum fasziniert mich immer wieder“, sagt Lina Chormanskyte. Sie ist die Restaurant-Managerin und seit Oktober 2004 dabei, als das Lokal und gleichnamige Hotel in der ehemaligen Eisengießerei an der Simon-von-Utrecht-Straße eröffnet wurde. „Wir werden auch oft für Events, Präsentationen und Fotoshootings gebucht.“

Die gebürtige Litauerin kam als Neunjährige aus Klaipeda nach Brokdorf, lernte nach der Schule Hotelfachfrau im Hotel Drei Kronen in Elmshorn und wechselte als Kellnerin ins east. „Ich konnte mich hier entwickeln, das Unternehmen ist vielfältig, es wird nie



Restaurant-Managerin Lina Chormanskyte und Küchenchef Christopher Gieritz kümmern sich um die Gäste Marcelo Hernandez

langweilig“, sagt die heute 30-Jährige. Wenn das Restaurant voll ist, sitzen 250 Menschen an den vielen runden und eckigen, kleinen und großen Tischen. Gruppen und größere Gesellschaften finden hier ebenso Platz wie das Paar, das ein romantisches Candlelight-Dinner erleben möchte. Oben laden die Bar und die Lounges zu Drinks und Cocktails ein, bei gutem Wetter ist es auch im Garten lauschig.

An den Holztischen, eingedeckt mit weißen Stoffservietten, Besteck, Gläsern und Kerzen, stehen lederbezo-



Saftiges Côte de Boeuf mit Meersalz bestreut Marcelo Hernandez

gene Stühle. Mitten im Raum thront die veritable Sushibar. Wer sich dort niederlässt, kann den Meistern bei der Zubereitung der japanischen Happen mit Fisch und Reis zusehen.

30 Kräfte kümmern sich im Service um die Gäste. „Wer zu uns kommt, soll sich wie zu Hause fühlen“, sagt die Restaurantchefin. „Wir bedienen klassisch und gleichzeitig entspannt.“ Laut Chormanskyte ist das Publikum gemischt und durchaus international, Hamburg-Besucher und Einheimische gleichermaßen, Geschäftsleute und Fa-

So kommen Sie hin

Öffnungszeiten: east Restaurant, Simon-von-Utrecht-Straße 31, Tel. 30 99 30, www.east-hamburg.de, Mo-Fr 12-14 Uhr an der Bar, Mo-Do 18-23 Uhr, Fr/Sa 18-0 Uhr, So 17-22 Uhr
Parken in der Hotel-Garage oder Umgebung, U-Bahn bis St. Pauli. Vorspeisen ab 3,50 Euro, Hauptgerichte ab 18,50 Euro, Sushi ab 5,50 Euro, Desserts ab 3 Euro



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 eines vor.

milien. Apropos: Im Restaurant wird gern „family style“ serviert. Alle Speisen kommen in die Mitte vom Tisch, und jeder probiert alles. „Viele Gäste sagen, „Lina, bring uns etwas Schönes“ und verlassen sich auf mich.“

Für das, was auf dem Teller liegt, ist Küchenchef Christopher Gieritz verantwortlich. „Ehrliche Küche auf hohem Niveau“ ist sein Motto. Der Hamburger hat den Posten seit einem Jahr inne und vorher schon in Miami, St. Moritz, Salzburg, in der Provence sowie im Hyatt an der Mönckebergstraße ge-

kocht. „Wir machen Crossover“, sagt der 31-Jährige. „Klassisch französisch als Grundlage mit einem Touch asiatisch.“ Dafür stehen die Kokos-Zitronengras-Suppe, die Wok-Gerichte oder das Thai-Hähnchencurry mit Basmatireis. Bei allen saisonalen Veränderungen und Angeboten immer auf der Karte zu finden: Wiener Schnitzel und Caesar Salad.

Eine Freude für Gaumen und Augen zugleich ist das east Gemüsebeet. Als Vorspeise kommen bunt und knackig Rote Bete, Karotten, Kresse, grüner Spargel, viele Kräuter und essbare Blüten daher. Für den großen Hunger oder perfekt zum Teilen wird französisches Côte de Boeuf bestellt: ein veritables Rippenstück (1200 Gramm) vom Rind am Knochen, perfekt gebraten, zart und saftig, aufgeschnitten und mit Meersalz bestreut. Fleischeslust, was willst du mehr?

Gieritz bereitet gern Klassiker zu, die er modernisiert, zum Beispiel Wolfsbarsch auf Brathering-Art oder den Klassiker Tomate-Mozzarella-Basilikum stattdessen mit bunten Tomaten, Burrata und Algensalat mit Koriander. Und der Koch weiß: „Ohne ein gutes Team funktioniert nichts.“ Mehr als 30 Leute hat er unter sich und gibt seinen Köchen genügend Raum sich auszuprobieren. „Auf unserer Empfehlungskarte steht bei den Gerichten immer der Name desjenigen, der sich diese Komposition ausgedacht hat.“

Auf der Weinkarte finden sich mehr als 150 Positionen aus Deutschland, Europa, Australien, Neuseeland, USA, Argentinien und Südafrika. Darunter sind auch exklusive Tropfen, die einzelne Winzer speziell für das east kreiert haben. Und manche Lagen werden auch als Magnumflaschen angeboten. Die Preise beginnen bei 7,50 Euro für 0,2 Liter und 26,50 Euro für eine normale 0,75-Liter-Flasche. Außerdem bemerkenswert: die Champagnerkarte mit mehr als 40 Positionen.

Wer ins east will, muss sich in Hamburg ein bisschen nach Westen bewegen. Die Küche liefert Spezialitäten aus allen Himmelsrichtungen. Und wenn man dann den Mund voll hat, weil es so gut schmeckt und man dann ohnehin nicht redet, kommt wieder der Raum ins Spiel. Denn der macht ja sprachlos.

ANZEIGE

OBI®

Sommer-

blumenfest

Fr. 6. - Sa. 7. Mai

Top-Preis

1,99

/ Stück

Geranie (Pelargonium zonale)
Stehend, 1-a-Gärtnerqualität in verschiedenen Sorten und Farben.
Standort sonnig, Topf-Ø ca. 12 bzw. 13 cm.

1,99

/ Stück ab

Zauberglöckchen (Calibrachoa)
Gefüllt und einfach blühend. In verschiedenen leuchtenden Farben. Standort sonnig, Topf-Ø ca. 12 bzw. 13 cm.

1,99

/ Stück

Polarstern (Osteospermum)
Halbhängender Wuchs, in verschiedenen leuchtenden Farben. Standort sonnig, Topf-Ø ca. 12 cm.

OBI Markt Hamburg-Eppendorf
Nedderfeld 100
22529 Hamburg-Eppendorf
Tel. 040 5132638-0
Mo.-Fr., 7-20 Uhr
Sa., 8-20 Uhr

Jetzt neu in HH-Eppendorf

Nedderfeld 100

Alle Angebote nur gültig vom 06.05. bis 07.05.2016. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Abgabe nur in handelsüblichen Mengen.