

Teeologie

Teetrinken ist ein Ritual. Tee ist stilvoll zu genießen und wird nicht einfach so weggeschlürft. Zu einer richtigen Tea Time gehören Muße, schönes Geschirr, eine liebevoll gedeckte Tafel und vor allem feines Teegebäck. Nicole Trötzer hat in Hamburger Konditoreien exquisite Teebegleiter aufgestöbert



Feines Makronenkongekt mit Schokofuß:
Es muss erst einen Tag lang trocknen, bevor es im Ofen leicht abgeflämmt wird

„Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen“

T'ei Yiheng



Vanillekipferl: Das Mürbeteiggebäck unterstreicht das Aroma von Vanilletee. Eiweißmakronen mit Johannisbeermarmelade gefüllt passen zum leichten grünen Tee

Der Legende nach hat Tee seinen Ursprung in China. Kaiser Shen Nung soll vor vielen Jahrtausenden durch Zufall entdeckt haben, wie köstlich mit Kamelienblättern aromatisiertes, abgekochtes Wasser schmeckt. Seither hat Tee alle Länder dieser Erde erobert. Die Teesorten variieren, ebenso wie die Art der Zubereitung.

Tea Time ist ein traditionelles Ritual mit spielerischen Elementen. Das spiegelt sich auch im klassischen Teegebäck wider. Duft, Aroma, Farben und Formen der kleinen Gebäckstücke können Kindheitserinnerungen wecken und beflügeln die Fantasie. Ein Halbmond, kleine Herzen oder Bärenratzen entsprechen der universellen Symbolsprache, die alle Menschen, ungeachtet welcher Kultur sie angehören, verstehen. Gebäck in Gestalt von Sternen, Brezeln oder Tiergestalten geht auf alte Mythen der Menschheit zurück.

Teegebäck ist süß, kleiner als Petits Fours und wird grundsätzlich aus sehr feinen und frischen Zutaten hergestellt. Es kann nicht tagelang in einer Dose aufbewahrt werden, wie etwa Kekse. Der Begriff „Teegebäck“ steht in Konditoreien für eine Vielzahl von Spezialitäten. Zum einen stammen die Rezepte aus einem überlieferten Repertoire, darunter Heidesand, Makronen oder die besonders edlen Florentiner, zum anderen sind es individuelle Neuschöpfungen, wie etwa Varia-

tionen aus Schwarz-Weiß-, Spritz- oder Sandgebäck.

Gleich dem Teebusch, der sehr langsam wächst und dessen Teeblätter Blatt für Blatt vom Morgenrauen bis in die Abendstunden mit der Hand gepflückt werden, entsteht Teegebäck durch mühevollen Detailarbeit. Konditormeister Dieter Ullrich aus dem Café Lindtner stellt seine Gebäcksorten in zwei bis drei Tagen reiner Handarbeit her. Das Traditionshaus in der Eppendorfer Landstraße bietet eine große Auswahl an frischem Teegebäck: „Das ist nicht rentabel, aber unverzichtbarer Luxus für eine echte Tea Time“, sagt Ullrich. Er und sein Team bereiten jedes einzelne Gebäckstück Schicht für Schicht ohne maschinelle Hilfe zu. Mürbeteig oder hauchfeinen Blätterteig füllen sie mit erlesenem Marzipan, feiner Schokolade oder Früchten und dekorieren die Backwaren mit viel Liebe und Geduld. Blumig zart soll ihr Aroma sein, köstlich im Geschmack, dem Alltag Glanz verleihen. Welches Gebäck zu welchem Tee passt, ist jedem selbst überlassen, es gibt Sorten, die sich besonders gut ergänzen. Dieter Ullrich empfiehlt zu einem kräftigen schwarzen Tee Mürbeteiggebäck in Schokolade, zu einem leichten grünen Tee Eiweißmakronen- oder Sandgebäck. „Und Vanille-



Poesie zum Tee: Herzen mit Mandel-Kirsch-Belag und hauchdünne Florentiner beflügeln die Fantasie

Teegebäck im Café Lindtner: Jedes Stück wird liebevoll mit der Hand zubereitet. Die Formen der süßen Teebegleiter gehen auf alte Mythen zurück



kipferl unterstreichen sehr schön das Aroma von Vanilletee.“

Ebenso wie beim Gebäck nützt auch beim Tee die beste Qualität nichts, wenn nicht sorgfältig und korrekt zubereitet sowie liebevoll serviert wird. Entscheidend für den Tee sind Kanne und Tassen – am besten eignen sich feines Porzellan oder gusseisernes Material –, ebenso wichtig ist die Qualität des Wassers. Es sollte frisch und möglichst kalk- und chlorarm sein. Wenn es sehr hart ist, hilft ein längeres Abkochen. „Aber das Wasser nicht totkochen“, warnt die Hamburger Teeexpertin Elena Busch. Um dies zu vermeiden, lässt die Tea-Tasterin für Verkostungen in ihrem Unternehmen G. W. A. Westphal-Tee GmbH in der Speicherstadt besonders weiches Wasser aus Ostfriesland anliefern. Für das Gelingen der Teezeremonie ist die Sorte des Tees nicht entscheidend, sie sollte dem persönlichen Geschmack angepasst sein. „Wichtig ist die Blattqualität“, sagt Elena Busch. Diese wird durch Klima, Boden und Erntezeit bestimmt. Ob der Tee mit Milch, Honig, Zucker oder Zitrone getrunken wird, ist kulturell und individuell unterschiedlich. Frau Busch würde zu ihrem persönlichen Lieblingstee, einem kräftigen Assam, niemals Zitrone hinzufügen: „Das verfälscht den Geschmack.“

Seit über zweihundert Jahren ist Tee eines der wichtigsten Lager- und Verkaufsprodukte. Als Hauptimporthafen für Tee in Europa liegt Hamburg weit vor Rotterdam. Dass hier auch Tee Genuss eine lange Tradition hat, verdankt die Stadt zum einen den Ostfriesen – bis zu fünf Mal am Tag genehmigen sie sich eine Tasse

kräftigen schwarzen Tee –, zum anderen dem britischen Einfluss. Tea Time war ursprünglich ein Brauch der englischen Oberschicht im 18. Jahrhundert. Sie gönnte sich damit eine Stunde am Nachmittag zum Sammeln, Entspannen und regen Gedankenaustausch.

Um Teezeit richtig zu genießen, bedarf es der Muße. Ein hektisches Schürfen und Kauen am Stehtisch wäre eine frevelhafte Haltung. Lieber Schluck für Schluck trinken und das Gebäck ausgiebig betrachten, bevor es langsam im Mund zergeht. Das schärft die Sinne. Den Geschmacksinn, den Sehsinn, selbst die Ohren. Man lausche mal dem hellen Klang einer feinen Porzellantasche, wenn dampfender Tee in sie gegossen wird!

Info

Konsum: Iren und Ostfriesen liegen weltweit an der Spitze der Skala aller Teekonsumenten – gefolgt von der Türkei, Libyen und England. Tee ist nach Wasser das am weitesten verbreitete Getränk der Welt. Die Kunst des Teetrinkens ist auf allen Kontinenten bekannt und wird seit Jahrhunderten in Bildern, Literatur und Rezepten bewahrt.

Zubereitung: Schwarzer Tee sollte drei (anregend) bis fünf (beruhigend) Minuten ziehen. Grüner Tee sollte sparsam dosiert werden und nicht länger als 2–3 Minuten ziehen. Beim Aufgießen ist das kochende Wasser am besten auf 70 Grad abgekühlt.

Herkunft: Weltweit gibt es mehr als tausend verschiedene Sorten. Aroma und Güte des Tees sind

Tea Time

durch Pflanze, Anbaugebiet, Klima, Boden und Verarbeitung bestimmt. Heute ist Indien das Land mit der weltweit größten Teeproduktion, auf Platz zwei liegt China, gefolgt von Sri-Lanka, Kenia und der Türkei. Weitere bedeutsame Produzenten feiner Tees sind Japan und Taiwan.

Verarbeitung: Die Blattqualität hängt von Klima, Boden und Erntezeit ab. Besonders hochwertig ist die Frühlingernte „First Flush“ von Hochlandtees, wie zum Beispiel Darjeeling. Bei der Verarbeitung – Welken, Rollen, Fermentieren, Trocknen und Sortieren – entstehen verschiedene Blattgrade: Blatt-Tee mit großen Blättern, Broken-Tee mit mittelgroßen, gebrochenen Blättern sowie kleine Blattgrade wie „Fannings“ und „Dust“, die ausschließlich für Beuteltee verwendet werden.

Inhaltsstoffe: Jedes Teeblatt speichert eine Vielfalt wertvoller Inhaltsstoffe, die beim Aufbrühen in das heiße Wasser übergehen. Darunter verschiedene B-Vitamine, Spurenelemente wie Mangan und Fluor, das zum Aufbau der Knochen dient, und Mineralstoffe wie Mangan, Magnesium und Kalium.

Feine Tees

Hanseatic Tea: Bei den Mühlen 70, 20457 Hamburg (Innenstadt), Telefon 37 84 28, Mo-Fr 9.30–19, Sa 10–16 Uhr; www.hanseatic-tea.de

Teeladen am Schulterblatt: Schulterblatt 59, 20357 Hamburg (Schanzenviertel), Telefon 4 30 06 33, Mo-Fr 9–18.30, Sa 9–14 Uhr

Haus des Ostens Friedrich Niebuhr: Jungfernstieg 7, 20354 Hamburg (Innenstadt), Telefon 34 36 80, Mo-Fr 10–19, Sa 10–16 Uhr; www.hdo-hamburg.de

Tee Ecke Heike Nitsch: Passage Europaallee, 22850 Norderstedt, Telefon 5 23 91 38; www.t4u.de

Die Teekiste: Mohlenhofstraße 8, 20095 Hamburg (Innenstadt), Telefon 32 43 11, Fax 32 69 13, Versand-Telefon 0 41 02/4 31 91, Mo-Fr 10–18, Sa 10–14 Uhr; www.teekiste.com

Tee Art: Mühlenkamp 48, 22303 Hamburg (Winterhude), Telefon 27 80 86 60, Mo-Fr 10–19, Sa 9.30–14 Uhr

Teegebäck

Café Lindtner: Eppendorfer Landstraße 88, 20249 Hamburg (Eppendorf), Telefon 4 80 60 00, Mo-Sa 8.30–19, So 10–19 Uhr; www.lindtner-konditorei.de

Konditorei Christiansen: Hoheluftchaussee 99, 20253 Hamburg (Hoheluft), Telefon 4 22 67 85, Mo-So 9–18, So 10–18 Uhr, Kreditkarten: EC-Karte; www.conditorei-christiansen.de

Konditorei Andersen: Wandsbeker Markt 153, 22041 Hamburg (Wandsbek), Telefon 68 40 42, Mo-Fr 7.30–8.30, Sa 7.30–18.30, So 9–18 Uhr; www.cafe-andersen.de

Beratung und Infos

Deutscher Teeverband e. V.: Gotenstraße 21, 20097 Hamburg (Hammerbrook), Telefon 23 60 16 33; www.teeverband.de

Buchtipps

Das Buch vom Tee: Collection Rolf Heyne, 200 Seiten, ISBN: 38 99 10 13 67; 19,95 Euro

Luxusklassiker

Sie bieten die schönsten
Aus- und Einblicke der
Stadt, viele bewundern
sie aber nur ehrfürchtig von
außen. Wir zeigen Ihnen,
wie Sie Hamburger
Spitzenhotels entdecken
können

Von Nicole Trötzer

Die traditionsreichen Grand Hotels wahren die Würde der Vergangenheit, öffnen ihre Türen heute aber nicht mehr nur für die Reichen und Schönen, für die Aristokraten und Prominenten dieser Welt. Die Salons, Bars, Restaurants und Terrassen von Hamburgs Luxus-Hotels sind ideale Zufluchtsorte, um mitten in der Großstadt zu entspannen, zu genießen und die feine Lebensart zu zelebrieren. Und sei es nur als Zaungast für ein paar Stunden. Die meisten großen Hotels bieten erschwingliche gastronomische Leckerbissen. So kann man auch ohne teure Übernachtung mit Vollpension das Flair dieser alten Damen des süßen Luxuslebens genießen.

Afternoon Tea im Hotel Vier Jahreszeiten

Bereits als Friedrich Haerlin 1897 sein „Hotel zu den Vier Jahreszeiten“ am Westufer der Binnenalster eröffnete, war die Wohnhalle das Herzstück des Hotels, das Wohnzimmer der vornehmen Gäste. Rund hundert Jahre später, das Haus gehört inzwischen der asiatischen Luxushotelkette Raffles, hat sich daran nur wenig geändert.

Glücklich darf sich schätzen, wer in der kalten Jahreszeit auf dem Sofa am riesigen Kamin einen Platz findet, um sich den englischen Afternoon Tea servieren zu lassen. Tief versunken in den weichen, roten Polstern beschnuppern wir in Ruhe die einzelnen Teesorten, die Oberkellner Rudolf Nährig in einem hölzernen Kästchen anbietet. Diese neue Teekarte ist einem Humidor nachempfunden: „Sieht aus wie der Holzkasten, in dem wir unseren Gästen eine Ersatzbrille



Schnupperprobe in der Teekarte

anbieten, wenn sie ihre verloren haben“, scherzt Nährig, der seit 25 Jahren zum Haus gehört und sich darin auskennt wie kein Zweiter.

Gemütlich knackt und prasselt das Feuer im Kamin. Das heiße Wasser für die edlen Teeblätter, von Sencha Morgentau bis Darjeeling Earl Grey, wird aus einem großen Messingsamowar gegossen. Teegebäck türmt sich auf den Tellern einer dreistöckigen Etagère: Scones mit Clotted Cream und Marmelade, süßes Konfekt „Eclairs Mille Feuilles“ aus der hauseigenen Konditorei und Fingersandwiches mit Lachs, Ei und Gurke.

Hinter der breiten Fensterfront stampfen Barkassen geräuschlos durch die Wellen der Binnenalster, weiches Licht fällt in den Raum. Umgeben von Queen-Anne-Stühlen mit Holzschnitzereien an den Lehnen und antiken Standuhren fühlen wir uns in die Zeit der klassischen englischen Teezeremonien versetzt. Gediegen ist es hier und etwas weltentrückt. Aber nicht weltfremd: Rund ein Drittel der Gäste – zunehmend junge Aufsteiger aus der Medien-

Mode- oder IT-Branche – parliert in fremden Sprachen. Dazu passt, dass die Servererinnen in ihren hanseatisch blauen Kostümen ein wenig wie Stewardessen aussehen.

Hotel Vier Jahreszeiten: Neuer Jungfernstieg 9–14 (Innenstadt); Telefon 3 49 40, www.hvj.de; der Afternoon Tea wird täglich zwischen 15 und 18 Uhr in der Wohnhalle serviert. Eine Portion kostet 35 Mark und enthält ein Kännchen Tee nach Wahl, Scones mit Clotted Cream und Marmelade, Eclairs Mille Feuilles und Sandwiches. In der kalten Jahreszeit ist es schwer, einen Platz zu finden. Das Café „Condi“, mit hauseigener Patisserie, und die „Jahreszeiten Bar“ liegen an der Fensterfront zur Alster.

Im Souterrain bietet das „Doc Cheng's“ wochentags ein Mittagmenü für 35 Mark pro Person (siehe „International“); außerdem gibt es seit neuestem das „Deli“, einen Coffeeshop. Das „Haerlin“ ist ein Feinschmeckerrestaurant mit schönem Ausblick (siehe „Lukullien“). Der „Jahreszeiten Grill“, neben der Wohnhalle, bietet mittags einen erschwinglichen Business-Lunch mit Alsterblick.



Nicht nur der große Messingsamowar sorgt in der Wohnhalle für orientalische Stimmung



Der perfekte Service im Alstersalon lässt genügend Raum für den richtigen Einstieg ins Wochenende

Sonntagsbrunch im Hotel Atlantic

Mit der linken Hand auf dem Rücken schenkt Christoph Keil den Begrüßungssekt ein. Dabei beugt er den gestreckten Oberkörper nach klassischer Servierschule etwas nach vorn. Christoph Keil lässt sich in dem „weißen Schloss an der Alster“ zum Restaurantfachmann ausbilden; ihm gefällt, dass hier die Regeln des guten Benehmens gehütet werden: „Der alte Stil passt zum Haus.“

Seit seiner Eröffnung im Jahr 1909 ist das Atlantic Hotel eine der ersten Adressen der Stadt. Staatsoberhäupter, Geschäftsleute und Stars aus dem Showbusiness haben in diesem palastartigen Haus residiert und zu dem Mythos beigetragen, der sich um das Hotel rankt. Keines der über 250 Zimmer gleicht dem anderen, und jedes erwartet seinen Gast mit einer Luxusausstattung. Luxuriös sind auch die Speisen, die in der Hotelküche unter der Leitung von Chefkoch Ralf Kroschel zubereitet werden. Um in deren Genuss zu kommen, muss man keine Juniorsuite für 600 Mark mieten. Der Sonntagsbrunch im lichtdurchfluteten Alstersalon bietet eine gute Gelegenheit, die Kulinarier der Atlantic-Küche zu kosten.

Auf den Tischen pyramidenförmig dekorierte Servietten, poliertes Silberbesteck, Kerzen und frische Blumenbuketts. Große Spiegel an den Wänden ermöglichen von allen Plätzen den

begehrten Blick auf die Alster. Wer der breiten Fensterfront zugewandt sitzt, blickt auf die große Veranda mit Alsterpanorama, die heute wegen des lauten Verkehrs leider nicht mehr genutzt wird. Früher saß hier jeder, der in Hamburg etwas auf sich hielt, in Hut und Pelzkragen. Heute nehmen die Gäste – viele junge Leute und Familien mit Kindern – auch in legerer Kleidung auf



Christoph Keil bedient aus Leidenschaft

den mit himbeerrotem und veilchenblauem Stoff bezogenen Stühlen im Alstersalon Platz und bedienen sich selbst am üppigen Büfett. Das Personal in dunkelblauer Livree serviert die Getränke und deckt nach jedem Gang Teller und Bestecke neu auf. Wer sich an dem Ritual des stilvollen Servierens nicht satt sehen kann, lässt sich alle Speisen an den Tisch bringen.

Es zählt die Etikette, und das überträgt sich auf die Gäste – ohne dass es jedoch allzu steif zugeht. Dafür sorgt auch das junge Küchenpersonal, wenn es mit Baseballkappen auf dem Kopf die dampfenden Hauptgerichte in den ehrwürdigen Salon trägt: Köstlichkeiten wie Tempura vom Lachs mit Sahnewirsing und Pommes Parisiennes, eine Variation von Edelfischen auf tomatisiertem Sauerkraut oder gebratene Hirschkeule in Ginrahm mit Preiselbeerrotkohl und Serviettenknödeln. Und ohne wenigstens ein Dessert probiert zu haben, sollte keiner den Salon verlassen: fantastische Mousse au Chocolat, Crème Vanille, Biskuitrollen oder Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesauce.

Kempinski Hotel Atlantic: An der Alster 72 (Innenstadt), Telefon 2 88 80; www.kempinski.com; Brunch gibt es jedes Jahr vom Herbst bis zum Frühling, sonntags 12–15 Uhr. Reservierungen erfolgen über den Portier, Telefon 2 88 80, Preis 65 Mark pro Person, Getränke extra. Nicht ganz so preisgünstig ist im Sommer das Frühstück im Atlantic-Atrium (über 100 Mark).

Das „Atlantic Restaurant“ ist ein Gourmet-Tempel mit Alsterblick und öffnet erst abends ab 17.30 Uhr (siehe „Lukullien“). Seit Anfang des Jahres ist die „Atrium Bar“ wieder eröffnet. Barchef Gerardo Goffredo mixt klassische Cocktails und Neukreationen. Seit einem Jahr gibt es in der Lobby die Sushi-Bar, in der der japanische Sushi-Meister Byung Ho Lee wickelt und rollt.

Auf der Lindenterrasse bei Louis C. Jacob

Hier wird nix abgemalt“, soll Carl Louis Jacob, Besitzer des noblen Familienhotels, dem Berliner Impressionisten Max Liebermann zugerannt haben, als dieser 1902 Staffelei, Pinsel und Farbpalette auf der Terrasse des Hauses zurechtgerückt hatte, um das schöne Elbpanorama mit Kaffee trinkenden Sommergästen unter grünen Blättern in Öl festzuhalten. Das war wohl nur ein Scherz: Heute ist das berühmte Gemälde von der Lindenterrasse in der Hamburger Kunsthalle zu bewundern.

Mit seinen 210 Jahren gehört das Hotel Louis C. Jacob zu den ältesten Gasthäusern der Stadt. Das schmucke Landhaus an der Elbchaussee liegt in idyllischer Umgebung, mitten in den reichen Elbvororten. Kinder aus betuchtem Hause feiern hier Konfirmation, Hochzeitspaare ihr Bankett; Reeder, Banker und Kaufleute gehören zu den Stammgästen.

Wenn die Sonne scheint, ist der schönste Ort die Lindenterrasse. Die gleicht heute noch

Liebermanns Bild. Geschwungene Lindenbaumzweige biegen sich über die mit hellem Sand bestreute Terrasse. Der Blick über die Elbe reicht über die Insel Hahnöfersand vor Blankenese bis zu den Deichen im Alten Land. Zur Linken sind die Ausläufer des Freihafens zu erkennen, und schräg gegenüber dümpeln kleine Yachten vor Finkenwerder.



Wenn die Linden knospen, ist der Ausblick über die Elbe noch weit



Ein gemischtes Publikum findet den Weg auf die Lindenterrasse vom „Louis C. Jacob“

Auf der Westseite der Terrasse speisen die Gäste des Gourmet-Restaurants; die Ostseite ist für die Besucher des Bistros. In dunkelgrünen Loomsesseln genießen sie Kaffee und Kuchen oder Snacks, etwa einen großen Salat Niçoise mit gegrilltem Yellow Fin Tuna (32 Mark) oder Erdbeerschnitten (6,50 Mark). Auf den kleinen Bistrotischen spiegeln sich die grünen Blätter auf der gläsernen Oberfläche. Kellner mit langen, weißen Schürzen jonglieren geschickt ihre Tablett zwischen den knorrigen alten Bäumen.

„Für die Dame einen Tour de France.“ Marc Ebert ist neuer Barchef im Jacob. Hinter einem Freiluft-Tresen mit Elbblick mixt er Orangensaft, Mangonektar und Grapefruitsaft, gibt dazu ein paar Spritzer Zitronensaft, Bananensirup und Maracujasirup, schüttelt die tropische Mischung im Shaker und serviert sie mit einer Karambolescheibe und einer kandierten Kirsche auf dem Gläserand. „Der Fitness-Cocktail für die Rückfahrt per Rad am Elbufer entlang“, sagt Ebert. Aber wer will jetzt schon an den Nachhauseweg denken?

Hotel Louis C. Jacob: Elbchaussee 401–403 (Nienstedten); Telefon 8 22 55-0, www.hotel-jacob.de, die „Jacobs Bar“ ist seit März 2001 im Altbau neu eröffnet, für das „Jacobs Restaurant“ kocht Sternekoch Thomas Martin (siehe „Lukullien“), die preiswerte Alternative zum „Jacobs Restaurant“ ist der „Kleine Jacob“ im Haus gegenüber mit guten Weinen und überwiegend regionaler Küche.



Auch im Fünf-Sterne-Hotel wird mit Messer und Gabel gefrühstückt

Weitere stilvolle Hotels mit schönen Aussichten:

Strandhotel Blankenese, Strandweg 13 (Blankenese), Telefon 86 13 44; www.strand-hotel.de, im Jugendstil-Salon des Hotels mit wunderschönem Blick auf die Elbe gibt es vormittags bis 11 Uhr Frühstück mit Anmeldung, ab Mittag öffnet hier das Restaurant Mr. Green – im Sommer auch direkt am Elbstrand auf der Terrasse des Hotels.

Park Hyatt, Bugenhagenstraße 8–10 (Innenstadt), Telefon 33 32 17 71; www.hamburg.hyatt.com, in der Showküche des Restaurant „Apples“ im historischen Levantehaus werden frische saisonale Gerichte vor den Augen der Gäste zubereitet (siehe „International“). Die „Park Lounge“ lädt zum traditionellen „Afternoon Tea“ mit Blick auf die Mönckebergstraße oder einem Glas Champagner zu feinen Snacks.

Hotel Atlas, Schützenstraße 9a (Ottensen), Telefon 8 51 78 10, www.atlas.at; das moderne Restaurant „Atlas“ (siehe „Gourmandie“) bietet feine Küche, mit Blick auf den Phönixhof, einem sanierten Fabrikgelände aus der Zeit der Belle Epoque.

Hotel Steigenberger, Heiligengeistbrücke 4 (Innenstadt), Telefon 36 80 60; www.steigenberger-hamburg.de; das „BAF“ – Bistro am Fleet – hat einen schönen Wintergarten und eine Terrasse, das Abendrestaurant „Calla“, direkt am Fleet, bietet europäische und asiatische Küche und sehr gute Weine (siehe „Lukullien“).

Dorint Hotel, Am Alten Wall 40 (Innenstadt), Telefon 36 95 00, www.dorint.de, das Restaurant „Ticino“ hat eine Terrasse mit Blick auf das Fleet, außerdem gibt es das „Viehhausers Bistro“ (siehe „Gourmandie“).

Elysée Hotel Hamburg, Rothenbaumchaussee 10 (Rotherbaum), Telefon 41 41 20, www.elysee-hamburg.de, die französische Brasserie des internationalen Luxushotels hat eine bepflanzte Veranda mit Blick auf die Rothenbaumchaussee.

Gastwerk Hotel Hamburg im Forum Altes Gaswerk, Daimlerstraße 67 (Bahrenfeld), Telefon 89 06 20, www.gastwerk-hotel.de; in dem Designhotel gibt es das italienische Edel-Restaurant „Da Caio“ (siehe „Italien“) und eine Café-Bar. Vor allem das Ambiente mit mediterraner Note lohnt den Besuch.

Florida – The Art Hotel, Spielbudenplatz 22 (St. Pauli), Telefon 31 43 93; www.florida-the-art-hotel.de; die Künstler-Herberge hat eine schicke Art-Bar mit Fensterfront zum Spielbudenplatz, manchmal legen DJs auf.

Galerie-Hotel Sarah Petersen, Lange Reihe 50 (St. Georg), Telefon 24 98 26, www.galerie-hotel-sarah-petersen.de. In dem alten Fachwerkhause richtete Sarah Petersen 1984 eine der berühmtesten Unterkünfte der Stadt ein – viele Künstler geben sich hier die Klinke in die Hand. Zur kleinen Hotelbar gehört ein externes Bistro-Café-Haus. Große bepflanzte Dachterrasse mit Sitzecke und Sonnenschirm.

