



Paarzeit. Yvonne und Alexander Tschebull schwingen den Kochlöffel gemeinsam. Zur Freude von Passanten und Stammgästen

## Die Insel der Frittaten

Was ein Kärntner an der Mönckebergstraße besonders gut macht, und warum die Hamburger hier ihre Liebe zu den Bergen pflegen

Bevor Alexander und Yvonne Tschebull ihre Hütte im Levantehaus aufschlugen, waren sie schon fast feste Hamburger. Noch früher (vor zirka fünfzehn Jahren) hatte sich der Chef den Gault Millau vorgenommen und nach den besten Restaurants in Hamburg geschaut. Das waren derzeit so einige, denn Hamburg war auf dem Weg zu einer sternenreichen Gourmet-Stadt. Das war ein Weg, den er gern mitgehen wollte.

Am meisten beeindruckte ihn die unerbittliche Suche nach Qualität, die diejenigen, die damals für ihn die Großen waren, auszeichnete. Neben den Ideen. Ideen

hatte er aber selbst – und inzwischen zählen ihn Gastrokritiker längst selbst zu jener Kategorie, die ihn damals angestachelt hatten. Auch, wenn er selbst noch keine eigene Kochshow („Um Himmels Willen!“) hat.

Tschebull selbst genießt den aktuellen Status, weiß er doch, wie schwer der zu erringen ist. Mehr noch interessiert ihn allerdings die Zufriedenheit seiner Gäste. Sehr herzlich wird gerade ein bekanntes Gesicht begrüßt und von Frau Yvonne zum vorbestellten Platz begleitet. Das „Schön, dass Sie mal wieder da sind!“ klingt ehrlich. Man freut sich gemeinsam.

Inzwischen wartet das Tschebull im Levantehaus auf Feinschmecker mit Austria-Faible. Er und Yvonne suchten ein Domizil, das ganz einfach zu ihnen und dem Restaurant-Konzept passt (Design: Birgit Nicolay, alles in Grau- und Brauntönen), rundherum eine Reihe von anderen selbstständigen Einzelhändlern. „Das sind alles kleine Unternehmer. Wie wir. Da weiß der eine, wovon der andere redet, wenn es ums Geschäft geht oder um Kunden.“ Er geht ganz in der Küche auf, sie steht für den Weinkeller (bevorzugt und angeboten werden deutsche und österreichische). Der Sonntag ist ihnen – seit sie zusätzlich den zwei kleinen Kindern gerecht werden wollen – heilig. Ruhetag. Ein bisschen eigener Luxus. Man weiß um die Wichtigkeit der Familie.

„Großtöner muss man tönen lassen.“

Alexander Tschebull hat in den fast fünfzehn Jahren, in »



Fest in Frauenhand: Der Weinkeller und alles, was damit zu tun hat, ist Sache von Yvonne Tschebull. Von der ersten Stunde an



## DER KLASSIKER FÜR IHR KIND!



MORGAN Motor Company Ltd.  
Official licensed product: world's oldest privately owned coach builder.

Handcrafted in Germany, supported by HEINZ KETTLER GmbH & Co. KG, the inventor and traditional manufacturing firm of the KETTICAR®.

Type: R4-01 Serial-No.: 001 D.o.M.: 11/2009  
Registered under: www.MORGAN-Fairing.de

Hamburger Tretauto-Zentrale

## Hirschrücken mit Thymian-Schokoladensoße und Maronen-Parmesantascherln



**Lieblingsgang.**  
Wenn sich die Küche an Hirsch macht, nähert sich der Gast dem Stadium „satt & zufrieden“

Für 4 Personen:

600 g Hirschrücken ausgelöst  
Salz, weißer Pfeffer,  
Pflanzenöl zum Anbraten

Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen, im heißem Öl von beiden Seiten anbraten und bei 60 °C 4 Std im Ofen auf einem Gitter garen.

Falls Ihr Ofen im Niedertemperaturbereich nicht genau zu regeln ist, garen Sie den Rücken 12-14 Min. Danach den Hirschrücken herausnehmen, kurz ruhen lassen und mit der Pfefferkruste bestreichen. Unter dem Salamander kurz gratinieren.

Den Hirschrücken in dünne Scheiben schneiden und auf der Soße anrichten.

### Thymian – Schokoladensoße

3 El Olivenöl  
500 g Wildknochen  
50 g Schalottenwürfel  
50 g Staudenselleriewürfel  
40 g Karottenwürfel  
2 St. gewürfelte Tomaten  
2 zerdrückte Knoblauchzehen  
10 Pfefferkörner  
2 Thymianzweige  
200 ml Madeira  
500 ml brauner Fond aus Kalb oder Geflügel  
Salz, schwarzer Pfeffer  
30 g Butter  
15 g Bitterschokolade

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die Karkassen begeben und goldbraun darin anbraten. Gemüse nach und nach begeben

und ca. 20 Minuten mitrösten. Alles in den Backofen schieben bei 180 °C, nach und nach mit Madeira ablöschen und immer wieder einkochen lassen. Alles mit Fond auffüllen und ca. 2 Std. langsam köcheln. Den Jus abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit kalter Butter, Schokolade und fein gehacktem Thymian vollenden.

### Maronen-Parmesantascherln

400 g Maronenpüree  
3 Schalotten fein gewürfelt  
80 g Butter  
Salz, Prise Zucker  
100 ml weißer Portwein  
100 ml Sahne  
5 El geriebener Parmesan  
Spritzer weißes Trüffelöl

Schalotten in Butter anschwitzen, mit Portwein ablöschen und reduzieren, mit Sahne auffüllen. Alles miteinander vermischen.

2 Eigelb  
24 St. Wantanblätter  
1 Vollei

12 Wantanblätter auf dem Küchentisch legen und mit dem verquirlten Vollei bepinseln. Verteilen sie überall etwas von der Zwiebelfülle und legen Sie die zweiten Blätter darauf. Gut andrücken und rund ausstechen.

In kochenden Salzwasser 1-2 Min. garen und in Butter anschwemmen.

Als Gemüse empfehle ich Rosenkohlblätter und Topinamburpüree.

denen er versucht, den Hanseaten die Küche seines Tirol abwechslungsreich bis *Paradeiser* (= Tomate) und *Ribisel* (= Johannisbeere) näher zu bringen, so einiges erlebt. Natürlich musste man sich an Vieles heran tasten, es gab nicht ausschließlich *Punktlandungen*. „Fehler“, so sagt er,

„Fehler haben wir auch gemacht. Aber wir hatten das Glück, schnell korrigieren zu können.“

Die Karte lässt aus den Alpen grüßen, macht dies aber dezent mit angenehm spürbaren, traditionellen Wurzeln: „Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche“, gibt der erste Satz der Speisekarte das Ziel vor. Das wird gern zitiert, für den Abend begleitet von *Riesengarnelen mit gebratener Wassermelone* und *Gebratenes Landei mit Sommertrüffel und Rehnüsschen* und ...

**Fisch bereitet Alexander Tschebull** mit großer Freude zu, aber noch lieber Wild. Für *feineWELT* hat er sich etwas Dreigängiges ausgedacht, das wir gern widerspruchslos abnicken. Siehe auch [www.feinewelt.de](http://www.feinewelt.de). Während wir von *Seesaiblingsfilet* und geschmortem *Schulterscherzel* lesen, stellen wir fest, dass Frittaten gar

nicht auf der Karte zu finden sind. Dafür Sellerie-Risotto und allerlei andere spannende Vorschläge. Das wäre also nur ein Vorurteil, dass diese Pfannkuchenstreifen immer dabei sein müssen? Vermutlich.

**Das Alpenpanorama** (bedruckte Stoffbahnen) ist edelweißfrei, viel Holz (Lärche) wurde verbaut, Naturstein (Granit) und auch mal eine Kuhglocke. Von *Bauernstube* dabei keine Spur. Das Geweih über der Garderobe ist zwar ein Geweih, aber, für den ausgehenden Hamburger angenehm: aus massivem Alu. Und die Kleiderhaken in Form von Gehörnen des *gemeinen Rehs* bestehen ebenfalls aus Alu. Irgendwie ein Hauch Kitsch, aber insgesamt deutlich mehr Design als Gejodel.

**Dann, ja dann ist so ein Ambiente gemütlich.** Übrigens auch eine bemerkenswerte Wohltat: Die Tische stehen so weit auseinander, dass man unbelauscht miteinander reden kann, man kommt überall hin und durch und wird angenehm freundlich vom Personal nach Wünschen befragt, fühlt sich als Gast. Wie angenehm!



**Hüttenzauber.** Im Tschebull mag man Traditionen – hängt sie aber lieber nicht gar so hoch

**Alexander Tschebull** muss noch unbedingt loswerden: „Zutaten sind eigentlich das ganze Geheimnis. Ich nehme grundsätzlich die besten, die zu haben sind. Je nach „



Modern ART WAVE mit wellenförmiger Oberflächenstruktur.

**allmilmö**<sup>®</sup>  
designwerk  
hamburg

Für uns ist Ihre Küche und die Gestaltung dieses Raumes sehr wichtig. Deshalb nehmen wir uns viel Zeit für Sie. Wir beginnen mit einer persönlichen Beratung und erstellen mit Ihnen gemeinsam eine Bedarfsanalyse. Daraus ergibt sich Ihre Wunschküche, die von unserem Fachpersonal eingebaut und funktionsgerecht übergeben wird. Das ist unser Beitrag vom allmilmö designwerk Hamburg, Ihre Lebensqualität zu steigern.

allmilmö designwerk im stilwerk Hamburg · Telefon 040 38086520 · hamburg@allmilmoe-designwerk.de · www.hamburg.allmilmoe-designwerk.de



**Freudenspender.**  
Alexander Tschebull  
ist nicht nur Dirigent,  
sondern auch  
Macher: Am Herd  
fühlt er sich am  
wohlsten

**Oben angekommen:**  
Tartartörtchen auf  
Kartoffelrösti  
mit Kerbelcoulis,  
kleinem Kräutersalat  
und Kärntner  
Saiblingskaviar



Saison und Region.“ Bei *Region* schwärmt er noch schnell von Hamburg, dem Alten Land und seinen Erzeugnissen, erwähnt den einen oder anderen Hof, der ihn direkt mit Geflügel beliefert oder sich für ihn und seine Gäste von

dem trennt, was der Garten hergibt. Als ob man uns von *unserer Region* überzeugen müsste!

Dann verschwindet Alexander wieder Richtung Küche. Die andere Hälfte Tschebull schaut milde hinterher. Wenig

später wird die Vorspeise herbeigetragen, dann das Hirschfilet und kurz darauf das Sorbet (siehe Rezept, das der ambitionierte Feinschmecker unbedingt *nachbauen* sollte, d. Red.). Alexander Tschebull verzichtet auf Sperenzchen, hält wenig davon, sich durch *Hokuspokus* zu profilieren.

Auf ihre Kaffee-Spezialitäten sind die Tschebulls stolz. Die rot-orangen Tassen mit der Silhouette von Julius Meini liefern einen Hauch Kaffeehaus – der Gast bekommt ein Stückchen Wien, mitten in Hamburg. Fazit: Man sollte seinen Einkaufsbummel hier einfach mal ruhen lassen. Oder die Mittagspause mit einem leckeren Termin sinnvoll füllen. Vieles gibt es auch schon zum Mitnehmen. Edle Brände, Einkochtes, Hausgemachtes und Erkundenswertes.

Der Shop dafür heißt allerdings nicht *Shop*, sondern *Greisslerei*, was so viel bedeutet wie *Tante-Emma-Laden* – auf Österreichisch. So sind die Tschebulls. Authentisch muss es sein. 🇦🇹

[www.tschebull.de](http://www.tschebull.de)

Alle Rezepte zum Nachkochen und Freuen unter: [www.feinewelt-hamburg.de](http://www.feinewelt-hamburg.de)



Fotos: Berold Fabricius (7)

Leben in Hamburg mit Wentzel Dr.



Hanseatische Immobiliendienstleistungen aus einer Hand – und das seit 1820  
Immobilienverwaltung | Immobilienverkauf und -vermietung | Real Estate Consulting | Bauausführungen



040 - 56 19 10 · [info@wentzel-dr.de](mailto:info@wentzel-dr.de) · [www.wentzel-dr.de](http://www.wentzel-dr.de)

© BFW Dave



Sie haben ihren Stil, wir  
Ihre individuelle Einrichtung  
Immer das  
Exklusive und das Neue bei

*Hannelore Greve*

Das weltweit führende  
Einrichtungshaus  
für englische Stilmöbel  
und modernes Design

Geöffnet:  
Montag – Freitag 10.00 bis 18.30 Uhr  
Sonnabend 10.00 bis 14.00 Uhr

Überseering 19–31  
22297 Hamburg (City Nord)  
Telefon 630 78 36/82  
[www.hannelore-greve.de](http://www.hannelore-greve.de)

Kostenlose Parkplätze im Hause