



TSCHEBULL

## HIER SPRICHT DER GAST

# Das „Tschebull“ in Hamburg

VON JÜRGEN DOLLASE

Es ist ungewöhnlich, dass ein Koch nach zehn erfolgreichen Jahren sein Gourmetrestaurant aufgibt und mitten an einer Hauptgeschäftsstraße neu anfängt. So geschehen in Hamburg, wo der Österreicher Alexander Tschebull vom „Allegría“ im Winterhuder Fährhaus ins Levantehaus in der Mönckebergstraße zog.

Neu ist nicht nur der Name („Tschebull“), sondern vor allem das Konzept. Kulinarisch geht es um eine verfeinerte österreichische Küche rund um Klassiker von Tafelspitz bis Palatschinken. Präsentiert wird das Ganze in einem Ambiente, das an bessere Brasserien erinnert. Die Tische sind weiß gedeckt, aber es geht lockerer und lebhafter zu als in einem Gourmetrestaurant. Vor allem sind die Preise niedriger. Es wollen zwar viele Gäste aus al-

len Altersgruppen gut essen – aber eben vielleicht nur ein einzelnes Gericht für knapp zwanzig Euro und keine ganzen Menüs.

Aber der Reihe nach. Die Mönckebergstraße ist Hamburgs belebteste Einkaufsmeile mit vielen der üblichen Geschäfte. Das Levantehaus, das nach der ehemaligen Reederei „Deutsche Levante-Linie“ benannt wurde, kann man aber durchaus als edlere Adresse bezeichnen. Im Innern erinnert das 1912 fertiggestellte Backstein-Kontorhaus an bessere britische Einkaufspassagen, und wenn man im Restaurant in der ersten Etage sitzt, hat man schon etwas Distanz zum Rummel auf der Straße. An diesem Mittag füllt sich der Raum sehr schnell, was in der Küche zu gewissen Problemen zu führen scheint. Es dauert jedenfalls gut 45 Minuten, bis das erste Ge-

richt serviert wird. Danach geht dann allerdings alles sehr zügig.

Die erste Vorspeise heißt „Zweierlei vom Maishendel mit Bianchetti-Trüffel, Kräutertopfen und Spinatsalat“ (14,50 Euro) und zeigt, dass Alexander Tschebull aus der Spitzenküche kommt. Die präzise gebackenen Hähnchenstücke werden mit dünnen marinierten Scheiben von Keulensfleisch kombiniert und von einer leicht cremigen Sauce auf der Basis von Quark begleitet, die an eine Remoulade erinnert. Dazu kommen Gemüse- und Kräuterelemente und eine größere Menge der erstaunlich gut wirkenden Bianchetti-Trüffel. Diese Trüffelart sieht den teuren weißen Trüffeln ähnlich, ist aber sehr viel billiger und nicht so aromatisch. Hier bringt sie jedoch eine schöne Verfeinerung und rundet die leichte und vielfältige Komposition ab.

Eine Enttäuschung ist danach der „Salat von Krebsen und grünem Spargel mit Apfel-Mango-Vinaigrette und Kopfsalatherzen“ (15 Euro). Hier fehlt es an allen Ecken. Die recht kleinen Fluss-



**TSCHEBULL**  
RESTAURANT  
BEISL  
BAR

Mönckebergstraße 7  
20095 Hamburg  
Tel.: 040 - 3298 4798  
restaurant@tschebull.de  
www.tschebull.de

**Ihre Rechnung:**

Tisch: 6  
14.05.2010 Bed. II Rg.: 33

Aqua Panna still 0,75	8,90
Zweierlei Maishendel	14,50
Salat Krabbe	15,00
Cordon bleu	22,00
Alt Wiener Tafelspitz	19,90
Wien 1 0,1	4,00
Sauvignon blanc 0,1	5,00
Rotgipfler 0,1	4,50
Veltliner Markwitsch 0,1	4,80
Marillen pelst schinken	9,50
2 x 2,00	
Kleiner Schwarzer	5,20

krebse setzen keinen aromatischen Schwerpunkt, und der Grünspargel kommt nur als Mini-Würfelchen in der Sauce vor. Dafür ist die Mango so stark vertreten, dass man das Gericht eigentlich „Mango-Salat mit Flusskrebse“ nennen müsste. Viel-

leicht wäre diese Vorspeise mit größeren und vor allem aromatischeren Flusskrebse besser, dann aber sicher auch deutlich teurer.

Wesentlich überzeugender ist das „Cordon bleu von Lachs und Zander mit Petersilienwurzelpesto und feinem Gemüsegulasch“ (22 Euro). Serviert werden zwei Scheiben von einer panierten Rolle. Der Lachs liegt in der Mitte und wird von einer etwa einen Zentimeter dicken Schicht Zander umhüllt. Das schmeckt in Kombination mit dem leicht süßlichen Petersilienwurzelpesto und der Würze von dem originellen Gemüsegulasch (der tatsächlich wie Gulasch schmeckt) wieder sehr ausgereift und vor allem wegen der Panade durch und durch österreichisch.

Höhepunkt ist das wohl populärste Gericht im Haus, der „Alt-Wiener Tafelspitz mit Cremespinaat, Apfelmeerrettich, Schnittlauchsaucen und Röstkartoffeln“ (19,90 Euro). Auf einem großen schwarzen Tablett inszeniert der Koch mit einer Schale Fleisch und mehreren Näpfchen eine schmissige Fassung. Im Detail hat (fast) alles Hand und Fuß, vom butter-

weichen, aromatischen Fleisch über gut proportionierte Streifen von frischem Meerrettich bis zum ausgewogenen Apfelmeerrettich und dem auffällig feinen Rahmspinat. Nur die Kartoffeln fallen aus dem Rahmen, weil sie wie ein gewöhnungsbedürftiger Mix aus Rösti und Reibekuchen schmecken und ziemlich fettig sind.

Die Weinbegleitung liegt allerdings ziemlich daneben. Der Grüne Veltliner Alte Reben von Markowitzsch, Carnuntum, Österreich, geht in diesem kräftigen Aromenspektrum stark unter. Luft nach oben hat man auch beim Dessert, dem „Marillen-Palatschinken mit Marillen-Marmelade und Estragon-Rahmeis“ (9,50 Euro). Es wirkt wieder recht süffig, aber durch die enorme Süße schmeckt man weder vom Teig noch von den Marillen besonders viel. Das Konzept im „Tschebull“ ist gut, für ein wenig Feinschliff wird sich vermutlich noch sorgen lassen.

„Tschebull“ im Levantehaus, Mönckebergstraße 7, Hamburg. Telefon 040/32 96 47 96. Geöffnet montags bis samstags von 12 bis 22 Uhr. Internet: www.tschebull.de.