

# Zwischen zwei Zügen

Die „Oyster Bar“ in New Yorks Central Station, das prächtige Restaurant „Le Train Bleu“ im Pariser Gare de Lyon – Zugverspätungen können so schön sein! Deutsche Bahnhöfe aber speisen uns mit Burgern, Bratwurst und Brezeln ab. Oder? Wir haben das Angebot in acht Städten getestet und entdeckt: Es gibt überall Alternativen. Manchmal im Bahnhof, vor allem aber nebenan

FOTO: PIETER-PAN RUPPRECHT

Alexander Tschebull lädt in sein Restaurant „Tschebull“, nur fünf Minuten zu Fuß vom Hamburger Hauptbahnhof

# EINE NEUE BAHNHOFSKULTUR?

## HAMBURG

**Der Bahnhof:** Proper wirkt die „Wandelhalle“, licht und belebt. 75 Geschäfte decken den Bedarf von täglich 450 000 Reisenden, von der Frühlingsrolle bis zur Zahnpasta. Bratgeruch wabert nahe den Imbissbuden am Ausgang zur Kirchenallee. Bei „Asia-Hung“ zeigen die Schaubilder volle Teller, bei „KFC“ Hühnchenteile und bei den anderen Fast-food-Ketten Burger, Pizza oder Sushi. Auch bei „Schweinske“ in der ersten Etage kommen Schnitzel mit Pommes ähnlich schnell auf die Tische. Um fünf Uhr morgens geht's los mit Frühstück, Schwein hat man bis Mitternacht. Manierlich, auch optisch, ist die offene „Gosch Sylt“-Gastronomie mit Nordsee-Krabben, Fisch vom Grill und den beliebten Fischbrötchen (6 bis 23 Uhr). Bäckereien gibt's mehrere in der Shopping-Meile über den Gleisen, die lokale Spezialität Franzbrötchen (Zimt-Butter-Gebäck) verkauft in vielen Variationen „franz & friends“. „Edeka“ im Obergeschoss hat täglich von 7 bis 23 Uhr geöffnet, was nicht nur Reisende zum schnellen Einkauf an 365 Tagen im Jahr nutzen. Augenblicke der Ruhe erlaubt allenfalls eine Ecke im Buchshop. Wer eine Pause braucht, sucht sich besser einen Fluchtpunkt außerhalb, wenn der Zug mal wieder Verspätung hat.

**Die Alternative:** Durch den Tunnel verlässt man den Bahnhof Richtung Mönckebergstraße. Die geht man geradeaus höchstens zwei Minuten weiter, dann biegt man links in den Eingang zur Passage im Levantehaus ab. Im ersten Stock schafft das österreichische Restaurant „Tschebull“ (Tel. 040-32 96 47 96, [www.tschebull.de](http://www.tschebull.de), So geschl.) mit durchgehend warmer Küche von 12 bis 22 Uhr entspannte Stimmung, und mariniertes Tafelspitz mit Meerrettich oder geschmortes Ochsenbackerl mit Wurzelgemüse und Bergkäseschmarren passen – gekonnt und herzlich! 19,50 Euro kostet ein zweigängiger „Speedlunch“, der „Relaxlunch“ mit drei Gängen und Mineralwasser 26 Euro. W. B.



Hamburg: vom Ausgang Süd ein paar Schritte zu Kräutersalat mit Tatar auf Meerrettich-Mousse im „Tschebull“



## BERLIN

**Der Bahnhof:** 2006 wurde Berlins gläserner Hauptbahnhof eröffnet, technisch ist er einer der modernsten auf dem Kontinent. 1200 Züge kommen täglich an, 300 000 Reisende sollen durch die Hallen wandeln. Der Blick auf Spree, Reichstag und Kanzleramt ist frei, weil sich auf der Brache rundherum noch nicht viel entwickelt hat. Nett fürs Shopping sind die Filialen von „L'Occitane“ und „Swarovski“. Bei „Bärln Souvenirs“ gibt's Berliner Schloss-Pralinen und Ost-Ampelmännchen in Form von Fruchtgummis oder Nudeln. Bei „Diekmanns Austernbar“, die nach der Eröffnung mit gewissem Anspruch gestartet war, standen wir diesmal vor verschlossenen Türen – Pleite! Also in den „Food Court“, die zentrale Anlaufstelle für Hungerige. Hier ist es meistens stickig, es riecht nach Bratfett, Pizza, Burgern. „Asiagourmet“ weist auf der Speisekarte immerhin auf die Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker hin. Beim „Hopfingerbräu“