

spotlight

Nord Coast Coffee Roastery

Ti Breizh

Vineyard

Deichgraf

In der Deichstraße haben Hamburgs letzte erhaltene Bürgerhäuser aus dem 17. Jahrhundert dem großen Brand von 1842, der Bombardierung im Zweiten Weltkrieg und dann noch dem drohenden Abriss im Zuge des Nachkriegs-Baubooms getrotzt. Lange verschlafen, ist seit ein paar Jahren wieder ordentlich Leben auf der Straße

Text: Simone Rickert **Fotos:** Giovanni Mafrici



Foto: Vineyard



Hinten sichtbares Fachwerk, vorn repräsentativ verputzt: Die Kontorhäuser wurden im 17. Jahrhundert direkt auf den Deich gebaut, der den Rödingsmarkt vor Fluten schützte. Vom Nikolaifleet aus wurden die exotischen Handelswaren, Tee, Kaffee, Gewürze, Tabak, aus den Schuten in die Speicher gekrant, und im Vorderhaus empfingen die Importeure ihre Kundschaft



Local Heroes – Paula und Jörn wollen genau das hier für immer machen: Gäste mit ihrem herrlichen selbst gerösteten Kaffee verwöhnen. Das Paar führt damit aufs Hübscheste die alteingesessene Hamburger Kaffee-Tradition fort. Ihr feines Gespür für die richtigen Blends machte sie erfolgreich. Kürzlich haben sie ihr zweites Café in Eppendorf eröffnet



SPOTLIGHT No.

O1 Nord Coast Coffee Roastery

Die Kaffeerösterei von Paula und Jörn ist noch ziemlich neu hier in der Deichstraße. Mit viel Liebe zum Produkt haben sie ihre eigenen Blends kreiert. Der Duft ihrer tagesfrischen Röstungen ist eine wunderbare Hommage an die Tradition der Kontore und Handelshäuser

DER GUTE DUFT kommt einem schon entgegen, wenn man das schicke Café am Anfang der Deichstraße betritt. Gerade in dem Moment nicht nach frisch geröstetem, sondern fein und süß nach frisch aufgebühtem Kaffee. 2015 haben Paula Mendes Alio und Jörn Gorzolla hier ihre Nord Coast Coffee Roastery eröffnet. Sie sitzen im Haus Nummer 9 sicher nicht im charmantesten Gebäude der Straße, aber sobald man durch die Tür geht, ist die praktische Neubau-Fassade vergessen – und immerhin durften sie hier ihren Röster installieren: Das Herzstück des Cafés steht gleich am Eingang und wird fast jeden Tag von Jörn angeschmissen, um den Bedarf der eigenen Cafés – hier und in der neuen Dependence in der Isestraße 74 – zu decken und ein paar externe Kunden zu beliefern.

Fußboden aus geschliffenem Beton, Tresen aus hellem Holz, viel Kupfer. In der oberen Etage stehen Bücherregale an den Wänden, gemütliche Sessel, einladend – und den Trend getroffen. „Bisschen rustikal, aber eine leichte Feinheit sollte es haben“, beide sind glücklich mit dem Stil. Schauspieler kommen gern, Instagrammer und Influencer. „Blogger, die erst ein Foto schießen und dann essen“, bemerkt Paula lachend. „Wir richten das

Essen ein bisschen schön an, mit essbaren Blümchen, das zieht das relativ junge Publikum an, das auch auf die Optik achtet.“ Die Instagrammer haben den Laden immerhin entdeckt und bekannt gemacht, bemerkenswert, dafür dass er abseits der Routen des Szene-Publikums liegt. Dadurch finden auch viele Touristen den Weg hierher, vor allem Dänen und Schweden. Am Wochenende stehen die Leute bis auf die Straße Schlange.

Paula ist in Brasilien aufgewachsen. Ihre Großeltern haben im Hinterhof Kaffee für die Familie angebaut und geröstet. Als sie nach Hamburg in die Speicherstadt kam und als Aushilfe in einer Rösterei dort angefangen hat, war der Geruch sofort familiär: „Das hat mir ein Zuhause-Gefühl gegeben.“ Damals hat sich das Paar kennengelernt. Jörn war dort Röster, hat sich das Handwerk quasi selbst beigebracht. Es ist nicht leicht, gut zu rösten. Man braucht Zeit, dem Kaffee eine unverwechselbare Note zu geben. Irgendwann wollte er das für sein eigenes Café machen und selbst etwas aufbauen. Seit gut drei Jahren tun die beiden inzwischen genau das, so wie sie es für immer machen wollen.

DEICHSTRASSE 9, TELEFON: 36 09 34 99

EINMAL AUF DEN GESCHMACK DER FRISCHEN BOHNE GEKOMMEN, KANN MAN SICH HIER WEITER DURCHSCHLEMMEN

Paulas Rezept für die Energie-Bällchen, die sie zum Kaffee serviert

200 g getrocknete Aprikosen, 10 EL Kokosflocken, 2 EL Kokosöl, ein wenig Vanillemark und 20 g Mandeln im Mixer zerkleinern und kleine Kugeln daraus formen. In Kokosflocken wälzen. Davon zwei zu einer Tasse Kaffee – stark!

Nord Coast Nummer 2 Im Dezember haben Paula und Jörn ihr zweites Café eröffnet, ein bisschen kleiner, aber natürlich ebenso schick. Täglich mit frisch geröstetem Kaffee aus dem Röster in der Deichstraße versorgt. Die lustigen Pflanzen für die Einrichtung hat Paula bei Winkel van Sinkel besorgt, s. S. 50. In der Isestraße 74, Ecke Eppendorfer Baum. nordcoast-coffee.de



SPOTLIGHT NO.

O2 Ti Breizh

Hier werden die internationalen Handelsbeziehungen vergangener Jahrhunderte ganz selbstverständlich weitergelebt. Auf der sonnigen Terrasse zum Fleet, auf der Galerie, die nach Meeresbrise aussieht, weht französisches Flair durch das Haus der Bretagne

MEHR FRANZÖSISCHE LEBENSART

Arabesques Das jährliche deutsch-französische Kulturfestival haben Hervé und Bettina von Beginn an mit begleitet: Abschlusskonzert in der Elphi am 24.2. arabesques-hamburg.de

Patricia Cogné zelebriert mit ihrem Catering die feine französische Landküche auf großen Partys sowie à la maison. patriciaskueche.com

Jimmy Elsass In dem kleinen Bistro gehen Bettina und Hervé am liebsten Flammkuchen essen. Schäferstraße 26

Ein zweites **Ti Breizh** Überraschung, im Mai werden die beiden eine Dependance am Marktweg im Karviertel eröffnen. tibreizh.de

IM HAUS DER BRETAGNE zelebriert man die französische Lebensart an der Waterkant. Hinterraus die Terrasse am Fleet, vorn die kleine Boutique mit Ringelshirts und Baskenmützen und mittendrin die Crêperie. Begrüßt wird man von der charmanten Patronne Bettina Kleemiß mit einem schwungvollen „Bonjour“. Geboren als Norddeutsche, doch den französischen Esprit hat sie sich makellos angeeignet. Nach der Schule ist sie sofort Richtung Frankreich gezogen, mit Zwischenhalt in Saarbrücken – wo sie Hervé Kerourédan traf, ebenfalls im Norddeutschen aufgewachsen, aber ein echter Franzose, Bretone, um genau zu sein. Sein Vater kam als Professor nach Hamburg, wollte eigentlich einen Juristen, am besten im EU-Parlament, aus seinem Sohn machen.

Doch Hervé hat zusammen mit Bettina eine vielleicht viel wichtigere Rolle in der Völkerverständigung übernommen: Sie haben uns Hamburgern einen Ort gegeben, an dem das Savoir-vivre nur ein paar Schritte von Büros, Kanzleien und Kontoren entfernt liegt. „Europa und die deutsch-französischen Beziehungen können nur funktionieren, wenn die Menschen sich nahe sind und sich kennen“, davon ist

Hervé überzeugt. Und Bettina wirft ein: „Nebenbei verkaufen wir dann Crêpe und Galette.“ Der Anfang war nicht leicht. Als sie vor über 20 Jahren das Haus in der Deichstraße auf ihrer Erkundungsfahrt im Citroën entdeckt und angemietet haben, gab es noch den Freihafen, hier war quasi Sackgasse. Das Haus runtergewohnt von einem Amüsierlokal, das ihnen keine gute Adresse und einen schwierigen Ruf beim Gesundheitsamt hinterließ. Aber Hervé ist doch ein bisschen Politiker. Er überzeugte mit seinem Konzept des Kulturhauses plus Restaurant nicht nur die Behörden, sondern nach und nach auch die Gäste, die feststellten, dass Crêpes hier viel besser schmecken als das flache Zeug mit Nutella auf dem Dom. Bettina und Hervé haben sich durchgebissen. Die ersten Jahre waren hart, doch sie haben es geschafft, die Deichstraße zu beleben. Ein Laden nach dem anderen kam nach. „Wir waren sehr stur, wir machen eine typisch bretonische Crêperie“, gibt Bettina zu. Keine Quiche, kein Steak frites. Mittlerweile kommt schon die zweite Generation Stammkunden, mit ihren Kindern.

DEICHSTRASSE 39, TELEFON: 37 51 78 15



Bettina und Hervé haben die Deichstraße mit Charme und Esprit ordentlich aufpoliert, seit sie vor über 20 Jahren in ihrem alten Citroën vorfuhren. Ein eingespieltes Team, jedoch ein Paar sind sie schon lange nicht mehr. Es ist vielleicht ein bisschen wie in der Europäischen Union: Die große Liebe ist verfliegen, aber dafür hat man einen verlässlichen Partner an seiner Seite



Das wohl traditionsreichste Haus der Deichstraße wurde behutsam in die Moderne geholt: Die elegante Bemalung der Deckenbalken zeigte schon 1686 dieses Muster, die Messingleuchter strahlen würdevoll, die Wappen an der Wand erinnern an Familien, deren Namen jeder Hamburger zumindest vom Lesen des Stadtplans kennt – das Alt-Hamburger Bürgerhaus in neuem Glanz



SPOTLIGHT No.

03 Vineyard

Die Historie der Deichstraße lässt sich im Haus Nr. 37 ganz unmuseal bei Austern und Flammkuchen erkunden: In der Weinbar, die seit letztem Herbst die gastronomische Szene bereichert, legte man bei der Einrichtung Wert auf den Erhalt bedeutsamer Reminiszenzen

„DIE STRASSE IST WIE EIN KLEINES DORF“, FINDEN TINE UND MICHAEL. AN KONKURRENZ DENKT HIER NIEMAND

Im Kolonialwarenladen haben sie sich schon ihren Kaffee geholt, als sie selbst noch keine Maschine im Haus hatten. Mit seiner urigen Einrichtung möchte man ihn samt Besitzer Heino Großhaus am liebsten unter Denkmalschutz stellen. Deichstraße 45

Das Spicy's Gewürzmuseum startet im Vineyard seine Rundgänge durch die Speicherstadt, mit einem als Pfeffersack Jacob Lange verkleideten Führer. spicys.de

Das zweite Vineyard ist in Eimsbüttel beheimatet. In der Weinbar dort und im Online-Shop sind noch mal 200 Sorten mehr zu haben. Osterstraße 92 vineyard-weinhandel.de

DIE BEMALUNG mit Blättern und Ranken schmückte schon zur Erbauung des Bürgerhauses 1686 die dicken Deckenbalken der zweigeschossigen Diele. Der Gewürzhändler Jacob Lange ließ es als Kontor und Wohnhaus erbauen. Ein altes Gemälde erinnert an ihn, ebenso wie an den späteren Besitzer Theodor Dill, der als Retter der neuen Börse während des großen Brandes 1842 in die Geschichte der Stadt einging. Auch die Bombardierung im Zweiten Weltkrieg überstand der Straßenzug wie durch ein Wunder, nur um Anfang der 1970er-Jahre beinahe dem Straßenzug geopfert zu werden. Die ersten Häuser am Anfang der Straße waren schon gefallen, als Hamburger Bürger den Verein „Rettet die Deichstraße“ gründeten, um dieses Haus zu kaufen. Inzwischen sind mehrere Gebäude in seiner schützenden Hand. Auch die ehrenwerte „Gesellschaft Harmonie“, ein Männerclub für wohltätige Zwecke, den es seit 1789 gibt, hat ihr zweites Zuhause in diesem Gebäude, trifft sich hier zum Essen im Frack. Die 43 Wappen der Mitgliedsfamilien hängen an der Wand. Christine Heitmann und Michael Maaß behandeln all dies mit großem Respekt: „Über 330 Jahre, wer hier schon alles durch die

Räume gelaufen ist. Viel Geld ist geflossen, um diese Häuser zu erhalten. Da hat man Ehrfurcht und will die Räume gut behandeln, das ist wirklich etwas Besonderes.“ Die Küche: weit mehr als Weinbar. Traditionelle Hamburger Gerichte, daneben Austern, Flammkuchen. Der Wein steht natürlich im Mittelpunkt. Die umfangreiche Karte mit mehr als 200 Sorten haben sie mit ihren beiden Partnern vom Vineyard in der Osterstraße ausgeklügelt.

Michael und Tine sind seit Langem befreundet, haben vorher schon sechs Jahre zusammengearbeitet. Michael kennt große Küchen von seinem Vater, der an zwei Landgasthöfen Chef war, und hat selbst in einigen gekocht. Tine ist Hotelfachfrau, hat die ganze Welt bereist, auf der „Aida“ gearbeitet, sie ist die Organisatorin. Nicht nur ihre beiden neuen Köche dachten darum bis vor Kurzem, die beiden seien ein Paar. Sind sie nicht – aber ein Arbeitsehepaar, das sich blind versteht. Paarkonstellationen unterschiedlicher Art, das Modell funktioniert zufällig hervorragend bei allen Gastgeber, die wir in dieser Straße treffen.

DEICHSTRASSE 37, TELEFON: 31 17 12 22



SPOTLIGHT No.

O4 Deichgraf

Die gute Stube der Deichstraße. Hier kommen Labskaus oder Entenbraten auf den Tisch. Eine ordentliche Portion Nostalgie bekommt man von der Gastgeberin Magret Ismer mit Herzlichkeit dazu serviert, ohne altmodischen Beigeschmack

MAGRET UND THIES LIEBEN LÄDEN, DIE MIT HERZBLUT BETRIEBEN WERDEN

Il Vagabondo in Altona ist ihr Lieblingsitaliener. Frische Küche ohne viel Firlefanz, die Gastgeber Riccardo und Adriana kennen sie schon seit zig Jahren. Bahrenfelder Straße 242. ilvagabondo.de

Vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide sind die Kartoffeln, die Thies so extraknusprig brät. Im Seevegrund 2, Inzmühlen. cassenshof.de

Galerie Deichstraße Unser Hamburger Lieblingsfoto von Holger Weitzel, der Michel im Wolkenmeer, hängt im Deichgraf an der Wand. Kommt aus der Galerie gegenüber, in der Deichstraße 28. galerie-deichstrasse.de

DEICHGRÄFIN könnte das Restaurant auch gut heißen, nach der Dame des Hauses, Magret Ismer. Sie empfängt hinter ihrer imposanten hölzernen Bar, herzlich, im besten Sinne hanseatisch. Ihr Reich umfasst das Kontorhaus Nr. 23, stilvoll bürgerlich eingerichtet, die Tische akkurat eingedeckt, gemütliche Polstersessel zum stundenlangen Schnacken und Schmausen, alles warm und hell, die Messing-Lüster blank poliert. So wie es in den meisten Hamburger guten Stuben nicht mehr aussieht, und wie wir es doch von Zeit zu Zeit lieben. Vor allem, wenn dann auch noch Labskaus oder Entenbraten auf den Tisch kommt. Einen Grafen gibt es auch, Thies Conle regiert allerdings von hinter den Kulissen. Der Küchenchef ist Magrets Lebensgefährtin und hat mit ihr zusammen das Restaurant übernommen: „Das Schiff schaukeln wir jetzt seit 15 Jahren.“

Die beiden sind ein echtes Paar. Als Magret das Angebot bekam, eher überraschend, schloß sie eine Nacht drüber, schaute sich den damals recht muffigen Laden mit Thies an, und dann sagten sie sich: Das machen wir. Und so etwas, davon sind beide überzeugt, geht wirklich nur im Team. Einer vorn bei den Gästen, einer hin-

ten in der Küche. Dass beide erhebliche Gastronomie-Erfahrung hatten, half im schwierigen Startjahr 2003 sicher. Und Magret war gute vier Jahre zur See gefahren, als Stewardess auf der „MS Europa“. Zu den Reedern aus den umliegenden Kontoren hatte sie also gleich einen guten Draht, wusste was eine Handbreit Wasser unterm Kiel bedeutet. Und ein bisschen Glück war auch im Spiel: zufriedene Gäste aus der Senatskanzlei, darauf ein Anruf vom Auswärtigen Amt. Kurz, 2004 saßen Schröder und Putin am Fenstertisch und speisten Gänsebraten. Natürlich nicht ohne großes Tamtam vom Vorkoster bis zum lauernden TV-Team vor der Tür. Aber die Herren waren offenbar zufrieden, jedenfalls reserviert seitdem öfter mal ein Staatsgast. Und der Tisch am Fenster heißt auch bei den nicht so prominenten Stammgästen Präsidententisch. Und die werden hier mindestens genauso gut behandelt, Lieblings-Whiskeys stehen bereit, Geburtstage werden ausgerichtet und den „jungen Leuten“ aus den Büros und Banken rundum wird ein „anständiges Mittagessen“ gekocht. Alles so, wie in einer richtig guten Stube.

DEICHSTRASSE 23, TELEFON: 36 42 08

Für alle
Coffee-Lover
& Bohnen-
Junkies. #HHCF

HAMBURG
COFFEE 2019
FESTIVAL

Hamburger Abendblatt

Das Kaffee-Event für Hamburg!

Hier werden alle Kaffeeträume wahr!

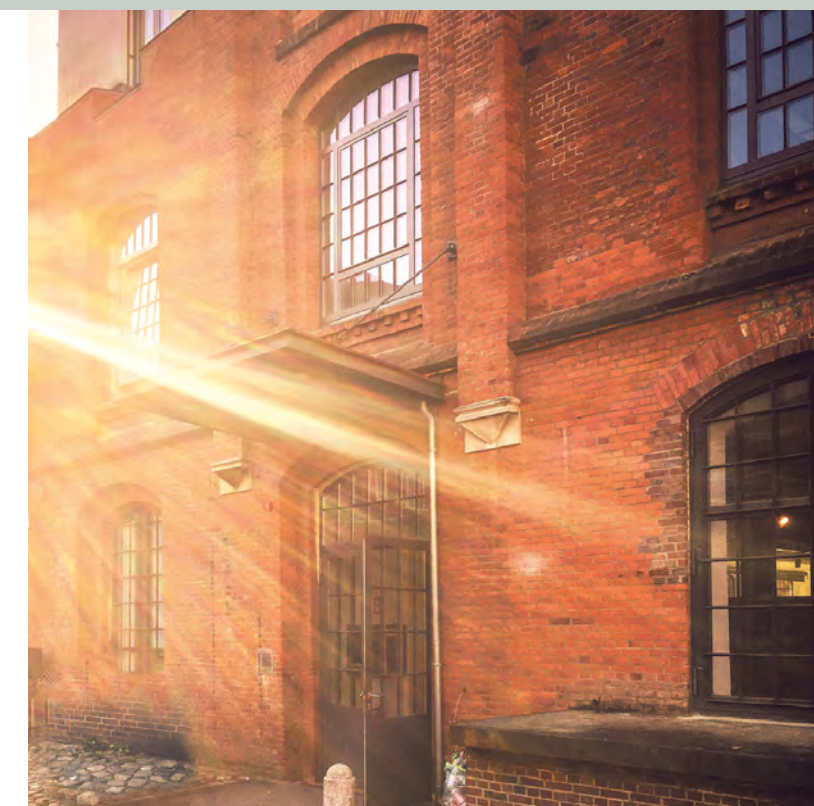
Seien Sie dabei, wenn es zwei Tage lang um klassischen Genuss und frische Ideen rund um die edlen schwarzen Bohnen geht.

Heißes Ding für alle Kaffeefreunde

Warum nur ein Tasting oder nur eine Messe, wenn Sie alles auf einmal genießen können? Auf dem HCF2019 dreht sich alles um die Welt der schwarzen Bohne. Große und kleine Röstereien der Hansestadt und aus aller Welt, Gastronomiepartner sowie Anbieter von Arabica bis Zubehör feiern sich und ihre Produkte.

Drei tolle Tage voller Kaffee-Highlights

Das HCF2019 ist ein Festival für die gesamte Kaffeeszene Hamburgs, Familien und Kaffeeliebhaber. Ein tolles, buntes Besucherprogramm an beiden Festivaltagen, ein kostenloses Satellitenprogramm als „Warm-up“ am Tag davor in der ganzen Stadt und ein exklusives Get-together für Experten und Entscheider.



Kleiner Vorgeschmack auf das Programm

Start-up-Contest Erfolgreiche Start-ups der Kaffeebranche berichten

Barista Battle Wer wird „Best Barista“ in welchen Kategorien?

Experten-Talk | Kaffeehandel Was ist fair? Woran erkennt man guten Kaffee?

Becher* | Kaffeeform aus recyceltem Kaffeesatz, sind vor Ort zur Verkostung erhältlich

Fotoausstellung | Hans Ripa Impressionen von der Entstehung des Kaffeefestivals

Catering | Mutterland Leckere Snacks im eigenen Festival-Café

Coffee Cupping Kaffee-Tasting von Aromen und Geschmack



Alle Infos unter: www.hamburg-coffee-festival.de

Gönnen Sie sich ein ganzes Festival voller Kaffee-Highlights in Hamburg

LOCATION

Museum der Arbeit – Alte Fabrik
Wiesendamm 3
22305 Hamburg

TERMINE

Sonnabend, 23.2.2019, 10–18 Uhr
Sonntag, 24.2.2019, 10–17 Uhr

TICKETS

Tagesticket
€14,- zzgl. Gebühren
2-Tages-Festivalticket
€24,- zzgl. Gebühren

(*Becherpfand ist vor Ort zu entrichten.)

Jeder Besucher erhält vor Ort das Hamburg-Coffee-Magazin im Wert von €9,-

Tickets hier erhältlich

Hamburger Abendblatt-Geschäftsstelle
Großer Burstah 18–32 | Mo.–Fr. 9–19 Uhr, Sa. 10–16 Uhr

abendblatt.de/hcf2019
print@home oder Versand möglich

040/30 30 98 98
Mo.–Fr. 8–19 Uhr, Sa. 8–13 Uhr

Hamburger Abendblatt