


TOSCANA ORE 16.00



VIA VILLA
400 CAVALLI

MASERATI

DER NEUE MASERATI GRANSPORT

auto-könig

MÜNCHEN | SCHUTZHOFFEN 31 | 089/12 66 20-0
HÄHNELI RINGSTR. 29 | 089/544 290-0 | WWW.AUTO-KOENIG.DE

Käfer

MÜNCHEN DIE ZEITUNG

Genießen, Reisen & Erleben

Sie wollen sich lasern lassen?
Das wollen wir erst einmal sehen!

Infoveranstaltungen jeden Dienstag
in unserer Augenklinik direkt am
Marienplatz – Eingang bei Rischart.

Bitte Anmeldung per Telefon oder E-Mail.

Geben Sie Ihre Augen in die richtigen Hände.

Schleierstr. 44
Dr. med. T. Neukann
Marienplatz 18/19
80331 München
Tel. 089/23 24 100
Tel. 089/23 24 100
Fax 089/23 24 100
info@augen-m.de
www.a-e-m.de



DAS HOCH IM NORDEN: HAMBURG

Alster, Elbe, Hafen. Blankenese, St. Pauli, Alsterarkaden. Traditionsstätten und Designhotels, Fischmarkt und Nobelboutiquen – kaum eine Stadt, in die ihre Gäste mit größerer Vielseitigkeit verzaubert als Hamburg. Wir haben ein wenig mit der eleganten Dame des Nordens geflirtet – und uns verliebt. Ab Seite 6.

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

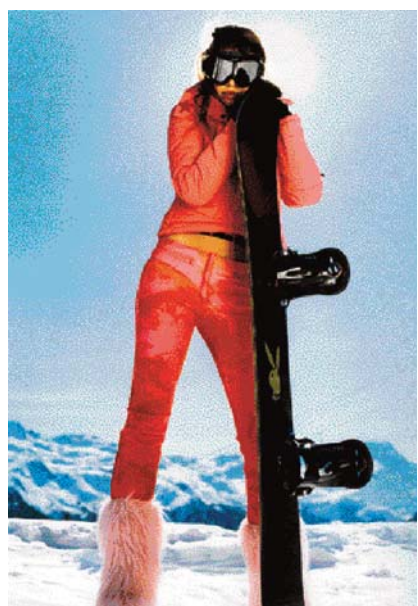


Sie halten heute die erste Ausgabe der Käfer Zeitung 2005 in Händen. Dieses Jahr ist für Käfer ein ganz besonderes, denn wir feiern unser 75-jähriges Firmenjubiläum. Meine Großeltern haben 1930 mit ihrem kleinen Kolonialwarenladen in Schwabing den Grundstein für unsere Erfolgsgeschichte gelegt. Damit das Stammhaus im Jubiläumsjahr besonders glänzt, werden wir bis zum Sommer den lang angekündigten Umbau des Feinkostladens und der Käfer-Schänke realisieren. Im Laden haben wir – wie unsere Stammkunden sicherlich bereits festgestellt haben – schon damit begonnen.

Unser großes ReisetHEMA führt Sie in dieser Ausgabe von der Isar an die Elbe. Hamburg ist zu jeder Zeit eine Reise wert, denn diese Stadt steckt immer voller Überraschungen. Viele Sehenswürdigkeiten, Kunst und Kultur, hervorragende Gastronomie und Hotels, die ihre Gäste rundum verwöhnen – was kann man von einer Städtereise mehr erwarten?! Wir waren wie immer persönlich vor Ort, um die aktuellsten und besten Tipps für Sie zu recherchieren und Ihnen wieder eine informative und unterhaltsame Lektüre zu bieten.

Ein weiteres Thema dieser Käfer Zeitung ist natürlich Ostern mit vielen schönen Geschenkideen rund um das Osternest. Und da die ersten Schneeglöckchen auch unsere Frühlingsempfindungen wecken, haben wir als kleinen Anstoß auch Romantisches rund um das Herzerl für Sie zusammengestellt.

Ich wünsche Ihnen gute Unterhaltung mit dieser Ausgabe der Käfer Zeitung und wünsche Ihnen ein schönes Osterfest.
Ihr Michael Käfer



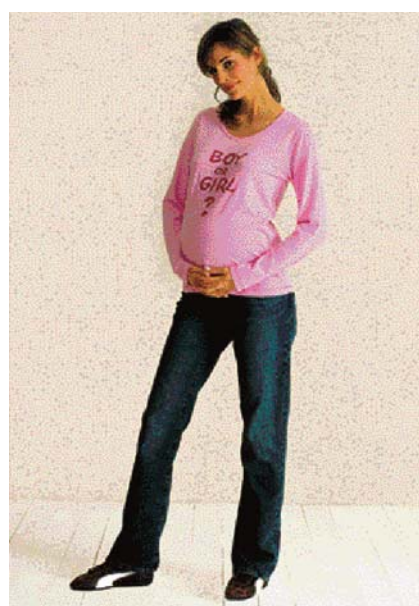
WINTERSZENE

Jetzt wird der Pistentraum erst richtig schön: Schnee satt, Sonnenschein, wärmere Temperaturen. Genießer-Skifahrer machen sich jetzt vermehrt auf den Weg in die Skigebiete. Ideal, wenn zum perfekten Ambiente das passende Outfit kommt. Kennen Sie die Goldfingers von Miu Miu oder die Playboy-Snowboards? Die verwandlungsfähigen Two-in-One-Outfits von Bogner oder den Schneemann-Look von Prada? Die aktuellen Pistentrends sind so neu wie exklusiv, so verrückt wie originell. Auf Seite 16 und 17.



HERZENSWÜNSCHE

Valentinstag ist lang vorbei, doch die Liebe zur besten Frau der Welt sicherlich nicht. Für jene Traumänner, die gerne öfter ein Herzklopfen verschenken als nur an "gesetzlich" geregelten Tagen, haben wir viele wunderbare Anregungen gesammelt. Zaubern Sie mit Liebeskärtchen, Seidentüchern, Herz-Service, Düften und schmeichelungsfähigen Two-in-One-Outfits von Bogner oder den Schneemann-Look von Prada? Die aktuellen Pistentrends sind so neu wie exklusiv, so verrückt wie originell. Auf Seite 16 und 17.



ZWEIERBEZIEHUNG

Schwanger, welch ein Glück! Doch mit der Freude über den Nachwuchs wachsen auch die Fragen – und die Probleme mit dem Bäuchlein. Wir haben uns des vielleicht wunderbarsten Themas der Welt angenommen und geben ein paar Tipps zur Schwangerschaft. Was raten Hebammen, welche Internetseiten sind hilfreich, welche Kost ist gesund, was tut gut und ist entspannend und was braucht es, um auch als Schwangere sexy auszusehen? Die Antworten gibt es auf Seite 13.



KULTSTÜCKCHEN

Mit dem neuen Jahr kommt der Frühjahrsputz und mit dem Putzen geht meist der Rausschmiss alter Staubfänger einher. Dafür kommen neue rein – so schrill beispielsweise wie die abgebildete Vase. Sie und viele weitere Objekte der Freude für das bunte Wohnvergnügen 2005 finden Sie auf Seite 21. Von Lichtspielen bis Lounge-Couch, von moderner Wandkunst bis zu aufgepeppten Luxusstoffen alter Kollektionen sind sämtliche Stilrichtungen vertreten. Bei so viel neuen Ideen fällt der Frühjahrsputz nicht schwer...

KURS AUF EINEN TRAUM:
Ein Wunsch von vielen: Weltreise per Schiff. Die Europa von Hapag Lloyd, das beste Kreuzfahrtschiff der Welt, bringt Sie einmal um den Globus. Sechs Monate auf großer Fahrt und Länder auf einem Weg erkunden, der automatisch Ruhe, Entspannung und Genuss verspricht. Für Sonnenhungrige haben wir einen weiteren Tipp: mit der Paul Gauguin in die Südsee. Egal wie oder was – wir machen Ihnen Lust auf Meer. S. 18.

WELTREISE

INHALT

- | | |
|--|--|
| <p>KÄFER
2 Kleine Gourmeträume
GENUSS
3 Pures Koch- und Käsevergnügen
GESCHENKE MIT HERZ
4 Nicht nur zum Valentinstag...
SPECIAL: HAMBURG
6 Eine Stadt zeigt ihre Gesichter
11 Impressum
HINDER IM GLÜCK
12 Farben, Hasen, Kuschelwolle
BALD ZU ZWEIT
13 Schöne Schwangerschaft
GOLF
14 Trotz Schnee – das Grün ruft
GESAMMELTE WERKE
15 Bilder, Ausstellungen, Bücher</p> | <p>WINTERPRACHT
16 Outfits und Accessoires, die auf keiner Piste fehlen dürfen
KREUZFAHRTEN
18 Einmal um die ganze Welt
CARS & STYLE
19 Maserati, BMW, Bentley
KARIBIK
20 Antigua, die kleine Schönheit
NEUES WOHNEN
21 Bunt, frisch, originell
JUWELNPARTY
22 Funkelndes Liebesglück
BEAUTY
23 Pflege, die die Haut jetzt braucht
VILA JOYA
24 Luxus pur an der Algarve</p> |
|--|--|

SEIT ÜBER 50 JAHREN IHRE ENTSCHEIDUNG FÜR DAS BESONDERE

ROLEX BYLGARI BREITLING IWC OMEGA
EBEL UNION-GLASHÜTTE GUCCI MOYADO
PORSCHE DESIGN CHRONOSWISS SWATCH BUNZ
MAURICE LACROIX JUNGHANS CANTELLI
THOMAS SABO CARRERA Y. CARRERA



HILSCHERI
IHR JUWELIER IN SCHWABING
80801 MÜNCHEN HORDENDSTRASSE 50
TEL. 089/239 147-0; WWW.JUWELIER-HILSCHERI.DE

SCHOEFFEL TAG HEUER TECHNOMARINE TISSOT
VERSACE RADO NIESSING HERBSTRIETH ZENITH
DUPONT GIRARD PERREGAUX JOOP
ETERNA LONGINES HERMÈS
ROTARY TOMMY HILFGER





DAS TOR ZUR WELT UND ZU NEUEN EINDRÜCKEN

Wer ist die Schönste im Lande – Hamburg oder München? Muhsam, das immer wieder beantworten zu wollen, denn unterschiedlicher als diese beiden könnten Städte kaum sein. Hamburg erdrückt Neuankommlinge nicht mit Geschichte – fast nirgendwo finden sich Gebäude, die älter als 200 Jahre sind. Damit wirkt Hamburg im Vergleich zu anderen deutschen Metropolen unglaublich jung, erfrischend modern und weltläufig. 2.200 Menschen pro Quadratkilometer, das bedeutet den Luxus des Freiraums. Zum Vergleich: in München teilen sich fast doppelt so viele Bewohner die gleiche Fläche. Also atmet der Gast in Hamburg ungewisserlich auf, genießt die großen Boulevards und die frische Brise, die ihm mitten in der Stadt entgegenweht, wenn der Blick über die Binnenalster schweift, erlebt die unvergleichliche Atmosphäre des Hafens und den Duft der weiten Welt entlang der Elbe. Nicht länger vergleichen – einfach nur genießen!

Von Sabine Ruhland

privat keine Einladung kommen, locken die zahlreichen Anlegestege mit ihren Cafés wie dem berühmten Bodo's Bootssteg, dem Kalenbach am Goldbekkanal, dem Café Sommerterrassen oder dem Café Hansa Steg auf der herrlichen Ostseite der Außenalster. Hier den Sonnenuntergang genießend, wird klar, dass die dahinter liegende Nobelstraße nur „Schöne Aussicht“ heißen kann.

Ein Umland wie aus dem Bilderbuch

Die Elbchausee stadtauswärts führt direkt nach Blankenese. Neben wunderbaren Villen stößt man schließlich auf das „Treppenviertel“, ein Amphitheater für Fernsichtige. Verschachtelt reihen sich die einstigen Seefahrerhäuschen aneinander, verbunden durch zahlreiche Treppen und kleine Einbaustraßen. Heute gehören die schmucken Häuser längst zu Hamburgs noblen Adressen und es macht größtes Vergnügen zwischen ihnen zu flanieren – stets mit Blick auf Elbe und Strand. Ist der Wanderer müde, kehrt er ein: im Stillberg, Ahrberg oder dem auf Pontons liegenden Fischclub (wir haben alle Restaurants beschrieben).

Dass der Norden reiche Ernte beschwert, zeigt das Alte Land, nur eine halbe Autostunde vom Hamburger Hafen entfernt. Der Vorgarten der Stadt und zugleich das größte Obstangebiet Nordeuropas. Im Frühling, wenn Apfel-, Birn- und Kirschbaum blühen, verwandeln die 10 Millionen Bäume das Alte Land in ein Blütenmeer. Die inoffizielle Hauptstadt des Alten Landes ist Jork, von wo aus herrlichen Fahrradtouren locken.

Jedes Viertel mit eigenem Charakter

St. Pauli, Blankenese, Hamburger Hafen und Alsterarkaden, Speicherstadt und Schanzenviertel, die gediegene Ruhe an den Ufern der Außenalster und das 24-Stunden-Treiben im Hafen. Hamburgs Gesichter reichen von mondän bis verrückt, von hip bis schick. Zu den schicken Adressen gehört die Gegend zwischen Gänsenmarkt und Rathausmarkt. Vergessen Sie die Shoppingtour in den überdachten Einkaufspassagen – die haben ihre besten Zeiten hinter sich. Heute stehen die Nobelmarken wie Gucci, Chanel oder Jil Sander im Freien, in der ABC-Straße, der Hohen Bleichen und entlang Neuer Wall. Wer Ausfallene sucht und sich zwischen Graffiti und kreativem Szenedesign wohl fühlt sollte sich auf Expedition ins Schanzenviertel begeben. Es liegt zwischen St. Pauli und Eimsbüttel und präsentiert vor allem an Samstagen ein reges multikulturelles Treiben, das inzwischen auch weit über 150 Medienunternehmen in dieses kreative Umfeld gelockt hat.

Fischmarkt, Hafenundfahrt, Musicals

Kulturell gibt es keine Grenzen in Hamburg: Seit Jahren locken Musicals wie „König der Löwen“ oder „Tanz der Vampire“ in die Stadt. Kiez-Kultur erwartet die Touristen in Schmidts Tivoli. Hier schlägt das Herz von St. Pauli und ebenso schrill, bunt und skurril präsentiert sich das Varieté. Ohnsorg-Theater, Staatsoper und Showpaläste tun ein Übriges für abwechslungsreiche



Abendunterhaltung. Für den frühen Morgen gibt es nur einen Tipp: den Fischmarkt. Dort treffen sich Nachtschwärmer, Frühauftsteher, Hungrige und Neugierige gleichermaßen. Jeden Sonntag von 6-10 Uhr dreht sich alles um Aale, Lachs und Hummer und es sind vor allem die Standbesitzer selbst, die diesem Markt den besonderen Flair geben. Nach dem Besuch auf dem Fischmarkt ist es ein Katzenprung zu den Anlegestellen der Ausflugsdampfer. Jazz-Frühstücken auf dem Feuerschiff, Hafenundfahrt zu den Docks oder historische Fletfahrt in einer Hafengebarkasse – Hamburg bietet alles.

Infokasten:

TOURISMUS: Alle Informationen zu Hamburg, Events, Theater, Hotels etc. finden Sie beim Tourismusverband Hamburg unter www.hamburg-tourismus.de. Weitere Informationen zu Altes Land mit Ausflugstipps etc. finden Sie unter Tourismusverein Altes Land, www.tourismus-altesland.de.

RUDERBOOTE: Bodo's Bootssteg (Café und Bootsvermietung), Alte Rabenstraße, Tel: 040/440654. Ruderboote mit 1-2 Personen 11 € pro Stunde. Jede weitere Person 1 €.

Kap'n Pieper, An der Alster beim Hotel Atlantik, Tel: 040/247578. Ruderboote 1-3 Personen 12 €. Segelbootsschule und Segelbootverleih, www.segelschule-pieper.de.

RUNDFAHRTEN: ATG Alster-Touristik, Anleger Jungfernstieg, Tel: 040/3574240. Alster-Kreuzfahrten 8 €, Rundfahrten, 9 €, Fletfahrten mit Hafeneibe und Speicherstadt 14,50 €, Dämmertour, Start 20 Uhr, Dauer 2 Stunden 14,50 €. Online-Buchung unter www.alstertouristik.de.

HAFENRUNDFAHRTEN: Jeden Sonntag ab 11 Uhr startet das Feuerschiff zur 3,5-stündigen Fahrt. 12,50 € für Erwachsene, Anmeldeabschluss 4 Tage vorher. HADAG-Schiffe starten täglich ab 25,3. (vorher nur am Wochenende) zur einstündigen Hafenundfahrt. Sa / So 11, 12,30, 14 und 15,30 Uhr. 9 € pro Person. Eine original restaurierte Hafengebarkasse aus den 20er Jahren schippert Sie direkt in die Vergangenheit. Kanäle, Schleusen, Flete, vorbei an Rathaus und Speicherstadt liegen auf der 2-stündigen Tour. Ab 25,3. täglich 10,30, 13,15 und 16 Uhr. Preis 11 €. Gebucht werden können alle Schiffstouren über die Karten-Hotline 040/30051800, täglich von 8-20 Uhr.

HAMBURG CARD Trotz der Gelassenheit im Straßenverkehr geht es natürlich auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Mit der Hamburg Card (15 Euro) haben Sie freie Fahrt mit dem HVV sowie zahlreiche Ermäßigungen bei Theatern, Museen, Rundflügen. Beratung und Information unter Tel: 040/30051311.



HAMBURG : HOTELS, RESTAURANTS & EMPFEHLUNGEN



FÜNF STERNE FÜR ALLE SINNE: SIDE

Gewaltig und beeindruckend die Eingangshalle, ein fast 30 Meter hohes, gläsernes Atrium. Viel Raum, viel Licht und gelebter Minimalismus, der von dem schwarz gekleideten Empfangskomitee noch unterstrichen wird. Umso überraschter ist der Gast, wenn er in die Farbwelten der Zimmer und des Wellnessbereichs eintritt. Warmes Braun, sanftes Beige in den Doppelzimmern und knallbunte Farbenpracht in den stylischen Suiten: Apfelgrün, Pink, Violett. Die schmeichelweichen Rückzugsoasen mit maßgefertig-



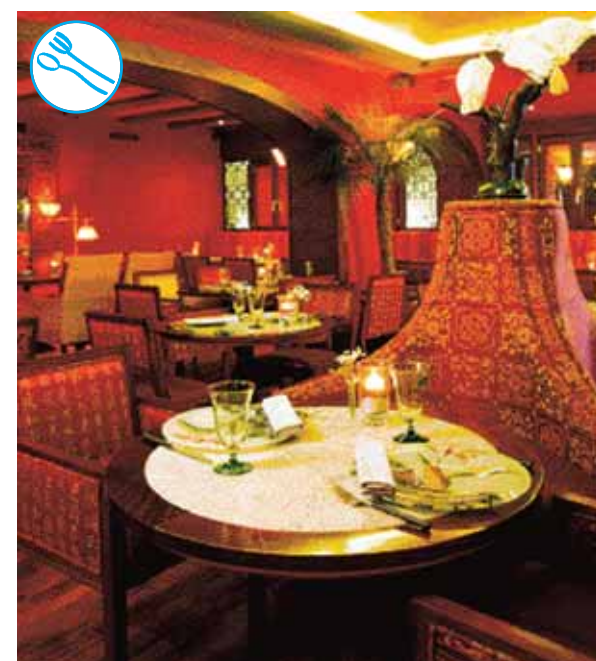
tem Mobiliar überraschen auch mit exklusiven Details wie Ole Henriksen-Produkten in den Badezimmern. Gekrönt wird das Designkonzept von einer Lounge im achten Stock nebst exponierter Dachterrasse, auf der in den Sommermonaten zahlreiche Events stattfinden. - Die Farbwelten ziehen sich durch: im Wellnessbereich harmonisiert beruhigendes Gelb mit erfrischendem Grün und energiegeladene Orange. Wer knalliges Rot liebt muss sich in die extravaganter Bar im Erdgeschoss begeben, in der zwi-



EDLES LOFTHOTEL: GASTWERK

Kaum ein Aufenthalt, bei dem man nicht irgendwo über Models, Kabel oder Kamerateams stolpert – zu spektakulär ist die Szenerie des Hotels Gastwerk, das in einem Industriedenkmal aus dem 19. Jahrhundert untergebracht ist. Das Entree: eine 600 qm große und über fünf Stockwerke reichende Halle, in der zu früheren Zeiten 5.000 Tonnen Kohle lagerten. Heute führen Brücken und Eisenstreben frei durch den Raum und verbinden die Hoteltrakte miteinander. Backsteinwände, offene Kamine, Glaskonstruktionen, Rundbogenfenster, Balustraden, Stahl und minimalistisches Interieur sorgen für kosmopolitischen Flair und Freiraum – auch im Denken, weshalb das Gastwerk gerne für Meetings und Veranstaltungen gebucht wird. Die Zimmer vermitteln Behaglichkeit und das Restaurant Da Caio überzeugt mit täglich neuen Spezialitäten. Rundum gekonnt, weshalb das Gastwerk zu einem der meist besuchten Design Hotels in Europa gehört. **DZ ab 125 €, Suiten ab 175 € inkl. Frühstück. Beim Alten Gaswerk 3, Tel: 040/890620, www.gastwerk-hotel.de**

ASIA AM JUNGFERNSTIEG: DOC CHENG'S



Genießer exotischer Küche einen Türbogen weiter. Glutrote Wände, Brokatstoffe, Porzellan und feinstes Porzellan verzaubern die Augen, die exzellenten Drinks und Speisen (mit 15 Gault Millau Punkten prämiert) aus der offenen Show-Küche die Gaumen. Nach einem erfrischenden „Doc Cheng's Lemon“, einem „Sushi, Sashimi und Tatar vom Thunfisch“ und dem „Gegrillten Sambal Red Snapper in Zimt-Passionsfruchtsauce“ ist kein Wunsch mehr offen. Di-Fr 12-14.30 Uhr, Di-Do 18-23 Uhr, Fr, Sa 18-24 Uhr, So 18-23 Uhr. Neuer Jungfernstieg 9-14, Tel: 040/3494333, www.rafles-hvj.de

Das Konzept entstammt dem Raffles aus Singapur, wurde aber den europäisch-hanseatischen Wünschen angepasst und hat sich damit binnen kürzester Zeit zum beliebtesten Szenelokal Hamburgs etabliert: das Doc Cheng's im Raffles Hotel Vier Jahreszeiten. Separater Eingang als Tor zur perfekten Aslawelt. Und während die VIP-Sternchen der Stadt gerne einen Drink an der intimen Bar Indochine nehmen, verlustieren sich die



UNÜBERTROFFEN: JACOBS RESTAURANT

Wie schön muss ein Ort sein, den Maler als Motiv für ein Gemälde wählen? – Schön wie das Jacobs Restaurant mit seiner berühmten Hotelterrasse, die Max Liebermann als „Lindenterrasse“ verewigt hat. Innen Stuck, Lüster und hohe Decken, außen ein wahres Idyll unter Bäumen. Den Huldigungen auf Leinwand folgten die Huldigungen der Küche. Seit Jahren ist das Jacobs Restaurant ein Top-Restaurant mit Spitzenbewertungen von Gault Millau bis Michelin. Verantwortlich für die Kreationen ist Thomas Martin, kreativer Perfektionist mit Hang zu fremden Gewürzweiden, die klassischen Gerichten neue Raffinesse geben. Samstags mit Miesmuscheln, Safranrisotto mit Sauce Bourride, Loup de Mer mit Couscous, Angelsteinbutt mit Blattspinat und Beurre Rouge machen selbst hart gesottene Kritiker schwärmen. Dem Meister am Herd steht der Meister der Weine zur Seite: „Master Sommelier“ Hendrik Thoma, der passend zum „Koch des Jahres 2002“ den Titel „Sommelier des Jahres 1999, 2002 und 2003“ sein Eigen nennt und zu jeder der 900 Positionen (insg. 50.000 Flaschen im Weinkeller) etwas zu sagen weiß. Kaum ein Weinexperte, der an seinen Sachverstand heranreicht. – Eine Gourmet-Adresse die zu Recht weit über Hamburgs Grenzen Berühmtheit erlangt hat. Mittagsmenü: 4-Gänge 75 €, Abendmenü: 5-Gänge 98 €. Tipp: der „Küchentisch“, an dem Gäste direkt in der Küche speisen – ein Erlebnis! **Elbchausee 401-403, Reservierung: 040/82255523, www.hotel-jacob.de**



PROMISCHAU UND FLEISCHESLUST: ZUR SCHLACHTERBORSE

Sie waren alle da und kommen immer wieder, wenn Sie in Hamburg zu Gast sind: die Promis aus der ganzen Welt. Von Boris Becker bis Helmut Kohl, von den Bee Gees bis zu Woddy Allen, von Udo Jürgens bis zu Antonio Banderas nebst Gattin drängeln sie sich seit nunmehr über 30 Jahren in das verwinkelte Lokal von Wolfgang Süße. Der Familienbetrieb „Zur Schlachterbörse“ floriert unbeeindruckt jeglicher Koch- und Designretrend. Statt Light-Cuisine und Cross-Over kommt Handfestes auf die Teller. Wie das 500 Gramm schwere Ochsenkotelett (25 A) vom argentinischen Rind oder das berühmte Herrensfilet mit immerhin noch 350 Gramm. Gekostet wird in gemütlichen Stuben auf rustikalen Tischen und wer selbst dem besten Steak der Stadt nichts abgewinnen kann, der darf getrost zu den Fischspezialitäten greifen. Ob Austern, Hummer, Matjes, Krabben oder Mittelmeerfische – die Tageskarte hat, was des Fischliebhabers Herz begehrt. **Montag bis Freitag 11-1 Uhr, von Oktober bis März auch samstags, Kampstraße 42, Tel: 040/436543.**



MÜNCHEN
THEATINERSTRASSE 14
www.kunst-antiquaeten.de

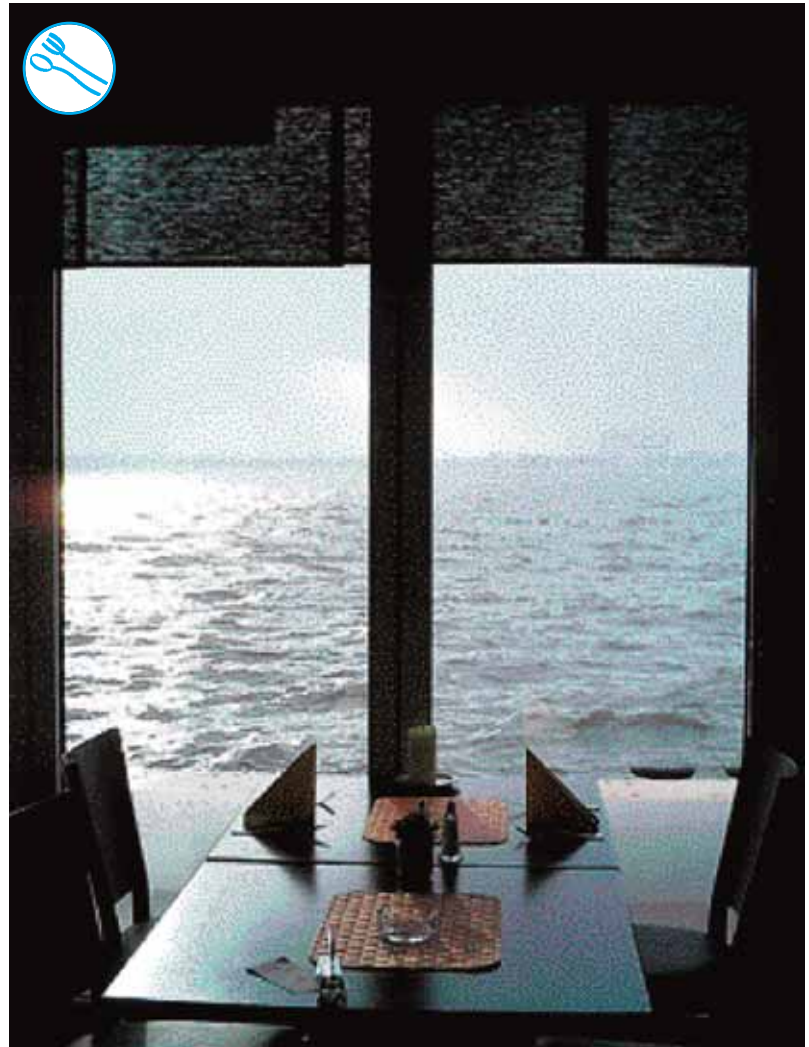
72. KUNST & ANTIQUITÄTEN MÜNCHEN
Paulaner am Nockherberg
2.4. – 10.4.2005
www.kunst-antiquaeten.de

Unterschiede schaffen.
DAXENBERGER
SCHNITZEREI
www.schraeterei-daxenberger.de



VON „STEIFER BRISE“ KEINE SPUR: PANETERIA

Wer nicht weiß, was sich hinter der unscheinbaren Fliesenfassade auf der Osdorfer Landstraße versteckt, der fährt vorbei. Dabei lohnt ein Blick in den versteckten Innenhof, seit zwei Jahren die Heimat der Panetteria. „Gute Küche, aber bloß keine Haute Cuisine“, darauf legt Chef Andreas Schmetzer großen Wert. Der Abend in seinem italienischen Restaurant soll Spaß machen – dafür sorgt der Chef selbst – und so rücken die Gäste an langen Tischen zusammen, genießen auf eher süddeutsche denn hanseatische Art die Köstlichkeiten aus der Küche. Aufgeföhren werden feinste Fleischspezialitäten vom Lavasteingrill (Tagliata 18,50 €), hausgemachte Nudeln (9,50 €), raffinierte Pizzen, belegt mit frischen Produkten der Saison und natürlich Fisch, u.a. Ausgefallenes wie gebratener Blauhai. Die Küche ist offen und bei all dem Zischen, Dampfen und Gästetrubel kann's in der Panetteria laut hergehen. Für Freunde des stilleren Essvergnügens gibt es daher als Ausweichstelle den idyllischen Wintergarten. Rechtzeitig reservieren! Täglich ab 18 Uhr geöffnet. **Osdorfer Landstraße 4, Tel: 040/821131. www.panetteria.de**



SCHWIMMENDES VERGNÜGEN: FISCHCLUB

Es schwankt ein wenig – vor allem wenn die Riesenpötte direkt an der 16 Meter langen Fensterfront des auf Pontons sitzenden Lokals vorbeiziehen. Containere, Luxusliner, Ausflugsdampfer, sie alle pilgern entlang der Elbe, nur einen Steinwurf vom Fischclub entfernt. Die bekannte Adresse an den Blankeneseer Landungsbrücken war lange Jahre eine eher bescheidene Lokalität, doch die neuen Pächter haben komplett renoviert und eine mediterrane Welt geschaffen, in der die leichte, frische Küche Vorrang hat. Zwischen Terracotta-Fliesen und gelben Wänden wird frisches Gemüse aus dem Wok serviert und dazu Spezialitäten wie die reichhaltige Hightowers Fischplatte für zwei Personen (p.P. 19,50 €). Der Service ist flink, die offenen Weine ausgesucht und exzellent. So kommt der Barbera d'Alba (6,50 € für 0,2 l) direkt am Tisch aus der Doppelmagnum. Eine Wohlfühladresse für Tag und Abend, bei Sonnenschein mit großer Terrasse. **Täglich ab 11 Uhr geöffnet. Strandweg 30, Tel: 040/869962. www.restaurant-fischclub.de**



MIT DEM SCHIFF IN DIE CITY: HOTEL HANSEATIC

Die Gäste haben einen Hausschlüssel, um jederzeit Kommen und Gehen zu können – das alleine schon unterscheidet das Hotel Hanseatic von typischen Hotels. Dazu beherbergt es gerade 14 Zimmer, die in ihrer Einrichtung völlig unterschiedlich sind und einen Salon, der mehr an das Wohnzimmer guter Freunde als eine Hotelloobby erinnert.

Vor allem Models und Einzelreisende schätzen die Herzlichkeit des Hauses, die den ansonsten vorrangigen Hotelluxus ersetzt. Intim und familiär, das sind die Argumente, die für einen Aufenthalt in der Patriziervilla sprechen. Süßes Extra: Eine Straße weiter liegt die Anlegestelle Leinpfad samt dem dazugehörigen bekannten Café. Die Gäste

nutzen vor allem im Sommer die Möglichkeit, mit dem Schiff in die Stadt zu kommen. In 15 Minuten ist der Jungfernstieg erreicht. DZ 164 € inkl. großem Frühstück, das an den Tisch gebracht wird. **Sierichstraße 150, Tel: 040/485772. www.hanseatic-hamburg.de**



LEADING HOTEL: RAFFLES HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Es gehört zu Hamburg wie die Alster oder der Hafen und strahlt heute wie vor 100 Jahren majestätischen Glanz aus: das Raffles Hotel Vier Jahreszeiten, Mitglied der Gruppe Leading Hotels of the World. Ein Grand Hotel par excellence: mit Portier vor der Drehtür, schweren Teppichen und Lüstern im Entree und einer unter Denkmal stehenden Wohnhalle samt offenem Kamin und klassischem Afternoon-Tea. Die Zimmer entsprechen den Vorstellungen des gepflegten Reisens. Dazu gehören Eleganz, räumliche Großzügigkeit und begehbare Schränke wie die Klingel für die Hauskeeper, die 24 Stunden am Tag bereit sind. Mit dem vor fünf Jahren eröffneten Amrita Spa gelang es, hanseatische Traditionen und fernöstliche Philosophien zu verbinden – die Gäste genießen in wunderbarem Ambiente die vielseitigen Methoden moderner Entspannung. Wer nur einen kurzen Besuch im Leading Hotel Vier Jahreszeiten plant, dem sei ein Essen im 1-Sterne-Restaurant „Haerlin“ mit hochdekoriertem Gourmetküche (16 Gault Millau Punkte) oder im original erhaltenen Art Deco Restaurant „Jahreszeiten-Grill“ empfohlen. Letzteres gilt mit seinem original historischen Art Déco-Ambiente der zwanziger Jahre als eines der schönsten Restaurants Deutschlands 3-Gang-Business-Lunch 24 €. DZ ab 270, Suiten ab 475 €. Frühstück 24 € p. P. **Neuer Jungfernstieg 9-14, Tel: 040/34940. www.raffles-hvj.com**

SPECIAL: Wo sonst lieben sich Benimmregeln besser erlernen als in einem stilvollen Nobelhotel? Das Raffles Vier Jahreszeiten in Hamburg bietet sie schon den Kleinsten an – mit so großem Erfolg, dass die Kurse erneut angeboten und um „Berufseinsteiger“ erweitert wurden. Termine: 5. März, 10-14 Uhr, für 6- bis 12-Jährige (120 €). 6. März, 15-19 Uhr, für 13- bis 18-Jährige (135 €). 4. März, 17-21 Uhr, für Berufseinsteiger ab 18 Jahren (250 €). Infos und Buchung unter 040/34943181.



MÄRCHENWELT FÜR ERWACHSENE: EAST HOTEL

Nur eine Ecke von der Reeperbahn entfernt findet sich eine Adresse, die dem Namen Designhotel einen neuen Anspruch verleiht: das East. Hinter unaußfalligen Backsteinfassaden erwartet den Gast eine Märchenwelt aus Farben, Formen und Stilmischungen. Die hohen Wände einer alten Eisen gießerei bilden die Kulisse für das Showstagekell: Bars mit eigens kreierten Barhockern und tropfenförmigen Lampen, phänomenale, meterhohe Lichtskulpturen in der Restauranthalle, Backstein-

wände und knallrote Lounges. Erst auf den zweiten Blick entdeckt man eine kleine Rezeption, von der aus die Gäste in die „Aroma-Stockwerke“ gelangen, die je nach Farbe blumige oder holzige Nuancen in die Nase steigen lassen. Die Zimmer sind wohllich-edel, geprägt von gedeckten Farben und offenen Bädern. Die Küche des Restaurants, das mit versteckten Gewölbenschen lockt, serviert euroasiatische Gerichte im Food-Sharing-System. Hummerschaumsuppe, Thunfischartar,

Rindfleisch-Maki, Ossobucco, marinierte Ente mit Mango-Chutney – die Auswahl an Speisen ist so lang wie einfallsreich und jeder probiert alles. Das East gehört seit Eröffnung vor drei Monaten ohne Zweifel zu den Sehenswürdigkeiten der Stadt. DZ ab 165 € inkl. Croissant-Frühstück. Extra: Indoor-Golfanlage für Gäste. **Simon-von-Utrecht-Str. 31, Tel: 040/309930. www.east-hamburg.de**



RETRO-DESIGN: 25HOURS

Bonbonfarben, Chic der sechziger und siebziger Jahre, rohe Betondecken und Retro-Design. Mix in den Zimmern, extravaganter Tagungs- und Eventräume, ausgeklügelte Lichtkonzepte, die je nach Tageszeit für eine andere Stimmung sorgen – das 25h präsentiert ein Lebensgefühl, dem vorrangig eine jüngere Zielgruppe zugetan ist. Bar und Restaurant sind „To go“, was Selbstbedienung bedeutet, aber zugleich eine relaxte Atmosphäre und ein get together beinhaltet. So wandelt sich die schneeweiße Bar im Laufe des Tages vom Frühstücksraum bis zur Night- und Sushilounge. Nur für Gäste: ein Wohnzimmer mit bequemen Liegecouchen, Großbildfernseher und kleiner Snack- und Getränkebar, an der man sich 24 Stunden selbst versorgen können. Auf der dazugehörigen Sonnenterrasse lässt es sich an warmen Tagen herrlich relaxen – und das auch noch zu moderaten Preisen. 99 € pro Zimmer, Frühstück 9 € pro Person. Tipp: Gäste unter 26 Jahren zahlen 59 €. **Paul-Dessau-Str. 2, Tel: 040/855070. www.25hours-hotel.com**



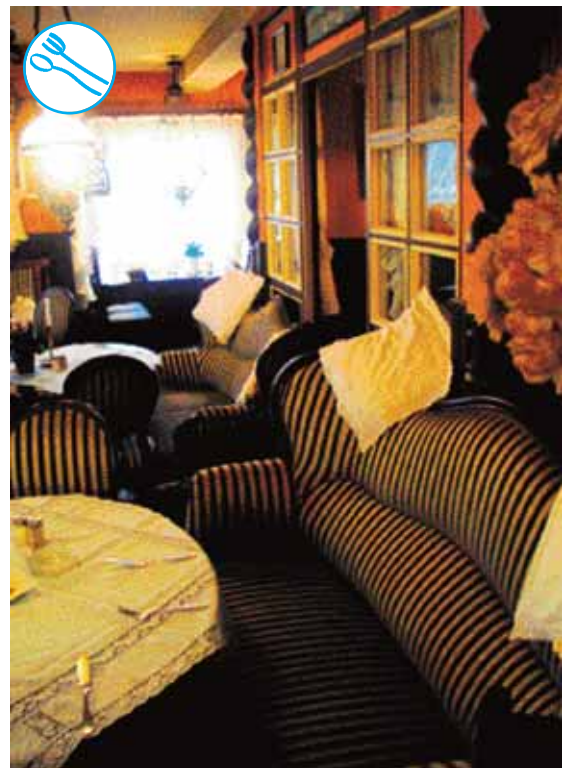
SUSHI OHNE GLEICHEN: HENSSELER-HENSSELER

Eine kleine Pflasterstraße direkt am Hafen, rechts und links Dutzende von Großhändlern, Stehlokale und kleinen Restaurants. Fisch, Kaviar und Hummer satt. Kein Zweifel, die Große Elbstraße mitsamt des berühmten Fischmarkts ist ein Schlaraffenland für Gourmets und mitten drin Henssler-Henssler. Das japanisch-kalifornische Lokal wird charmant geführt – nicht wie zu vermuten von Frauen, sondern von Werner und Steffen Henssler, Vater und Sohn. Die Liebe zu Sushi entdeckte Steffen vor Jahren in Kalifornien, besuchte dort die Sushi-Schule und gehört heute sicherlich zu den Vorreitern in Sachen „Sterne-Sushi“. Leichter, lauwarmer Reis, raffinierte Füllungen, Sushimi in heißem Öl vorgewärmt, Zutaten wie Schnittlauchpüree ... unerschöpflich ist die Kreativität des Jungkuchs und die VIPs strömen in Scharen in das dezente Lokal. 100 % Auslastung am Abend – da heißt es frühzeitig reservieren oder mittags genießen (2-Gang-Mittagsmenü inkl. Wasser und Espresso 18,50 €). **Täglich 11-15, abends ab 18 Uhr. Sonntag geschlossen. Große Elbstraße 160, Tel: 040/38699000. www.h2dine.de**



PERFECTE AUSZEIT IN LÜHMANN'S TEESTUBE

Es hält in seinem Inneren, was es von außen verspricht: das Lühmann's, warmer Unterschlupf für Tee- Liebhaber und Genießer. Verwinkelt, mit mehreren Stuben, den roten und grünen Salons, eingerichtet mit antiken Möbeln, Kerzen auf Tischen und Fenstersimsen. Zur Gemütlichkeit kommt die gute Küche: kleine Karte, dafür umso größere Portionen. Spezialitäten sind die hausgemachten Pies, Kuchen und Salate, der Cream Tea und die Scones, aber auch die vielen Kartoffelgerichte und der Räucherfisch, den viele Gäste für den besten der Stadt halten. Weil so viel Gutes keine Grenzen kennt, trifft sich im Lühmann's auch Jung und Alt, Freizeit und Business, Nachbarschaft und Touristen. **Täglich geöffnet 9-23 Uhr, Sa 9-18, So 10-23 Uhr. Blankeneseer Landstraße 29, Tel: 040/863442.**



SEIT 30 JAHREN EINE INSTITUTION: AHRBERG

Wenn schon in Hamburg, dann echte norddeutsche Küche? Unser Tipp: das Restaurant Ahrberg. Nicht nur wegen des sehr erfrischenden, trockenen Humors von Chef Hans-Jürgen Zobel, sondern auch wegen der überlieferten Rezepte, dank derer die friesische Kartoffelsuppe, gebratene Scholle oder Grünkohl mit Kochwurst wie zu Großmutter's Zeiten auf den Tisch kommt. Wie zu Großmutter's Zeiten, so wirkt auch das Innere des Lokals: ein bisschen plüschig mit Spitzengardinen, Biedermeiersofas, alten Lampen und allerlei liebenswertem Kitsch. Ein wunderbarer Fleck, wenn Wind und Regen Sehnsucht nach einer heimeligen Stube aufkommen lassen. Im Sommer wird draußen serviert – auf zwei Terrassen mit Blick auf Elbstrand, Kähne, Kutter und Sonnenuntergang. Fernwehgefühle inklusive. Suppen um 5 €, Fisch ab 13 €. **Täglich ab 11 Uhr durchgehend. Tagsüber rustikal, am Abend etwas eleganter. Strandweg 33, Tel: 040/860438.**



NEUES SCHMUCKSTÜCK: ELBBlick

Sie sind Hamburger Originale, hanseatisch erfrischend, Gastronomen aus Leidenschaft und seit Jahren von dem Wunsch beseelt, ein bestimmtes Lokal ihr Eigen zu nennen: das Elbblick. Vor neun Monaten ging der Traum von Marion und Horst Schmetzer in Erfüllung. Nach einer umfangreichen Renovierung erstrahlt das zweistöckige Fachwerkhäuschen am Elbufer in neuem Glanz und den Gästen wird charmant serviert, was die Hamburger Traditionsküche bereithält: u.a. Grünkohl mit Kochwurst (13,50 €), Perlhuhnbrust auf Kohlröhlade (13,50 €) oder Hamburger Pannfisch mit Senfsoße (14,50 €). Alle vier Wochen ändert sich die Karte ein wenig, doch die beliebten Standardgerichte bleiben. Dazu gibt es gratis einen grandiosen Blick auf die Elbe, der nicht nur die seeferterbroten Stammkunden ins Träumen bringt. Im Sommer lockt dazu eine Terrasse mit 180 Plätzen. **Täglich ab 11 Uhr, Montag Ruhetag, Elbuferweg 80 (Parkplätze vorm Haus), Tel: 040/82290508.**



THE YOUNG HOTEL: YOHO

Das pulsierende Schanzenviertel mit seinem trendigen Nachtleben ist die Adresse des YoHo, das sich in einer umgebauten Stadtvilla aus der Zeit der Jahrhundertwende befindet. Die Zimmer sind so schlicht wie schlicht genial, mit eigens angefertigten Möbeln und Jalousien aus feinstem Eichenholz. Gefrühstückt wird im großen Saal an einem langen einladenden Holztisch – Berührungsgänge fehl am Platz. Abends ab 18 Uhr lädt das Mazza zum Essen, ein orientalisches Lokal mit entsprechenden Köstlichkeiten, die in warmem Kerzenlicht serviert werden. Eine schicke Hausbar gibt es leider nicht, dafür sind die Zimmerpreise geradezu unglaublich günstig. DZ 87 €, Frühstück 9 € pro Person. Tipp: Gäste unter 26 Jahren zahlen 67 € fürs DZ. **Moorkamp 5, Tel: 040/2841910. www.yoho-hamburg.de**

Restaurant Ahrberg
 Wärme Sommerabende,
 kalte Wintertage -
 das „Ahrberg“ hat immer Saison.
 Hamburg
 Strandweg 33 (direkt an der Elbe)
 Telefon: 040 / 86 04 38

HAMBURG'S KLEINSTES LUXUS-HOTEL
 HOTEL
HANSEATIC
 WOHNEN IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE

 Sierichstraße 150
 22299 Hamburg
 Telefon: +49 (0) 40 - 48 57 72
 www.hanseatic-hamburg.de

Restaurant
 Cafe
 Bar
engel

 Montag - Samstag ab 11 Uhr
 Montag - Sonntag Küche bis 22.30 Uhr
 Sonntag Brunch 10 - 14.30 Uhr
 Landoerlago Teufelsbrück, Hamburg
 Tel: 040 / 8241 57
 www.restaurantengel.de