



Um die Welt mit „World Cuisine“: Restaurantleiter Marco Maniglia (l.) und Küchenchef Andreas Marquardt

GASTRO

Gold für den Kaiser

Neu im Gastwerk-Hotel: Das feine Restaurant „Mangold“

Der Kaiser von Rom ist weitergezogen. Seit zwei Wochen hat die Mannschaft vom „Da Caio“ („Caio“ war einer von Cäsars Vornamen) das Gastwerk in Bahrenfeld verlassen und präsentiert seine italienische Sonnenküche nun im neuen „The George Hotel“ in St. Georg. Für ehemalige Stammgäste, Geschäftskunden oder Gastwerk-Hotelbesucher, die nach wie vor in Bahrenfeld speisen wollen, sollte der Umzug nicht zum logistischen Problem werden. Der Grund: Das „Mangold“ passt exakt in die großen Fußstapfen des Kaisers.

Beim ersten Blick fällt gleich auf, das eigentlich gar nichts auffällt. Restaurantleiter Marco Maniglia hat sich für eine sanfte Umgestaltung entschieden und die Großzügigkeit des Interieurs vor den üppigen Backsteinmauern nach wie vor groß geschrieben. Heute wie damals bietet das Restaurant Platz für 80 Gäste, die im feinen, aber ursprünglichen Ambiente speisen wollen. Einen Raum weiter in der „Mangold Lounge“ geht es noch etwas gemütlicher zu. An der Bar und in stilvollen Ledersesseln finden auch hier immerhin bis zu 60 Personen

ihren Platz. Mit Andreas Marquardt hat Marco Maniglia einen prominenten Küchenchef gewinnen können. Der 39-Jährige kochte einst im „Kleinen Jacob“ in Blankenese. Sein Konzept lautet „World Cuisine“. Was zunächst nach internationalem Allerlei klingt, entpuppt sich in Wahrheit als spannende Küchenchef-Diplomatie und Gourmet-Reise um den Globus. Das Carpaccio von geschmortem Ochsenstert wird mit sautierten Shii-Take und 12 Jahre altem Balsamico (12 Euro) angereichert. Ähnlich vielfältig ist der Heilbutt mit Panchetta (26 Euro). Als exotische Begleiter erweisen sich der Thai-Spargel und die Pommes noisettes. Wer die Küchenreise zwischen den Kontinenten fortsetzen möchte, bestellt zum Dessert die edle Valrhona mit Bitterschokolade und Tahiti-Vanille (10 Euro) oder die Terrine mit Kokos und Pataya-Mango (12 Euro). Diese Eroberung der Küchen aus aller Herren Länder wäre bestimmt auch ganz nach dem Geschmack von Julius Cäsar gewesen. David Siems

„Mangold“: Beim alten Gaswerk 3, Mo-Fr 12-15/18-23 Uhr, Tel. 89 06 24 42, www.gastwerk.com

ZUM WOHL

Der Berüchtigte: Absinth

Er gehört wohl zu den sagenumwobensten Vertretern seiner Branche und sorgt während der Bestellung an der Bar noch immer für hochgezogene Augenbraue bei der Begleitung. Absinth, das berüchtigte, anrührende, smaragdgrüne Elixier war das Lieblingsgetränk ganzer Künstlergenerationen. Vincent van Gogh, Ernest Hemingway, Edgar Allan Poe, Charles Baudelaire – sie alle schwürten auf die halluzinogene Wirkung hochprozentigen Spirituose. Auf dem Höhepunkt ihrer Popularität stand „die grüne Fee“ in dem Ruf, abhängig zu machen und schwerwiegende gesundheitliche Schäden nach sich zu ziehen. Bereits 1915 wurde Absinth in den USA und in weiten Teilen Europas verboten. Der Grund: Bei der Herstellung aus Wermut, Fenchel und Anis hatte man ein ätherisches Öl namens Thujon entdeckt, das angeblich für die unangenehmen Nebenwirkungen wie Halluzinationen, Wahnvorstellungen, Depressionen und sogar Blindheit verantwortlich war. Pikant: Thujon ist auch als Nerver bekannt.



Seit 1998 ist Absinth wieder in vielen europäischen Ländern erhältlich. Sein Augenlicht muss man nicht mehr aufs Spiel setzen, wenn einen der Durst packt denn von der Europäischen Union wurde der Thujon Gehalt in allen alkoholischen Getränken auf ein Minimum begrenzt. Ohnehin hat sich einiges geändert. Im 18. Jahrhundert noch ein Schweizer Heilelixier, ist Absinth seit zehn Jahren zum beliebten Szene-Drink geworden. Ähnlich wie Pastis, Ouzo oder Raki wird er nicht pur getrunken, sondern mit Wasser verdünnt.

LECKER, LECKER

Ente gut, alles gut

Wenn es Herbst wird, dann kommen wieder deftige Gerichte auf den Tisch. Das „Caberlo“ im Ausschläger Weg lädt am kommenden Dienstag und Mittwoch herbstlichen Entenessen. Zur Auswahl stehen Felsalat mit Feige und Entenleber oder Entenconsommé und Vierländer Ente aus dem Ofen. Zum Nachtisch man sich an der Zwetschgentearte mit Zimtschmalzen. Das Menü (inklusive Wasser und einem Kal) kostet 28,50 Euro.

21./22. Oktober, Caberlo, Ausschläger Weg 36, Tel. 25 17 81

Grünkohlsaison eröffnet

Das Warten hat ein Ende. Am Mittwoch wird auf dem „St. Pauli-Nachtmarkt“ die Grünkohlsaison eröffnet. Neben dem ersten Bardowicker Grünkohl der Saison (Stück 1,40 Euro) warten auf die Besucher leckerer Landschinken (0,50 Euro), Grünkohlschnitten (1,50 Euro) und feine Biokartoffeln (2,5 Kilo für 2,95 Euro). Zum Sofort-Schlemmen gibt's vor Ort eine Portion Grünkohl mit Kartoffeln und Kohlwurst für 2 Euro (Wurst 1,50 Euro).

„St. Pauli-Nachtmarkt“, Spielbudenplatz, Mittwoch, 16-22 Uhr

Tipps, Anregungen und Neuigkeiten an: gastro@mopo.de