

Speisen wie in Südfrankreich

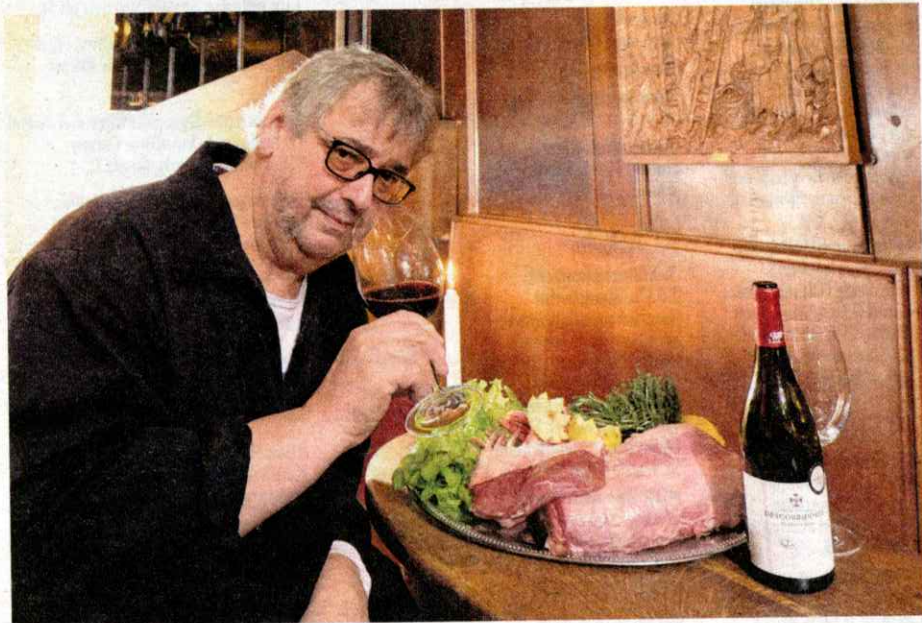
Das Restaurant **Zur Traube** in Ottensen ist die älteste Weinstube Hamburgs

BIRGIT REUTHER

∴ Das Restaurant Zur Traube, im schönen Gewirr der kleinen Ottensener Straßen gelegen, ist nicht nur ein Klassiker der Hamburger Gastronomie. Es ist vor allem ein Lokal, in dem sich der Gast schlichtweg richtig wohl fühlen kann. Seit 1919 wird an der Karl-Theodor-Straße Rebsaft ausgeschenkt. Der Name des Gründers Emil Peters prangt noch an der Fassade. Und dieses historische Flair ist in der ältesten Weinstube der Hansestadt deutlich zu spüren.

Größere Runden finden bei frühzeitiger Reservierung an dem großen Tisch links vom Eingang Platz. Einzeltische, Paare und kleinere Gruppen verteilen sich an den schmalen ovalen Tischen im Gastraum. Und wenn dann ein Musiker am Tresen Platz nimmt, wie selbstverständlich auf seiner Gitarre zu spielen beginnt und seinen Gesang durch all die Gespräche hindurch schickt, dann scheint die Zeit mindestens einen Schoppen lang ausgeknipst worden zu sein. Für weniger Nostalgische sei wiederum angemerkt: Im ersten Stock befindet sich zusätzlich ein kleiner Saal, der lichter, moderner und reduzierter eingerichtet ist.

Das Wesentliche aber: Karin Wege, seit 2005 Betreiberin der Traube, hat stets 50 offene sowie 250 Flaschenweine von renommierten Winzern im Angebot. Das Personal empfiehlt freundlich bis unterhaltsam, welche Sorte dem Gast individuell schmecken könnte. Passend zu dieser entspannten



Chefkoch Gilles Niel schätzt die deftige Küche Foto: Andreas Laible

Atmosphäre serviert Chefkoch Gilles Niel französische Küche. Und zwar nicht jene, die unter Nouvelle Cuisine bekannt ist und mit großem Tamtam unter Silberhauben serviert wird. Nein. Im allerbesten Stil einfacher Speiselokale bringt er wechselnde Gerichte in südfranzösischer Tradition auf den Tisch.

Wunderbar zart und deftig gelingt dem Küchenchef zum Beispiel die Lammhaxe nach Cassoulet-Art, jenem südfranzösischen Eintopf, bei dem Bohnen, Würstchen und Speck eine schmackhafte Einheit ergeben (18,90

Euro). Ebenfalls ein guter Sattmacher ist der köstlich säuerliche Berglinsensalat (12,50 Euro). Allen, die es gerne ein wenig feiner mögen, seien unter anderem die Riesengarnelen empfohlen (10,90 Euro). Und um den Magen zu schließen oder einfach als Begleitung zum Wein stellt Gilles Niel Teller mit regionalem Käse zusammen, die in der kleinen Variante bereits ab 9 Euro erhältlich sind. So fällt Wohlfühlen leicht.

Zur Traube täglich ab 18.00, Küche bis 23.30, Karl-Theodor-Str. 4 (S Altona), T. 39 90 82 36; www.zur-traube-hamburg.de