

WAS ICH WIRKLICH LIEBE

Koch und Gastronom Hannes Schröder bringt Ausgefallenes ins Glas und Frisches auf den Teller. Kolumnistin Franziska Heinemann-Schulte zu Gast im neu eröffneten „Botanic District“



Autorin Franziska Heinemann-Schulte
mit Hannes Schröder im
Botanic District in der Hegestraße

Schon lange zählt das Restaurant „Küchenfreunde“ im Grindelhof zu einem meiner drei liebsten Restaurants in Hamburg. Aufgrund des gemütlichen, sehr kleinen Raumes, der täglich wechselnden Mittagsgerichte – auch zum Mitnehmen sehr zu empfehlen – und der herausragend netten Abende, die wir dort schon erlebt haben. Immer frisch in der hinteren Küche zubereitet und größtenteils regional, ist das Essen der kleinen Karte besonders gut.

Beeindruckender Weise hat sich nach und nach neben meinem kleinen Lieblingsrestaurant einiges mehr unter dem gelehrten Koch Hannes Schröder entwickelt. Als er zehn Jahre alt war, zogen seine Eltern mit ihm aufs Land, genauer gesagt auf den Kastanienhof. So wuchs er mit einem anderen Blick auf das Thema „Essen“ und einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln auf. Diese naturnahe Kindheit spürt und schmeckt man eben auch in seinen Restaurants,

TIPPS

Hier geht der Koch gerne essen:

Brüder Lund |
Eppendorfer Weg 283

Da Remo |
Hegestraße 12

Leckere Drinks gibt es hier:

The Boilerman Bar |
Eppendorfer Weg 211
Clockers Bar St. Pauli |
Paul-Roosen-Straße 27

in denen er versucht, einen möglichst geschlossenen Kreislauf zwischen Hof und Herd zu ermöglichen.

Die „Küchenfreunde“ bekamen also eine weitere Dependence am Lehmweg, größer und heller. Dort präsentierte Hannes auch sein erstes Menü „Farm to Table“ mit mehrheitlich eigens angebauten Produkten.

Zwei erfolgreiche Jahre später folgte – ebenfalls in Eppendorf, um die Ecke in der Hegestraße – das Deli „Was wir wirklich lieben“. Von dem elterlichen Kastanienhof in der Lüneburger Heide werden auch hierfür die Produkte überwiegend regional bezogen, gesund und frisch, zum Frühstück oder Mittagessen. Und: Die köstliche Marmelade wird noch immer von seiner Mutter gekocht. Sollte man es einmal nicht nach Eppendorf schaffen, bietet „Was wir wirklich lieben“, integriert in den „Closed“ Store in der Poststraße,

seit September außerdem eine „Easy-to-go“ Salatbar für die schnelle und leichte Mittagspause.

Zuletzt eröffnete Hannes Schröder im Oktober 2017 gemeinsam mit seinem langjährigen Geschäftspartner Tim Lang das Botanic District – quasi Tür an Tür mit dem „Was wir wirklich lieben“ in der Hegestraße. Eine Bar, die in Eppendorf bis dato fehlte. Der Stil: Dunkelblau und Gold und – wie der Name schon sagt – mit Pflanzen behangen. Optisch mehr Bar als Restaurant und dennoch mit sehr guten Burgern und liebevoll zusammengestellten kalten Bowls, bestehend aus täglich frischem Fisch, Avocado, Mango, Süßkartoffeln und einigem mehr, sehr einfach zu variieren aus einer Art Baukastensystem der leichten und gesunden Zutaten.

Herausragend jedoch waren für mich tatsächlich die Highballs: Erfrischende

Drinks, die dank Rosmarin, Basilikum, Salbei oder anderer Kräuter ebenfalls einen gesunden Eindruck machten.

Die unterschiedlichen Konzepte und Ideen, die Hannes Schröder in seinen Lokalitäten umgesetzt hat, heben sich positiv voneinander ab und tragen sich glaubhaft selbst, vor allem auch dann, wenn man die Chance hat, den wahnsinnig herzlichen Koch einmal persönlich kennenzulernen.

ÜBER DIE AUTORIN

Regelmäßig schreibt die Hamburger Food-Bloggerin und leidenschaftliche Restauranttesterin Franziska Heinemann-Schulte über Gastronomien, in denen sie sich besonders wohl fühlt.

Mehr von ihr finden Sie unter www.tastehamburg.com und auf Instagram: [@tastehamburg](https://www.instagram.com/tastehamburg)

Man kann gespannt sein, wie es weitergeht mit Hannes Schröder und seinen „Küchenfreunden“. Schon jetzt freue ich mich auf sein erstes Kochbuch, in dem alle seine vier Läden und der Kastanienhof vereint einen Blick auf diese Welt erlauben.

Autorin: Franziska Heinemann-Schulte
Foto: Marius Engels