



Fotos: Quandt, hfr

Fliegt auf Nüsse: Denis Burghardt (34) aus Blankenese steht neben seiner kernigen Auswahl Edel-Knacker.

GASTRO

Kern-Energie zum Knabbern

Mit edlen Nuss-Mixen will Denis Burghardt den Markt erobern

Sie stecken in schicken Dosen, nennen sich „Safari“ oder „Melange Royal“ – und sie stammen aus aller Welt. Denis Burghardt (34) aus Blankenese will mit „Kern-Energie“ den Nussmarkt erobern. Seit November liefert er hochwertige Mischungen nach Hause – beim Getränkemarkt „Graeff“ (Am Osdorfer Born) kann man die Edelknacker probieren. Ein Projekt mit Potenzial? Schon immer hatte Burghardt eine Vorliebe für leckere Nüsse. Er war viel in der Welt unterwegs, probierte Nuss-Spezialitäten vor Ort und entschied sich vor drei Jahren, das Hobby zum Beruf zu machen. Nach etlichen Studien und Umfragen startete das Unternehmen Ende vergangenen Jahres.

Seine Kritik an Nüssen aus dem Supermarkt: „Die schmecken schal und mehlig. Das Aroma bleibt auf der Strecke.“ Schon drei Wochen nach der Röstung seien mehr als 75 Prozent der ätherischen Öle verfliegen. Und gerade diese machten den einzigartigen Geschmack

der Nüsse aus. Burghardt lässt seine Variationen bei einem Fachmann in den Niederlanden rösten. In den Beneluxstaaten hat die Nussmanufaktur 400 Jahre lange Tradition. Um die Variationen möglichst schnell zum Kunden zu bringen, arbeitet er mit dem Unternehmen „mymuesli“ zusammen. „Ich träume von einer Rösterei in Hamburg“, sagt er.

Vorher aber will er seine Marke etablieren. Bisher kann man seine Mischungen online unter www.kern-energie.com zusammenstellen. Schon bald soll sein Angebot in Hamburger Feinkostläden stehen. Zwischen 3,50 und sieben Euro kosten seine 200-Gramm-Mischungen. „Das ist der Qualität angemessen“, so Burghardt. Der Blankeneser hofft auf eine Laufzeitverlängerung für seine „Kern-Energie“.

Erik Trümpler

„Kernenergie“, Tel. 86 64 75 28, www.kern-energie.com

LECKER, LECKER

Frühlingserwachen im »Amadée«

Die klassisch-leichte österreichische Küche des Amadée hat bereits viele begeisterte Anhänger – obwohl es das Restaurant an der Max-Brauer-Allee noch gar nicht so lange gibt. Hier wird unter hohen Stückdecken versiert Tradition mit Moderne auf den Tisch gebracht. Und obwohl der Winter gerade erst Bergfest gefeiert hat, zelebriert das Lokal schon „Frühlingserwachen“. An zwei Sonntagen im Februar wird unter diesem Motto ein Kabarett-Dinner veranstaltet. Für 69 Euro gibt's ein Vier-Gänge-Menü mit „g'schmackigen“ und frühlingshaften Schmankerln, Klassikern der Wiener Küche, süßen Variationen österreichischer Mehlspeiseküche sowie einen Aperitif und begleitende Weine. Neben derlei geschmacklichen Höhepunkten erwarten die Gäste „frühlingshaft-frivole Anekdoten und tragisch-komische Geschichten“ – serviert vom Wiener Original „Herrn Ober Alfred“. (as)

20.2., 27.2., 19 Uhr, Kabarett-Dinner mit 4-Gang-Menü, Amadée, Max-Brauer-Allee 80, Di-So ab 18, Küche bis 23 Uhr, Tel. 98 23 93, www.restaurant-amadee.de



Meeresfrüchte im »Café Paris«

In den Räumen einer 1882 gegründeten Schlachtereier befindet sich das „Café Paris“. Und für Spezialitätenliebhaber bietet die Brasserie ein besonderes Angebot: Am Freitag und Sonnabend gibt es eine Meeresfrüchteplatte mit Austern, Hummern und weiteren Krustentieren, frisch aus der Bretagne (ab 21,50 Euro pro Person).

21./22.1., „Café Paris“, Rathausstr. 4, Mo-Fr 9-22.30 Uhr, Sa-So 10-22.30 Uhr, Tel. 32 52 77 77, www.cafeparis.net

Avantgardistisch kochen

Ehrgeizige Hobby-Köche haben am 19. März die Gelegenheit, sich nach Herzenslust an den Kochtöpfen auszutoben. Bei einem „Avantgarde-Kochkurs“ bereiten sie unter professioneller Anleitung ein Acht-Gänge-Menü mit molekularen Elementen zu. Im Preis von 150 Euro sind neben dem Menü Prosecco, Wein, Wasser und Kaffee enthalten.

19.3., 13 Uhr, Avantgarde-Kochkurs, Cooking Events, Sternstr. 109, Tel. 0179/391 10 27, www.cooking-events.de

Champagner-Hummer-Menü zum 30. Geburtstag

Vor 30 Jahren übernahm die Familie Kowalke das „Fischereihafen-Restaurant“. Anlässlich des Jubiläums werden die „Geburtsstagsgäste“ des Traditionslokals derzeit mit einem fünf-gängigen Champagner-Hummermenü verwöhnt. Bis zum 28. Februar gibt's das Krustentier in allen Variationen – unter anderem als geschäumtes Süppchen, auf buntem Kartoffelsalat oder im Ofen gebacken (58 Euro).

Bis 28.2., Fischereihafen-Restaurant, Große Elbstr. 143, tägl. 11.30-22 Uhr, Tel. 38 18 16, www.fischereihafenrestaurant.de

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