



Foto: Riber

Ein Tempel der Düfte und des guten indischen Essens: das „Indian Temple Restaurant“

Wie schmeckt's denn da?

„Cassenshof“: Lila Kaffee-Pause mitten in der Lüneburger Heide

Ein Land in Lila: Die Heide blüht im August, und wer die Gunst der Stunde nutzen möchte, verbindet einen Ausflug in Hamburgs Süden mit einem Besuch auf dem Cassenshof in Inzmühlen.

Unter alten Eichen schmecken Buchweizentorte und Heidelbeerkuchen, alles aus biologisch-regionalem Anbau, nach einem Spaziergang oder einer Fahrradtour durch die Lüneburger Heide besonders

gut. Und wer noch ein Andenken an den Ausflug aufs Land mitnehmen möchte, kauft auf dem Bio-Bauernhof Eier von glücklichen Hühnern, die hier auf einer großen Fläche frei herumlaufen dürfen. Außerdem gibt es hausgemachte Marmelade, Heidekartoffeln oder Heidelbeerlikör im Hofladen, der übrigens auch am Sonntag geöffnet hat. AGF

► Cassenshof, Im Seevegrund 2 (Inzmühlen), Mo-So 8-18 Uhr



Foto: Geffers

Rote Stühle unter alten Eichen: der Cassenshof in Inzmühlen

„Zur Traube“: Top-Qualität in Hamburgs ältester Weinstube

Eintreten und wohlfühlen, das klappt in Hamburgs ältester Weinstube Zur Traube in Ottensen auf Anhieb. Im Erdgeschoss ist es ein bisschen schummerig. Hier sitzen die Gäste an kleinen Holztischen und probieren einen von 50 offenen und 250 Flaschenweinen und schauen sich nebenbei die Holzschnitzereien aus den 20er Jahren an. Die große Weinauswahl gibt es natürlich auch in der hellen oberen Etage, die als Restaurant dient. An den De-

cken hängen Kristalleuchter und auf den Holztischen stehen nach kurzer Zeit Berglinsensalat, Seeteufelmedaillons und Rinderfilet mit Pfifferlingen, ansprechend angerichtet und, wie sich herausstellt, wohl-schmeckend zubereitet. Von den Wänden lächeln Barbra Streisand und Alfred Hitchcock, und die zufriedenen Gäste gehen ebenfalls mit einem Lächeln nach Hause. AGF

► Zur Traube, Karl-Theodor-Straße 4, Mo-Sa 18 bis 0 Uhr, So 17-0 Uhr



Foto: Geffers

Unten Weinstube, oben Restaurant: „Zur Traube“ in Ottensen

zweiten Blick

+++ Gastro-News +++ Gastro-News +++

Kochkurse im Krankenhaus

Einblick in die Sterne-Küche: Das Krankenhaus Tabea bietet ab September einen exklusiven Kochkurs mit Peter Könemann (Foto), dem ehemaligen Küchenchef des Atlantic Hotels, an. Es wird ein Vier-Gänge-Menü aus sehr hochwertigen saisonalen Lebensmitteln zubereitet.

Termine: 7.9., 12.10., 9.11. und 7.12. jeweils 13 bis 19 Uhr. Krankenhaus Tabea, Kösterbergstraße 32. Kosten: 100 Euro pro Person

Genuss für Gaumen und Ohren in der Hafencity

Am Wochenende 6./7. September veranstaltet das nördliche Überseequartier in der Hafencity zum vierten Mal „Wine & Jazz meets FoodTrucks“. Von 11 bis 21 Uhr gibt es eine Vielzahl an Weinen

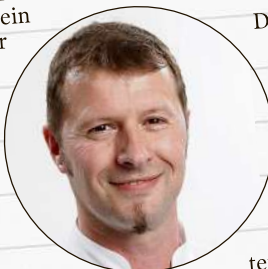
und Speisen zu probieren, sieben Live-Jazzkonzerte sorgen für Stimmung.

„Wine & Jazz meets FoodTrucks“, nördliches Überseequartier, Freitag/Sonnabend, 6./7.9., von 11 bis 21 Uhr

Lange Nacht der Hotelbars

Die nächste „Lange Nacht der Hotelbars“ steht vor der Tür: Am 21.9. werden sieben ausgewählte Hotels in ihrer Hotelbar jeweils 100 Gäste mit Live-Musik und Künstlern empfangen. Außerdem gibt es für jeden Gast den ersten Drink gratis. Alle Gäste können mit einem eigens eingerichteten Shuttle Service von einer Bar zur nächsten fahren.

Lange Nacht der Hotelbars Hamburg, 21.9. ab 20 Uhr. Die Tickets kosten 17,50 Euro (zzgl. VVK Gebühren), sind auf 700 Stück limitiert und unter folgender Internet-Adresse erhältlich <https://bit.ly/30NXXCT>



Hamburgs feiner Kümmel seit 1836.

