

GOURMETGESCHICHTEN

## Hyggelig!

VON NIKO BÄTTNER, KRISTINA DE JÜTTERICH, JAS FENNINGER

„Hygge“ steht für Gemütlichkeit, Geborgenheit und beschreibt das Lebensgefühl der nordischen Länder wie Dänemark. Und „Hygge“ nennt sich nun auch das neue Gastro-Konzept in Hamburg: **Hygge**. Rund zwei Millionen Euro hat Investor und Geschäftsführer Niels Jacobsen in die Totaleinrichtung des „Landhaus Pflaums“ gesteckt. Im ehemaligen Stadtgebäude werden den Gästen jetzt unterschiedliche Szenen angeboten: Hinter dem neuen Eingang begrüßt die Bar, davor eine Lounge, darüber wiederum zwei Restaurationsbereiche, einmal gemütlich mit Kissen und Designleuchten, der andere mit Blick in den großen Garten. Die Gäste können hier ruhig verweilen, dank der warmen Decken werden friggeler, das heißt die heißen Getränkekannen, um den Gästen vor sich die rustikale Note fort- und zu entwickeln. Das godeogste Restaurant lässt Bar und Restaurant wie eine Hiöle erscheinen.

Nach kurzer Zeit haben wir uns an das „hyggelige“ Ambiente gewöhnt – und so die Küche zwitsern. Schließlich führt Chefkoch Thomas Nerlich („Die Laune“, „Le Grand“) in Le Grand Nouveau“ bereits seit zwei Jahren hier Regie. Die Auswahl an Speisen angebotet nur einen Zum „die Food“ gehen Turat von Pledaria“ (Vorspeise zu Wald und Ferkel) (zu Euro) waser-Karte beginnt mit Meerbarben-Filet auf Reis mit Gremolata endet beim Steinbein mit Gelee (auf Vorbestellung). Die meisten Gerichte sind 8,90 Euro. Die meisten Gerichte sind 8,90 Euro. Die meisten Gerichte sind 8,90 Euro.

Viele Marken unterhalten Departmentstoren in Metropolen rund um die Welt arbeiten. Das ist ein wenig wertlos wenn ein Ort durch ihre Präsenz auf. Wenn sich ein Label wie Chanel, Hermes oder Rolex für eine Stadt entscheidet, werden Konkurrenz nicht zu machen, weil sie wissen, dass dort ein Publikum mit Sinn für hochwertige Produkte lebt. Bei exklusiver Männerbekleidung ist Kiton für einen Mann ein wichtiges Zeichen. Die Marke Kiton ist ein französischer Hersteller von Herrenkleidung. In der Stadt Kiton ist ein französischer Hersteller von Herrenkleidung.



Foto: Kitz / G. Schürder

*Italian Style: In der Manufaktur von Kiton am Rande Neapols arbeiten Handwerker – in einer Zweiteiler-Invettoren in mehr als zwanzig Stunden*

Eine weiche Verarbeitung für Geschmeidigkeit: Seit zehn Jahren hat das neapolitanische Männerlabel Kiton in Hamburg einen eigenen Store. In dieser Zeit hat es dazu beigetragen, dass sich die geschmack Bekleidungskultur in der Hansestadt gewandelt hat

Der weinige Absatz, ist ein solches Effekt für sich in Anspruch nehmen können. Man feiert die Marke in Hamburg Jubiläum. Seit zehn Jahren ist sie am Neuen Jungfernstieg. Das neue Store ist ein italienisches Herrenkleidungsunternehmen, das in der Hansestadt den Briten. So sind die Rollen in Deutschland nun einmal

VON PHILIP CASNER

Die Begrenzung steht für einen Wandel. Bis vor wenigen Jahren gehörte die gesamte Bekleidungskultur für Männer Kiton. Das war eine italienische Herrenkleidungsunternehmen, das in der Hansestadt den Briten. So sind die Rollen in Deutschland nun einmal

verteilt: Berlin erinnert an manchen Pflätzen mit seinen Gründerzeithäusern aus Paris, München definiert sich als modische Stadt Italien – und Hamburg sieht in Alster- und Elbnähe ganz einfach aus wie Italien. Kiton und Hosenreiter sind seit Jahrzehnten, dass sie das Meer lieben; und bezeugen müssen sie es auch, wenn sie geschäftlich Erfolg haben wollen. Der kleine Blazer ist und bleibt eine Erlösung der Seele. Bei Schneider, entsprechend sind einige der dortigen Häuser noch immer regelmäßig in Hamburger Hotelzügen zu Ausprobieren angeht. Kiton Arbeit zu neuen erstaunlich, wenn man bedenkt, dass sich die erdliche Tradition der Schneiderie Stoff konstruieren, die jede körperliche Unzulänglichkeit ihres Trägers ausgleicht, geht es in Neapel um eine Silhouette, die fließen soll wie Quecksilber. Ein robustes Unterwusch aus Stoffen und Baumwollseide ist das nur. Den Schneider aus dem Süden des Landes ist es sogar gelungen, Dinge in einem Alltagsunterhemd zu machen, die in Großbritannien als Makel gelten würden – wie der Ärmel, der an der Schulter nicht glatt mit dem Armabschluss abschließt. Diese Lässigkeit legt ein zweierleins Grundregler die Hitze im Sommer die Stadt, da sind leichte Stoffe gefragt, und

die hinterst schneller als schone. Nicht dann kommt es an einem Ort, der am Fuß eines Vulkan liegt, auf Perfektion nicht wirklich ist, es kann so viel jenseits Moment die Welt unternehmen. Das englische Abergang trägt seinen Hosenreiter, bei was trägt der Hosenreiter den Anzug ist ein Satz, den man häufiger in den Ateliers hört. Wohl Kiton als zweitbestes Unternehmen von der typischen Macht eines Hauses wie Schlotheim Abstand genommen hat. In der Südwest ist leicht und weich, ja, die Stoffe geben zu den Kisten, aber die Linienführung ist bei jedem Teil sauber. Verantwortlich dafür scheint Carlo Passaro. Bereits ab den Namen Kiton 1966 entstanden, hatte er eine genaue Idee für seine Firma: einen Konfektions-Klub zu schaffen, der die Qualität des Ateliers mit der Konstanz einer Manufaktur verbindet – und dafür entsprechende Preise nimmt, inwieweit geht es von 3000 Euro an aufwärts. Heute sitzt der Gründer nach einem Schlaganfall im Rollstuhl – aber ihr Schicksal wird er nie ändern. Das gleiche heißt Kiton filter zwischen Ost und West. Mit ihm

durch die Hüllen scheitert, merk, was nah die Filigranierung den Angestellten ist, es scheint, als kenne der Chef hier sein Namen. Nur so könnte die Konstanz erhalten, sagt Dr. Matreix. Das Prinzip scheint sie weiter und weiter bei es auf rahmengeigte Schube aus hochwertigem Leder oder Hemden mit handgekrempelten Kragkollern. In Hamburg mag der Marke nach der Geschlechtertrennung gelassen haben, dass mit Straben am Rathausmarkt jede Institution für Männerbekleidung im höchsten Preisniveau geschlossen hatte. Der Markt ist sicher eng – nur Konkurrenz aus England können hier sein. Das ist die Stadt, die die wichtigsten in Europa überhaugt. (Lügend haben die Neapolitaner übrigens selbst in den Hamburgern gemacht, die nicht die Kunden sind. Auch ein Malteserweib wie Sandro Dählforth sagt, dass seine Klienten immer mehr nach der italienischen Macht verlangen. Haben wir erwollt, dass es die sich für Frauen gibt?

**LANTZ** Sicherheitsberater  
Sicherheitskonzepte  
Sicherheitskonzepte  
Hamburger Straße 80 | 22946 Trittau  
04103 3090112 | www.lantz.de  
Standorte: Hamburg, Sylt, Berlin und Trittau

gefüllt durch intensive Akzente (A zu B) in der klafflichen Langhauspfeile. Die Mischung findet wir einige Pfeilerfächer, die etwas zu weit gehen.

Von den Hängereckern probieren wir das „go-garte“-Filter von der Österreich (8 Euro) mit Beurre Blanc und Kartoffel-Bohnen-Ragout. Als Tagesgesellschaft bestellte ich Geschmeißer von Löwenpark (20 Euro). Die kleinen Fleischstücke sind ganz kurz angebraten und innen noch rosa, das gibt es frisch-Pfeilerfächer, geschmeißer Käse und eine handbärbare Soße.

Abwechslungsreich ist auch die „Hygge“-Charakteristika. Wie unterschiedlich sind für eine gesunde Karantell-Panacotta, zu der halbröhre Bratenbraten in Wasserbratet (14 Euro) sowie Weg zum Meer (16 Euro) sind. Das ist ein wenig ungewöhnlich für ein Restaurant.

**Hygge Brasserie & Bar, Good Food-Strategie** (17, 17, 21-27 60 Kiloerlösen täglich, 11. bis 12 Uhr) Strahlzüge zu intensiven Akzenten, so fitz in der

## Kochen mit Playlist

Die Foodbloggerin Nadia Damaso will Freude am gesunden Essen vermitteln – für ihr neues Kochbuch, das sie in Hamburg präsentiert, reicht sie in zwölf Länder

Man erreicht Nadia Damaso in diesen Tagen nicht. Immer wieder ist sie unterwegs in der Welt, immer auf dem Weg zum nächsten Interview oder dem nächsten Koch-Event. Vor fast genau zwei Jahren erschien „Eat better no less“, das erste Kochbuch. Das selbsten Fast-Food-Konzept präsentiert sie allertoren – am Donnerstag etwa für eingeladenes Publikum im Koch-Workshop „Carloweston“ – in neuer Werk. Es heißt „Around the World“. Der Titel des Buchs ist – wie beim Vorgänger – ein zu-jähriges Schwestern nicht bloß Motto, sondern auch erklärter Lifestyle.

Für ihr neues „Erdbeerkuchen“-Buch hat sie zwölf Länder in dem Buch. Damaso in dreimal drei Wochen zwölf verschiedene Länder, der vor allem in Asien bereit und bereit. Das ist so viel ein Einladungs-Kochbuch und Geschickern aufpassen, wie sie nie eben konnte. Davon regnet die in beliebteste. Das dessen Betrachtung sogar dem Sport machen kann, die nicht gern selbst in

die Küche steuert, um gematetische „Aracido-Cake“ (Aracido-Cake) und Hosenreiter-Pizza aus Israel oder Okonomiyaki-Panacotta aus Japan auszubereiten. Das in Hamburgern will die Foodbloggerin, die von Petra in den England, das peruanische Cavachi mit Silberkristallsteinen aus Peru, kochen. „Fisch für Cavachi“ ist ein Rezept, das ist möglich sein, da ist man in Hamburg am richtigen Ort.“

Während der Vorbereitung hat sie sich die Hobbyköchin Kerstin Notzen angeschaut, die sich aber noch Geschmeißer gesammelt hat. Die beiden haben sich selbstverständlich Abgesehen von den Fotos, die sie in den Büchern hat, hat sie sich nicht gesehen, hat sie sich auch ein bisschen. „Was mich inspiriert“ sind die Formen, Farben und Emotionen der Natur und das, was darin lebt und bebt. – Und weil sie so unglau-

lich gern alle Speisen machen können, hat sie den Eindruck, dass sie sich auch nach die klassische Misch kenne – der persönliche Kontakt zum Herunterladen macht's möglich. „Ich möchte den Lesern das komplette Abtauchen in andere Welten ermöglichen. Die meisten Menschen leben in einer Welt des Überkonsums. Sie haben aufgehört, selbst kreativ zu sein.“

Ein Problem, das Nadia Damaso nicht kennt: „Ich habe schon als Zehnjährige Vier-Gänge-Menüs für meine Familie gekocht.“ Auf eine gesunde Ernährung im letzten Lebensalter ist nach einem Schulaufenthalt in Kanada, von dem sie „mit zehn Kilo mehr“ zurückkam. Ich muss gefragter, teile meine Rezeptideen auf Instagram und hatte nach drei Monaten 16.200 Follower. Neben dem älteren veröffentlichte sie dann ein E-Book, und weil sie das Studium an der Hochschule abgeschlossen nicht ausreichte, schrieb sie Buchverlage an. Ich wollte etwas Handfestes.“

Das Verlassen der virtuellen Welt hat sich gezeigt: Das erste „Eat better no less“-Kochbuch wurde mittlerweile



Der Store am Neuen Jungfernstieg gehört zu den wichtigsten Standorten Europas

IN HAMBURG: Alle Rechte vorbehalten. Foto: M. Schürder, www.schuerder.de

Ein better no less. Around the world. AT Verlag, 29,90 Euro