MOPO HAMBURGER MORGENPOST

Szene-Imbiss ist zurück: **Wir kommen wieder in „Teufels Küche"**

Von Ankea Janßen | 21.03.17, 06:10 Uhr

Shahram Nia (48) mit Mitarbeiter Baba (25) in dem neuen Lokal an der Keplerstraße in Ottensen.
Foto: Quandt

Ottensen - Die Hamburger können wieder in „Teufels Küche" kommen! Zweieinhalb Jahre nachdem Shahram Nia (48) seinen Szene-Imbiss an der Ottenser Hauptstraße hatte schließen müssen, konnte er vergangenes Wochenende nur 300 Meter vom alten Lokal entfernt wiedereröffnen.

„Ich bin endlich wieder in meinem Element", sagt Shahram Nia und strahlt. In den Kochtöpfen brodelt es, das Fleisch liegt bereit und der Kartoffelbrei dampft. Natürlich stehen auch in dem neuen Lokal an der Keplerstraße wieder Nias beliebten Lammwürste und Merguez (eine scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst) auf der Speisekarte.
15 Jahre lang hatte Nia seine Gäste an der Ottenser Hauptstraße bekocht, doch der Eigentümer verlängerte den Mietvertrag nicht. Zweieinhalb Jahre arbeitete er auf dem Bau, dann fand er die neuen Räumlichkeiten.

Die Fliesen an der Wand erinnern daran, dass hier früher einmal eine Schlachterei war. Seit den 70ern sorgte der „Floppi Imbiss" für volle Mägen in Ottensen, zuletzt mit einem aufgemotzten Burger-Angebot.
Vier Monate lang wurde alles renoviert.

„Damit ein bisschen an den Imbiss erinnert wird, habe ich jetzt auch Burger und Pommes in meine Karte mitaufgenommen", sagt Nia. Zum Beispiel einen Pulled Pork Burger mit Zwiebelkraut für 6,50 Euro. Wer die leichtere Küche bevorzugt, kann den Bio-Spinat-Salat mit Merguez und Wasabi-Orangen-Dressing (9,90 Euro) probieren.

„Teufels Küche":*Keplerstraße 18 (Ottensen). Mo-Fr 12 bis 15 Uhr und 18 bis 22 Uhr, Sa 14 bis 22 Uhr*

Hamburger Abendblatt

OTTENSEN 19.02.17

Szene-Lokal Teufels Küche feiert Wiedereröffnung

Franziska Coesfeld

Auch in der alten Teufels Küche an der Ottenser Hauptstraße servierte Inhaber Shahram Nia (r.) orientalisch-kreative Küche (Archivbild)

Foto: Pressebild.de/Bertold Fabricius/ZGBZGH

Nach knapp zweieinhalb Jahren startet Betreiber Shahram Nia im März einen Neuanfang – 300 Meter entfernt vom alten Lokal in Ottensen.

Hamburg. Gute Nachrichten für alle Fans der Teufels Küche in Ottensen: Das beliebte Szene-Lokal feiert am 21. März Wiedereröffnung. Und das

nur 300 Meter entfernt von der alten Teufels Küche an der Ottenser Hauptstraße, wo Betreiber Shahram Nia 15 Jahre lang orientalisch-kreative Küche servierte. "Ich bin sehr glücklich, endlich neue Räume gefunden zu haben", sagt er.

Die neue Teufels Küche hat nun in der Keplerstraße 18 ein Zuhause gefunden. "Vor vier Monaten habe ich den Mietvertrag unterschrieben, dann ging der Umbau los", sagt Shahram Nia. Eigentlich sei der Laden bereits startklar. "Da momentan jedoch noch ein Gerüst vor dem Haus steht, feiern wir erst am 21. März die offizielle Eröffnung." Vorher werde dort jedoch sicher schon mit Freunden und Stammgästen gekocht.

Neue Teufels Küche war früher Schlachterei

Die alten Fliesen der früheren Schlachterei zieren auch die neue Teufels Küche
Foto: Shahram Nia

Gut zwei Jahre hat der Chef der Teufels Küche nach einem neuen Standort gesucht. Seinen alten Laden musste er Ende September 2014 schließen, weil der Eigentümer den Mietvertrag nicht verlängern wollte. In Ottensen wollte Nia jedoch unbedingt bleiben. "Auch weil meine Tochter hier um die Ecke zur Schule geht." Durch einen "glücklichen Zufall" habe er die Räume an der Keplerstraße gefunden.

"Vor 80 Jahren war hier eine Schlachterei, dessen Charme immer noch vorhanden ist", sagt Nia. Die alten Fliesen, der alte Kühlschrank und auch die ursprüngliche Räucherkammer im Keller seien erhalten geblieben. Ansonsten erinnert in der neuen Teufels Küche vieles an das alte Lokal. "Es ist wie ein Déjà-vu", schwärmt Nia. Neben der Speisekarte, die nach wie vor die alten Klassiker wie hausgemachte Lammwürstchen bietet, erinnern auch Einrichtung und Farben an seinen alten Laden. Sogar Mitarbeiter von damals werden ab März wieder in der offenen teuflischen Küche Leckereien zubereiten.

Szene-Laden serviert künftig auch Fritten

Noch sind die Fenster zugeklebt. Aber der Schriftzug liegt schon bereit.
Foto: Shahram Nia

Aber auch ein paar Neuheiten warten auf die Gäste. Shahram Nia hat sich zum Beispiel dazu entschieden, Pommes auf die Speisekarte zu nehmen. Wenn gewünscht auch auf die Hand zum Mitnehmen. Und natürlich selbst gemacht. Dass nun auch Fritten in der Teufels Küche serviert werden, hat einen einfachen Grund. Zuvor war in den Räumen in der Keplerstraße 18 der Floppi Imbiss ansässig, der im Oktober 2016 nach 38 Jahren seine Türen schloss. "Dort haben sich Kinder häufig Pommes geholt", sagt Nia. Diese Möglichkeit sollen sie auch in Zukunft haben.

Nach der langen Gastro-Pause freut sich Shahram Nia auf das neue Kapitel der Teufels Küche. "Ich hoffe, dass alles läuft und funktioniert – und der Laden genauso akzeptiert wird wie der alte."

© Hamburger Abendblatt 2018 – Alle Rechte vorbehalten.

LINKS ZUM ARTIKEL

Leckeres aus aller Welt: Ottenser Allerlei in Teufels Küche

Locations in Hamburg | PRINZ

1. Hamburg
2. Locations
3. Essen & Trinken
4. Restaurants
5. Imbisse
6. Teufels Küche

Pixabay CC0

15 Jahre lang servierte Shahram Nia in der alten Teufels Küche in der Ottenser Hauptstraße orientalisch-kreative Gerichte, dann musste der Betreiber das Szene-Lokal im September 2014 schließen, weil der Eigentümer den Mietvertrag nicht verlängern wollte. Im Oktober 2016 hat er endlich neue Räume gefunden, nur 300 Meter entfernt.

Jetzt, ab dem 21. März 2017, wird Nia endlich sein geliebtes Restaurant wiedereröffnen können. Die ehemalige Schlachterei in der Keplerstraße wird schon bald in neuem Glanz erstrahlen und nach frisch zubereiteten Gerichten duften.

Die Karte von Teufels Küche soll sich weitestgehend an der alten orientieren. Ihr könnt also auch weiterhin die hausgemachten Lammwürstchen bekommen. Neu

ist aber, dass es künftig Pommes auf der Speisekarte geben wird, die man auch zum Mitnehmen bestellen kann. Hintergrund: Zuvor war hier der Floppi Imbiss beheimatet, der im Oktober 2016 nach 38 Jahren seine Türen schloss. Er war beliebt wegen seiner leckeren Pommes und diese sollen deshalb auch weiterhin an diesem Ort verkauft werden.

Wir wünschen Sharam Nia und seinem Team viel Erfolg im neuen Lokal!

Adresse

Teufels Küche
Keplerstraße 18
22765 Hamburg
Google Maps

Öffnungszeiten

Öffnungszeiten folgen.

Neueröffnungen

Lust auf...

Mittagstisch-Tipp: Teufels Küche | kiekmo

Haspa Next GmbH

(© picture alliance / PantherMedia)

Orientalische Genüsse im Streetfood-Style - ein unwiderstehlicher Mix, den ihr unbedingt probieren solltet.

Nachdem der Kult-Imbiss 2014 seine Türen in der Ottenser Hauptstraße schließen musste, feierte Teufels Küche im März 2017 Wiedereröffnung im Viertel. Jetzt serviert der Besitzer Shahram Nia die damals schon beliebten **Lammwürste und Merguez** in der Keplerstraße. Obwohl eigentlich orientalische Gerichte die Spezialität des kleinen Hauses sind, stehen auch Pommes und Pulled Pork Burger mit Zwiebelkraut auf der Karte.

Welche Gerichte mittags angeboten werden, entscheidet Shahram spontan frühmorgens beim Einkauf auf dem Großmarkt – so kommt alles frisch auf den Teller und schmeckt verdammt lecker.

Was mittags auf der Karte steht, erfahrt ihr nur direkt im Laden. Also, lasst euch überraschen – es lohnt sich!

arathon

Autofahrer zu schnell

em 24-Stunden-athon auf Ham-aßen zieht die Po-positive Bilanz: 260 000 kontrol-ahrzeugen waren zei lediglich 2350 teilnehmer zu unterwegs. Damit ger als ein Prozent fahrer bei der ge-Geschwindigkeits-einen Strafzettel „Ich freue mich dass sich so viele steilnehmer an die ndigkeitsbegren-halten", sagte Poli-dent Ralf Meyer.

fordern:

chiebe-

Szene-Imbiss „Teufels Küche": Mietvertrag nicht verlängert!

Ottensen Inhaber Shahram Nia traurig: „Verstehe nicht, was der Vermieter bezweckt"

Mehr als 15 Jahre hat Shahram Nia (46) in seinem Szene-Imbiss die Gäste glücklich gemacht. Umso größer das Entsetzen der Fans: Denn die „Teufels Küche" (Ottenser Hauptstraße 47) ist geschlossen. Die Fensterscheiben sind mit weißer Folie abgehängt. Drinnen packt Shahram Nia seine Sachen.

Die „Teufels Küche" ist bekannt für ihre ausgefallene orientalische Küche. Für viele Stammgäste war das Lokal so etwas wie das zweite Wohnzimmer. So wäre es auch geblieben, wenn nicht die Hausbesitzerin gestorben wäre. Als der Sohn das Erbe antrat, begannen die Probleme. Der neue Eigentümer wollte die „Teufels Küche" raus haben, reichte vor eineinhalb Jahren sogar Räumungsklage ein, scheiterte jedoch vor Gericht.

Jetzt ist endgültig Schluss: Der Mietvertrag ist ausgelaufen, eine Verlängerung ausgeschlossen. Einen neuen Standort hat Shahram Nia noch nicht gefunden, der Perser trauert seinem alten Laden nach: „Vor allem verstehe ich es nicht. Ich bin die Miete nicht ein einziges Mal schuldig geblieben. Es ist nicht zu begreifen, was der Vermieter eigentlich bezweckt." *OW*

Foto: Quandt

Nach 15 Jahren macht der Ottensener Imbiss „Teufels Küche" dicht.

Hamburger Abendblatt

Szene-Imbiss Teufels Küche muss nach 15 Jahren schließen

Szene-Imbiss Teufelsküche in Ottensen ist seit Montag geschlossen

Nach 15 Jahren wollte der Eigentümer den Mietvertrag nicht mehr verlängern. Betreiber Shahram Nia würde gern in Ottensen bleiben. Noch ist er auf der Suche nach neuen Räumen.

Hamburg. Traurige Überraschung für alle Fans der Teufels Küche in Ottensen: Der beliebte Szenetreff musste schließen. Wo Shahram Nia und sein Team in den letzten 15 Jahren orientalisch-kreative Küche servierten, kleben jetzt große weiße Papierbögen im Schaufenster an der Ottensener Hauptstraße. Darunter wird eine Kaffeemaschine zum Kauf angeboten. Viele Passanten bleiben stehen und schütteln ungläubig den Kopf.

"Für uns ist es ein schwerer Schlag", sagt Shahram Nia, der das vielfach ausgezeichnete Lokal betreibt. Nach dem Tod der langjährigen Besitzerin des Gebäudes habe der Erbe den Mietvertrag nicht verlängern wollen, so der gelernte Koch. Fast eineinhalb Jahre hatte sich der Streit hingezogen. Zunächst habe der neue Eigentümer sogar versucht, die Teufelsküche mit einer Räumungsklage zum Auszug zu bewegen, war aber vor Gericht gescheitert. "Wir haben alles mögliche angeboten, mehr Miete und auch flexiblere Kündigungsfristen. Ohne Erfolg", sagt Nia. Der Hausbesitzer wollte sich auf Anfrage des Abendblatts dazu nicht äußern.

Seit Montag ist nun endgültig

Schluss. Schon zwei Tage vorher waren die beliebten Merguez ausverkauft, die nach eigenen Rezept von einem Schlachter hergestellt wurden. Am Sonntag gab es noch mal Rinderbraten satt. Laut Nia sind er und seine drei Mitarbeiter, die alle von Anfang dabei waren, jetzt arbeitslos. Allen Teufels-Küchen-Fans bleibt eine Hoffnung. Shahram Nia will in Ottensen bleiben. "Wir haben schon einige Standorte im Auge. Aber es ist noch nichts unterschrieben."

16.09.2014 | 12:17 Uhr

Gefällt mir 38 Tweet 0 g+1

Copyright 2014 Hamburger Abendblatt. Alle Rechte vorbehalten.

Autoversicherung zu teuer? Angebot berechnen! AdmiralDirekt.de

Rund ums Thema

Armes Altona, reiches Altona - wo Welten aufeinander prallen

Artikel-Empfehlungen

Günther Oettinger: Der Klima-wandler

Hamburg. Wenn Günther Oettinger über die Aufgaben seines Amtes spricht, dann mischen sich inzwi...

Mehr als ein Champion - mit BILDplus!

MOPO Mittwoch, 30. März 2011

HELBING
Hamburgs feiner Kümmel seit 1836
www.helbingkuemmel.de
HELBING

Des Teufels Restaurant

Ottensens Kult-Bistro „Teufels Küche" hat jetzt einen großen Bruder

Von STEPHANIE LAMPRECHT

Die Ottensener lieben ihre „Teufels Küche". Seit Jahren. Das Kult-Bistro hat nur einen Nachteil: Man kann keine Tische reservieren. Dafür gibt's jetzt den großen Bruder: „Teufels Küche – das Restaurant" an der Großen Brunnenstraße.

Seit mehr als zehn Jahren bewirtet Shahram Nia (43)das Ottensener Szene-Volk in der stets pickepackevollen, grün gekachelten „Teufels Küche". Auf der Karte: Freestyle. Für die gehobene Küche gab's das „Nia": „Aber das waren jeden Abend zwei verschiedene Hochzeiten, auf denen ich tanzte", sagt der Chef. Die Lösung: Aus dem „Nia" im Eckhaus an der Großen Brunnenstraße wurde „Teufels Küche – das Restaurant": Wände grün wie im Bistro, Gerichte (und Preise!) wie in der „Teufels Küche", aber das Ganze in schickem Restaurant-Ambiente. Wir staunen.

Als Tagessuppe gibt's Möhren-Ingwer (4,20 Euro), okay, ohne Schnickschnack. Hauptgericht: Kräuter-Crêpe mit Ziegenkäse-Walnussfüllung, hausgemachtem Pfirsichsenf und Salat (11 Euro). Vom Pfirsich ist zwar nichts zu schmecken, aber die Ziegenkäse-Füllung ist der Hammer. Die Spaghetti mit Spinat (8,20) werden auf „Arrabiata" gepusht und mit Bergschafskäse geadelt. Schick, was man ganz freestyle aus so einem Veggie-Klassiker zaubern kann – auch wenn der Käse etwas mild ist.

Dessert: Noch eine Crêpe, diesmal mit Apfel-Rosinen-Ragout (4,90). Die Crêpe ist etwas fest, was das saftige Ragout wieder wettmacht.

Ein elterntaugliches Restaurant mit studentenfreundlichen Preisen – kein Wunder, dass die „Teufels Küchen"-Fans wie wild Tische reservieren: „Am Wochenende sind wir regelmäßig ausgebucht", freut sich der Chef. Recht so.

Hier können Sie nachessen: „Teufels Küche – das Restaurant", Große Brunnenstraße 105, Di-Fr 12-15 und ab 18, Sa ab 17, So ab 16 Uhr bis open end. Mo. Ruhetag. Tel. 46 00 88 91, www.teufels-kueche.net

„Teufels Küchen"-Inhaber Sharam Nia (43) beköstigt die Fans seines Bistros jetzt auch im Restaurant.

Foto: Lux

UNSER URTEIL (max. 5 Punkte)

Zubereitung	●●●●○
Service	●●●●○
Weinkarte	●●◐○○
Ambiente/Atmosphäre	●●●●○
Preis/Leistung	●●●●●
Gesamtbewertung	●●●●○

Tipps, Anregungen und News an **gastro@mopo.de**

Szene Hamburg April '11

Gutes Essen, angemessene Preise: *Ein Hauch „Non-Established"*

Ottensen

Teufels Küche

Mit mehr Platz und einem Szegedena-Gulasch überzeugt die zweite Filiale der Teufels Küche

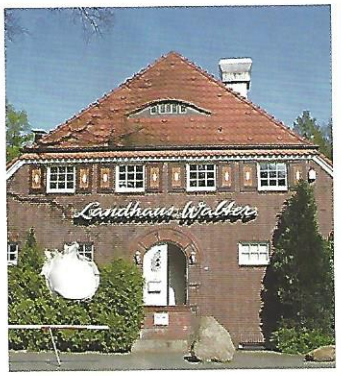
„Größer – Mehr Platz – Gleiche Angebote – Gleiche Preise", so der etwas puristische Slogan, den sich die Betreiber der Teufels Küche zur Neueröffnung ihres zweiten Restaurants in der Großen Brunnenstraße 105 ausgedacht haben. „Klasse, endlich kein Gedränge mehr – Platz für alle – Gutes Essen – Okaye Preise", lautet meine imaginäre Antwort, und so wird ratzfatz für Donnerstagabend ein Tisch bestellt. „Nicht nötig", erwidert die Stimme aus dem Telefonhörer. Na klar, „mehr Platz". Und in der Tat: Als wir durch die Tür der neuen Teufels Küche treten, erwartet uns ein atmosphärischer, in dunklen Erdtönen gehaltener Speisesaal, der den alten Laden quadratmetertechnisch locker in die Tasche steckt. Ein Fünkchen alte „Non-Established"-Schule, wie sie in der Ottenser Hauptstraße herrscht, weht allerdings auch hier noch durch die Räume; so gibt es zum Beispiel keine Speisekarten, sondern es stehen alle Gerichte auf drei Kreidetafeln geschrieben. Das kleine bisschen Halsverrenken nimmt man bei der syrischen Linsen-Minz-Suppe (4,20 Euro) mit kräftiger „schwarzer Sesam"-Note aber schon mal gern in Kauf. Der Schweinenacken (16 Euro) ist für unseren Geschmack dann einen Hauch zu fettdurchzogen, dafür ist das Szegedena Gulasch (13,60 Euro) eine Wucht – und die Datteln-Ingwer-Walnuss-Tarte (3,20 Euro) bringt die Geschmackssinne auch noch mal ordentlich auf Betriebstemperatur. JK

Teufels Küche: Große Brunnenstraße 105 (Ottensen), Telefon 46 00 88 91, Di–Fr 12–15, ab 18, Sa ab 17, So ab 16 Uhr; www.teufels-kueche.net

August - Oktober 2011

GÖTTSCHE GETRÄNKE

TIPP: Landhaus Walter

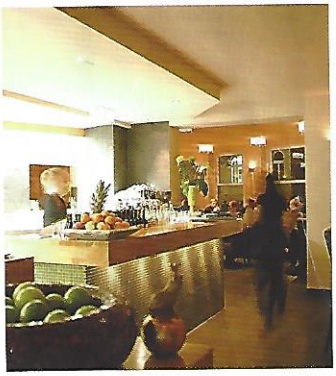


Das vielseitige Landhaus Walter liegt im Herzen des Hamburger Stadtparks und bietet neben seinem Restaurant mit internationaler Küche außerdem einen der größten und berühmtesten Biergärten Hamburgs – unglaubliche 8.000 Quadratmeter und ca. 1.200 Sitzplätze laden unter alten Linden, ohne Autolärm und Stress zum gemütlichen Klönen, Trinken, Essen und Feiern ein. Für die Kleinen gibt es einen hauseigenen Spielplatz.

▶ Das Neue Landhaus Walter, Hindenburgstraße 2, 22303 Hamburg, Tel.: 040/27 50 54

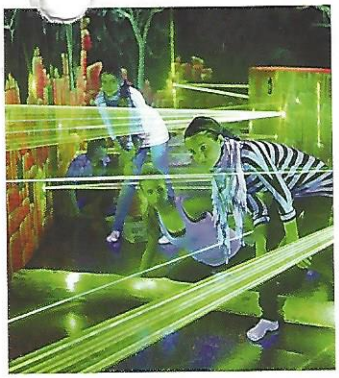
TIPP: Teufels Küche

Wenn die Flammen aus der Pfanne schlagen, die auf dem offenen Herd steht, könnte man sich tatsächlich in des Teufels Küche versetzt fühlen. Hier kocht nicht der Teufel, sondern mindestens ein Engel – wie von Zauberhand entsteht hier täglich ein orientalischer Freestyle. Immer vollwertig und bekömmlich, mit frischem Gemüse, frischen Gewürzen und Kräutern versehen. Ob Suppen, Salate, Fisch oder Fleisch – alle Gerichte sind innovativ zusammengestellt.



▶ Teufelsküche, Ottenser Hauptstraße 47, 22765 Hamburg, Tel.: 040/39 80 49 77

TIPP: Fun Arena



Die Fun Arena ist ein Erlebnis für die ganze Familie – der neue Fun- und Erlebnis-Indoorpark bietet einfach alles für den perfekten Familienausflug. Ob Kartbahn, Eislaufbahn, Hockey- und Soccerfelder oder Fitness und Spa, hier wird sich von jung bis alt ausgepowert und wohlgefühlt! Im Sommer dieses Jahres eröffnet zusätzlich das Arena Hotel, sodass man sich gern auch mal ein paar Tage länger im Park „einnisten" kann.

▶ FUN ARENA GmbH, Heidekoppel 3–5, 24558 Henstedt-Ulzburg, Tel.: 04193/88 20 50

Prinz 2011

Teufels Küche

✪✪✪ Alle Ottenser lieben diese teuflisch gute Kochstelle im Herzen des Viertels. Und beim Gedanken an die Merguez-Würstchen läuft nicht nur der halben Stadt das Wasser im Mund zusammen, sondern auch einem Schiffskapitän auf Ibiza, der mir davon im letzten Urlaub zu meiner großen Verblüffung vorschwärmte. Klein ist die Welt. Wie auch „Teufels Küche". Denn seitdem die Betreiber im April das Restaurant „Nia" in der Großen Brunnenstraße geschlossen haben, tummeln sich noch mehr hungrige Mäuler an den wenigen Stehtischen. Und so mancher Kapitän.

▶ V L S A5 Ottenser Hauptstr. 47, Ottensen, Tel. 39 80 49 77, Mo-Sa 11-23 / So 11-22 Uhr, HG 3,50-12 Euro, S Altona, **teufels-kueche.net**

Ein Pastor in Teufels Küche: Pastor Jimmi Jo (links) und Inhaber Shahram Nia Fotos: Bertold Fabricius

Ottenser Allerlei

Das Team in **Teufels Küche** sucht sich das Beste aus aller Welt zusammen

THOMAS ANDRE

:: Schande über das Internet: Es beraubt einen vieler Illusionen. Zum Beispiel, dass Teufels Küche in Ottensen einmalig ist. Natürlich Pustekuchen, um im Vokabular von Essen und Trinken zu bleiben, es sind auch anderswo Leute auf die Idee gekommen, ihr Restaurant so zu nennen. Dämonisch ist an der Nahrungsaufnahme aber eigentlich gar nix, erst recht nicht in Ottensen. Wer will, kann den Andrang in dem Bistro in der Ottenser Hauptstraße „teuflisch" nennen.

Alles andere ist klassisch, wenn man hoch frequentierte Quartiere, in denen viele Menschen arbeiten, zum Vergleich nimmt: das Stammpublikum, die Geschäftigkeit – gerade zur Mittagspausenzeit. Die Speisekarte ist eklektisch, wie der Fremdwortjongleur zu sagen pflegt – das Küchenteam sucht sich das Beste von heute zusammen. Ottenser Allerlei: Es gibt einen üppigen Salat mit Schafskäse und Preiselbeeren für knapp acht Euro, außerdem einen Salatteller mit gebackenem Chicken und Erdnuss-Chili-Dipp (8,90 Euro), aber auch Wiener Schnitzel (11,20 Euro) und Spaghetti Bolognese (9 Euro). Das Beste aus aller Welt eben, ob aus Österreich, Italien oder Asien (Thai-Nudeln mit Wok-Gemüse, 8,30 Euro).

Ich wähle die feste Bank, den Teufelsküchen-Evergreen: die flüssige Karotten-Ingwer-Suppe für vier Euro zwanzig, also das, was sonst immer die Mädchen essen. Apropos: Ein Kartoffelgericht suche ich vergebens. Was nichts macht, weil ich Kartoffeln unfrittiert eh nicht mag. Aber eine deutsch-österreichisch-bosnisch-tschechoslowakische Freundin sagt zu Kartoffeln am liebsten „Kartöffelchen", und ich halte das für eines der schönsten Worte in der deutschen Sprache. Das Süppchen (Getränk: Bionade Holunder) wird am Ess-Tresen an der Fensterfront gelöffelt. Es gibt nix Besseres als dieser Ausguck auf die Straßen der Stadt. Weil Altona hier aber ein Dorf ist, ist die Teufels-Küche-Perspektive nicht ganz so aufregend wie die an der, sagen wir, Schönhauser Allee in Berlin, wo unten die Tram und oben die U-Bahn vorbeizockelt. Andererseits ist es hier trotzdem viel besser: Ich schaue auf Ottenser Steinpflastergemütlichkeit. Gegenüber ist ein Geschäft namens „Jedermann" („Geschenke für Männer").

Die handgeschriebene Speisekarte, täglich frisch und täglich anders

Auf dem eigenwilligen Musikmix in Teufels Küche läuft „Both Sides of the Story" von Phil Collins. Die zwei Seiten der Geschichte: gutes Essen, gute Atmosphäre. An den Funktionstischen kann man auch stehen – oder halt auf den Barhockern sitzen, sollte das Gesäß nicht schon von bürokratischen Höchstleistungen schmerzen. Man kann dem Koch übrigens beim Kochen zugucken, das Brutzeln ist neben der Collins-Stimme ein stetes Hintergrundgeräusch.

„Hat wieder gut geschmeckt", sagt einer beim Rausgehen zum Küchenchef.

Teufels Küche Mo–Sa 9.00–18.00, Ottenser Hauptstr. 47 (S Altona), T. 39 80 49 77; www.teufels-kueche.net

ANZEIGE

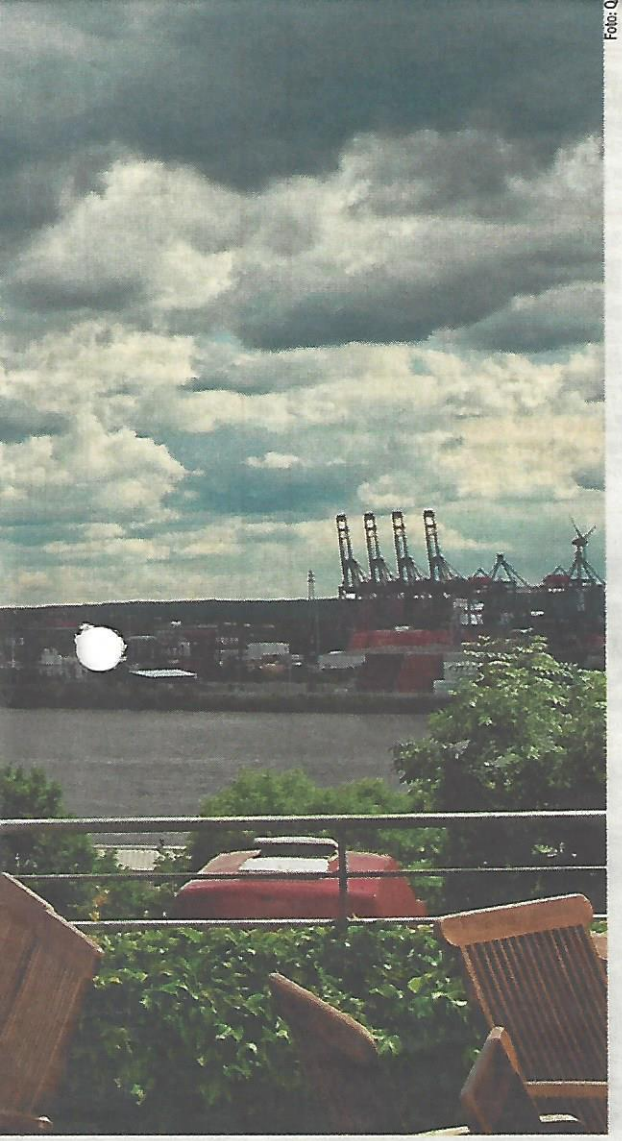


Foto: O

nen

+++ Gastro-Tipps +++

Opern-Picknick auf dem Alsterdorfer Markt

Ein Picknick unter freiem Himmel mit Mozart, Bizet & Co. findet am kommenden Freitag auf dem Alsterdorfer Markt statt. Ganz ungezwungen trifft man sich auf dem Markt und erlebt einen Opernabend live auf der Open-Air-Bühne. Zu den Darbietungen der jungen Sänger des Opernlofts kann man Gutes aus dem eigenen Picknickkorb genießen – oder „Oper & Picknick zu zweit" bestellen. Zum Preis von 35 Euro gibt es (nur im Vorverkauf) zwei Opernkarten à 12,50 Euro, eine Flasche Rotwein mit zwei Gläsern und zwei Brezeln. Die Sopranistin und Intendantin Yvonne Bernbom moderiert den Abend.

4.7., 20.30 Uhr, Alsterdorfer Markt, 14/16 Euro.

3 Fragen an

Shahram Nia, „Teufels Küche"

„Wir kochen nur das, was wir selbst mögen"

Für seine Merguez-Lammwürste mit Balsamico-Jus und Kartoffelpüree ist Shahram Nia (45) bis weit über die Stadtgrenzen Hamburgs bekannt. Seit mittlerweile 15 Jahren kommen seine Gäste zur „Teufels Küche" in Ottensen. „Unser Motto lautet: Wir verkaufen nur das, was wir selbst auch gerne essen", sagt Shahram Nia. Auf den ersten Blick könnte man sein Lokal glatt mit einem Schnellimbiss verwechseln, doch weit gefehlt. Es gibt zwar nur eine Hand voll Stehtische und Außenplätze, doch die offene Küche zelebriert internationale Speisen von ausgezeichneter Qualität.

MOPO am Sonntag: Wo gehen Sie gerne essen?

Shahram Nia: Ich gehe sehr gerne in Restaurants, wo Gerichte gekocht werden, die es bei mir nicht gibt. Das ist interessant, denn so kann ich lernen und bekomme neue Eindrücke. Wie etwa bei mir um die Ecke im „Arturo 1919" (Große Brunnenstraße 105): Dort gibt es nicht nur viele hausgemachte Speisen, sondern auch echte Raffinessen. Die Nudeln sehen etwa richtig pralinenhaft aus, trotzdem ist der Laden nicht unangenehm schick, sondern sehr bodenständig. Auch das „Man Wah" (Spielbudenplatz 18) auf dem Kiez ist toll: Viele leichte Gerichte und dazu Speisen, die man nicht in jedem China-Restaurant bekommt, wie etwa Hühnerfüße.

Wo kaufen Sie Lebensmittel ein?

Privat besuche ich oft den Wochenmarkt auf dem Spritzenplatz in Ottensen oder gehe auch in einen ganz normalen Supermarkt. Wenn ich Lust auf etwas Asiatisches habe, fahre ich zu „Vinh-Loi" (Klosterwall 2), einem der wohl größten Asia-Märkte der Stadt. Da ich aber auch großer Liebhaber von Lammfleisch bin, trifft man mich regelmäßig im „Lindenbazar" (Lindenstraße 41) in St. Georg, wo die türkischen Händler eine üppige Auswahl an Fleisch im Angebot haben.

Was ist Ihr Leibgericht?

Ein echtes Lieblingsgericht habe ich eigentlich gar nicht, das wechselt ständig. Ich liebe einfach gute Grundnahrungsmittel wie etwa gutes Bio-Brot, das ich bei der „Schlüter-Bäckerei" (Oeltingsallee 35) in Pinneberg kaufe. Oft bekomme ich aber auch spontane Ideen: Ich sehe irgendetwas und denke, das müsste man doch mal miteinander kombinieren. Wie etwa selbst gemachtes Vitello tonnato, also Kalbfleisch mit Thunfischsauce, das ich mit Rucola verfeinert und in ein Pita-Brot eingerollt habe. Das hat mir so gut geschmeckt, dass ich es gleich bei mir auf die Karte gesetzt habe.

➤ **„Teufels Küche"**, Ottenser Hauptstraße 47 (Ottensen), Tel. 39 80 49 77, Tägl. 10-22 Uhr

Eines von Nias Lieblingsgerichten: Vitello tonnato

MOPO

TEUFELS KÜCHE

Leckereien aus Pott & Wok

Sehr relaxt gehts zu in der „Teufels Küche". Bestellt wird am Tresen, Bier oder Brause greifen sich die Gäste selbst aus dem Eisschrank. Das Angebot auf der Kreidetafel wechselt regelmäßig. Von vegetarisch wertvoll bis rundum deftig reicht die globalkulinarische Palette. Ein Dauerbrenner sind die hausgemachten Lammwürste mit Zwiebel-Balsamico-Jus und Püree (7,50 Euro). In der offenen Küche kommt viel Frisches zum Einsatz, in Pfannen, Pötten oder im Wok werden Köstlichkeiten kreiert, die einfach gut schmecken. Die Preise sind durchweg fair. Das Einzige, was fehlt, sind genügend Sitzplätze. Denn meist ist es hier richtig voll – aus gutem Grund. *(mat)*

Ottenser Hauptstraße 47, Mo-Sa 11-23, So 11-22 Uhr, Tel. 39 80 49 77

Szene Hamburg 2010/2011

Teufels Küche

13 Uhr, wochentags, Mittagstischzeit. Dementsprechend voll ist der Raum, den meine Begleitung und ich betreten. Dieser wird dominiert durch hohe Tresen und Barhocker und erinnert mit seiner offenen Küche an einen schicken, orientalischen Imbiss. Weil drinnen alles voll ist, setzen wir uns an einen der Tische vor dem Laden. Der ist leider noch nicht abgewischt, denn die einzige Bedienung weit und breit ist beschäftigt. Wir studieren das Menü. Ein Klassiker sind die Merguez mit Kartoffelbrei (8,70 Euro), die ich von früheren Besuchen schon kenne. Ich entscheide mich aber für ein Szegediner Gulasch mit gebratenen Spätzle (13,60 Euro), meine Begleitung mag es orientalisch und wählt ein Chicken-Kebab mit Kichererbsen (11,90 Euro). Das Gulasch überzeugt: es ist genau richtig gewürzt und das kritische Verhältnis Sauerkraut/Fleisch ausgewogen. Die Spätzle sind, soweit ich als Nicht-Schwäbin das beurteilen kann, leider nicht selbst gemacht. Das Kebab ist riesengroß, das Fleisch sehr zart und lecker. Die Kichererbsen schwimmen in einer Sauce, die zwar gut, aber durch ihren hohen Sahneanteil auch etwas indifferent schmeckt.

STEFANIE LOHAUS

€ **Teufels Küche:** *Ottenser Hauptstraße 47 (Ottensen), Telefon 39 80 49 77, Mo-Do 9.30–23, Fr, Sa 9.30–23.30, So 9.30–22 Uhr, Kreditkarten: keine; www.teufelskueche-hamburg.de*

Neue Hamburg 2010/2011

Nia

Crossover mit leichter orientalischer Dominanz

Ochsenbacke? Muss ich haben, auch wenn die bezaubernde Kellnerin Svane erklärt, sie bräuchten noch eine Stunde. Wir vertreiben uns die Wartezeit mit einem ausgezeichneten Wodka-Martini Kardamom (7,50 Euro) und beginnen mit einer Variation von neun Köstlichkeiten (13,50 Euro). Neben Humus und Garnelen gibt es knusprig frittierte Sardinen oder Datteln im Lammrückenmantel. Sharam Nia und sein Team servieren im Nia freigeistige Crossover-Küche, bei der die orientalische Note gerne das letzte Wort hat. Von der Wochenkarte probieren wir den lauwarmen Reisnudelsalat mit Shrimps und Ingwer-Hackbällchen (5,90 Euro). Die Komposition ist zum Niederknien. Das zarte Ochsenbäckchen (6 Euro), das bereits auf der Gabel zerfällt, bevor es auf der Zunge zergeht, erinnert an Omas kräftigen Schmorbraten. Das Warten hat sich gelohnt. Die Hauptgänge können unsere Vorspeisen aber nicht überbieten: das saftige Zanderfilet (15,40 Euro) auf Gemüse und gebackenen Süßkartoffelscheiben ist auf den Punkt, aber schüchtern im Geschmack und die Fasanenbrust (19,90 Euro) leider etwas trocken. Dank der Steinpilz-Kastanien-Soße und dem neuseeländischen Sauvignon Blanc (0,75 Liter Flasche 24 Euro) schmeckt der Vogel aber trotzdem. Abschließend verspeisen wir noch eine luftige Orangen-Panna-cotta mit Himbeeren (4,90 Euro) und eine Dattel-Walnuss-Tarte mit Pistaziensoße (5,90 Euro). Ein wundervoller Abend, auch wegen des wunderbaren Service'. Allerbesten Dank, Svane! ASHA EDWARDS

€€ **Nia:** *Große Brunnenstraße 105 (Ottensen), Telefon 46 00 88 91, Di-Sa ab 17, So 10–22 Uhr (bis 16 Uhr Brunch), Kreditkarten: keine; EC-Karte; www.nia-restaurant.de*

ELLE CITY 10/2010

DELICIOUS

Beste Lunchadresse: Bei "Teufels Küche" gibt es in Sekundenschnelle Köstliches wie Thai-Nudeln oder Orient-fried-Rice mit Minz-Creme. **Teufels Küche, Ottenser Hauptstr. 47, 22765 Hamburg, Tel. 040/39804977, www.teufels-kueche.net, Mo.–Sa. 12.00–22.00 Uhr, So. 12.00–23.00 Uhr**

Teufels Küche

Teufels Küche

Freestyle-Kitchen fürs Jungvolk

Imbiss, Bistro oder Restaurant? – Diese Frage ist für Shahram Nia, Besitzer von Teufels Küche wohl ebenso nebensächlich wie für das Gros seiner Gäste. Das kleine Lokal in der Ottenser Hauptstraße ist längst zu einer Institution geworden für jene urbanen Zeitgenossen, die Lässigkeit gern mit dem gewissen Etwas verbinden. So wie der Tim-Mälzer-Klon im Kapuzenshirt, der sich am anderen Ende meines Tisches über sein MacBook beugt, während er sich blind vom Teller bedient. Es ist kurz nach zwei, der Laden ist voll und trotz des nicht gerade warmen Aprilwetters sind auch die vier Außentische sämtlichst mit Jungvolk besetzt. Ich nippe an meiner Kräuter-Bionade und lausche den aus der offenen Küche dringenden Zischgeräuschen. „Freestyle-Kitchen" nennt sich die Auswahl an internationalen Gerichten mit orientalischer Note. Zur festen Karte gehören unter anderem hausgemachte Schafskäse-Ravioli in Preiselbeer-Chili-Sauce, Thai-Nudeln mit Wokgemüse sowie – der Klassiker – hausgemachte Lammwürste namens Merguez. Ich hatte mich bei meiner Wahl vom Tagesangebot überzeugen lassen: zum Einstieg rote Linsen-Koriandersuppe (4,20 Euro), gefolgt von Steinpilz-Maultaschen in Gorgonzola-Rucola-Sauce mit gerösteten Pinienkernen (10,20 Euro). Die Linsensuppe wird zusammen mit frischem Fladenbrot serviert. Eine sehr leckere Angelegenheit, gut scharf, von cremiger Konsistenz und mit einer nicht zu dominanten Koriandernote. Man schmeckt, dass Shahram Nia und seine beiden Mitstreiter in einer anderen Liga kochen, als es das Ambiente auf den ersten Blick vermuten lässt. Dieser Eindruck wird durch die gleichfalls zügig servierten Maultaschen bestätigt. Die Gorgonzola-Rucola-Sauce ist geschmacklich perfekt auf das feine Steinpilz-Aroma der Maultaschen-Füllung abgestimmt, sodass mir der Schluck aus der Bionade-Flasche fast wie eine Beleidigung für dieses feine Gericht vorkommt. Ein kräftiger Roter aus der überschaubaren Auswahl an offenen Weinen wäre wohl die idealere Ergänzung gewesen. Fazit: Von der Qualität und Zubereitung der Gerichte her eindeutig der Restaurant-Klasse zuzuordnen, allerdings ist der Imbiss-Charakter des Ambientes nicht unbedingt was für ein lauschiges Dinner zu zweit. Eher was für den Nachmittag danach. *db*

www.teufels-kueche.net
Ottensen, Ottenser Hauptstr. 47
Fon 39 80 49 77
täglich 11-22 Uhr
keine Kreditkarten
M T V HG 8-14 Euro

Nia

8. Nia (-)
Erlaubt ist, was schmeckt
Ottensen, Große Brunnenstr. 105

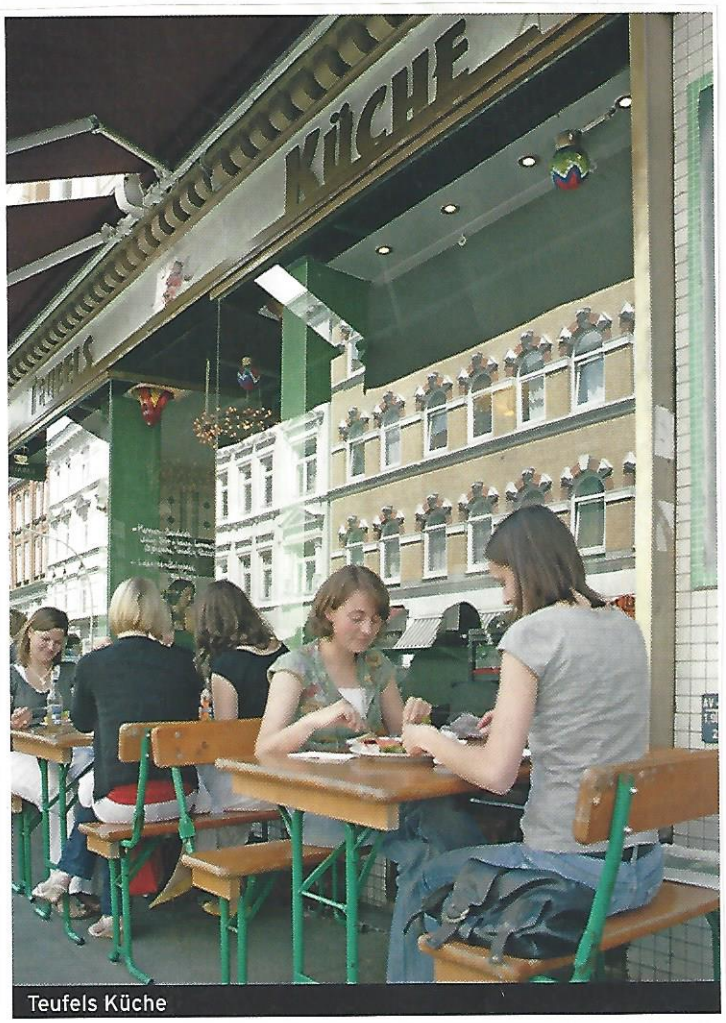
N

Nia

Erlaubt ist, was schmeckt

Der Szene-Imbiss Teufels Küche hat eine große Schwester bekommen! Doch während man sich im quirligen Ambiente der Teufelsküche in der Ottenser Hauptstraße mit unbekannten Hungrigen auf Hockern um hohe Tische gruppiert, sich die Drinks selbst aus dem Kühlschrank nimmt und wegen der großen Schaufensterscheiben irgendwie Teil des Trubels auf der Straße bleibt, sitzt man im Nia wie abgeschirmt von der lauten Welt, in ruhiger, klarer Umgebung bei gedämpftem Licht und sanfter orientalischer Musik an Zweier- oder Vierertischen und wird mit Getränken und Speisen versorgt. Die Kulinarik aber funktioniert in beiden Läden nach demselben Konzept: Orientalische, asiatische, mediterrane und norddeutsche Einflüsse werden kombiniert zur Freestyle-Küche, in der erlaubt ist, was schmeckt. Orientalischer Cheeseburger zum Beispiel, heute auf der Tageskarte an der Eingangstür. Und ein paar Parallelen gibt es auch bei der Einrichtung: die offene Küche, wo man dem Koch beim Schwenken der Pfannen zusehen kann, und die blaugrünen Mosaiksteinchen, die den Tresen und eine Wand im hinteren Bereich verzieren; hier rinnt sogar Wasser sanft über die Plättchen hinunter. Am Abend kommt schwaches Licht von eckig-modernen Mini-Kristalllüstern, bei nicht voll besetztem Haus wirkt das zusammen mit den dunkelbraun gepolsterten Stühlen fast zu düster. Der Service ist frisch und freundlich, informiert uns aber leider erst fünf Minuten nach der Bestellung, dass der Cheeseburger schon aus ist. Enttäuschung. Dann eben die hausgemachten Ravioli mit Ziegenkäse (14,80 Euro). Außerdem probieren wir einen Tomaten-Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen, die Tagessuppe, Karotte-Kokos (5,50 Euro), und ein paar so genannte Kleinigkeiten: Crispy gebackene Sardinen mit Safran-Aioli, syrische Grießzapfen (Kube) mit orientalischer Hackfleisch-Pinienkern-Füllung, Mini-Spinat-Maultaschen mit Sojasauce und geröstetem Sesam und einmal hausgemachte Pommes (2,50-5,20 Euro). Die Suppe ist sehr gut und schön scharf, schmeckt allerdings viel mehr nach Ingwer als nach Kokos. Auch mit dem hübsch angerichteten Salat samt Balsamico-Dressing sind wir zufrieden, obwohl

Essen + Trinken 2009/2010



Teufels Küche

Teufels Küche

Wenn die Flammen aus der Pfanne schlagen, die auf dem offenen Herd steht, könnte man sich tatsächlich in des Teufels Küche versetzt fühlen. Dafür ist das Bistro aber zu einladend und die hausgemachten Merguez (Lammwürste) mit Zwiebel-Balsamico-Jus und Kräuter-Kapü an Salat (8,60 Euro) zu gut. Freunde der teuflisch guten Küche sollten auch das Nia (Seite 70) besuchen.

Teufels Küche: *Ottenser Hauptstraße 47 (Ottensen), Telefon 39 80 49 77, Mo-Do 9.30–23, Fr, Sa 9.30–23.30, So 9.30–22 Uhr, Kreditkarten: keine; www.teufelskueche-hamburg.de*

NIA
RESTAURANT
HAMBURG

Große Brunnenstraße 105
22763 Hamburg-Ottensen

Telefon (040) 46 00 88 91
Telefax (040) 46 00 88 93
Catering (0179) 4 51 52 73

Montag bis Freitag ab 12 Uhr
Samstag und Sonntag ab 15 Uhr

WWW.NIA-RESTAURANT.DE

Romantisch und doch mitten in Ottensen gelegen, befindet sich eine gastronomische Oase, die zum Genießen und Verweilen einlädt: das Restaurant NIA.

Mittagstisch montags bis freitags von 12 bis 16 Uhr.

Bei Ihren Firmen- und Familienfeiern verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit unseren Köstlichkeiten und Services.
Catering-Hotline (0179) 4 51 52 73

Vielfach ausgezeichnet und prämiert

Essen + Trinken 2009/2010

Nia

Wenn man das Nia nur von der Homepage kennt, denkt man unwillkürlich beim Betreten: Die haben aber eine gute Internetagentur, denn die Realität reicht an den Eindruck im Netz nicht heran. Mal sehen, ob das auch für die Küche gilt. Wir wählen offene Weine. Der Murviel (Languedoc, Merlot/Shiraz, 2006, 0,2 Liter 4,50 Euro) und der Rosso Piceno (Marken, Sangiovese, 2005, 0,2 Liter 4,50 Euro) gefallen, sind aber zu warm, was anstandslos mit gekühlten Karaffen korrigiert wird. Als Erstes kommen Rucola-Tomaten-Salat mit Pinienkernen, Parmesan und Chili-Croûtons (8,50 Euro) und Spinatsalat mit Orangen-Joghurt-Honig-Dressing, hausgemachten Lammwürstchen und Mangospalten (9,80 Euro) auf den Tisch: sehr frisch und fein bis auf die fast geschmacksfreie Mango von pappiger Konsistenz. Als Zwischengang teilen wir uns noch eine Hauptspeisenportion der köstlichen Merguezwürste (11,80 Euro) sowie pikante karibische Fishballs mit Sesamkruste (4,90 Euro). Schließlich Bühne frei für die überzeugenden Hauptdarsteller: Ragout aus Gallowaykalbfleisch und gelben Linsen mit Babyauberginen, knuspriger Kartoffeljulienne und Basmatisafranreis mit einer schönen Textur von crunchy und zart (16,90 Euro) sowie geschmortes Deichlamm in Zimt-Kurkuma-Jus, dazu Safranbasmatireis (17,40 Euro). Das Nia hat einen guten Auftritt hingelegt, auch wenn der Internetauftritt noch mehr verspricht. TH

Nia: *Große Brunnenstraße 105 (Ottensen), Telefon 46 00 88 91, Mo-Fr 11–23, Sa, So 17–23 Uhr, Kreditkarten: keine; EC-Karte; www.nia-restaurant.de*

PRINZ-TEST: „NIA“

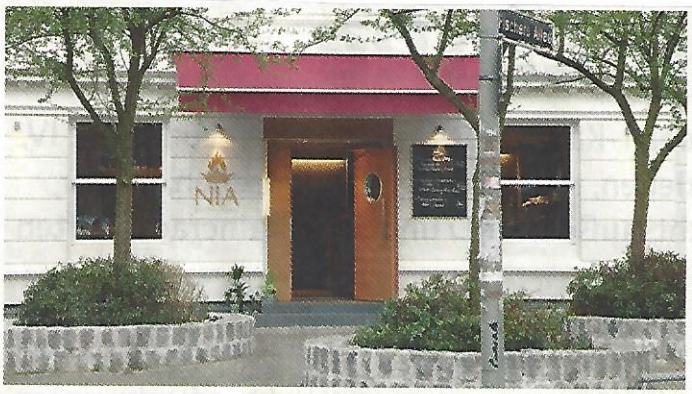
ZWEI WELTEN TREFFEN AUFEINANDER

Große Brunnenstr. 105, Ottensen, Tel. 46 00 88 91, Mo-Fr 12-23, Sa 16-22, So 16-23 Uhr, EC, HG 8,50-19 Euro, NR, www.nia-restaurant.de

Orientalisch „Das war wirklich exzellent“, schwärmt unsere Tischnachbarin, als Shahram Nia zu ihr tritt, um nach dem Rechten zu sehen. Da steigt unsere ohnehin hohe Erwartung, schließlich beweist Nia mit seinem Imbiss „Teufels Küche“ seit Jahren Klasse. Und tatsächlich: Das Restaurant hält, was der Imbiss verspricht. Platz nimmt man im edlen Designmix mit dunklen Schieferakzenten, rustikalem Mauerwerk und dezenter Beleuchtung oder auf der begrünten Terrasse. Gemixt wird auch bei den Gerichten, die orientalische und europäische Aromen gekonnt in sich vereinen (Tipp aus der großen Vorspeisenauswahl: die Kubebällchen). Die Lammwürstchen mit Kartoffelpüree haben ordentlich Pepp, die zarte Entenbrust drückt sich auf ein exotisch gewürztes Gemüsebett. Es ist nicht schwer zu erraten, was wir geantwortet haben, als Shahram Nia sich nach unserem Wohlergehen erkundigte. *Irina Chassein*

KÜCHE PPPP□

ATMOSPHÄRE PPPP□



Nia: *Nett zu Gästen, nicht zu Fotografen*

Altona

Nia

Nicht nur das Interieur erinnert ein wenig an „Teufels Küche“

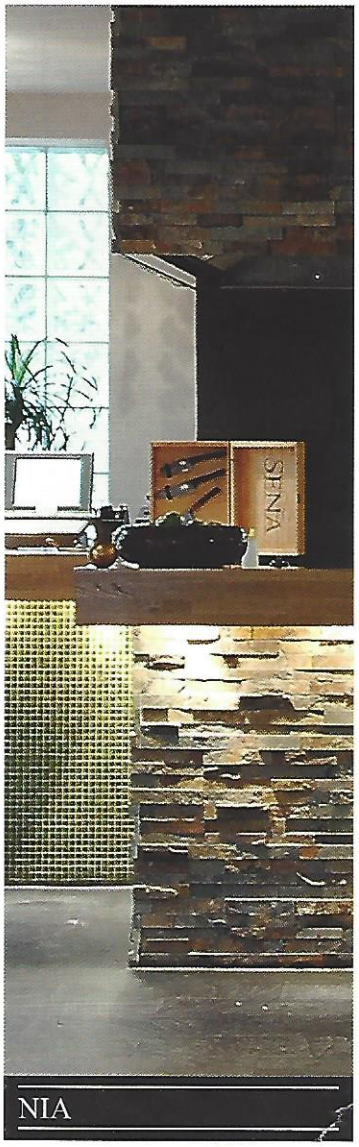
Es hat sich offenbar schnell herumgesprochen, dass Shahram Nia, Inhaber von „Teufels Küche“, ein neues Lokal eröffnet hat. Das „Nia“ ist jedoch kein zweiter Szene-Imbiss, sondern ein echtes Restaurant mit durchgestyltem Ambiente: Die offene Schauküche wird von schwarzen Schieferplatten eingerahmt, die in eine rustikal gemauerte Wand übergehen. Spiegel und die indirekte Beleuchtung setzen den Raum effektvoll in Szene. Der Tresen mit den kleinen grünen Kacheln erinnert an „Teufels Küche“ und natürlich die Karte.

Wir entscheiden uns vorweg für eine Rote-Linsensuppe mit Koriander (4,40 Euro). Sie ist schön würzig abgeschmeckt. Ähnlich überzeugend dann die in Anis marinierte Entenbrust mit Wokgemüse und Sesam-Duftreis (15,40 Euro) – eine stimmige Komposition. Auf die zarten Lammrückenspieße mit Grill-Tomate (14,90 Euro) trifft das nicht ganz zu. Die Grilltomate ist nicht gar, und die Beilagen – Reis und ein sehr übersichtlicher Salat – wirken etwas karg.

Für Farbe sorgt dafür der schöne Rosé aus dem Languedoc von Pierre Clavel. Dagegen verblasst das Dessert, Crêpe mit Himbeer-Mascarponecreme (6,90 Euro) etwas. Das trübt den überwiegend positiven Eindruck ein wenig. Beim nächsten Mal probieren wir dann vielleicht die hausgemachten Merguez, die wir aus „Teufels Küche“ kennen und schätzen. CW

Nia: Große Brunnenstraße 105 (Altona), Telefon 46 00 88 91, täglich 17–23, So 17–22.30 Uhr, www.nia-restaurant.de

ELLE CITY 6/09



NIA

Schwarzer Schiefer, edle Holztische, Glasmosaiksteine und hohe Lederstühle erinnern an einen eleganten Nachtclub. Die Mischung aus japanischer Strenge und Orient spiegelt sich auch auf der Speisekarte des Ottenser Szenelokals wider. In der offenen Showküche werden Elemente der asiatischen, mediterranen, arabischen und regionalen Kochkultur miteinander verbunden. Daraus entstehen Kreationen wie Spinatsalat mit Orangen-Joghurt-Honig-Dressing oder Lammwürste mit Mangospalten. Sehr köstlich! **Nia, Große Brunnenstr. 105, 22763 Hamburg, Tel. 040/46 00 88 91, www.nia-restaurant.de, Mo. – Fr. ab 12.00 Uhr, Sa. und So. ab 16.00 Uhr**

Multikultiküche in Ottensen

Sharam Nia, Inhaber der Ottenser „Teufels Küche", hat sein zweites Restaurant eröffnet. So romantisch das Sitzen unter Bäumen am kleinen Platz vor dem Nia auch sein mag, innen ist alles cool und durchgestylt: mit offener Küche, schwarzen Schieferplatten, Spiegeln und grünem Kacheltresen. Was das Essen anbelangt, geht alles bunt durcheinander. Fusion-Food ist angesagt, eine Mischung aus mediterran, asiatisch und orientalisch. Eine Tafel verkündet die Mittagsgerichte, die allerdings mit einem Salatteller mit grünem Spargel für 10,90 Euro und Kräuterfrikadellen mit Champignons und Petersilienkartoffeln für 11,30 Euro nicht eben günstig sind. Da empfiehlt sich schon eher ein bunter Teller mit gebackenen Sardinen (4,60 Euro), rohes Tunfischfilet mit Ingwer-Soja-Sauce und syrische Grießnocken mit orientalisch gewürztem Hack und Pinienkernen (6,50/5,20 Euro).

Generelles Motto: Kochen ist ein Mittel, die Kulturen zu verbinden. Zu probieren an hausgemachten Lammwürstchen mit Couscous (6,20 Euro) oder Entenbrust mit Anis-Marinade und Wokgemüse (15,40 Euro). Die Weinauswahl ist klein, aber gehaltvoll (offen um 4,80 Euro, Flasche Sauvignon Blanc 25 Euro). (wien)

■ **Nia** Mo–Fr 12.00–15.00, 17.00–23.00, Mo–So 17.00–22.30, Große Brunnenstraße 105 (S Altona) T. 46 00 88 91

PRINZ 2009

PRINZ-SIEGER: „NIA“

A1 Große Brunnenstr. 105, Ottensen, Tel. 46 00 88 91, Mo-Fr 12-23, Sa/So ab 16 Uhr, HG 8-35 Euro, NR, www.nia-restaurant.de, S Altona

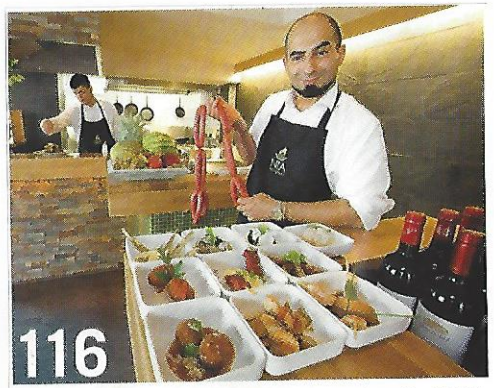
Zehn Jahre hatte Sharam Nia Zeit, seine Merquez zu perfektionieren. So lange serviert der Gastronom die hausgemachten Lammwürstchen nämlich schon in seiner „Teufels Küche“. Da das Bistro langsam aus allen Nähten platzte, schuf er einen Ort, an dem man die kleinen, würzigen Würste in Ruhe genießen kann. Im „Nia“ landen sie nun auf einem Bett aus Spinatsalat und Mangospalten. An schönen Tagen verspeist man sie auf der netten Terrasse. An kühleren nimmt man im modernen Gastraum zwischen indischem Schiefer, Holz und grünem Glasmosaik Platz und beobachtet das kompetente Treiben in der Showküche. Nicht nur Orientalisches wird hier gezaubert, sondern auch Crossover wie Coq au Vin mit Schupfnudeln oder karibische Fischbällchen. Wer es so souverän wie Nia schafft, über den Tellerand zu schauen und sich dabei treu zu bleiben, hat den Siegerpokal verdient. *Carmen Meyer*

Küche PPPPP

Atmosphäre PPPPP

PRINZ 11/2008

„Teufels Küche“ wurde zu klein: Sharam Nia in seinem „Nia“



GASTRONOMISCHE ACHTERBAHN Das sind die PRINZ Aufsteiger und Absteiger des Jahres 2008

AUF- UND ABSTEIGER DES JAHRES

HIMMELHOCH JAUCHZEND, ZU TODE BETRÜBT

Wunderbar, wenn Köche und Kellner über sich hinauswachsen – und ärgerlich, wenn sie sich auf Lorbeeren ausruhen oder gar zurückfallen. Hier kommen acht Lokale, die Applaus verdienen … und vier, die wieder besser werden müssen

Prinz 11/08

NIA
Große Brunnenstr. 105, Ottensen, Tel. 46 00 88 91, Mo-Fr 12-23, Sa/So ab 16 Uhr, HG 8-35 Euro, NR, www.nia-restaurant.de, S Altona
Zehn Jahre hatte Sharam Nia Zeit, seine Merquez zu perfektionieren. So lange serviert er die hausgemachten Lammwürstchen nämlich schon in seiner „Teufels Küche". Da das Bistro aus allen Nähten platzte, schuf er einen Ort, an dem man die würzigen Würste in Ruhe genießen kann. Im „Nia" landen sie nun auf einem Bett aus Spinatsalat und Mangospalten, die Gäste in einem modernen Gastraum zwischen indischem Schiefer, Holz und grünem Glasmosaik. Nicht nur Orientalisches wird hier gezaubert, sondern auch Crossover wie Coq au Vin mit Schupfnudeln oder karibische Fischbällchen. Wer es so souverän schafft, über den Tellerand zu schauen und sich dabei treu zu bleiben, hat sich viel Lob verdient. *car*

KÜCHE PPPPP
ATMOSPHÄRE PPPPP

Ausgehen in Hamburg 2008/2009

Freestyle Kitchen in Ottensen: Teufels Küche

10. Teufels Küche

Wer hat in mein Schüsselchen gebissen?
Ottensen, Ottenser Hauptstr. 47

Teufels Küche

Wer hat in mein Schüsselchen gebissen?

Bei Sharam Nia speisen Alt und Jung, Yoga-Lehrerinnen ebenso wie Studenten oder Agentur-Volk. Der Laden ist zur frühen Mittagszeit ebenso gut besucht wie am Abend, wochentags ebenso wie am Wochenende. Der Erstbesucher wähnt sich vielleicht in einem Imbiss, weil er am Tresen bestellen und sich sein Getränk (neben Wasser und Apfelschorle auch trendige Bionade, Africola, Almdudler und natürlich Bier) selbst aus dem Kühlschrank holen muss.
Wir stehen eine Weile vor der aktuellen Tageskarte. Orient Fried Rice mit Minzcreme ist ein Evergreen, ebenso die Schafskäse-Ravioli. Uns beiden sagt die Spinat-Kokos-Suppe für 4,20 Euro sofort zu, als Hauptgericht ordere ich Curcuma Chicken mit Berberitzen-Reis (10,90 Euro), meine Begleitung entscheidet sich für den hiesigen Klassiker: Thai-Nudeln mit Wokgemüse zu 7,90 Euro. Drinnen laden Barhocker zum geselligen Plausch, aber wir suchen an diesem Tag Platz an den Vierertischen vor der Tür. Kurze Zeit wird uns auch schon die Suppe gebracht. Wir staunen nicht schlecht. Diese Schüssel könnte glatt als Hauptgericht durchgehen. Mit Paprika und ein paar Frühlingszwiebelringen garniert auch optisch eine Freude. Ebenfalls freudig greifen wir zum gereichten Fladenbrot, das warm und knusprig ist. Wir schweigen uns an. Die Suppe ist nicht zu scharf gewürzt, der Kokosgeschmack dezent, klar herausschmeckbar, kurz: lecker. Nach dem letzten Löffel frage ich mich, ob die vielen abgeplatzten Stellen am Rand der Suppenschüssel wohl von Leuten stammen, denen die Tagessuppe hier so gut geschmeckt hat, dass sie auch noch in die Schüssel gebissen haben.
Unsere Hauptgerichte nahen: Die Thai-Nudeln sind scharf, aber keine Burner, das Gemüse dazu knackig. Mein Curcuma Chicken ist eine Überraschung: Standardmäßig hätte ich jetzt irgendein Hähnchenbrust-Geschnetzeltes erwartet, doch vor mir liegen zwei Hähnchenkeulen und ein kleines Stückchen Brust, beides im goldgelben Sud und nicht in zu Einheitspampe verdickter Sauce. Auf den Hähnchenkeulen sind Bambussprossen und einige Streifen Karotte verteilt, dazu Basilikumblätter auf dem ganzen Teller. Der Berberitzen-Reis schmeckt aromatisch. Ein harmonisches Gericht, das man nur schwer in eine Länderküchen-Schublade bringt. „Freestyle Kitchen" trifft es tatsächlich am besten, wie Sharam Nia nicht müde wird zu erklären. Wir putzen unsere Teller ratzekahl leer. Für einen Nachtisch wäre kein Platz mehr, aber den gibt es hier heute auch nicht, auf Nachfrage bietet uns die nette Bedienung Muffins an. Wir lehnen dankend ab und schlendern mit selig-sattem Lächeln gen Heimat. *cls*

www.teufels-kueche.net
Ottensen, Ottensener Hauptstr. 47
Fon 39 80 49 77
täglich 10-22.30 Uhr
keine Kreditkarten
M V HG 4,20-13,90 Euro

Ausgehen in Hamburg 2008/2009

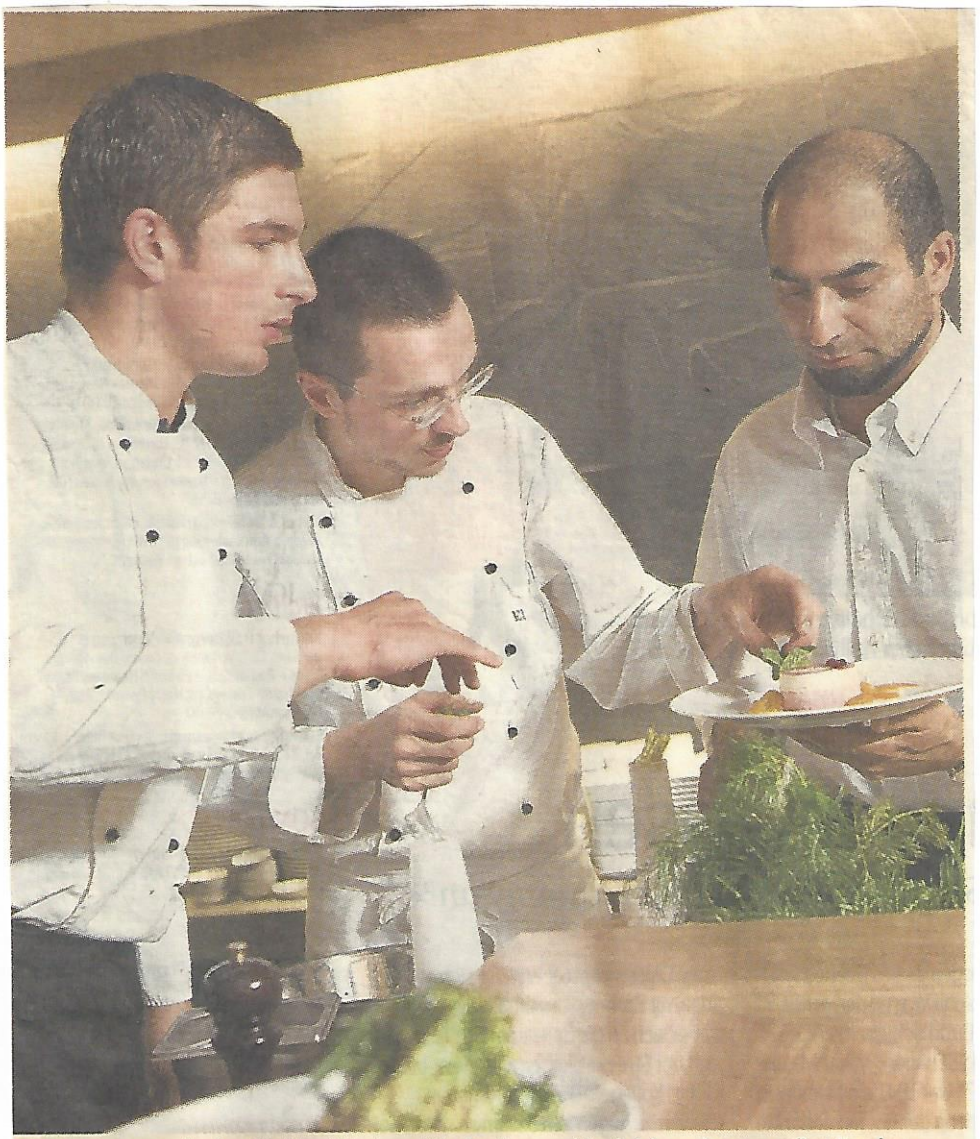
Teufels Küche

Wer hat in mein Schüsselchen gebissen?

Bei Sharam Nia speisen Alt und Jung, Yoga-Lehrerinnen ebenso wie Studenten oder Agentur-Volk. Der Laden ist zur frühen Mittagszeit ebenso gut besucht wie am Abend, wochentags ebenso wie am Wochenende. Der Erstbesucher wähnt sich vielleicht in einem Imbiss, weil er am Tresen bestellen und sich sein Getränk (neben Wasser und Apfelschorle auch trendige Bionade, Africola, Almdudler und natürlich Bier) selbst aus dem Kühlschrank holen muss.
Wir stehen eine Weile vor der aktuellen Tageskarte. Orient Fried Rice mit Minzcreme ist ein Evergreen, ebenso die Schafskäse-Ravioli. Uns beiden sagt die Spinat-Kokos-Suppe für 4,20 Euro sofort zu, als Hauptgericht ordere ich Curcuma Chicken mit Berberitzen-Reis (10,90 Euro), meine Begleitung entscheidet sich für den hiesigen Klassiker: Thai-Nudeln mit Wokgemüse zu 7,90 Euro. Drinnen laden Barhocker zum geselligen Plausch, aber wir suchen an diesem Tag Platz an den Vierertischen vor der Tür. Kurze Zeit wird uns auch schon die Suppe gebracht. Wir staunen nicht schlecht. Diese Schüssel könnte glatt als Hauptgericht durchgehen. Mit Paprika und ein paar Frühlingszwiebelringen garniert auch optisch eine Freude. Ebenfalls freudig greifen wir zum gereichten Fladenbrot, das warm und knusprig ist. Wir schweigen uns an. Die Suppe ist nicht zu scharf gewürzt, der Kokosgeschmack dezent, klar herausschmeckbar, kurz: lecker. Nach dem letzten Löffel frage ich mich, ob die vielen abgeplatzten Stellen am Rand der Suppenschüssel wohl von Leuten stammen, denen die Tagessuppe hier so gut geschmeckt hat, dass sie auch noch in die Schüssel gebissen haben.
Unsere Hauptgerichte nahen: Die Thai-Nudeln sind scharf, aber keine Burner, das Gemüse dazu knackig. Mein Curcuma Chicken ist eine Überraschung: Standardmäßig hätte ich jetzt irgendein Hähnchenbrust-Geschnetzeltes erwartet, doch vor mir liegen zwei Hähnchenkeulen und ein kleines Stückchen Brust, beides im goldgelben Sud und nicht in zu Einheitspampe verdickter Sauce. Auf den Hähnchenkeulen sind Bambussprossen und einige Streifen Karotte verteilt, dazu Basilikumblätter auf dem ganzen Teller. Der Berberitzen-Reis schmeckt aromatisch. Ein harmonisches Gericht, das man nur schwer in eine Länderküchen-Schublade bringt. „Freestyle Kitchen" trifft es tatsächlich am besten, wie Sharam Nia nicht müde wird zu erklären.
Wir putzen unsere Teller ratzekahl leer. Für einen Nachtisch wäre kein Platz mehr, aber den gibt es hier heute auch nicht, auf Nachfrage bietet uns die nette Bedienung Muffins an. Wir lehnen dankend ab und schlendern mit selig-sattem Lächeln gen Heimat. *cls*

www.teufels-kueche.net
Ottensen, Ottensener Hauptstr. 47
Fon 39 80 49 77
täglich 10-22.30 Uhr
keine Kreditkarten
M V HG 4,20-13,90 Euro
KNEIPENRESTAURANTS RANG 10

05/2008



Mit Liebe gemacht: Im „Nia" legt Shahram Nia, Besitzer und Koch (r.), auch gerne selbst Hand an.

GASTRO

Mit einem Hauch von Orient

Neu in Ottensen: Das »Nia« an der Großen Brunnenstraße

Zu Ottensen gehören Lammwürste wie die Schwäne zur Alster. Das mag vielleicht erst einmal seltsam klingen, ist aber so. Seit knapp zehn Jahren werden sie in „Teufels Küche" hausgemacht, landen erst als „Merguez" auf der Karte und anschließend meistens auch schnell in den Bäuchen hungriger Hamburger.

Das einzige Problem an „Teufels Küche": Der kleine Laden an der Ottenser Hauptstraße ist oft pickepackevoll, drinnen wie draußen. „Außerdem gibt es immer wieder Leute, die es schade finden, dass sie dort nicht länger verweilen können", sagt Shahram Nia, der Besitzer. „ Für viele hat ‚Teufels Küche' eben eher Bistro- oder Imbiss-Charakter."

Darum hat sich der 40-Jährige jetzt einen Traum erfüllt: Beinahe um die Ecke, an der Großen Brunnenstraße, eröffnete er Ende März ein „richtiges" Restaurant, schlicht nach ihm benannt: „Nia". Ein großer Raum, unaufdringlich, aber mit indischem Schiefer, grünen Glaskacheln und viel Holz schick eingerichtet, mit Platz für 60 Menschen, der „gut zur Ottenser Gastro-Meile passt".

Die Küche ist – der Erfolg des Vorreiters hat es quasi vorgegeben – international mit einem Hauch von Asien und Orient. Mittags werden zwei oder drei wechselnde Speisen serviert, am Abend gibt's eine feste Karte plus ein paar Tagesgerichte. Darunter etwa gebackener Ziegenkäse auf Salat mit Thymian-Sesam-Honig (8,90 Euro), Coq au Vin mit Schupfnudeln (15,50 Euro) und natürlich „Merguez" mit Estragon-Kartoffelpüree und Schalotten-Balsamico-Jus (10,90 Euro) – der Klassiker. Dazu „Kleinigkeiten" wie „Borani", blanchierter Spinat in Joghurt (3,20 Euro), oder Chicken-Saté für 4,80 Euro, die man auch mal nebenbei zu einem Glas Wein genießen kann (offen ab 2,70 Euro, Flasche ab 19,70 Euro).

„Die Idee war, ein Restaurant für die ganze Familie zu machen, in das man fast zu jeder Tageszeit einkehren kann. Eben einfach einen Platz zu schaffen, an dem man sich wohlfühlt", so Shahram Nia. Das ist ihm gelungen.

Nadine Rinke

„Nia": Große Brunnenstr. 105, Mo-Fr 12-23 Uhr, Sa/So ab 16 Uhr, Tel. 46 00 88 91, www.nia-restaurant.de

Szene Hamburg 2007/2008

Teufels Küche

Im Bistro-Restaurant Teufelsküche angekommen vermittelt der mediterran eingerichtete Innenbereich mit offener Küche und Helligkeit verbreitenden Fenster zur Straße ein frisches Ambiente. Auf der Wandtafel geht es essensmässig ziemlich kühn zu, Fusion-Food ist angesagt, ein bisschen Östliches gemischt mit französischer oder etwa italienischer Küche. Wir entscheiden uns neben Thai Nudeln und Gemüse (7,50 Euro) und Spagetti in Bärlauch (8,50 Euro) für das Lamm-Ocra-Ragout mit gelben Linsen und Basmatireis (13,60 Euro) und das Wildschwein-Pfifferling-Ragout mit gerösteten Spätzle (13,40 Euro), dazu zwei Bier zum Selbstnehmen aus dem Kühlschrank (0,33 Liter 2,50 Euro). Rasch wird das Essen von der aufmerksamen Bedienung gebracht. Die Okraschoten zum Lamm-Ragout haben Biss, das Lamm ist zart, nur Schade, dass der feine Geschmack vom Koriander überdeckt wird. Das Wildschwein-Ragout überzeugt durch Aussehen und saftigen Geschmack, die ziemlich süße Soße könnte ein bisschen mehr Fülle vertragen. Die Portionen hätten bei dem Preis gerne größer oder mit einem Salat vorweg sein können. Das holt der hausgemachte Kokos-Himbeer-Muffin mit Puderzucker bestreut (1,50 Euro) wieder raus. BONA BENNSON

Teufels Küche: *Ottenser Hauptstraße 47 (Ottensen), Telefon 39 80 49 77, Mo-Sa 11–23, So 11.30–22 Uhr, Kreditkarten: keine; www.teufels-kueche.net*

Teufels Küche Freestyle Küche mit buntgemischter Karte. Man bestellt am Tresen und kann währenddessen in die offene Küche schauen. Wer keinen Barhocker erwischt hat, stellt sich an die hohen Stehtische. Es gibt eine feste Karte mit Thainudeln und Wokgemüse, hausgemachte Lammwürstchen und Schafskäseravioli (7,40–13,20 Euro) – und für die Spontanen eine wechselnde Tageskarte.
Ottenser Hauptstraße 47, Telefon 39 80 49 77, Mo-Sa 11–23, So 11.30–22 Uhr; www.teufels-kueche.net

Welt Kompakt 11/2007

Rauchverbot: Wirte fürchten Klagen

Die meisten Lokale bitten Gäste mit Zigarette vor die Tür – Nachbarn könnten sich gestört fühlen

Von Insa Gall

Hamburgs Gastronomen bereiten sich auf das Rauchverbot vor, das ab Januar in Kraft treten soll. Schon jetzt zeichnet sich ab, dass mit dem neuen Gesetz neue Probleme auf Wirte, aber auch auf viele Anwohner zukommen. Denn die meisten Restaurants, Kneipen und Bars werden ihre Gäste zum Rauchen vor die Tür bitten müssen. Nicht nur im Sommer dürfte sich ein Teil der Gastronomie ins Freie verlagern. Durch die vielen Raucher, die bis spät abends vor den Läden stehen, könnten sich Anwohner gestört fühlen. „Es liegt auf der Hand, dass dies Probleme mit der Nachbarschaft geben wird", sagt Gregor Maihöfer, Geschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga).

Nur wenige Gastronomen werden abgetrennte Nichtraucherräume einrichten können, wie eine Umfrage dieser Zeitung zeigt. Dazu zählt die Weinwirtschaft **„Kleines Jacob"** und der **„Goldbeker"** in Winterhude. Das Sternerestaurant **„Poletto"** ist schon jetzt ein Nichtraucherrestaurant. Gäste können sich zum Rauchen aber in einen abgetrennten Raum zurückziehen, wie auch in der **„Mandalay Bar"** (Neuer Pferdemarkt). Auch in der Disko der **„China Lounge"** darf weiter geraucht werden, dafür bleiben zwei Ebenen des Clubs rauchfrei. Die **„Große Freiheit"** richtet ebenfalls einen Raucherbereich ein.

Die meisten Restaurants haben jedoch keine bauliche Möglichkeit, Räume abzutrennen. So ist das Rauchen im **„Henssler und Henssler"** von Jahresbeginn an verboten. Am Eingang werden große Aschenbecher aufgestellt, die Gäste zum Rauchen vor die Tür gebeten. Das **„Drei Tageszeiten"** (Mühlenkamp), das **„Borchers"** (Eppendorf) und das **„East"** (Simon-von-Utrecht-Straße) wollen vor der Tür Wärmepilze aufstellen. Im **„Eisenstein"** (Ottensen) darf künftig nur auf der überdachten Terrasse geraucht werden. Im **„Nil"** (Neuer Pferdemarkt) und im **„Vapiano"** gelten absolute Rauchverbote.

Mehr noch als Restaurantbetreiber befürchten vor allem die Wirte von Eckkneipen und Bars Umsatzeinbußen. Mehrere Wirte versuchen nun, das Rauchverbot mit einer Volksinitiative zu stoppen, sie haben schon 13 000 Unterschriften gesammelt. Kommende Woche wollen sie ihre Listen einreichen. Klar ist, dass das Nichtrauchergesetz auf diesem Wege nicht bis Jahresende gekippt wird. Dies kann jedoch nach Überzeugung des Dehoga-Chefs mit einer Verfassungsbeschwerde gelingen. „Es gibt gute Chancen, dass das Verfassungsgericht noch vor Weihnachten Stellung nimmt", sagt Maihöfer. Vielen Wirten seien die Umsetzung des Gesetzes und die behördlichen Zuständigkeiten noch völlig unklar.

FOTO: RETO KLAR

Kein Qualm in „Teufels Küche": In dem Laden in Ottensen ist Rauchen schon seit knapp einem Jahr verboten

Keine klaren Regeln

■ Vor einem noch ungelösten Problem steht die **Spielbank** an der Esplanade. „Für viele gehören Roulette oder Poker und Rauchen zusammen", sagt Hagen Riedel. Klare Ausführungsbestimmungen für Kasinos fehlten jedoch. „Sie sind im Gesetz nicht aufgeführt, diese Frage muss bei einem Vor-Ort-Termin geklärt werden", sagt Rico Schmidt, Sprecher der Gesundheitsbehörde. Auch die Handhabung der Regelung am **Flughafen** sei noch offen.

■ Die Gesundheitsbehörde will ab nächster Woche eine **Hotline** einrichten: **(040) 428 37 2014.**

Gourmet Reise Herbst 2007

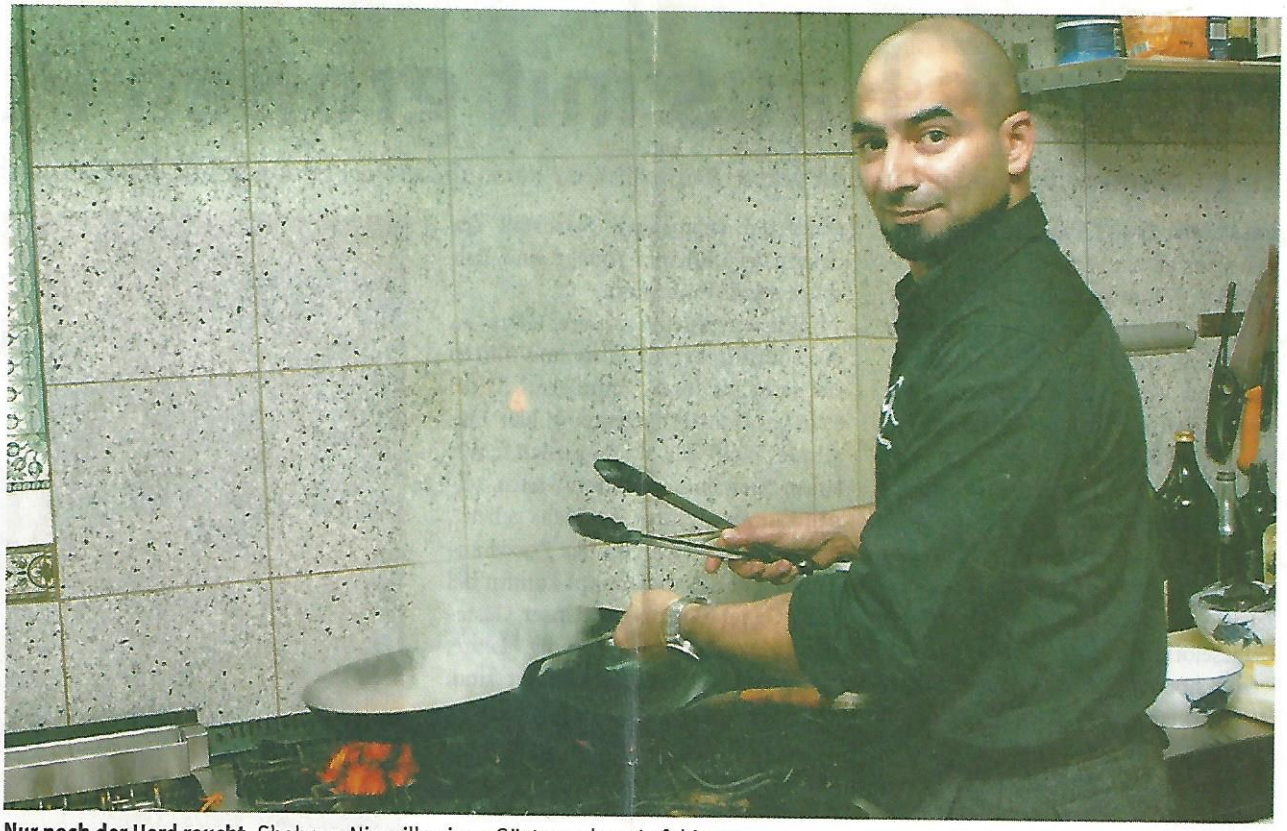
Die Bank (u.) ist stilvolle Anlaufstelle für Fans von Zweisternekoch Fritz Schilling. Sharam Nia (r.) bietet teuflisch gute Küche in Teufels Küche, im La Scala rührt Tim Mälzer mit Mario Zini auch einmal Risotto. Coole Küche und Location im East (r.).

Hamburg hat mehr als nur Hafen und Fisch. Besonders gern shoppt Tim bei Paola oder er snackt in Teufels Küche.

Teufels Küche

Imbiss de luxe in Ottensen. Teuflisch gut diese hausgemachten Ravioli mit Ziegenkäsefüllung und Preiselbeer-Chili-Soße oder die Lammkoteletts mit Limettenjus.
Ottenser Hauptstraße 47, Tel.: 040/ 39 80 49 77, www.teufels-kueche.net

01/2007



Nur noch der Herd raucht: Shahram Nia will seinen Gäste saubere Luft bieten

Foto: Mathias Thurm

▸ Hamburg

Teufels Küche ohne Rauch

Nach erfolgreichem Test will Shahram Nia Zigarettenqualm auf Dauer aus seinem Lokal verbannen

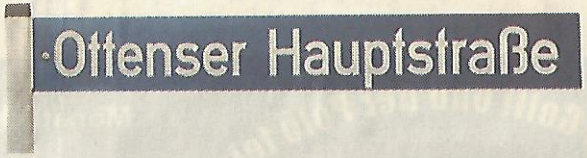
HAMBURG. Shahram Nia wollte es endlich wissen. Schon lange hatte er sich darüber geärgert, dass in dem rund vier mal vier Meter kleinen Gastraum seines Imbisses Teufels Küche an der Ottenser Hauptstraße Raucher und Nichtraucher dicht gedrängt nebeneinander essen mussten. Außerdem zogen die Rauchschwaden manchmal bis in die offene Küche. Und jetzt hat er gehandelt. In den Eingang seines Schnellrestaurants hat er morgens kurzerhand einen Zettel mit dem Hinweis gehängt: „Liebe Gäste, wir starten ab heute eine raucherfreie Woche".

Selbst Raucher, so Nia, hätten Verständnis gezeigt und seien zum Qualmen entweder vor die Tür gegangen oder hätten sich den Glimmstängel für die Dauer der Mahlzeit eben verkniffen. Gefreut hätten sich nicht nur die vielen Mütter mit Kleinkindern, die den Imbiss mit orientalisch-asiatischer Küche oft aufsuchen, sondern auch die meisten anderen Stammgäste.

Die Welt 01/2007

MEINE STRASSE

Kulturen und Konsum auf Kopfsteinpflaster



In dieser Serie stellen WELT-Mitarbeiter ihre Lieblingsstraße in Hamburg vor – erzählen Persönliches, Skurriles und Überraschendes. Teil 15 widmet Simone Meyer der Ottenser Hauptstraße.

Mit dieser Fußgängerzone ist es wie mit einem guten Eintopf: die Mischung macht's, der perfekte Mix der Zutaten. Nach diesem kulinarischen Vergleich läge die Ottenser Hauptstraße genau zwischen Omas legendärer Linsensuppe und der Bouillabaisse à la Paul Bocuse. Sie ist gemütlich, aber nicht trutschig; modern, aber nicht aufgemotzt; übersichtlich, aber nicht begrenzt. Kein Schickimickipflaster, eher der Freiluftflur einer großen Wohngemeinschaft aus Studenten, jungen Familien, Alternativen und Eingesessenen, die in Ottensen alt werden wollen.

Vielleicht auch, weil es so praktisch ist: Das autofreie Stück vom Altonaer Bahnhof bis zum Spritzenplatz und die folgende Kopfsteinpflasterstrecke in Richtung Elbe bieten eben alles, was man zum Überleben braucht. Wer nicht gerade einen Wohnwagen oder eine verspiegelte Schrankwand sucht, muss dieses Viertel nicht verlassen, jedenfalls nicht zum Einkaufen. Hier ist jeder vertreten, sogar alphabetisch, vom Anziehladen bis zum Zahnarzt. Angefangen mit Brillen, Blumen und Bodenbelägen über Caipirinha und Cappuccino, Döner und Doppel-Whopper, edle Tropfen und Elektrogeräte, Frisuren und Flickzeug, Geschenke für den Mann und Geschmeide für die Frau bis zu H&M und Hustensaft.

Für H steht allerdings auch eine Besonderheit: In Ottensen gibt es sogar einen Straßenhund. Bubu, der schwarze Briard, hat sein Herrchen in „Teufels Küche" und seinen Trinknapf genau davor. Mittags stehen hier die Leute bis aufs Pflaster – für hausgemachte Lammwürste, Kichererbsen-Koriander-Püree und andere Köstlichkeiten, die nach Orient riechen. In diesem Freistil-Restaurant dürfen die Gäste mitwürzen, wie bei Mama in die Küche rufen: „Bitte schön viel Curry an den Reis!" Inhaber Sharam Nia (38) hat seine neuerdings rauchfreie Küche vor sieben Jahren eröffnet und gleichzeitig Ottensen für sich entdeckt. „Die Straße ist gut durchgewürfelt", findet er. „Hier kopiert nicht ein Geschäft das nächste. Die meisten sind schon lange hier."

Und: Man kennt sich, unter Nachbarn und unter Kollegen. Genau dieses dörfliche Miteinander macht für Nia den Charme der Ottenser Hauptstraße aus. Seine Küche ist eines von vielen lebendigen Elementen, die in dieser Straße Kulturen verbindet. Multikulti trifft tatsächlich zu auf das Nebeneinander von chinesischen Nudelgerichten, türkischem Gemüse, portugiesischen Croissants, heimischen Bioprodukten, italienischen Spezialitäten. Nicht zu vergessen die gemeinsamen Feiern: Afrika-Festival, Altonale, Weihnachtsmarkt – oder auch im Sommer das Fest vor der „Eisliebe" am westlichen Zipfel der Ottenser Hauptstraße, die hier schon „Bei der Reitbahn" heißt. Zu Stoßzeiten steht man hier eine Viertelstunde auf dem Bürgersteig, um eine Waffel mit Karamelleis oder Joghurt-Waldbeer-Eis herauszutragen.

Für das Getränk danach bieten sich an: „Waschbar", „Reisebar" oder „Rehbar". In der einen kann man zum Astra seine schmutzige Wäsche sauber schleudern lassen (sechs Kilo für 3,50 Euro), in der anderen beim Earl-Grey-Tee den Indientrip buchen. Und in der dritten schlürfen Cocktailfreunde ihren Mojito unterm Hirschgeweih, zwischen tannengrünen Wänden und unter goldverzierter Decke. Im Sommer sitzt und guckt es sich am besten vor der Tür. Die Holzbankloge kann mit der Piazza in der Schanze locker mithalten. Apropos: Im „Mar y Sol" ein paar Meter weiter vorn gibt es mindestens so guten Galão wie am Schulterblatt.

Und alles, was jetzt noch fehlt an einer perfekten Straße, um das Wochenende zu beginnen, findet sich im Mercado. Gut, es ist ein Einkaufszentrum, doch im Vergleich zu anderen erstaunlich freundlich. Der Konsumtempel ist vielleicht kein Sahnehäubchen, wohl aber eine notwendige Zutat.

Paola Alimentari – aus ihrem Laden duftet es schon im Vorbeigehen nach Italien. Ein Geheimtipp auch von Fernsehkoch Tim Mälzer, er kauft hier Obst, Gemüse und Gewürze ein

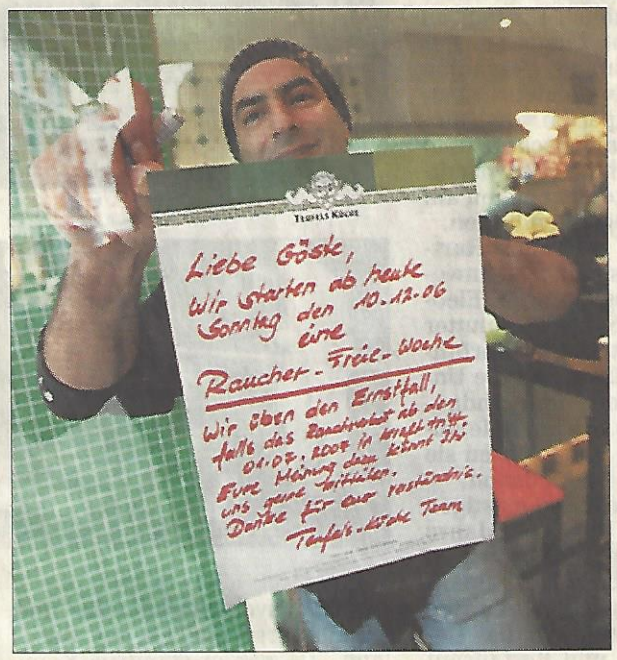
FOTOS: BERTOLD FABRICIUS

Wenn in „Teufels Küche" jemand qualmt, dann nur der Koch mit der heißen Gemüsepfanne: Inhaber Sharam Nia (rechts) hat in seinem Restaurant freiwillig ein Rauchverbot verhängt

MOPO 12/2006

Testwoche in der „Teufelsküche“: Hier ist Rauchen jetzt verboten

Franziska Coesfeld



Shahram Nia (38), Inhaber der Gastronomie Teufelsküche in Ottensen, weist seine Kundschaft darauf hin, dass bei ihm eine Woche lang nicht geraucht werden darf.

FOTOS: MARCELO HERNANDEZ

Die Toleranz der Raucher wird in einem Hamburger Restaurant jetzt auf die Probe gestellt: Nachdem eine Gesetzesinitiative zum Rauchverbot in Gaststätten bundesweit gescheitert ist und nun auf Länderebene diskutiert wird, startete am gestrigen Sonntag Shahram Nia, Inhaber der Teufelsküche in Ottensen, zusammen mit dem Abendblatt ein Pilotprojekt: In dem Laden des 38-Jährigen gilt eine Woche lang absolutes Rauchverbot. Shahram Nia will testen, wie die Hamburger auf das Verbot reagieren. Das Abendblatt begleitet die Aktion.

„Die frische Zubereitung in der offenen Küche und das gesunde Essen passen nicht zu den Rauchschwaden. Zudem sitzen die Gäste eng beieinander. Nichtraucher sind gezwungen, passiv mitzurauchen“, sagt Nia. Ob den Gästen der Tabakkonsum oder der kulinarische Genuss wichtiger ist, wird sich in den nächsten Tagen herausstellen.

Tag 1: Shahram Nia hängt einen Zettel ins Schaufenster, der die Kunden auf das Verbot hinweist. Die Aschenbecher stehen sauber aufgestapelt neben der Kaffeemaschine. „Super, dann schmeckt das Essen doch gleich doppelt so gut“, sagt Adrian Stanciu (35). Eine dicke Dampfwolke zieht über den Tresen hinweg. Sie stammt jedoch aus dem Kochtopf und nicht von einer Zigarette. Sein Essen zu genießen, ohne eingenebelt zu werden, stößt bei den Gästen auf große Zustimmung. Und auch die Nikotinsüchtigen üben sich in Toleranz. Zigarettenpackungen werden ohne Diskussion wieder eingesteckt.

Mit den Feuerzeugen werden höchstens die Kerzen auf dem Tisch angezündet. „Ich bin ja zum Essen und nicht zum Rauchen hier“, sagt Cathrin Herweg. Sie würde zum „Qualmen“ auch nicht vor die Tür gehen: „Das ist albern. Dann verzichte ich lieber ganz.“ Viele Raucher tun es der Bankkauffrau an diesem Sonntag gleich – ein erfolgreicher Auftakt für die rauchfreie Woche in der Teufelsküche.

Hintergrund: Union und SPD hatten sich auf Bundesebene darauf verständigt, das Rauchen in Restaurants, die keinen abgetrennten Raum dafür haben, sowie in öffentlichen Gebäuden und Verkehrsmitteln zu verbieten. Doch die Gesetzesinitiative scheiterte an verfassungsrechtlichen Bedenken. Nun sollen die Länder entscheiden. Das Problem: Die Meinungen driften auseinander. Während etwa Bayerns CSU-Regierungschef Edmund Stoiber für ein Rauchverbot plädiert, setzt Ministerpräsident Christian Wulff aus Niedersachsen (CDU) lieber auf freiwillige Lösungen.

Hamburger Abendblatt 12/2006

OTTENSEN RESTAURANT TESTET MIT DEM ABENDBLATT EINE NIKOTINFREIE WOCHE

„Teufelsküche“– zum Rauchen geht’s raus

Franziska Coesfeld

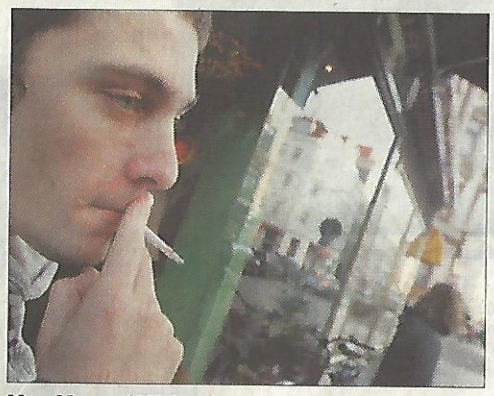
Ein Pärchen steht vor der Location Teufelsküche in Ottensen. Hastig nimmt die junge Frau einen letzten Zug an ihrer Zigarette, bevor sie ihrem Freund in den Laden folgt. Denn seit Sonntag glühen in dem Restaurant keine Glimmstängel mehr.

Shahram Nia, Inhaber der Teufelsküche, stellt zusammen mit dem Abendblatt die Toleranz der Tabakkonsumenten auf die Probe: Eine Woche lang gilt in dem Laden des 38-Jährigen absolutes Rauchverbot. Sein Fazit nach dem dritten dunstfreien Tag: „Die Aktion kommt bei den Gästen sehr gut an. Die Nichtraucher freuen sich, ihr Essen genießen zu können, ohne eingenebelt zu werden. Und die Raucher gehen ohne Murren vor die Tür oder verzichten ganz auf ihre Zigaretten.“

Dienstagmittag: In dem Restaurant mit der offenen Küche herrscht Hochbetrieb – Es zischt und dampft aus den Töpfen. Ein Koch schwenkt Gemüse in der Pfanne. Die Bedienung balanciert einen Brotkorb und Teller mit hausgemachten Lammwürsten auf ihren Händen. Geduldig warten zwei Männer auf einen leeren Platz. Dass auf den Tischen keine Aschenbecher stehen, stört die Leute nicht. Im Gegenteil. Fast alle sind davon begeistert, dass der Zigarettenqualm aus der Teufelsküche verbannt wurde. „Die Aktion ist super und ein echter Fortschritt. Es wäre toll, wenn der Laden auch in Zukunft rauchfrei bliebe“, sagt Jonas Hetzer, der mit seiner Frau Kerstin zu Mittag isst. Dass viele Menschen rauchfreie Restaurants befürworten würden, zeigt eine Umfrage des Hamburger Abendblatts Online. Von 929 Befragten gaben 64,2 Prozent an, dass es in Speiselokalen Extraräume für Raucher geben sollte.

Eine Frau betritt die Teufelsküche. Mit einer glühenden Zigarette zwischen den Fingern. Die Bedienung, Ilka Pauly (26), ist sofort zur Stelle und weist die Raucherin freundlich auf den Zettel im Schaufenster hin. Das Rauchverbot hat Inken Foss übersehen. Ohne Diskussion schmeißt sie die halb abgebrannte Zigarette zur Tür hinaus. „Ich fände es natürlich besser, wenn ich hier rauchen dürfte“, sagt Foss, „aber zum Essen bleibe ich trotzdem.“ Zum „Qualmen“ vor die Tür zu gehen, kommt für die 40-Jährige nicht in Frage: „Dann rauche ich lieber nicht. Oder gehe in ein anderes Restaurant.“

Die Raucher unter den Stammgästen bleiben der Teufelsküche treu und können sich mit dem „Qualmverbot“ bisher gut arrangieren. „Ich habe kein Problem damit, den Tabak in der Tasche zu lassen“, sagt Max Mayer. Shahram Nia zieht nach den positiven Reaktionen seiner Kunden Fazit: „Ich spiele mit dem Gedanken, das Rauchverbot länger als eine Woche durchzuziehen.“ Ob die Gäste den kulinarischen Genuss weiterhin dem Tabakkonsum vorziehen, wird sich in den nächsten Tagen herausstellen.



Max Mayer (18) hat kein Problem damit, zum Rauchen vor die Tür zu gehen: „Das Essen dunstfrei genießen zu können finde ich gut.“

Claudia (27), eine Ärztin aus Ottensen, ist Stammgast in der Teufelsküche: „Das Rauchverbot ist klasse.“ FOTOS: RÖHRBEIN

Hamburger Abendblatt 12/2006

OTTENSEN GASTRONOM SHAHRAM NIA ZIEHT ERSTE POSITIVE BILANZ

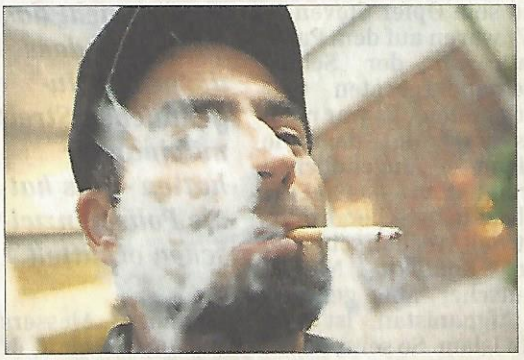
Teufelsküche: Rauchverbot bleibt

Franziska Coesfeld

Eine Woche striktes Rauchverbot liegt hinter der Teufelsküche. In einem Pilotprojekt stellte Shahram Nia, Inhaber des Restaurants in Ottensen, gemeinsam mit dem Abendblatt die Toleranz von Tabakkonsumenten auf die Probe. Nias Bilanz: „Die Aktion war ein Riesenerfolg. Ich habe nicht nur von Nichtrauchern, sondern auch von Rauchern viele positive Reaktionen erhalten."

Doch wer jetzt denkt, er könnte in dem Laden des 38-Jährigen ab heute wieder genüsslich an seinen Glimmstängeln ziehen, liegt falsch. Denn die nikotinfreien Tage sind in der Teufelsküche noch lange nicht gezählt. Im Schaufenster hängt ein neuer Zettel, der die Gäste wissen lässt, dass Zigaretten auch für den Rest des Jahres nur vor der Tür glühen dürfen. „Die Aktion ist super angekommen. Nun habe ich beschlossen, die rauchfreie Zeit zu verlängern", sagt der Gastronom, der sich selbst gerne mal eine Zigarette ansteckt. „Ich rauche in Speiselokalen generell nicht. Essen und Rauchen passt für mich nicht zusammen." Deshalb zieht er sich während der Arbeit manchmal in den Hinterhof zurück – und raucht dort in Ruhe eine Zigarette. Nicht nur Stammkunden und Freunde, auch Gäste, die durch das Abendblatt auf das Restaurant aufmerksam geworden sind, haben den Inhaber dazu ermutigt, das Projekt fortzuführen. Zwei Pärchen sind sogar aus Lüneburg angereist, um sich in der Ottenser Hauptstraße 47 verwöhnen zu lassen. Sie sind begeistert davon, rauchfrei essen zu können. „Ich finde Lokale furchtbar, in denen Rauchschwaden an mir vorüberziehen. Der Gestank ist unangenehm, und ich fange an zu husten", sagt Ernst-Georg Köhl. Der 67-Jährige ist sich sicher, dass er nun häufiger die nikotinfreie Teufelsküche mit seiner Frau Heide besuchen wird: „Das Projekt ist unterstützenswert."

Susanne Lieber (36) und Tochter Anna (3) sind von der rauchfreien Teufelsküche begeistert.



Gastronom Shahram Nia (38) genießt seine Zigarettenpause jetzt im Hinterhof. FOTOS: RÖHRBEIN

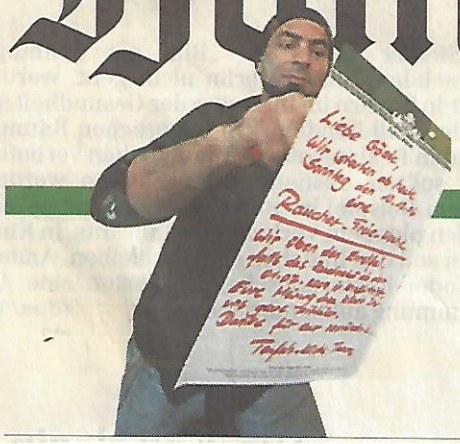
Bis Ende des Jahres wird Shahram Nia beobachten, wie sich das Rauchverbot auf sein Geschäft auswirkt: „Sieben Tage reichen nicht aus, um zu beurteilen, ob das Verbot Umsatzeinbußen zur Folge hat." Bisher sei der fehlende Betrag minimal. „Die Leute haben etwa 20 Prozent weniger Wein und Bier konsumiert. Dafür habe ich mehr antialkoholische Getränke verkauft", sagt Nia. Wenn der Umsatz bis zum 31. Dezember maximal um fünf Prozent sinkt, werde er den Zigarettenqualm auch im neuen Jahr aus seinem Laden verbannen. Fest steht: Die Mehrheit der Gäste hat sich während der rauchfreien Woche sehr wohl gefühlt. Das ist Nia am Wichtigsten: „Ich wünsche mir, dass die Kundschaft die Teufelsküche zufrieden verlässt. Wenn das Rauchverbot bedeutet, ein paar Euro weniger zu verdienen, kann ich damit sehr gut leben."

Hamburger Abendblatt 11/2006

Hamburger

UNABHÄNGIG

www.



EINE WOCHE OHNE QUALM

Pilotprojekt: Restaurant testet Rauchverbot mit dem Abendblatt

Hamburger Abendblatt 11/2006

Mittendrin

SERIE Augenblicke in Hamburger Szenetreffs. **Dritte Folge:** Ein Vormittag in Teufels Küche. Wo es nach Orient duftet.

Höllisch heiß in Ottensen

Sigrid Berenberg und ihr Sohn Konrad gehen gern in Teufels Küche essen. Fotos: Tina

Anne Klesse

Es ist die Hölle los. Bis auf die Ottenser Hauptstraße stehen die Gäste, versuchen einen Blick auf die Tafel hinter dem türkis gekachelten Tresen zu erhaschen. In weißer Kreide sind dort die Gerichte angeschrieben: „Galloway-Okra-Gemüse-Ragout mit Basmatireis" gibt es. Und „Thai-Nudeln mit Wok-Gemüse". Es ist kurz nach zwölf Uhr, es ist kalt, aber sonnig. Mittagspause in Ottensen.

Zwischen alten Blumendekor-Wandkacheln und bestickten Sitzkissen auf der Fensterbank wirbeln Koch Marcus Aßmann (27) und seine Kollegen. In der offenen Küche brät Aßmann gelben Curryreis. Es zischt, wenn der breitschultrige Mann mit den langen Haaren frisches Gemüse mit Schwung in die heiße Pfanne wirft. Er strahlt die Gäste an, die Arbeit bringt

stecke klirren. Geschäftsführer Ommid Jahedi (37) eilt zwischen Theke und Tischen hin und her. Es riecht nach Orient – nach Curry, gebratenem Gemüse, Reis und Knoblauch.

Frische Kräuter und orientalische Gewürze

Auf der Theke stehen frische Blumen und weiße Porzellanschalen mit gelben, roten und grünen Gewürzen: In Teufels Küche wird mit reichlich Kurkuma, Kardamom, Chili und frischen Kräutern gekocht. „Lammrückenspieße mit Kichererbsen-Koriander-Ragout und Salat", bestellt eine Frau Mitte zwanzig.

Während sie auf ihr Essen wartet, stöbert sie in den Zetteln an der Wand im hinteren Bereich des Ladens. Neben Wohnungs-Suchanzeigen mit Telefonnummern-Schnipseln zum Abreißen wird für einen „Kundalini-Yoga-Anfän-

Corinna Stahlke (38) und Sascha Gröschel (37) setzen sich an einen der zwei langen dunklen Holztische. Die beiden Arbeitskollegen haben Chicken-Tandoori-Spieße mit Curry-Gemüse und hausgemachten Semmelrösti bestellt.

Private Gespräche und höllisch gutes Essen

Sascha Gröschel verbringt die Mittagspause häufig hier, heute hat er seine Kollegin überredet mitzukommen. Er hat

Anzeigen für einen kleinen Verlag, arbeiten quasi um die Ecke, in der Leverkusenstraße. Heute Mittag reden sie über private, schöne Dinge, die Arbeit ist tabu. „Hier ist es echt gemütlich – obwohl so viel los ist", stellt Corinna Stahlke nach einem Blick in die Runde fest und schiebt mit der Gabel die Hühnchenstücke vom Holzspieß.

Sigrid Berenberg und ihr 17-jähriger Sohn Konrad setzen sich ans andere Ende des

„Reise Bar" schräg gegen
verbracht hat. Die beide
hen sich nicht so häufig,
wenn, gehen sie gern in
fels Küche. Heute hat
Gymnasiast schulfrei und
ner Mutter im „Kult
West" in der Großen Berg
ße geholfen. Jemand
dem Kultwerk einen Ki
tisch geschenkt, zu dritt h
sie den heute aufgebaut.

Viel los, aber nette Gespräc mit den Tischnachbarn

Boah, hab ich einen Hu

Hamburger Abendblatt 11/2006

endrin

RIE Augenblicke in burger Szenetreffs. **olge:** Ein Vormittag in Teufels Küche. Wo es nach Orient duftet.

isch ß in nsen

klirren. Geschäftsführ- mid Jahedi (37) eilt en Theke und Tischen d her. Es riecht nach – nach Curry, gebrate- müse, Reis und Knob-

Kräuter und orientalische

Theke stehen frische und weiße Porzellan- mit gelben, roten und Gewürzen: In Teufels wird mit reichlich Kur- Kardamom, Chili und Kräutern gekocht. rückenspieße mit Kie- sen-Koriander-Ragout lat", bestellt eine Frau wanzig.
rend sie auf ihr Essen stöbert sie in den an der Wand im hinte- reich des Ladens. Ne- hnungs-Suchanzeigen efonnummern-Schnip- n Abreißen wird für ei- undalini-Yoga-Anfän- " und für „Grundkurse piel und Persönlich- wicklung" geworben.

Sigrid Berenberg und ihr Sohn Konrad gehen gern in Teufels Küche essen. Fotos: Tina Wunsch

Corinna Stahlke (38) und Sascha Gröschel (37) setzen sich an einen der zwei langen dunklen Holztische. Die beiden Arbeitskollegen haben Chicken-Tandoori-Spieße mit Curry-Gemüse und hausgemachten Semmelrösti bestellt.

Private Gespräche und höllisch gutes Essen

Sascha Gröschel verbringt die Mittagspause häufig hier, heute hat er seine Kollegin überredet mitzukommen. Er hat „sehr leckeres, sozusagen höllisch gutes Essen" versprochen. Die beiden verkaufen Anzeigen für einen kleinen Verlag, arbeiten quasi um die Ecke, in der Leverkusenstraße. Heute Mittag reden sie über private, schöne Dinge, die Arbeit ist tabu. „Hier ist es echt gemütlich – obwohl so viel los ist", stellt Corinna Stahlke nach einem Blick in die Runde fest und schiebt mit der Gabel die Hühnchenstücke vom Holzspieß.

Sigrid Berenberg und ihr 17-jähriger Sohn Konrad setzen sich ans andere Ende des Tisches. Konrad erzählt seiner Mutter von lustigen Abenden, die er mit Freunden in der „Reise Bar" schräg gegenüber verbracht hat. Die beiden sehen sich nicht so häufig, aber wenn, gehen sie gern in Teufels Küche. Heute hat der Gymnasiast schulfrei und seiner Mutter im „Kultwerk West" in der Großen Bergstraße geholfen. Jemand hatte dem Kultwerk einen Kickertisch geschenkt, zu dritt haben sie den heute aufgebaut.

Viel los, aber nette Gespräche mit den Tischnachbarn

„Boah, hab ich einen Hunger", stöhnt Konrad und blinzelt zum Tresen rüber. Die Sitz-

INFOS

Adresse
Ottenser Hauptstraße
Öffnungszeiten mont bis sonnabends 9–23 sonntags 11–22 Uhr.
Angebot Billig sind di Gerichte nicht, dafür frisch vor den Augen Gäste zubereitet und in der Portion. Die Pre für ein Hauptgericht li bei 7,50 bis 14 Euro. wird ein günstigerer Mittagstisch angebote Zum Nachtisch gibt es selbst gebackene Muf (1,50 Euro) oder orien sche Süßigkeiten wie Baklava (ab 1,20 Euro Catering mit kaltem un warmem Büfett: ab 13 pro Person.
www.teufels-kueche.ne

Genuss in der Pause: Sa Gröschel und Corinna S

Essen unterm Heizstrahl

nachbarn Corinna S und Sascha Gröschel lä freundlich: „Sie beide sich unglaublich ähn Konrad errötet leicht, Mutter freut sich, streich über den Rücken. „Da kommen wir häufig ge sagt sie. Endlich kommt nerin Sophie Kirchner (2 den dampfenden Te „Sorry, so viel los heute" sie. Konrad und seine M unterbrechen das Gesp essen und gucken aus großen Fenster den vor lenden Menschen auf de tenser Hauptstraße zu.

Ausgehen in Hamburg 2006

Teufels Küche

Himmlisch gut

Des Teufels Küche wird bewacht von einem schwarzen Höllenhund – der auf den Namen Bubu hört –, doch wir gelangen ohne Schaden zu nehmen in den grün geplättelten Essraum, eine ehemalige Schlachterei. Dort lassen verführerische Düfte aus der offenen Küche erahnen, was Koch und Restaurantinhaber Sharam Nia mit seinem kochenden Kollegen seit fünf Jahren für die Gäste zaubert. An der Wand hängt eine Tafel, auf die von Hand die Karte geschrieben ist. Neben Basics wie zum Beispiel dem leckeren Wokgemüse gibt es täglich wechselnde Speisen, alles auch zum Mitnehmen. Wir können uns zwischen den vielen Gerichten von Suppe (3,50 Euro) bis zum gebratenen Seehecht (10,90 Euro) kaum entscheiden. Das Essen wird in Teufels Küche direkt am Tresen bestellt, Orangina, Almdudler, Bionade oder Tannenzäpfle-Bier nimmt man sich einfach selbst aus einem großen Kühlschrank und setzt sich auf einen Hocker an einen der zwei hohen, langen Holztische oder draußen an einen Vierertisch auf dem Bürgersteig, bei schönem Wetter sehr begehrte Plätze. Die freundliche, aufmerksame Bedienung bringt das Essen dann an den Tisch. Wir haben die hausgemachten Merguez mit Salat und Zwiebel-Balsamico-Essig für 7,50 Euro bestellt und das Rinderragout mit Sellerie, Kräutern und Basmatireis für 12,60 Euro. Dazu trinken wir zwei gute und preisgünstige offene Weine: Zum Rind einen weißen Fendel Riesling 2004 und zu den Würstchen ein Glas Grauburgunder, Oberrottweil aus Baden, ebenfalls Jahrgang 2004 (beide 3,10 Euro). Vom Essen sind wir begeistert und von den großen Portionen leider pappsatt; den dampfenden Tellern mit anderen Gerichten, die vorbeigetragen werden, können wir nur neidisch nachblicken.

Fazit: In Teufels Küche ist man dem kulinarischen Himmel ein Stückchen näher. *um*

www.teufels-kueche.net
Ottensen, Ottenser Hauptstraße 47
Fon 39 80 49 77
mo–sa 11–23, so 11–22 Uhr
keine Kreditkarten

m t v HG 7–13 Euro
S Altona

› Kneipenrestaurants Rang 3

Teufels Küche

Multi-kulti Kochshow mit Feuerzauber

In der Ottenser Hauptstraße, der quirligen Schlagader des Stadtteils westlich vom Bahnhof Altona, hat sich in den letzten Jahren eine bunte, multikulturelle Kneipenszene entwickelt. Auch die Teufels Küche in Nr. 47 ist auf den ersten Blick nicht mehr als ein einfacher Imbiss mit ein paar Holztischen und Hockern drinnen sowie draußen auf dem Trottoir. Die rund ein Dutzend zur Auswahl stehenden Speisen sind mit Kreide auf eine Schiefertafel hoch oben an der Wand geschrieben, gut sichtbar auch durch die großen Fenster von außen. Bestellt wird am Tresen, wo unter anderem die sechs bis acht Weinflaschen aufgereiht stehen, aus denen offen ausgeschenkt wird. Ein Probeschluck? Kein Problem! Mit Bier, Wasser und Softgetränken aus dem Kühlschrank bedient man sich selbst, Flaschenöffner und Gläser stehen zur Benutzung bereit, desgleichen ein Sammelkörbchen für die anfallenden Kronkorken. Ein unkonventionelles, schlichtes Ambiente also, doch man sollte sich vom ersten Eindruck nicht täuschen lassen.

Unsere Erwartungen sind ob des simplen Äußeren nicht eben hochgeschraubt, als wir an einem der letzten lauen Sommerabende des Jahres mit Glück einen Tisch auf dem Bürgersteig ergattern. Bestellt haben wir zunächst eine Spinat-Cocos-Suppe (EUR 3,50), weil es das einzige Gericht auf der Tafel war, das sich als Vorspeise zu eignen schien. Die Suppe kommt, und wir sind positiv überrascht: Sie schmeckt exotisch und richtig scharf, aber nicht etwa so, dass sie den Geschmacksnerven eine örtliche Betäubung verpasst. Kompliment an den Koch, den wir durch die große Fensterscheibe in der offenen Schauküche wirbeln sehen. Voll konzentriert widmet er sich seinen Pfannen und Woks, bereitet alles à la minute frisch zu und scheint ein besonderes Faible fürs Flambieren zu haben: In regelmäßigen Abständen zischt eine meterhohe Flamme vom Herd hoch und züngelt an der bis unter die Decke gekachelten Wand empor – daher der Name „Teufels Küche"! Bei der superfreundlichen Bedienung, die uns gern den erneuten Weg zum Tresen abnimmt und von dem süffigen spanischen Tempranillo nachschenkt (Glas EUR 3,20), erkundigen wir uns nach dem „Feuerteufel" am Herd: Er stammt aus Argentinien, sie selbst aus der Türkei, und die Besitzer des Lokals sind ein deutsch-persisches Ehepaar – also im besten Sinne „multi-kulti". Derart inspiriert, bestellen wir als Hauptgerichte zum einen gebratene Sardinen mit Petersilien-Aioli und buntem Salat (EUR 8,90), zum anderen Putenspieße mit Kichererbsen-Koriander-Ragout (EUR 11,20). Mittlerweile ist drinnen wie draußen alles voll besetzt, und da jedes Gericht von unserem Kochkünstler in Alleinarbeit frisch zubereitet wird, müssen wir eine Weile warten, aber es lohnt sich: Auf großen Tellern schweben die reichlich portionierten Köstlichkeiten schließlich herbei, und wir sind begeistert: Die drei heringsgroßen Sardinen sind knusprig gebraten, der Salat mit würzigem, nicht zu sauren Dressing angemacht, das Aioli zum „Reinsetzen"! Das Putenfleisch auf zwei Spießen ist zart, saftig und delikat scharf gewürzt, dazu einfach traumhaft das Kichererbsenragout mit grünem Koriander – der „Feuerteufel" versteht sein Handwerk!

Bestens gesättigt und gelaunt verlassen wir sein Reich und diskutieren auf dem Heimweg noch über ein ungelöstes Rätsel: Unser Teufel trägt auf dem Haupte nicht ein einziges Haar – rasiert er sich, oder hat er es bei seinem Feuerzauber doch einmal übertrieben und sich die Platte versengt??? *wh*

Ottensen, Ottenser Hauptstraße 47, 22765
Tel 39 80 49 77
www.teufels-kueche.net
Mo-Sa 11.00-23.00, So 11.00-22.00
Kreditkarten: keine
S Altona

Essen + Trinken 2005/2006

Testsieger „Szenopolis“:

Teufels Küche

Offene Küchen haben etwas Faszinierendes. Ab ins Feuer mit den scheinbar tabulos zusammengewürfelten Zutaten! Und es entstehen außergewöhnliche Gerichte wie die hausgemachten Merguez (Lammwürste) mit Zwiebel-Balsamico-Jus und Kartoffelpüree (7,50 Euro) oder der Coq au Vin mit gerösteten Schupfnudeln in Weinsauce (9,90 Euro). Ein Teufelswerk?! Nein, Freestyle heißt das Zauberwort. Die Küche zeichnet sich durch ihre kulturelle Vielfalt aus, sie lässt sich nichts vorschreiben und probiert ständig Neues aus. Für weniger Waghalsige gibt es eine feste Karte mit Thai-Nudeln und Wokgemüse oder Schafskäseravioli mit Preiselbeer-Chili-Sauce (7,40 bis 13,20 Euro). Dazu Wein (3,20 Euro), Bier (Sagres!) und unzählige Limosorten. Die Theke lockt mit frischen Muffins, um die kulinarische Reise abzurunden. LALE

Kein Teufelswerk, sondern gekonnter Freestyle

Teufels Küche: *Ottenser Hauptstraße 47 (Ottensen), Telefon 39 80 49 77, Mo-Sa 11–23, So 11–22 Uhr, Kreditkarten: keine; www.teufels-kueche.net*

Teufels Küche

Offene Freestyle Kitchen, die es sich zum Ziel gemacht hat, Lebensmittel aus aller Welt zusammenzubringen. Erfolgreiche Kreuzungen: hausgemachte Merguez mit Balsamicojus und Kräuterkartoffelpüree (7,50 Euro) oder hausgemachte Schafskäseravioli mit Preiselbeer-Chilisauce (9,20 Euro).

Teufels Küche: Ottenser Hauptstraße 47, 22765 Hamburg (Ottensen), Telefon 39 80 49 77, Mo-Sa 11–23, So 11–22 Uhr, Kreditkarten: keine; keine EC-Karte; www.teufels-kueche.net

ottensen

Teufels Küche

Hier kocht nicht der Teufel, sondern mindestens ein Engel – wenn man sich die famosen Gerichte anschaut, deren Zubereitung man beiwohnen darf. Denn Koch Nia und seine drei Kollegen verarbeiten ihre frischen Zutaten so raffiniert, dass man gerne bereit ist, etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Wie von Zauberhand entsteht an der offenen Herdstelle ein orientalischer Freestyle – immer vollwertig und bekömmlich, mit frischen Gewürzen und Kräutern versehen. Ob Suppen, Salate, Fleisch oder Fisch, alle Gerichte sind innovativ zusammengestellt, wie z.B. der Lachs im Sesammantel. Das Mahl genießt man dann an einem der Stehtische oder in den mit Teppichen versehenen Sitzecken und lauscht der entspannten Lounge-Musik, die hier als Einziges aus der Konserve kommt. Dank der blau-grünen Kacheln fühlt man sich wie in einem orientalischen Bad.

Ottenser Hauptstr. 47, Hamburg-Ottensen, Tel. 39 80 49 77, Mo-Sa 9-23 Uhr. Gerichte € 3,07-10,75, Lachs im Sesammantel auf Thai-Wok-Gemüse € 9,95, Kichererbsenragout mit Kräuter-Kartoffelpüree € 7,70.

Essen + Trinken 2003/2004

Wahres Erdenglück kommt in Form von Thai-Nudeln aus „Teufels Küche"

Teufels Küche

In der Küche des Teufels wird heute wieder alles in ein Feuer geschmissen. Das brasilianische Mokeka, ein Scampi-Ragout mit Bratreis (10,90 Euro), ebenso wie die Putenspieße mit Pilzgemüse, Mischsalat und Kartoffelpüree (10,50 Euro) – und beides schmeckt göttlich. Vorweg haben uns bereits eine Spinat-Kokos-Suppe (3,50 Euro) und der bunte Salatteller mit frittiertem Schafskäse und Preiselbeeren (6,90 Euro) wahres Erdenglück beschert. Irgend etwas Ungarisches war da noch auf der Karte, das soll auch sehr gut sein, und die Zugbegleiter auf den hohen Barhockern neben uns gönnen sich mal Thai-Nudeln – statt immer nur ihr vakuumverpacktes Mitropa-Zeugs. „Teufels Küche" ist eben bunt gemischt, auf der Karte und bei den Gästen. Das Mosaiksteinchen-Ambiente ist hübsch, der Service unkompliziert und das Essen – himmlisch! *aka*

Teufels Küche: Ottenser Hauptstraße 47, 22765 Hamburg (Ottensen),Telefon 39 80 49 77, Mo-Sa 11–23, So 12–22 Uhr, Kreditkarten: keine; keine EC-Karte; www.teufels-kueche.net

PRINZ

In „Teufels Küche" zaubern Hobbyköche

Neuer Imbiss in Ottensen

GOTTES WERK UND TEUFELS BEITRAG

Schon bei der Inneneinrichtung – farbenprächtig gekachelt und mit Mosaik-Lämpchen ausgestattet – erinnert weiß Gott nichts an eine Imbiss-Hölle. Teuflisch, diese hausgemachten Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung! Sie werden an einer Preiselbeer-Chili-Soße angerichtet, in der man ohne botanische Grundkenntnisse die höllisch scharfen von den himmlisch süßen roten Fruchthüllen nicht unterscheiden kann. Wohldosierte Detonationen im hinteren Gaumenbereich sind die Folge. Kein Problem: Der Griff in den bereitstehenden Kühlschrank hilft. Ob profanes Bier oder exotische Litschibrause – der Gast hat hier ebenso die Qual der Wahl wie bei den allesamt verlockenden Speisen. Drei kleine Lammkoteletts mit Limettenjus gibt es dort zum Beispiel, oder Couscous, das, mit Kräutern verfeinert, verschärft zum Essen anregt. Der fantastische Koch (Foto oben) ist ein Teufelskerl. Er kreiert nicht nur die feinsten Gerichte, sondern bedient auch noch den kompletten Stehimbiss, während die Kellnerin ihren Job nicht ganz so ernst nimmt. Wir hoffen insgeheim, dass das im Schaufenster ausgehängte Konzept, weiteren Hobbyköchen eine Plattform zu bieten, nicht ausgebaut wird. Denn so wie sie jetzt ist, ist diese „Teufels Küche" ein Paradies.

„Teufels Küche", Ottenser Hauptstr. 47,
Tel. 38 90 49 77, Di-Fr 11-20 , Sa 10-16 Uhr

Teufels Küche
Ottenser Hauptstraße 47,
39 80 49 77, Mo-Sa 9-23,
So 17-22 Uhr, HG: 5-10 €, S Altona

Teuflisch gut

Klein, quadratisch, bunt. Wer in „Teufels Küche" gerät, dem wird es gut gehen. Sechs Hobbyköche wechseln sich ab, denken sich täglich neue Gerichte aus, und so gibt's mal persische, afrikanische oder europäische Speisen. Mit Glück erwischt man einen kuscheligen Kissenplatz auf der Fensterbank. Aber auch wer stehen muss, wird den Weg nach Ottensen nicht bereuen. Er bewundert einfach die Mosaiklämpchen, den hübschen Koch oder die feinen Speisen, und wenn Kopf und Magen so beschäftigt sind, wird den Füßen auch die Zeit nicht lang werden.

MOPO 11/2003

Einfach! Lecker!

»Fried Rice mit Minze«

Kochen für Kochmuffel

Vitamine, Aroma? Kennen Sie nur vom Hörensagen. Denn zum Pizzaservice haben Sie eine Standleitung und den Herd benutzen Sie höchstens zum Eierkochen. So gehts nicht weiter. Deshalb gibts bei plan7 daily Rezepte von Profiköchen und Küchen-Azubis: Spielend leicht nachzukochen und trotzdem mit Pfiff. Heute präsentiert Shahram Saedi-Nia aus der „Teufels Küche" (Ottenser Hauptstraße 47) Orient Fried Rice mit Minz Cream.

Zutaten (für 2 Personen): 180 g Basmati Reis, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1 Möhre, 1 rote Zwiebel, 100 g Sojasprossen, 1 Zucchini, 1 Handvoll Mandeln, 1 Handvoll Rosinen, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Cumin (Pulver). Für die „Minz Cream": 150 g Naturjogurt, 2 Knoblauchzehen, Minzblätter, 1 Prise Salz.

Basmati im kalten Wasser kurz waschen (absieben), in reichlich Wasser al dente kochen und absieben. Gemüse in Streifen schneiden und mit Butter leicht anbraten. Reis dazugeben, dann Mandeln und Rosinen. Ca. 10 Minuten knusprig braten. Gewürze dazu geben. Mit Lauchzwiebeln dekorieren.

Die „Minz Cream": Minzblätter fein hacken und Knoblauch zerdrücken. In den Jogurt geben, salzen und langsam verrühren. 1 Stunde kühlen.

Guten Appetit!

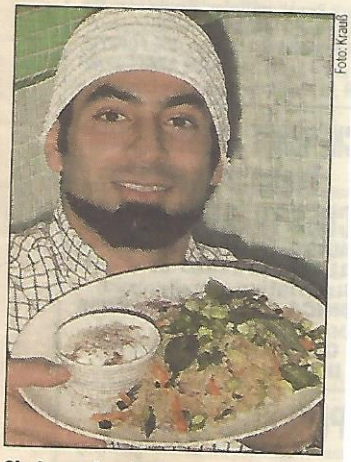


Foto: Kraatz

Shahram Saedi-Nia aus des „Teufels Küche" mit dem „Fried Rice2

Neue Post 8/2002

Lebensmittelkontrolleurin Kati Grünwald im Imbiss des Iraners Sharam Saedi Nia. Auch unter Geräten und Schränken wird die Sauberkeit kontrolliert. Beruhigender Befund: „Alles bestens"

Bei schmutzigen Küchen kennt Kati Grünwald keine Gnade

Unterwegs mit einer Lebensmittel-Detektivin im Dienste der Gesundheit

Szene Hamburg 09/2001

Teufels Küche: Stilsicherheit im gesamten Restaurant

■ bistro

KULINARISCHES TEUFELSWERK

„War gut", rufen zwei Gäste mit Baseballkappe und Latzhose dem Koch hinter dem offenen Küchentresen zu. „Wie immer." Das Bistro „Teufels Küche" in Ottensen hat sich schon Stammgäste erobert. Zur Mittagszeit ist hier buchstäblich der Teufel los. Die Speisen sind zwar für den „schnellen Happen zwischendurch" nicht ganz preiswert, schmecken aber sehr gut und sind großzügig portioniert. Die Preise reichen von 6 Mark für die Suppe bis zu 20 Mark für das Lamm-Gericht.

Auffällig die schön gestaltete Inneneinrichtung: Im Küchenbereich prangen alte, grün gemusterte Kacheln. Stilsicher sind diese im gesamten Stehrestaurant fortgesetzt. Wir entscheiden uns für einen bunten Salatteller, Mais-Röstis und Pesto-Creme (14 Mark) und eine Auberginen-Chili-Lasagne auf Salat (14 Mark). Leider vergisst die Kellnerin die Salat-Beilage. Zwar nur ein kleiner Fauxpas, aber durch Umsichtigkeit zeichnet sich der Service nicht aus. Fairerweise berechnet uns der Koch am Ende 2 Mark weniger. Erykah Badu chillt gerade „On And On". „Stimmt", denken wir, ein Dessert geht immer. Allerdings schaffen wir nur noch einen der schmackhaften Crêpes mit syrischem Melonenpüree (7 Mark). „War gut", geht das klare Lob an die Küche. *sc*

Teufels Küche: Ottenser Hauptstraße 47 (Ottensen), Telefon 39 80 49 77, Mo-So 11–23 Uhr

Shahram Nia (31) serviert orientalische Köstlichkeiten.

Säfte, Weine und Allerlei

Aus zwei Läden mach eins: Die **Presse** inmitten der Schanze lässt Feinschmeckerherzen höher schlagen! Auf der einen Seite genießt man frische Säfte und Kaffee, auf der anderen Sandwiches (3 Mark), orientalische Vorspeisen (ein großer Teller 9,90 Mark) und Süßigkeiten oder sucht sich einen edlen Wein für zu Hause aus. Und das alles in herrlich orientalischer, aber unaufdringlich moderner Atmosphäre. **Susannenstr. 42+43, Mo-Fr 8-20, Sa 9-16, ☎ 43 19 01 45.**

tro-Tipp

1996

09/1996

Ungewöhnliches Restaurant auf der Reeperbahn

Eine saftige Überraschung

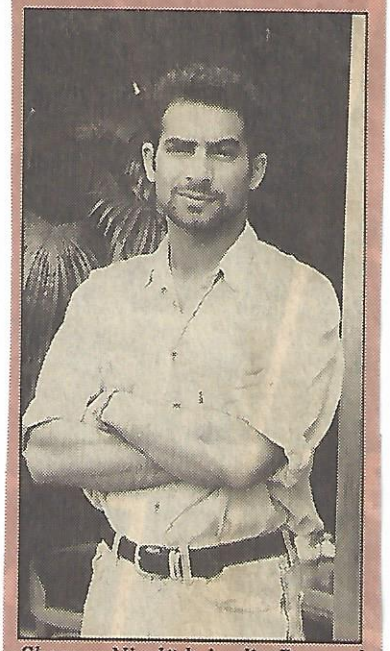
jh - ST. PAULI. Restaurant Jocker, Reeperbahn 153. Hinter dieser trockenen Adresse steckt eine saftige Überraschung, denn in dieser neu eröffneten Lokalität erfüllt sich wirklich jeder Wunsch eines Pistengängers: Vielfältiges Essen, gute Atmosphäre, nette Leute und Live-Musik.

Schon beim Betreten des Ladens fällt auf, daß hier Wert auf Detail gelegt wurde. Englischer Stilmöbel, eine alte Bar und Bücher und Zeitschriften heben das „Jocker" aus der Masse der Bars auf dem Kiez heraus. „Die Leuchter sind aus dem Hotel George in London", weiß Sharam Nia, Geschäftsführer.

Die offenen Front läßt den Gast am munteren Leben auf der nicht mehr so sündigen Meile teilnehmen. Wer lieber den Überblick behält, läßt sich im ersten Stock des Restaurants nieder, von hier aus blickt er genau auf die große Freiheit, zudem kann man hier dem Pizza-Bäcker bei seiner filigranen Arbeit auf die Hände schauen. „Stolz sind wir auch auf unseren Lavastein-Grill", erzählt Nia, „damit schmecken die gegrillten Spezialitäten noch mal so gut".

Ob man dem reichhaltigen Fischangebot zuspricht, der exzellenten Entenbrust, den vegetarischen Gerichten oder den texanisch-mexikanischen Leckereien '– Zufriedenheit ist garantiert. Für besonders hungrige ist der Donnerstag zu empfehlen: Dann gibt es zwischen 18.00 und 23.00 Uhr Pizza satt.

Cocktails mit und ohne klare Linie erfreuen sich immer noch großer Beliebtheit. Das Team um Nia hat aus diesem Grunde eine „Happy-Hour" eingeführt, von Montag bis Donnerstag zwischen 18.00 und 21.00 Uhr sind die Mix-Getränke besonders preiswert. Damit sich die Gäste noch wohler fühlen, spielt ab sofort jeden zweiten Freitag eine Band.



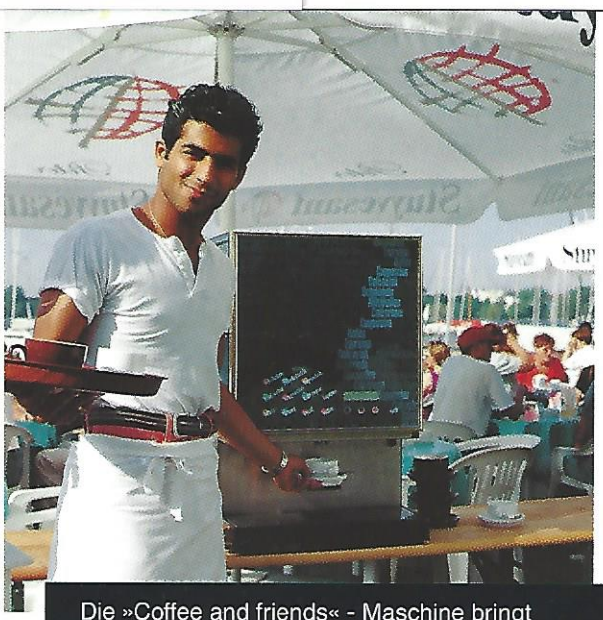
Sharam Nia lädt in die Bar und das Restaurant „Jocker" ein.

Foto: jh

Livemusik im „Joker"

hs - ST.PAULI. Speisen bei Livemusik ? Möglich ist das im Restaurant Joker, Reeperbahn 153. Wer mag kann auch an der Bar sitzen oder einen Café nehmen.

HOKUS POKUS...



Die »Coffee and friends« - Maschine bringt Schwung in Ihren Umsatz.

»Coffee and friends«
bietet Ihnen eine Vielfalt an Möglichkeiten:

- komplettes Angebot an warmen Getränken
- Kaffee in nur 3 Sekunden
- eine ganze Kanne Kaffee in nur 9 Sek.
- original italienischer Cappuccino in nur 6 Sek.
- gleichbleibend hohe Qualität
- große Kapazität
- einfache und schnelle Bedienung
- keine Installationen
- sofort ablesbare Verkaufszahlen

GUTSCHEIN für eine kostenlose Beratung.
Bitte ausfüllen und einsenden:

Name: _____

_____

Lokal: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.: _____