

GASTRO

Wo die Künstler Köche sind

Immer mehr Museen haben auch hervorragende Restaurants

Das Auge isst mit, sagt der Volksmund. Doch auch wenn man nach einem Museumsbesuch mit Sinneseindrücken gesättigt ist, kann der Magen trotzdem bannig knurren. Gut, dass die Galerie-Gastronomie aufholt. Wo es früher nur kleine Häppchen gab, wird heute kulinarisch aufgefahren.

Gemütliche Club-Atmosphäre, berauschender Alsterblick: Seit rund sieben Wochen gibt es das „**Cube**“ (Glockengießerwall, Tel. 428 54 26 11, Di-So 11.30 Uhr bis open end). Hier gibt es zwar keine Bilder an den Wänden, dafür sind die Köche Künstler. Erst in der Galerie der Gegenwart „Alice im Wunderland der Kunst“ angucken, dann im angeschlossenen Restaurant Rinderfiletcarpaccio an Kräutersalat und Trüffelremoulade (11,50 Euro), Entenbrust mit Karotten-Ingwer-Püree (17,50 Euro) oder Zanderfilet auf Spitzmorchelrahm (19,50 Euro) genießen. Die Mittagskarte offeriert täglich wechselnde Gerichte wie schwarze Tagliatelle mit würzigem Hähnchen (9 Euro). Küchenchef Kaiwan Zscherinig arbeitete bereits für Eckart Witzigmann und Jamie Oliver, was bei ihm im Pfännchen war, das hat Geschmack. „Wir wollen sowohl die etwas älteren Ausstellungsbesucher, aber auch junges, hippes Publikum be-

geistern“, so „Cube“-Chef Zeljko Brkic. Ein Anspruch, dem er und sein Partner Marc Ciunis mit Extra-Events wie dem Sonntagslunch (10.30 bis 13.45 Uhr, nur mit Reservierung) gerecht werden: Für 35 Euro bieten sie ein opulentes Vier-Gänge-Menü sowie den Eintritt samt zwei Führungen in der Kunsthalle.

Weder Fisch noch Fleisch erwartet die Gäste im Bucearius-Kunst-Forum. Im Untergeschoss bedient man sich im Veggie-Restaurant „**Season**“ (Rathausmarkt 2, Tel. 36 09 96 10, Fr-Mi 11-19, Do 11-21 Uhr) am Buffet. Schnell, frisch und gesund lautet das Motto. Knackige Salate, Aufläufe, Suppen und mehr treten den Beweis an, dass auch Dinkel und Co. köstlich schmecken. Ein kleiner Teller plus Getränk kosten 6,50 Euro, wer die All-you-can-eat-Variante wählt, zahlt 11,99 Euro. Nicht ganz so günstig, aber vorzüglich tafelt man nach einem Besuch im Maritimen Museum. In der „**Austernbar**“ (Koreastr. 1, Tel. 30 08 78 88, Di-So ab 11.30 Uhr) verlocken Jakobsmuscheln (12,50 Euro), Kalbsbäckchen (19,50 Euro) und Zanderfilet an Risotto-Krokettchen (20,50 Euro) oder gebackene Austern mit Rauch-Paprika-Mayonnaise (9,90 Euro). So viele Eindrücke müssen erst mal verarbeitet werden.

Paula Ortiz