

porträts

Eine Stadt wie ein prächtiger Blumenstrauß! Die Leute, die ihr Farbe geben, die sie bunt machen, porträtieren wir immer gern. In Bild und Wort, Menschen und Orte, bei denen Hamburg nicht einfach nur ein Name ist, sondern passiert

Das Portugiesenviertel

Das Koch Kontor

Salut Salon

Hafenkapitän Pollmann



Text: Simone Rickert
Fotos: Frank Siemers



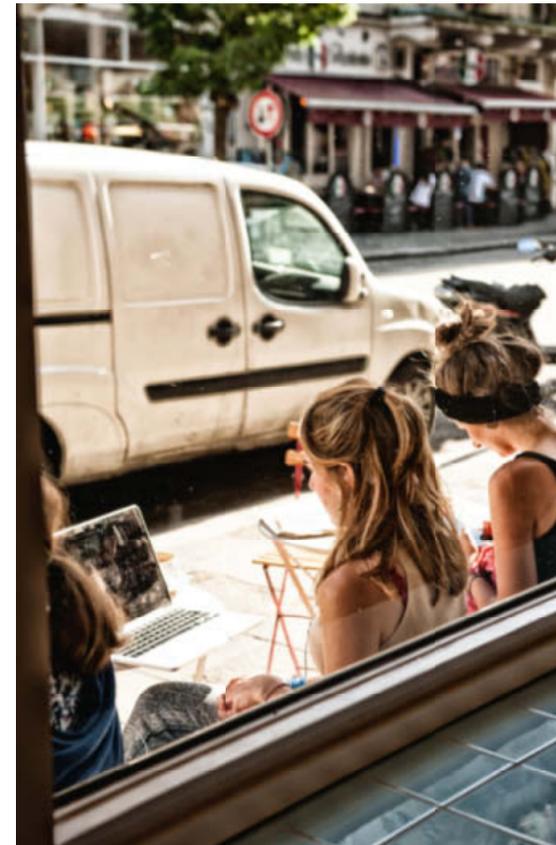
SE FALA PORTUGUÊS

Hier spricht man Portugiesisch. Und ziemlich viele andere Sprachen auch.
Halb Europa ist im Portugiesenviertel zwischen Michel und Hafen zu Hause und öffnet
herzlich die Türen zu Kneipen, Restaurants, Krämerläden, Boutiquen und Kirchen

Zahlreiche Hafenkneipen versorgten Seeleute, die an den Landungsbrücken ankamen. Man nannte diese Gegend daher auch schlicht „Die Küste“

AM SCHÖNSTEN IST ES HIER an einem frühen Sommerabend, wenn alle Restaurants die Stühle und Tische auf die schmalen Gehwege gestellt haben, und die Menschen in den letzten Sonnenstrahlen sitzen, die von Westen die Ditmar-Koel-Straße der Länge nach bescheinen, schwatzen, gegrillten Fisch verspeisen und sich fühlen, wie im Urlaub. Aber auch an einem grauen Morgen im Februar, wenn das Nebelhorn auf der Elbe melancholisch tutet, die Möwen besonders laut kreischen, der Milchkaffee, Galão sagt man hier, und der sahnige Pudding im Pastel de Nata angenehm die Seele wärmen. Oder an den letzten Wochenenden im November, wenn die Straße voll ist mit vorweihnachtlich beschwingten Familien, die sich auf den Basaren der skandinavischen Seemannskirchen mit Rentiergulasch und Glögg gestärkt haben. Und an jedem Tag dazwischen ist es ebenso schön, weil hier Menschen aus halb Europa zusammenleben, wie in einem kleinen Dorf. Seinen heutigen Namen trägt das Viertel zwischen Hafen und Michel, das eigentlich eher eine Dreiecksform hat, noch gar nicht so lange. Die ersten portugiesischen Juden kamen zwar schon im 16. Jahrhundert als Flüchtlinge nach Hamburg. Doch namensgebend

wurde Portugal erst in den 1960er-Jahren, als Tausende Gastarbeiter sich hier niederließen. Sie waren im nahen Hafen beschäftigt, der Wohnraum war günstig. Und der eine oder andere machte ein Restaurant auf, damit die Landsleute in der neuen Heimat wenigstens speisen konnten, wie bei Muttern. Echt portugiesische Küche, mit Eintopf und Piri-Piri-Huhn, gibt's heute nur noch in wenigen der zig Restaurants. Die guten findet man abseits der Ditmar-Koel-Straße: wie das Churrascaria O Frango, wo Mama Fernanda die Küche schmeißt und der Rest der Familie für den herzlichen Service sorgt. Die Gastronomie war hier schon immer – neben Kleingewerbe und Schifffahrt – ein Wirtschaftsfaktor. Zahlreiche Hafenkneipen versorgten Arbeiter und Seeleute, die an den Landungsbrücken ankamen. Man nannte diese Gegend daher auch schlicht „Die Küste“. Die letzte Kneipe dieser Art führt das vielleicht schönste Paar des Quartiers in der Rambachstraße: Heidi und Antonio. Sie haben den Laden übernommen, als Antonio in Rente ging und noch keine Lust zum Aufhören hatte. Das deutsch-portugiesische Paar feiert dieses Jahr Goldene Hochzeit, ist also fast so lange verheiratet, wie das Viertel seinen Namen trägt. Kennengelernt haben sie sich beim Tanz, im Zillertal auf dem Kiez. Heidi meint, sie hätten „den Rekord geschlagen: verliebt, verlobt, verheiratet und ein Kind nach neun Monaten“. Ihr Sohn Renato steht auch hinter der Theke, schenkt eigens importierten Vinho Verde aus 2,40 das Glas, ein Astra für 1,70. „Ist eine alte Kneipe, alles ist alt, auch die Preise – und wir sind auch alt“, lacht Antonio und steckt sich gemütlich eine Zigarette an. Wir trinken darauf, dass es Orte wie diesen hier noch lange geben möge. Denn die Lage ist begehrt bei Investoren, die sanieren, abreißen, neu bauen, die Mieten erhöhen. Seine Hafennähe wurde dem Viertel im Zweiten Weltkrieg zum Verhängnis. Die Bomben der Operation Gomorrha hagelten auf die Gründerzeitarchitektur, wenige Gebäude blieben verschont, darunter der Michel und die schwedische Seemannskirche am Anfang der Ditmar-Koel-Straße. Weithin sichtbar für jeden, der mit dem Schiff die Elbe hinauffährt, seit ihrer ▶



Pause machen: Im Portugiesenviertel gehört ein Kaffee dazu und diese verführerischen, mit Vanillecreme gefüllten Blätterteigteilchen, kurz Natas genannt. Fernanda Nunes (oben rechts) ist die Köchin und Mutter des Hauses Churrascaria O Frango, und ganz ungeplant Modell für die kultige Schürze aus der Kollektion „Maschinist“ von Frank Bürmann



„Ist eine alte Kneipe, alles ist alt, auch die Preise – und wir sind auch alt“, verkünden Heidi und Antonio, das wohl wunderbarste Paar des Viertels



Maritime Raritäten gehen über die Theke von Oliver Binikowskis Elbufer

„Hier, zwischen Hafen und Michel, leben Menschen aus halb Europa zusammen, wie in einem kleinen Dorf.“

Über

Ditmar Koel

Flottenadmiral, Verteidiger der Elbinsel Moorburg, Bezwingen des gefürchteten Piraten Claus Kniphoff, Ratsherr und 1548 zum Bürgermeister gewählt. Mit diplomatischem Geschick verhinderte er einen Krieg mit Dänemark. Seinen Namen trägt die Hauptstraße des Viertels.

Einweihung 1907. Im Krieg war die Gustav-Adolf-Kirche ein Schutzbunker für die Nachbarschaft. Kristina Ekelund, die Vorsitzende des Kirchenrats, zeigt die bei der Renovierung im letzten Jahr entdeckten, auf Deutsch verfassten Hinweise „Eingang“ und die Marke auf der Treppenstufe, bis zu der die Flut 1976 kletterte. Doch nicht nur in Katastrophenzeiten ist der Zusammenhalt im Viertel stark. Man hilft sich halt gegenseitig, bringt der alten Dame, die die Treppen nicht mehr schafft, ihren portugiesischen Lieblingseintopf nach Hause und sieht zu, dass es den Nachbarn gut geht. Kristina Ekelund erzählt von Helga Meyer, die bis vor zwei Jahren den Laden für Milch und Feinkost hatte, in dem der eigentliche Verkaufshit die Ei-Brötchen waren. Irgendwann zeigte Frau Meyer ihr mal ein Foto: eine Reihe Kinder vor dem Kirchportal, die Häuser rundrum in Schutt. Sie standen an zur „Schwedenspeisung“, Suppe und Brot. Frau Meyer meinte, ohne diese pragmatische Hilfe hätten sie und viele andere Hamburger vielleicht nicht überlebt. Schlange stehen die Menschen hier heute nur noch für den Weihnachtsbasar, den es schon länger gibt, als die Kirche selbst. Nachbarn stricken und backen, die Läden ringsum spenden Preise für die Tombola. So läuft das in diesem europäischen Dorf, im Herzen der Stadt. ■



Schneider Thorsten Lewin fertigt nur nach Maß. Anzüge, Hemden, Jacketts – der richtige Stoff ist wichtig, guten Geschmack kann man nicht kaufen. Sein Atelier in der Rambachstraße 12 ist stets verschlossen, Laufkundschaft braucht er nicht, seine Stammkunden klingeln. Der edle Laden ist einer der charmanten Handwerksbetriebe, die sich im Viertel noch halten



Picknick auf der Michelwiese



Churrascaria O Frango



Ditmar-Koel-Straße

Portugiesenviertel TIPPS

ESSEN

Churrascaria O Frango

Mutter Fernanda kocht, Tochter Rita serviert, ein Hähnchen vom Holzkohlegrill gab dem Lokal seinen Namen. Dort unbedingt einen weißen Portwein als Aperitif probieren.

■ Reimarusstraße 17 churrascaria-ofrango.de

Pastalozzi

Da das Pastalozzi eh sein Lieblingsitaliener war, hat es der Hamburger „Mare“-Verleger Nikolaus Gelpke vor zwei Jahren übernommen, beließ es bei der unschlagbar guten Küche in Wohnzimmeratmosphäre und fügte das Spezialitätengeschäft Pastalozzi Due an seine Seite, was dem Viertel ein behagliches Stück seiner Krämertradition wiedergibt.

■ Reimarusstraße 10 pastalozzi-hamburg.de

Caféet in der Gustaf-Adolf-Kyrkan

Schwedischer Kaffee und duftende Kanelbulle, selbst gebacken natürlich. Gleichzeitig Showroom für die schicken Johanson-Designmöbel, gemütlich mit Stil. Donnerstag bis Samstag 14–17 Uhr, Sonntag 11–17 Uhr.

■ Ditmar-Koel-Straße 36 svenskakyrkan.se

STÖKERN

Elbufer

Maritime Raritäten, Teegeschirr mit Hapag-Lloyd-Emblem, das Modell eines klassischen America's Cuppers, Nachbildungen jedes Leuchtturms an der deutschen Küste – solche Schätze bekommt man nur im Laden von Oliver Binikowski (siehe Seite 28).

■ Ditmar-Koel-Straße 34 elbufer.de

The Art of Hamburg

Hier wird noch jedes Shirt und jede Schürze von Hand eingesaut, aber mit Stofffarbe statt mit Schmiere. Ansonsten sehr ehrlich, die Kollektion „Maschinist“ von Frank Bürmann. Die Unikate sind als Souvenir ebenso beliebt wie als Arbeitskleidung (siehe Seite 25).

■ Ditmar-Koel-Straße 19 the-art-of-hamburg.de

Lewin

Feine Tuche direkt auf den Leib geschneidert, bekommt der Mann bei Thorsten Lewin. Eine Taschenkollektion gibt's, Schuhe ebenso. Hier von Kopf bis Fuß einkleiden – und er sieht zumindest aus wie ein englischer Lord.

■ Rambachstraße 12 lewin.de

COOLE LÄDEN

Renato bei Heidi und Antonio

DIE LIEBLINGSKNEIPE im Viertel. Und auch die letzte, die es echt noch verdient, eine ehrliche **HAFENKNEIPE** genannt zu werden. Wer will, darf hier rauchen, die Blumen auf den Tischchen sind echt unecht, an der Wand hängt eine riesige antike Seekarte, und das Astra kostet 1,70. Einen Schnack mit den liebsten Wirtsleuten der Welt gibt's immer dazu. Rambachstraße 11.

Weinkost Portugal

FEINES AUS PORTUGAL Einfach zum Mitnehmen. Hervorragende Weine, Port natürlich, Olivenöl, alles von handverlesenen Produzenten aus der Heimat. Luis Correia De Pinho hat seinen neuen Feinkostladen nicht nur hervorragend bestückt, sondern auch stilsicher eingerichtet. Rambachstraße 13. weinkost-portugal.de

Christian Weimeister

SEIT 1908 besteht die Eisenkrämerei und ist damit der nostalgischste Laden des Viertels. Schiffszubehör, von der Petroleumlampe bis zum Messingschäkel, bekommt man an der Ecke Ditmar-Koel-Straße, Johannisbollwerk 19. weimeister.com

Servus Hamburg

KEIN DORF ohne Buchladen! Diesen bestücken das nationale Duo Petra Kohlase-Müller aus Bayern und die Hanseatin Claudia Röhrich mit einer anregenden Auswahl an Lesestoff über Hamburg und die Welt. Rambachstraße 13. servushamburg.de

LABSKLAUS

Der erste Labskaus in Bio-Qualität



SO MANCHER BEHAUPTET, LABSKAUS BEDEUTE „SPEISE FÜR FLEGEL“, ANDERE SAGEN, ES HEISSE „GUTE SCHÜSSEL“. SO ODER SO WURDE ES DAMALS ZUR SEGELSCHIFFZEIT BESONDERS GERN VON SEEFÄHRERN UND MATROSEN GEGESSEN UND IST NOCH HEUTE EIN TYPISCH NORDDEUTSCHES GERICHT.

SERVIEREN SIE LABSKLAUS MIT ROTER BETE, EINEM SPIEGELEI UND GEWÜRZGURKEN. LASSEN SIE SICH NEU INSPIRIEREN VON DIESEM TRADITIONELLEN SEEFÄHRERGERICHT!

Mehr Informationen und erhältlich unter:

www.Mutterland.de

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

