

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

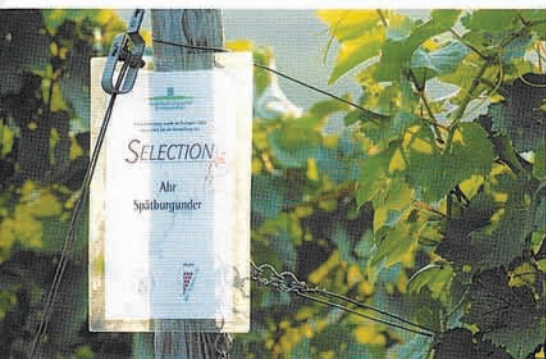
SOMMELIER

MAGAZIN



**ÖSTERREICHISCHES
AUGENZWINKERN**
ALEXANDER UND
YVONNE TSCHBULL

EINE WEININGER PUBLIKATION



IM PROFIL ROTE PINOTS - FRÜH- UND SPÄTBURGUNDER AUS DEUTSCHLAND **NACHGEFRAGT** MARK DE VERE - WEIN UND DAS VERHÄLTNISS VON SÜSSE UND SALZ **PROBE** SCHAUMWEIN - DEUTSCHE SEKTE IM SPITZENSEGMENT

SEHNSUCHT NACH DEM BERG

YVONNE UND ALEXANDER TSCHEBULL HABEN MITTEN IN HAMBURG IHRE VORSTELLUNG EINES ÖSTERREICHISCHEN RESTAURANTS VERWIRKLICHT. MIT WIENER SCHNITZEL AUF MODERN UND JEDER MENGE WEIN.

[Z]ehn Jahre lang hat man uns gesagt, wir sollen doch mehr Österreich in unserem Restaurant machen. Also haben wir es dann gemacht“, schmunzelt Yvonne Tschebull. Zehn Jahre waren Yvonne Tschebull und ihr Mann Alexander die Macher im Allegria in Hamburg, direkt an der Alster gelegen mit Theateranschluss und einer Mischung aus austro-mediterraner und klassischer Küche. „Austro-mediterran sind wir eigentlich immer noch, aber unsere Kernkompetenz ist jetzt einfach Österreich“, erklärt die Gastronomin. „Für mich war es der nächste Schritt in einem Reifeprozess“, sagt Alexander Tschebull. „Ich habe mich lange dagegen gewehrt, in die Österreich-Ecke gesteckt zu werden. Aber jetzt mache ich es so konsequent, wie ich mir das immer vorgestellt habe.“

Die Architektur im Tschebull, grade mal 200 Meter vom Hamburger Hauptbahnhof entfernt, trägt die Handschrift der Stuttgarter Architektin Birgit Nicolay. Dabei ging es nicht darum, konkret das Thema Österreich abzudecken, sondern den ganzen alpinen Raum, so Alexander Tschebull. Auch wenn die Wurzeln des Kärntners in der Steiermark liegen und seine Küche also durchaus sehr österreichisch geprägt ist. „Aber es sind eben

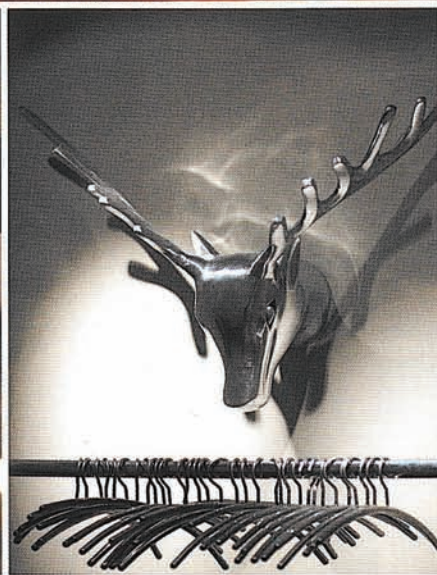
immer neue Interpretationen von Österreich“, schmunzelt er. „Glocal“ heißt das neue Schlagwort, lokale Produkte, aber international zubereitet und ergänzt. „Wir machen das auch mit einem Augenzwinkern“, erklärt der Koch. Also eine leichte und zeitgemäße Variation der Küche jenseits der Alpen, fest basierend auf Tradition. „Ich halte nicht viel von Zwangskreativität. Die Klassiker aus Österreich wie Wiener Schnitzel machen wir auch so klassisch wie es nur geht.“

**„ÜBER DIE ARCHITEKTUR
MUSS DIE GANZE
STADT REDEN“
YVONNE TSCHEBULL**

Das Restaurant selbst hat nichts von Kaffeehaus und nichts von Buschenschänke, es atmet Modernität und ist dennoch warm und einladend. Klare Linien, helle und freundliche Farben, eine große Fensterfront und viel Holz sorgen für ein gemütliches Ambiente. Wer jetzt rot-weiße Tischdecken und Eiche rustikal erwartet, ist aber auf dem Holzweg. Das Kaminfeuer kommt vom Bildschirm, die

Kuhglocken hängen in Reih und Glied im Deckenausschnitt und dienen nicht nur als Dekoration sondern als Lampe und die Rehgehörne sind gleichzeitig auch Kleiderhaken. Der Hirsch kommt als eine Art lebensgroßer Scherenschnitt vor und in den Sanitärräumen singt Hubert von Goisern zur Almwiese. „Die Trachtenhose gibt es bei uns nur in dieser einen Form“, schmunzelt Yvonne Tschebull und zeigt auf eine geschnürte Binde um die Rückenlehne eines Stuhls, auf der ein kleines Stück Lederhose mit Hirschhornknopf prangt. Eine fast selbstironische Interpretation des Themas Österreich, weit davon entfernt, ins Kitschige oder allzu Coole abzugleiten.

„Wussten sie, dass es hier in Hamburg den größten Alpenverein gibt?“ fragt Yvonne Tschebull. Scheinbar die Sehnsucht der Nordlichter nach dem Berg. Kein Wunder also, dass das Thema Österreich hier gut ankommt. „Wir haben uns parallel auch in Wien umgeschaut, aber wir sind nun schon so lange in Hamburg und durch unsere Kontakte war es klar, dass wir hier bleiben“, so Alexander Tschebull. Macht auch Sinn, denn wie er selbst sagt: „In Österreich wäre ich mit so was nur einer von achteinhalb Millionen. Hier bin ich DER Österreicher.“



Vier verschiedene Bereiche gibt es im Restaurant: das Beisl, eine Art „Wirtschaft“, den Glocken- und den Edelweißraum (mit einer Edelweißabbildung an der Decke) und die Lounge, die man auch als Separée benutzen kann. „Diese Aufteilung hat den Vorteil, dass die Gäste unter sich sein können, ohne allein zu sein“, erklärt Yvonne Tschebull. Die Lounge wird immer mal wieder für Präsentationen oder Schulungen gebucht. Yvonne und Alexander Tschebull haben mit gutem Grund großen Wert auf die Architektur gelegt. „Das ist heute eines der entscheidenden Kriterien, wenn man Erfolg haben will“, erklärt sie mit dem sympathischen bayrischen Einschlag. „Da muss einfach die ganze Stadt drüber reden, denn selbst beschreiben kann man es sowieso nicht.“ Recht hat sie, denn wohin man auch schaut, überall entdeckt man Neues.

Das Thema Wein ist prominent hinter Glas platziert. Regale mit diversen Flaschen aus Österreich, Deutschland und Frankreich lagern hier, mit einem deutlichen Schwerpunkt bei den Österreichern. „Das haben wir ein wenig verändert, vorher war der Schwerpunkt bei Deutschland“, erklärt die Restaurantchefin. Sie selbst ist zwar keine Sommelière, hat sich aber nach und nach das wichtige Wissen angeeignet. „Als ich bei Jörg Müller auf Sylt gearbeitet habe, bestellte ein Gast einen Cos d’Estournel. Ich konnte mir aber den Namen nicht merken, ich hatte ja keine Ahnung. Dass ich noch mal zum Gast zurück musste, um nach dem Namen zu fragen und er mir das dann auf der Weinkarte gezeigt hat, war mir so peinlich, dass ich mich danach intensiv mit dem Thema Wein beschäftigt habe.“ Dazu kam die beeindruckende Weinkarte des Sylter Gastronomen,

die die Neugier der damals noch unbedarften Mitarbeiterin geweckt hat. Heute ist sie für den kompletten Weineinkauf und die Schulung ihrer Mitarbeiter zuständig. Ihre Weine wählt sie bewusst aus. „Natürlich habe ich ein Paar Platzhirsche auf der Karte, aber ich will auch Namen wie beispielsweise Pichler-Krutzler haben“, erklärt sie. Die kleine, aber feine Auswahl von rund 100 verschiedenen

„ICH HALTE NICHTS VON ZWANGSKREATIVITÄT IN DER KÜCHE“ ALEXANDER TSCHEBULL

Weinen ist auf die Küche ihres Mannes abgestimmt, davon sind 26 auch als offene Weine zu haben. Am liebsten greift sie zu Tropfen aus der Steiermark und aus dem Burgenland. „Wir bemerken aber auch, dass die Tendenz immer mehr zu antialkoholischen Getränken geht“, sagt Alexander Tschebull. Deshalb gibt es auch eine Auswahl hochwertiger Säfte im Angebot. „Nicht jeder, der kein Wasser mehr trinken will, gibt sich mit Bionade zufrieden“, flachst der Koch. 85 Prozent der Weine, die verkauft werden, kommen aus Österreich. „Wer zu uns kommt, der will eben auch österreichischen Wein trinken“, weiß Yvonne Tschebull. Deshalb gibt es auch keine Modeweine, wie Prosecco. „Wir schenken nur Champagner und deutschen oder österreichischen Winzersekt aus“, so die Gastgeberin. „Die Weine kommen aus der gleichen Region wie meine Küche, da passt das ja auch automatisch schon ein wenig zusammen“, sagt Alexander Tschebull.

Die Gäste kommen aus den verschiedensten beruflichen Bereichen und Schichten, aus der ganzen Welt und aus den unterschiedlichsten Altersstrukturen. „Hamburg hat für so etwas wirklich einen Standortvorteil, es gibt viele Leute, die gerne Geld für gutes Essen ausgeben, viele Kaufleute, aber es kommen auch junge Leute, die gerne in die Berge zum Urlaub fahren und deshalb gerne hier essen.“

Ein Unterschied zum Restaurant Allegria sind auch die Weinevents, die gibt es im Tschebull nur noch selten. „Wir haben den Eindruck, dass es immer schwieriger wird, die Gäste für so etwas zu begeistern. Weinmenüs, bei denen vorne jemand steht und was zu Lage und Wein erzählt, das zieht nicht mehr“, so Alexander Tschebull. Ergibt sich spontan eine Einladung für die Gäste, sind die beiden Tschebulls gerne dabei, doch lockere Partys scheinen in ihren Augen die bessere Alternative zu sein. „Jeder Weinhändler macht doch inzwischen so was, entweder wir müssen es dann megahochpreisig anbieten oder verschenken, sonst geht da gar nichts“, hat der Koch seine Erfahrung gemacht.

Kaum ist es Mittagszeit, beginnt sich das Tschebull zu füllen. Eine illustre Mischung aus Geschäftskunden und Leuten, die vom Einkaufsbummel kommen, besetzt die Tische, ältere Herrschaften, im Anzug oder einfach so wie sie sind. Bemerkungen über die Architektur hört man immer wieder von den einzelnen Tischen. Genau das, was die Tschebulls eben erreichen wollten. Doch die Qualität der Gerichte und der Weine muss ebenfalls stimmen, sonst nutzt alle Architektur nichts. Das Wiener Schnitzel ist übrigens nicht nur sehr klassisch, es ist auch sehr gut, genau so, wie es sein muss. < KRISTINE BÄDER

YVONNE TSCHEBULL



Welchen Standortvorteil hat die Innenstadt von Hamburg?

YVONNE TSCHEBULL: Wir haben neun Monate nach Räumlichkeiten gesucht, weil wir unbedingt in die Innenstadt wollten. Wir haben hier jede Menge Laufkund-

schaft, profitieren von der Nähe zum Hafen und natürlich auch von der direkten Nähe des Hyatt Hotels hier im Gebäude.

Wie lange haben die Planung und der Umbau gedauert?

YVONNE TSCHEBULL: Wir waren schon mit dem Architekturbüro im Gespräch, bevor der Standort überhaupt klar war. Dann haben wir parallel geplant und gebaut, das war oft organisatorisch nicht einfach. Insgesamt haben wir ein halbes Jahr lang gebraucht.

Hat sich der Aufwand gelohnt?

YVONNE TSCHEBULL: Allerdings. Wir haben im Vorfeld versucht, den Leuten zu erklären, was wir machen wollen, konnten das aber nicht vermitteln. Seit wir eröffnet haben, spricht die ganze Stadt darüber. Für gastronomischen Erfolg ist eine ansprechende Architektur heute das A und O.

TSCHEBULL

KÜCHENCHEF:	Alexander Tschebull
SOMMELIÈRE:	Yvonne Tschebull
ÖFFNUNGSZEITEN:	Mo bis Sa ab 12 Uhr
PLÄTZE:	ca. 140
KÜCHENSTIL:	austro-mediterran, klassische österreichische Küche
WEINKARTE:	ca. 100 Positionen, Schwerpunkt Österreich, Deutschland, etwas Frankreich
OFFENE WEINE:	ca. 25