

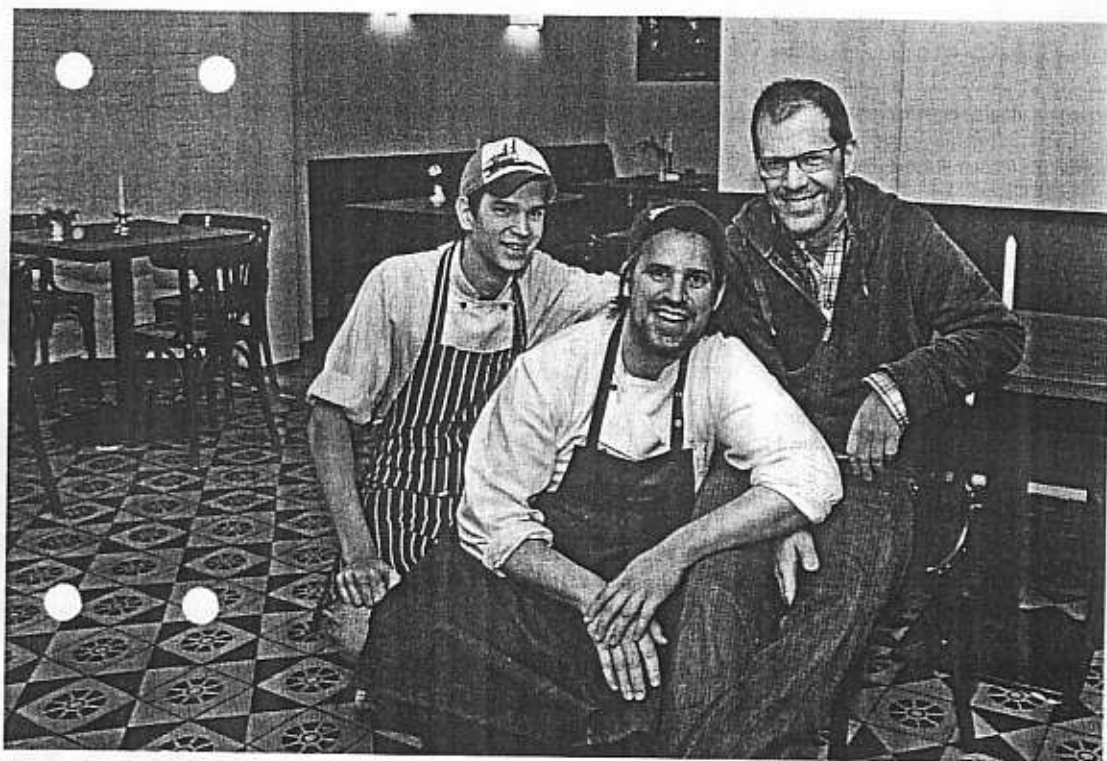
Selbst i(s)st der Gast

Der Gasthof Möhrchen ist Restaurant und Mietküche in einem / Die Betreiber sind typische Quereinsteiger

HAMBURG. Im Gasthof Möhrchen hat man die Wahl: sich bedienen lassen oder sich selbst an den Herd stellen und zum Kochlöffel greifen. Denn das Möhrchen vereint zwei Konzepte unter einem Dach: Restaurant und Mietküche. Und das Gute: Beide Konzepte können gleichzeitig genutzt werden. Während vorn die Restaurantgäste speisen, kann für geschlossene Gesellschaften ein hinterer Teil mit einer eigenen Küche und einer Tafel für bis zu 22 Personen durch eine schall- und geruchsichte Tür abgetrennt werden. Wird die Mietküche nicht benutzt, bleibt die Schiebetür offen und die große Tafel ist Teil des Restaurants.

Konzept kommt an

Feinschmeckern, die selbst gern Hand anlegen, ist das über der Eingangstür leuchtende Symbol der gekreuzten Möhrchen schon länger ein Begriff. Seit fünf Jahren betreiben Ulf Mahn und Frank Gautier die Mietküche Gekreuzte Möhrchen an der Bernstorffstraße. Das Konzept lief so gut, dass sich die Betreiber nach einer zweiten Location umschaute. Bei den Räumlichkeiten des ehemaligen Leuchtturms am Spritzenplatz, in die das Möhrchen Mitte Oktober eingezogen ist, habe es sich einfach angeboten, neben der Mietküche ein ganz normales Restaurant zu betreiben, sagt Werner



Setzen auf die Wiederkehr traditioneller Genüsse: (von links) Alexander Eychmüller, Max Strauch und Werner Hinniger machen keine Kompromisse

Foto: Mathias Thurm

Hinniger, der als dritter Gesellschafter seitdem hinzu gekommen ist.

Als ehemalige Fotografen und Kameraleute sind die Gourmets und Hobbyköche Mahn, Gautier und Hin-

niger typische Quereinsteiger. In der Küche stehen mit Max Strauch und Souschef Alexander Eychmüller aber ausgewiesene Profis am Herd. Strauch hat unter anderem bei Tim Mälzer gekocht. Im Möhrchen setzt er auf eine gepflegte deutsche und mitteleuropäische Küche. „Wir widmen uns besonders solchen Gerichten und Zubereitungsarten, die zum Teil in Vergessenheit geraten sind“, sagt Strauch. So findet sich auf der Karte nicht nur viel Geschmortes, sondern auch Klassiker wie Bregen, Blutwurst, Rinderherz und Zunge. Besonders stolz ist Strauch auf sein „Abendbrot“, ein Angebot mit hausgemachten Terrinen, Patés und Rillettes. Das schlichte und rustikale Interieur mit seinen schweren Holzi-

schen und den wunderschönen alten Fußbodenfliesen bildet den idealen Rahmen für die Wiederentdeckung traditioneller kulinarischer Genüsse.

Selber kochen oder lassen

Die Mietküchen kann man als nackte Räumlichkeit buchen oder inklusive sämtlicher Rohstoffe und Zutaten sowie die Anleitung durch einen Koch. Die reine Küchenbenutzung kostet zwischen 250 und 400 Euro plus 40 Euro Endreinigung pro Abend.

Der Komplettpreis für ein Menü mit allen Getränken liegt je nach Speisekarte zwischen 50 und 100 Euro pro Person. Bleibt nur noch die Wahl: Selber kochen oder sich bedienen lassen.

Mathias Thurm

Gasthof Möhrchen GmbH

- ▶ **Inhaber/Geschäftsführer:** Ulf Mahn, Frank Gautier und Werner Hinniger
- ▶ **Plätze:** 42 und in der Mietküche zusätzlich 22
- ▶ **Preise (Hauptgerichte):** von 12,50 bis 16,50 Euro
- ▶ **Mitarbeiter:** 2 plus Aushilfen
- ▶ **Preise (Komplettmenü):** 50 bis 100 Euro pro Person mit Getränken
- ▶ **Küchenbenutzung:** von 250 bis 400 Euro, zuzüglich 40 Euro Reinigungsgebühr
- ▶ **Kontakt:** Spritzenplatz 4 22765 Hamburg Tel. 040 41358175 www.gasthofmoehrchen.de