



Spargelzeit im Nil

Am letzten Tag im Mai möchten wir uns mit einem unpolitischen Thema beschäftigen, mit etwas, das Freude macht, also Kulinarischem. In dieser Woche war ich mal wieder in Hamburg zur Vorstandssitzung einer meiner vielen Vereine, in denen ich ehrenamtlich tätig bin. In den letzten Monaten kehrte ich mit meinem Vorstandskollegen häufig in das wunderbare griechische Restaurant **Kypros** am Spritzenplatz in Ottensen ein, unweit des Bahnhofs Altona, wo seit Jahren das IntercityHotel meine zweite Heimat ist, eine Herberge direkt am, ja eigentlich auf dem Bahnhof, mit Blick aus dem Frühstücksraum auf Gleis 12, von wo aus die Züge nach Berlin fahren.

Wie siehts denn mal aus mit Spargel, fragte mich mein Kollege, solange es noch welchen gibt. Google: <https://www.hamburg.de/spargel-restaurant/> Das nächstliegende Restaurant von Altona aus befindet sich zwischen St. Pauli Kiez und Schanzenviertel am Neuen Pferdemarkt und trägt den wunderbaren Namen **Nil**.



Von außen betrachtet, nicht sehr spektakulär, zum Innenteil kommen wir noch. Schon bei dem Versuch, einen Tisch zu reservieren, ist das große Interesse zu bemerken. Ab 19:00 Uhr geht nichts mehr. 18:00 bis 20:00 Uhr wäre noch möglich. Gebucht! Da man meist etwas früher eintrifft, aber Öffnung um 18:00 Uhr eben Öffnung um 18:00 Uhr bedeutet, besteht die Möglichkeit, auf den Außenplätzen zu warten oder sich die Vitrine anzuschauen, die viel über die Qualität des Restaurants aussagt. Zahlreiche Trophäen sind zu bewundern, und nicht, wie bei anderen aus früheren Jahren, sondern ganz aktuell: Restaurant des Jahres 2024!



In der Selbstbeschreibung heißt es: „Im schlicht-eleganten Restaurant am Pferdemarkt können Sie auf drei Ebenen Platz nehmen: im Erdgeschoss, Souterrain oder auf der Galerie.



Die Produkte stammen von Bio-Höfen aus der Hamburger Umgebung. Die Speisekarte hört sich wie eine Liebeserklärung an die gute Esskultur an mit Gerichten wie Senfsalat mit Rosinen, Walnüssen und Holsteiner Cox, geräuchertes Welsfilet mit

Gurkenrisotto und Rote Bete Sauce oder Kürbismousse mit Florentiner. Sehr zu empfehlen ist auch der Brotzeit-Teller mit verschiedenen Käse- und Wurstsorten für den etwas kleineren Appetit.“

Wir wurden in die erste Etage geleitet mit einem guten Blick über das gesamte Restaurant. Eine freundliche Dame steht uns hilfreich und kompetent bei der Wahl der Speisen und Getränke zur Seite. Spargel! Das ist der Grund, weshalb wir hier sind. Ein Pfund Spargel mit Lindakartoffeln und brauner Butter oder Sauce Hollandaise 25.50 (auf Wunsch vegane Hollandaise) oder mit hausgemachtem, luftgetrocknetem Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein 30.50. Mein Kollege nimmt Spargel, so wie ihn die Küche freigibt, der Autor dieses Beitrages wünscht sich den Spargel schön weich und natürlich den Schinken dazu. Fazit: Ein Traum, aus dem man nicht erwachen möchte. Dazu ein Fläschchen Grauburgunder. Mal wieder meldet Kleinhirn an Großhirn, wie gut es uns doch geht, in diesem, unserem Lande.

Die Gegend, in dem sich das Nil befindet, mag so gar nicht zu dem Ambiente des Restaurants passen. Wir wandern ein Stück durch das Schanzen- und Karolinnenviertel, unweit des Millerntorstadions, wo vermutlich immer noch der Aufstieg von St. Pauli gefeiert wird, bis zur Reeperbahn, von wo aus wir uns für die letzten Meter bis zum Bahnhof Altona dann doch für die S-Bahn entscheiden. Bunt bemalte Häuser mit den üblichen Parolen, viele kleine Geschäfte und Kneipen, vor denen es sich die Kiez-Community gemütlich gemacht hat, und über das Establishment meckert. Unübersehbar aber auch sehr viel Leerstand.

Fotos: Ed Koch – Foto innen: Nil

Wenn Sie demnächst mal wieder in Hamburg sind, wissen Sie, wohin Sie der Weg führen muss: Zum bzw. ins **Nil**.

Ed Koch