



Artisan

Der Nero d'Avola von Chiaramonde für 22 Euro war dazu der passende Begleiter. Ein rustikaler warmer Wein, ein rustikales und dennoch feines Essen, die dunkel roten Wände mit den vielen Gemälden – mit dem Verkauf von Kunst im Cuneo wurden auch schon der marxistische Kulturminister Nicaraguas Ernesto Cardenal und der gestürzte Ministerpräsident Chiles Salvador Allende unterstützt – wir fühlen uns wahnsinnig wohl. Umher schwirren verschiedene Sprachen, dennoch wirken alle hier zu Hause und die meisten scheinen häufiger zu kommen. Nur ein wenig Hamburger Schick ist zu entdecken, Lebermänner, Leberfrauen, die genau wissen, wo es zwanglos mit der richtigen Würze ist. *mb*
www.cuneo1905.de
 St. Pauli, Davidstr. 11
 Fon 31 25 80
 mo- sa 17.45-1.30 Uhr, so geschlossen
 MASTER/VISA/Electronic Cash
 ☑ HG 9-19 Euro
HAMBURGENSIEN RANG 6

D **neu** David's

Tuk New Style Susbi

Tagsüber und nachts gibt es an der Lobby Bar David's des Empire Riverside Hotels nur eine kleine Auswahl an Snacks – für den kleinen Hunger zwischendurch oder zu später Stunde zum Drink. Von 17 bis 23 Uhr aber entstehen unter dem Label Tuk New Style Sushi von Sushi-Meisterin Chantira „Tuk“ Sonyaem wahre Kunstwerke aus rohem Fisch. Wir betreten das im Erdgeschoss gelegene David's über das Empire Riverside Hotel. Die großzügige Halle ist mit gemütlichen Sesseln, Hockern und Sofas bestückt. Ideal, um nach einem anstrengenden Tag bei einem Drink zu relaxen. Die großen Fensterfronten bieten bei Tageslicht einen eher unspektakulären

Blick auf Hafenstraße, Elbe und Davidstraße. Wir kommen gleich zur Sache und bestellen die Sushi-Überraschungsplatte Tuk-Style für zwei zu 59 Euro. Dazu nehmen wir einen 2006er Reichsgraf von Kesselstatt Riesling, der mit 8,50 Euro (0,2 l) hier der günstigste offene Weißwein ist, angesichts der Qualität aber preislich im akzeptablen Bereich liegt. Am frühen Abend gegen 18 Uhr ist noch nicht viel los, einige Geschäftsleute überbrücken hier die Zeit bis zum Abendessen mit einem Drink. Wir schlendern hinüber zur Bar und schauen bei der Zubereitung unserer Sushi-Platte zu. Hier gibt es keine Laufbänder und auch die andernorts beliebten – aber langweiligen – Maki-Sushi sucht man hier vergeblich. Hier wird mit Farben und Formen gespielt, „Tuk“ zaubert, in einen Kimono gekleidet und mit scharfem Messer bewaffnet, kleine Kunstwerke.

Unsere Sushi-Platte bekommen wir mit Enoki-Pilzen, die nicht viel anders schmecken als Champignons, und essbaren Blüten dekoriert. Der Sushi-Mix wirkt auf dem schwarzen Teller so farbenfroh und hübsch, dass wir Hemmungen haben, uns an die Demontage des Kunstwerks zu machen. Allein, die Neugier ist stärker, und so stürze ich mich als erstes auf ein Empire Roll aus Tunfisch und Avocado, gehüllt in hauchdünne Mangoscheiben, gewürzt mit Teriyakisauce. Eine großartig fruchtige Kombination – dazu braucht es weder Sojasauce noch Wasabi. Danach ein weiterer California Roll – also „inside-out“, die Reis-schicht außen – mit Lachs und Tobbiko, dem orangen oder grünen Kaviarersatz von fliegenden Fischen. Ebenfalls lecker und würzig. Danach noch ein Tunfisch Nigiri (einzeln erhältlich für 2,50 Euro). Meine Begleitung erfreut sich zwischenzeitlich an einem California Spider Roll (solo für 7,50 Euro erhältlich) aus Krebsfleisch mit Avocado und Sesam. Der nächste Sushi-Happen ist unerwartet knusprig. Krosser Tempura-Teig

ist des Rätsels Lösung. Wir arbeiten uns weiter durch die Platte und probieren sogar die Dekoblumen. Die Portion ist reichlich, wir kämpfen tapfer und befinden: Unser Sushi-Mahl ist sowohl optisch als auch geschmacklich ein überraschender Volltreffer in der sonst eher langweiligen Hamburger Sushi-Szene. Da der Abend noch jung ist, nutzen wir die Gelegenheit und fahren, ohne am Fahrstuhl Schlange stehen zu müssen, ins angesagte „20up“ im obersten Stockwerk und genehmigen uns vor spektakulärer Hafenkulisse noch einen Drink. *cls*
www.empire-riverside.de
 St. Pauli, Bernhard-Nocht-Str. 97
 Fon 3 11 19-7 04 15
 täglich 9-1 (Sushi: 17-23 Uhr)
 AE/MASTER/VISA/Electronic Cash
 HG 12-30, Sushi ab 2,50 Euro
DIE NEUEN
JAPAN RANG 6

Delta Bistro

Soviel zum Thema Sozialkritik

102 Jahre nach Jurgis Rudkus betreten auch wir Muckrakers einen Schlachthof. Upton Sinclairs epochales sozialkritisches Werk „The Jungle“ über das Schicksal eines litauischen Einwanderers und die Zustände in den Schlachthöfen von Chicago rüttelte 1906 die Weltöffentlichkeit auf; US-Präsident Theodore Roosevelt musste gar flugs einige Gesetze ändern, von deren nachhaltiger Wirkung wir uns beim Rundgang durch sauber sortierte Schlachthofregale noch heute überzeugen können. Und Sinclairs sozialistische Einwürfe gegen die Profitgier der Fleischmonopolisten? Darüber wollen wir im Delta Bistro im ersten Stock bei einer Flasche eisgekühltem Rosé von Stiegelmar aus dem Burgenland (Fl. 14,50 Euro) räsonieren. Der große, gediegen eingerichtete Speisesaal ist für Geschäftsessen wie gemacht; hier werden die Abschlüsse begossen, die Kunden aus Hotel- und Gastronomiegeerbe zuvor mit Delta-Chef Heinrich Höper ausgedehlt ha-

