

Wo sich Ross und Reiter guten Appetit sagen

In Schenefeld wird jetzt wie auf Sylt geschlemmt.

Gespannt betreten wir das Lokal. Wir atmen auf. Endlich, die Lokalität erstrahlt in neuem Anlitz! Wir setzen uns an einen Tisch auf der Empore. „Willkommen im Friedrichs“, lächelt uns eine Dame vom Service entgegen.

Wir bestellen: Ich ein Wasser der Marke Viva con Aqua. Erstens, weil ich noch nie davon gehört habe und zweitens, weil ich damit, laut der Getränkekarte, auch noch etwas Gutes tue. Mein Kollege bestellt eine skandinavische Bio- Holunderlimonade. Beides kommt zügig, sieht ansprechend aus und schmeckt auch so. Uns fällt auf, dass viele Dinge auf der Karte stehen, von denen wir noch nie etwas gehört haben. Auf unsere Nachfrage, woher die Dinge kommen, wird uns erklärt, dass die Besitzer passionierte „Auswärtsesser“ sind, und das Friedrichs alle ihre Favoriten vereinen soll. Wir schauen uns die recht übersichtliche Speisekarte an, die hier in Anlehnung an den Reitstall „Futterplan“ heißt. Ich bestelle ein original Wiener Schnitzel mit

Bratkartoffelsalat. Mein Kollege nimmt die Spaghettini mit Scampi in Weißweinsauce. Dazu nehme ich einen Roten 2007er „Donna Madda“. Mein Gegenüber entscheidet sich für einen 2009er Riesling vom Weingut „Dönhoff“. Die Weine sind in Zusammenarbeit mit den Weinspezialisten (Sommeliers) der Weinbar Poletto aus Hamburg ausgewählt worden. Einer der Betreiber ist kein Geringerer als der Ehemann der bekannten TV- und Sternköchin Cornelia Poletto. Es kommt der übliche Brotkorb, der meist einer Durchhalteparole aus der Küche gleicht und nichts Besonderes darstellt. Das ist hier anders, denn unsere Kellnerin verweist auf ein hübsch dekoriertes Tablett mit Olivenöl, Balsamico, grobem Meersalz und einer Pfeffermühle. „Mischen Sie das doch mal und tunken das Brot hinein.“ Gesagt, getan – lecker!

Unsere Vorfreude liefert sich nun ein Derby mit dem jetzt entfachten Appetit. Da ist das bunte Treiben in der Reithalle eine willkommene Ablenkung. Der sehr gepflegte Reitstall und wie man uns sagte, der schönste in Hamburgs Westen, beherbergt primär Springpferde. Mein Kollege und ich nutzen die Wartezeit, um auf ein Pferd und seine Reiterin zu wetten. Schaffen die beiden den nächsten Sprung ohne Fehler? Die Kellnerin bekommt von unserem Spiel Wind und lächelt. Wir bräuchten bei der Dame, die dort gerade springt nicht zu wetten, meint sie. Es sei Janne Friederike Meyer. Das sei die, die gerade mit der deutschen Mannschaft in Kentucky Weltmeisterin im Springen geworden

ist. Sie trainiere hier im Stall und die Höhe dieser Sprünge sei nur eine kleine „Fingerübung“, um warm zu werden. Etwas beschämt über unser Unwissen widmen wir uns lieber nochmal dem „Futterplan“. Die Speisen reichen von einer Brotzeit über Kalbs-Currywurst bis zu Fisch, Steak, einem Kaiserschmarrn oder einem von der Mami der Besitzerin frisch gebackenem Kuchen. Alles zu moderaten Preisen und immer à la minute zubereitet. Die Karte wechselt monatlich, der Mittagstisch täglich. Mit einem „bon appétit“ werden unsere Speisen serviert. Chef de Cuisine ist Moritz Koch, der bisher im Österreicher in Kampen auf der Insel Sylt kochte. Mit gekonnt kritischer Restaurant-Tester-Miene beginnen wir zu probieren und zu begutachten. Wir sind sehr zufrieden.

Nach dem Essen lädt das schöne Gelände der 1828 gegründeten Reitanlage Friedrichshulde und das daran angrenzende Waldstück zum Spaziergehen ein. Als wir das Friedrichs verlassen, klingt „So wird's nie wieder sein“ von Rudi Schuricke aus den Lautsprechern und wir denken uns: Doch! Denn wir kommen wieder.

friedrichs
Lindenallee 98, 22869 Schenefeld
Tel.: 040 / 75 29 28 11
www.friedrichs-restaurant.info

Dienstag - Sonntag 12 Uhr - mindestens 22 Uhr
Küche : Di. - Fr. 12 Uhr - 15.30 Uhr u. 18 Uhr - 22 Uhr
Sa. und So. durchgehend warme Küche

Geeignet für Veranstaltungen bis 80 Personen

