

Pressemitteilung



**Denn eigentlich kommt sie aus Hamburg**

## **Hamburger Weißwurst in der Oberhafen-Kantine**

Hamburg, 30.10.2008. Von wegen bayerisches Schmankerl: In der Oberhafen-Kantine präsentiert jetzt das Team um Küchenchef Thorsten Gillert seine Version der Weißwurst. Denn was die Bayern können, das können die Hamburger schon längst. Bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde in Hamburg Weißwurst gegessen – Jahrzehnte bevor sie überhaupt nach München kam. Das Rezept hatten die französischen Besatzer mit in die Hansestadt gebracht.

Die Oberhafen-Kantine erinnert sich dieses Erbes und serviert nun ihren Gästen die Hamburger Weißwurst nach einem eigenen Rezept: „Einfach und bodenständig, aber mit eigenem Charakter und aus besten Zutaten – wie alles, was in der Oberhafen-Kantine gekocht wird“, erklärt Küchenchef und Betreiber Thorsten Gillert, der das Rezept entwickelt hat. „Genau wie die Oberhafen-Kantine ist die Weißwurst im Grunde ein Hamburger Kulturgut. Und weil wir uns in der Tradition einer echten Kantine dem einfachen Essen verschrieben haben, passt dieses bodenständige Gericht perfekt auf unsere Karte.“

Kalbfleisch, Schweinespeck und zwei Sorten Hering sind die Hauptzutaten der neuen Hamburger Weißwurst, die nach Gillerts Vorgaben bei der Landschlachtereier Harms in der Nordheide hergestellt wird. Gegessen wird die Hamburger Weißwurst genau wie die Münchener ohne Haut, allerdings kann sie bedenkenlos auch nach 12:00 Uhr mittags genossen werden. Für 4,75 Euro steht die Hamburger Weißwurst ab sofort in der Oberhafen-Kantine auf der Speisekarte, dazu gibt es hausgemachten süß-scharfen Senf und Schwarzbrot.

Zur Präsentation der Hamburger Weißwurst war auch der Sohn der früheren Kultwirtin Anita, Dr. Bernd Haendel, mit seiner Ehefrau angereist. Für den musikalischen Rahmen sorgte die Hamburger Sopranistin Julia Wachsmann, die live den Song zur Hamburger Weißwurst zum Besten gab. Begleitet wurde sie dabei von Musikproduzent Franz Plasa an der Gitarre. Das gesungene Rezept der Hamburger Weißwurst ist ein Gemeinschaftswerk der beiden und wurde eigens für diesen Anlass komponiert.

Die Oberhafen-Kantine versteht ihre Weißwurst auch als Hommage an die langjährige Betreiberin Anita Haendel, die 72 Jahre lang die Geschicke der Oberhafen-Kantine geleitet hat. „Anita hat immer einfaches und gutes Essen für ‚ihre‘ Hafenarbeiter gekocht. Diese Tradition setzen wir fort. Ein bisschen schräg vielleicht – wie das ganze Gebäude –, aber dabei geradeaus und ohne Schnörkel“, so Günther van Ravenzwaay, in der Oberhafen-Kantine für das Marketing zuständig.

Im kommenden Jahr will van Ravenzwaay nicht nur den Norden, sondern auch Bayern mit seiner Weißwurst erobern und in das Herz der bayerischen Kultur vorstoßen. „Beim nächsten Oktoberfest sind wir mit der Hamburger Weißwurst gerne dabei! – Schau’n mer mal, welcher Wirt uns einlädt“, so van Ravenzwaay.

#### Pressedownloads:

- Bilder Oberhafen-Kantine und Hamburger Weißwurst in 300 dpi
- Logo Oberhafen-Kantine
- Hamburger Weißwurst-Song als MP3
- Weitere Presstexte
- Informationen zu Julia Wachsmann

unter [www.oberhafenkantine-hamburg.de/presse.30.o.html](http://www.oberhafenkantine-hamburg.de/presse.30.o.html)

#### Über die Oberhafen-Kantine:

Seit 1925 steht die windschiefe Oberhafen-Kantine auf der Kaimauer in der Stockmeyerstraße auf dem Hamburger Hafengelände. Von 1925 bis 1997 wurde sie von Kultwirtin Anita Haendel betrieben. 2002 kaufte Kulturinvestor Klaus-Martin Kretschmer das Gebäude und begann 2005 mit der aufwendigen Sanierung. Seit Frühjahr 2008 wird die Oberhafen-Kantine von Thorsten Gillert bewirtschaftet, der daneben weiterhin auch als Küchenchef im Gourmetrestaurant „Artisan“ tätig ist. Schon in Jugendtagen hatte Gillert von Zeit zu Zeit in der Oberhafen-Kantine bei Anita mit am Herd gestanden.

Die Küche der Oberhafen-Kantine hat täglich von 12:00 bis 21:00 Uhr geöffnet. Die Speisekarte bietet traditionelle und preiswerte Gerichte in allerhöchster Qualität. Neben dem Gastraum unten mit circa 25 Sitzplätzen gibt es einen Klubaum für maximal 21 Personen, der für Veranstaltungen gemietet werden kann. Weitere Informationen unter [www.oberhafenkantine-hamburg.de](http://www.oberhafenkantine-hamburg.de).

Über Julia Wachsmann:

Neben zahlreichen Konzerttätigkeiten arbeitet die Hamburger Sopranistin Julia Wachsmann zurzeit an ihrer Promotion über die Kommunikation an sakralen Orten. Ihre Magisterarbeit schrieb sie über die „Semiotik der Oberhafen-Kantine.“ Im Herbst nächsten Jahres wird sie in Fatih Akins neuem Film zu sehen sein. Der Hamburger Weißwurst-Song ist in Zusammenarbeit mit dem bekannten Hamburger Produzenten Franz Plasa (Selig, Echt, Nena u. a.) entstanden. Weitere Informationen unter [www.julia-wachsmann.de](http://www.julia-wachsmann.de).

Pressekontakt:

Cathrin Christoph PR & Text

Steiler Weg 7

22587 Hamburg

Tel.: 040 507473-17

E-Mail: [cc@pr-und-text.com](mailto:cc@pr-und-text.com)