

Von Flammkuchen bis Hummer – Genießen wie Gott im Hamburg

frontrowsociety.net/von-flammkuchen-bis-hummer-geniessen-wie-gott-im-hamburg/

September 8, 2021

Das schmucke Steigenberger Hotel Treudelberg beeindruckt in Hamburgs noblen Stadtteil Poppenbüttel mit regionaler Kulinarik, die in verschiedenen Facetten zelebriert wird. Das Konzept vereint klassisches Bar-Food mit innovativen Bistro-Gerichten sowie casual Fine Dining.

So unterschiedlich die Ansätze auch sein mögen, in jedem gastronomischen Outlet wird mit Liebe zum Produkt gearbeitet. Dabei verfolgt Küchendirektor Tim Woitaske das Ziel, so regional, saisonal und nachhaltig wie möglich zu arbeiten.



Tim Woitaske mit dem wohlklingenden, hart erarbeiteten Schweizer Titel: eidgenössischer Küchendirektor / © Redaktion FrontRowSociety.net

Netzwerk für den guten Geschmack

Um seinen Gästen ein Stück Authentizität zu servieren, versammelt er eine kleine Schar ausgesuchter Lieferanten um sich. Diese garantieren schon jetzt Qualität und Frische. Zudem treibt er den weiteren Ausbau von Kooperationen mit ortsnahen Produzenten aktiv voran. Bio-Qualität, Tierwohl oder eine positive Klimabilanz sind Attribute, die er mit seinem Verständnis für eine moderne Küche in Verbindung bringen möchte.



Herzhafter Genuss auf der Terrasse der Treudelbar. Der Bison-Burger wird ebenfalls aus besten, regionalen Zutaten mit Fleisch aus nachhaltiger Zucht zubereitet / © Redaktion FrontRowSociety.net

Da wäre beispielsweise Maurice Blank zu nennen. Er betreibt einen Biohof mit eigenem Hofladen in Lemsahl, also in unmittelbarer Nachbarschaft zum Hotel Treudelberg. Sein Bio-Gemüse kommt quasi vom Acker direkt in die Küche bzw. auf die Teller der Gäste des Restaurants Lemsahler. Den Fisch bezieht Tim Woitaske von der kleinen Manufaktur Petersen und das Brot soll künftig Deutschlands berühmtester Bäcker, Jochen Gauer, liefern.



Rote Bete Carpaccio: die verschiedenen Bete erzeugt Biobauer Blank, der Ziegenkäse stammt aus Frankreich – Bon Appétit / © Redaktion FrontRowSociety.net

Der Partner für erlesene Fleischspezialitäten ist Stefan Runge. Einst war die Küche des Hotels Treudelberg seine berufliche Heimat. Inzwischen betreibt er erfolgreich seinen Hamburger Wildhandelskontor. Der passionierte Jäger ist ein verlässlicher Partner, wenn es um die Lieferung von regionalem und qualitativem Wildfleisch geht. Sein eigenes Netzwerk spannt sich über Hamburgs Umgebung, zu welchem insbesondere Spitzenrestaurants sowie Luxushotels zählen.



Fährt Stefan Runge (li.) mit seinen Wildspezialitäten vor, lacht das Herzen jedes Hamburger Spitzenkochs, auch das von Tim Woitaske (re.) / © Redaktion FrontRowSociety.net

Herzstück Restaurant Lemsahler

Seit dem Umbau eröffnet sich ein Teil des Gourmet-Restaurants in den kürzlich angebauten, lichtdurchfluteten Wintergarten. Im bestehenden Raum nahm man eine behutsame Restaurierung der Deckenmalerei vor. Jene Malerei stellte sich nach Recherchen der Innenarchitektin als Vervollständigung der Kaufmannsdiele des Museums für Hamburgische Geschichte heraus. Und so schließt sich wieder der Kreis der Symbiose von Zeitgeist und Tradition, ein Umstand, der dem gesamten Haus seine Individualität verleiht.



Das elegante Restaurant Lemsahler – ein stilvoller Treffpunkt für ein Abendessen / © Redaktion FrontRowSociety.net



Diese Malerei entspricht der Mode des 17. Jahrhunderts und drückt über die üppigen Ornamente pure Lebensfreude aus / © Redaktion FrontRowSociety.net

Die zumeist aus der Region stammenden Zutaten bilden ein buntes Feuerwerk auf dem Teller, das Hotelgäste sowie die Anwohner des Treudelberg Umfelds gleichfalls begeistert. So soll sich das Restaurant zum stilvollen Treffpunkt der Nachbarschaft entwickeln. Gefestigt wird diese Philosophie mit regelmäßigen Angeboten wie Brunch, Gänseessen, Kochkursen oder dem Nachbarschaftsgrillen.



Ein Aperitif ist der beste Auftakt, wenn es zum Dinners ins Restaurant Lemsahler geht / © Redaktion FrontRowSociety.net



Für Feinschmecker: Maishähnchen gefüllt mit Ricotta und Trüffel, Babykarotten, Wildkräutersalat und bunte, hausgemachte Gnocchi / © Redaktion FrontRowSociety.net



Beim Nachbarschaftsgrillen legt Thomas Schoof auf – allerdings beste Grillspezialitäten / © Redaktion FrontRowSociety.net

Bistro 19 – Genuss nicht nur für Golfer

Die ausladende Terrasse des Bistro 19 ist tagsüber bis in die späten Abendstunden hinein ein Anziehungspunkt. Ob Golfer, Spaziergänger oder Ausflügler, jeder fühlt sich eingeladen, hier Platz zu nehmen. Neben dem Blick über den Golfplatz werden hier appetitliche Snacks oder Kuchen genossen. Ohne das Hotel bzw. dessen Lobby frequentieren zu müssen, kann das Bistro 19 erreicht werden. Das unterstreicht noch einmal dessen unkomplizierte Atmosphäre. Jeder ist willkommen, wie er ist, ob im Wander-Outfit oder in Golf-Montur.



Die großzügige Terrasse des Bistro 19 ist oft das Ziel nach einer Partie Golf / © Redaktion FrontRowSociety.net



Ob herzhaft oder süß – alles, was das Herz begehrt, offeriert das Team im Bistro 19 / © Redaktion FrontRowSociety.net

Verantwortung für die kulinarischen Köstlichkeiten trägt Stefan Rothkapp. Er zählt zu den Urgesteinen des Hotels und setzt mit seiner Crew die regionale Ausrichtung von Tim Woitaske um. Die handgemachten, klassischen Bistro-Gerichte verkörpern das nordische Flair von Hamburg und die Internationalität der ganzen Welt. Eben typisch Hamburg!



Stefan Rothkapp ist seit 1990 als Sous Chef im Steigenberger Hotel Treudenberg tätig / © Redaktion FrontRowSociety.net



Im Bistro 19 wird zum Lunch oder Dinner herrliches Bistro-Food serviert, vom Cesar-Salat bis zum Burger / © Redaktion FrontRowSociety.net

Die Innenräume des Bistro 19 punkten mit einem wohnlichen Ambiente in Pastellfarben. Obendrein bleibt für Gäste die schöne Aussicht gegenwärtig. Am Abend bzw. an kalten Tagen lodert der Gaskamin. Damit wird das gemütliche Bistro zum idealen Ort für ein lockeres Treffen mit Freunden oder auch für eine legere Auszeit zu zweit.



Wohlfühlatmosfera im Bistro 19 / © Redaktion FrontRowSociety.net

Mittelpunkt Treudelbar

Herr über den auffallenden, handgefertigten Bartresen ist Sebastian Radtke. Der Barchef wirkte maßgeblich an der Neugestaltung der Treudelbar mit, um beispielsweise Arbeitsabläufe zu optimieren. Zudem erfolgte hier erneut die Anlehnung an die Historie des Geländes, auf welchem sich heute das Hotel befindet. In der Vergangenheit war an diesem Ort eine Treidelstation, als Pferde noch Schiffe an Seilen flussaufwärts ziehen mussten. Das Vintage-Metall sowie die Ornamente an der Decke schlagen den Bogen zum Schmiedehandwerk. So wird über den Köpfen der Gäste der Treudelbar der Funkenflug einer Schmiede abgebildet.



Einfach edel – die illuminierte Treudelbar mit dem imitierten Funkenflug / © Redaktion FrontRowSociety.net

Als offenes Konzept erweitert sich das Areal der Bar in die Wohnhalle hinein. Optisch ist dieser Bereich durch schwere Vorhänge vom Eingangsbereich getrennt. Während in der warmen Jahreszeit die Moët Summer Lounge lockt, wird im Winter am beidseitig offenen Kamin traditioneller High-Tee mit Naschereien aus der Treudelberg-Pâtisserie serviert.



Das offene Konzept der Treudelbar wirkt auch tagsüber sehr einladend / © Redaktion FrontRowSociety.net



Lobby und Bar sind durch schwere Vorhänge sowie unterschiedliche Bodenbeläge optisch getrennt, gehen jedoch fließend ineinander über / © Redaktion FrontRowSociety.net

Am Tresen schüttelt, rührt und mixt der IHK geprüfte Bartender Sebastian Radtke eigene Cocktail-Kreationen aus hausgemachten Zutaten wie Salzkaramell- oder Rosmarinsirup und Premiumspirituosen. Zudem wird die Barkarte saisonal angepasst, was den Gästen im Sommer zum Beispiel eine unschlagbare Sangria beschert.



Gerührt und nicht geschüttelt – die Entstehung des Cocktails Portsmouth / © Redaktion FrontRowSociety.net



Et voilà – ein Portsmouth persönlich von Barchef Sebastian Radtke serviert / © Redaktion FrontRowSociety



Der Portsmouth besteht aus Pimm's, Maraskin Likör, Maracuja-Nektar und Ginger Ale – Cheers / © Redaktion FrontRowSociety.net

Um Gästen der Treudelbar, des Fine Dining Restaurants Lemsahler oder des Bistro 19 wirklich ausgesuchte, zur jeweiligen gastronomischen Ausrichtung passende Weine offerieren zu können, nutzt das Haus die Kompetenz des Hamburger Kontors Wolff Weine.

Timo Wolff führt in Hamburg seinen Weinhandel mit 60 handverlesenen Weingütern als Partner. Bevor sich die Tore des Resorts wieder für Gäste öffneten, traf sich das gesamte Service- und Küchenteam, um eine feine Auswahl für das Food-Pairing oder spannende Empfehlungen für saisonale Menüs zu treffen.



Die Moët Summer Lounge im Steigenberger Hotel Treudelberg – eine echte Sommerempfehlung / © Redaktion FrontRowSociety.net

Mit der Bestellung der Weine ging zudem eine Personalschulung einher, so dass sich jeder Weinneuling beim Service-Team gut aufgehoben fühlen kann. Und sollte die für das kommende Jahr geplante Küchenparty stattfinden, wird sicherlich Timo Wolff für die richtigen Tropfen Sorge tragen.



Timo Wolff (li.) und F&B Managerin Tanja Clasen (re.) sind das Kompetenz-Team in Sachen Wein / ©
Redaktion FrontRowSociety.net

Was noch zu sagen bleibt

Das Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg liegt mitten in Hamburgs grüner Oase, dem Alstertal. In diesem Refugium ist Tim Woitaske seit 2020 Küchendirektor und bespielt mit seinem Team die kulinarische Klaviatur des gesamten Hotels, insbesondere des Restaurants Lemsahler.



Küchendirektor Tim Woitaske (re.) und Sous Chef Raffaele Noveelli (li.) sorgen für den guten Geschmack im Restaurant Lemsahler / © Redaktion FrontRowSociety.net

Während des letzten Lockdowns verschickte er unter anderem Picknick-Boxen. Welche Leckereien in der erwähnten Box zu finden waren, ist in unserem Artikel [Treu delberg Picknick-Box by Tim Woitaske](#) zu erfahren.



Allerhand Köstlichkeiten versteckten sich in der Picknick-Box von Tim Woitaske, angerichtet in der Gartenanlage der FrontRowSociety Redaktion / © Redaktion FrontRowSociety.net

In Kürze erscheint eine weitere Reportage im Zusammenhang mit dem Steigenberger Hotel Treudelberg Hamburg. Darin werden wir von einem der malerischsten Golfplätze im Norden unserer Republik berichten.



Die zirka 1.500 Mitglieder des Golf Clubs Treudenberg können in einem 110 Hektar umfassenden Gelände ihrem Lieblingssport nachgehen / © Redaktion FrontRowSociety.net

Dieses ist ein redaktionell erstellter Artikel, der durch externe Unterstützung möglich gemacht wurde. Die Unterstützung hat jedoch keinen Einfluss auf den hier abgebildeten Inhalt. Es gilt der Redaktionskodex.