



Foto: Schimkus

Wie schmeckt's denn da?

„My Poké“: Hawaii liegt ab sofort in Hoheluft

Kaum ein Food-Trend wird derzeit so gefeiert wie die „Poké Bowl“. Das Traditionsgericht aus Hawaii kommt auch in Deutschland super an, denn es ist die gesunde Alternative zu fettigem Fast Food: Frischer, roher Fisch oder Tofu, Gemüse, Kimchi und Algen werden klein geschnitten („Poké“) und nebeneinander in eine Schüssel („Bowl“) auf ein Bett aus Reis oder Quinoa gelegt. Dazu gibt es verschiedene Marinaden und Soßen, außer-

dem Nüsse, Kokos oder Röstzwiebeln als Topping. Auch bei „My Poké“ in Hoheluft wird sie nach dem Original-Rezept zubereitet. Der kleine, durchgestylte Laden hat erst kürzlich eröffnet – ist aber schon gut besucht: Mittagspäusler, Hipster-Girls und Abendesser geben sich die Klinke in die Hand. Die kleine Schüssel gibt es für 9,90, die große für 12,90 Euro – auch zum Mitnehmen. **MIK**
 ► „My Poké“, Hoheluftchaussee 20, Mo-So 11-21 Uhr

Bunte Parade: Bei „My Poké“ gleicht keine Schüssel der anderen.



Foto: Khan

„Favorita“: Cappuccino unter alten Kronleuchtern

Eines von Hamburgs schönsten Cafés versteckt sich am Eppendorfer Weg. „Favorita“ heißt das Juwel. Vor hundert Jahren hatte hier ein Schlachter seinen Laden, danach ein Friseur. Alle Besitzer haben an der Originaleinrichtung zum Glück nicht viel verändert und so sind die alten Bodenfliesen und die Kronleuchter in dem hohen Raum genauso erhalten wie die Deckenmalerei – kleine Engel schweben über den Gästen, eine schöne Überras-

chung. Davon gibt es noch mehr, denn bei Favorita trinkt man ganz ausgezeichneten Kaffee und kann auf der Terrasse auch draußen gut und sehr italienisch frühstücken. Produkte aus Italien gibt es auch zu kaufen. Espresso aus Neapel, eingelegte Kirschtomaten, Pasta, Wein. Inhaber Antonio Ardente legt nicht nur Wert auf Ambiente, sondern auch auf höchste Qualität. **AGF**
 ► Favorita, Eppendorfer Weg 215, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-17 Uhr

Foto: Geffers



Immer charmant: Manuel (l.) und Oreste aus dem „Favorita“

Ding am Hafen

+++ Gastro-News +++ Gastro-News +++

Neues Restaurant in Ottensen

Noch ist es nicht offiziell eröffnet, aber das ist nur noch eine Sache von Tagen. Und schon jetzt lässt sich an der Bahrenfelder Straße sehen, wie sich „Italien trifft USA“ auf dem Teller macht: Im Restaurant „The Opposto“ (Foto) stehen italienische Klassiker wie Penne al arrabiata oder Pizza Margherita auf der Karte, dazu gibt's von New York inspirierte Gerichte wie Chili-Burger mit pikanter Salsiccia. Auch optisch will das Restaurant das Beste aus beiden Welten vereinen und setzt auf „die idyllische Atmosphäre eines italienischen Dorfplatzes“ gepaart mit einem „industriellen New-York-Style“, so die Betreiber.
 „The Opposto“, Bahrenfelder Str. 67, ab 28.9., Tel. 88 17 54 75



Bald da: Gastroführer „Slow Food“

Ab dem 1. Oktober steht die vierte Ausgabe des „Slow Food Genussführers“ in den Regalen. 548 Lokale werden besprochen, darunter 150 neu aufgenommene Adressen. Im Fokus stehen Gasthäuser, Weinstuben und Ausflugslokale, die sich dem „Slow Food“-Prinzip – sauber, fair und im besten Falle regional – verschrieben haben.
 „Slow Food Genussführer 2019/20“: 752 Seiten, Oekom-Verlag, 7,52 Euro

Herbstmarkt auf Gut Karlshöhe

Kürbisse, kostenlose Kutschfahrten und fröhliche Kinder in der Strohlandschaft: Gut Karlshöhe in Bramfeld lädt heute wieder zum Herbstmarkt!
 Heute, 10-18 Uhr, 4 Euro (bis 15 J. frei), Karlshöhe 60d



Hamburgs feiner Kümmel seit 1836.

