Rindchen schlemmt

Hamburgs ältester Hipster

Lehmitz Weinstuben Massivste Eiche trifft auf trendige Bartträger, schöne Frauen und die heimlich besten Steaks der Stadt

Zu den Hamburger Institutionen, die in den letzten Jahren den nachhaltigsten Publikumswandel durchlaufen haben, zählen die altehrwürdigen Lehmitz Weinstuben in der Eimsbütteler Faberstraße. Innen wie außen hat sich erst mal nichts verändert: In altdeutschen Lettern prangt das Firmenschild auf schmiedeeisernem Grunde, von Reben umkränzt. Innen: Eine Ode an die Eiche. Gestühl und Tische sind massivste Bad Wörishofener Wertarbeit aus den 50er-Jahren, wahre Schoppenstecher zieht es in ein veritables altes Weinfass, schmucke Häkeldeckchen und – Konzession an die Neuzeit – japanisch anmutende Leuchten verbreiten Gemütlichkeit und warmes Licht. Kurzum: Die Weinstuben wirken noch immer wie der Treff für die reifere Jugend aus der Nachbarschaft, der sie lange waren.

Aber nun hat die fortschreitende Gentrifizierung Eimsbüttels das Lokal mit Macht erfasst: Trendige junge Bartträger treffen sich mit schönen Frauen und Patron Bernd Lehmitz, den ich vor über 30 Jahren bei Weinproben als smarten Jüngling mit rosa Seidenkrawatte und modischen Sakkos kennengelernt habe, darf sich mit seinen zarten 55 Lenzen heute, leger gewandet und von der Jugend umschwärmt, als ältester Hipster der Stadt fühlen. Vor allem aber: als Bereiter der vielleicht großartigsten Steaks auf Gottes weitem Erdenrund. Bernd ist bei der Auswahl all seiner Zutaten absoluter Qualitätsfanatiker.

Seine „US Prime Choice Dry Aged"-Rumpsteaks kommen von freilaufenden Graswiesenrindern aus Iowa und sind in Würze, Zartheit und Marmorierung ziemlich unvergleichlich. Zudem bereitet er dieses Fleisch in einem 800-Grad-Grill zu, sodass es nahezu karamellisiert ist und mit unvergleichlichem Aroma punktet. Im Vergleich zu angesagten Laufsteak-Häusern ist das überdies ein recht preiswertes Vergnügen: Das 400 Gramm Prachtsteak mit Beilagen wird mit 40 Euro berechnet, größere Stücke für mehrere Personen schlagen ebenfalls mit jeweils 10 Euro für 100 Gramm inklusive Beilagen zu Buche. Eine traditionelle Spezialität des Hauses ist das Neuenburger Käsefondue: Ausschließlich besten Schweizer Rohmilch-Sbrinz verwendet der Hausherr hier – und berechnet das abendfüllende Vergnügen mit moderaten 17 Euro pro Nase. Gigantisch ist die Weinauswahl, die von 90 Jahren Sammelleidenschaft von Bernds Eltern profitiert und unter anderem zahlreiche Madeira-Raritäten aus dem 19. Jahrhundert offeriert. Die günstigsten Flaschenweine gibt es dabei schon ab 17 Euro aufwärts, zum Steak trinke ich immer den 2011 Barbera d'Alba von Giovanne Viberti (39 Euro), könnte mir aber auch ganz schick den 2010 Rioja Crianza von Heredad Ugarte (34 Euro) oder den 2014 Riesling „Vom Schiefer" von Van Volxem (35 Euro) dazu vorstellen. Den 1961er Château Mouton Rothschild (3.000 Euro) fände ich etwas overdone – für das Geld esse ich lieber 75 Steaks.

/ Gerd Rindchen

Wirkt wie der Treff für die reifere Jugend. Doch längst fühlt sich hier die Szene zu Hause

● *Lehmitz Weinstuben: Faberstraße 21 (Eimsbüttel), Telefon 850 26 68, Di-Sa ab 17 Uhr; www.lehmitz-weinstuben.de*

FOTO: SUSE MULTHAUPT