

Nachwuchs außer Rand & Band

Junge Wilde: Innovative Kochkunst, alles andere als etepetete – ein Konzept, das zieht

FUH

Ein »Raum zum Speisen« in Ottensen

Lass uns doch zu Fabian und Hans gehen. Rein in die gute Stube, die Stühle an den Tisch gerückt und dann die Köstlichkeiten auf Tafeln lassen. Später satt und glücklich nach Hause rollen. Ein Abend wie bei guten Freunden. Ja, ungefähr so fühlt sich das an, wenn man ins „FuH“ (benannt nach den Machern Fabian Ehrich und Hans-Christian Heinrichsen) an der Fischers Allee einkehrt.

Mitten im Ottensener Wohngebiet, weit ab von jeglichem Trendgehebele, haben die beiden Köche Anfang des Jahres ihren „Raum zum Speisen“ eröffnet. Und während der sich Tag für Tag mit Freunden des guten Geschmacks füllt, stehen sie in der offenen Küche und bereiten Ungewöhnliches auf hohem Niveau.

Die Karte ist überschaubar, die Gerichte dagegen üppig. Jeden Tag denken sich die Köche neue Leckereien aus, die sie dann zum Mittagstisch (Di-Fr 12-15 Uhr) oder zum Abendmahl (ab 19 Uhr) servieren. Getreu ihrem Motto „was die Jahreszeit hergibt“ gibts derzeit Schellfischfilet mit Pastinaken-Steckrübensgemüse (15 Euro) oder Rinderroulade auf Kürbis-Bohnenragout (15 Euro). Wer sich trotz der kleinen Karte nicht entscheiden kann, wählt das Überraschungsmenü (drei oder vier Gänge zu 23/28 Euro). Das ist, wie auch der Rest im „FuH“: schlicht, aber ergreifend!

(nr)
Fischers Allee 42, Di-Fr 12-15 Uhr und 19-23.30, Sa 19-23.30 Uhr,
So 14-18 und 19-23.30 Uhr,
Tel. 390 05 66



Das „FuH“ in Ottensen bietet exzellente Küche in gemütlich-entspannter Atmosphäre