

Wo trifft man Sie, **NIKOLAI CARDINAHL?**

Im Casse-Crouete

Die besten Tipps sind die, die man nur ungern weitersagt. Hamburger Persönlichkeiten tun es trotzdem – und geben ihre Empfehlungen. Heute: Kaffee-Unternehmer Nikolai Cardinahl

„Bei Franco in der Eppendorfer Landstraße versuchen meine Frau und ich jeden Donnerstag einen Abend trauer Zweisamkeit zu genießen. Franco hat die besten Tagliatelle mit gemischten Pilzen. Ich bin selbst gelernter Koch und versuche sie seit Jahren nachzukochen, aber an ihn reiche ich einfach nicht heran. Danach ziehen wir am liebsten weiter ins Zwick, um Live-Musik hören. Bei besserer Party-Stimmung gönne ich mir dann ganz



bodenständig ein frisch gezapftes Bier. Wenn es mal etwas erlesener sein darf, gönne mir uns die Vorspeisen im Casse-Crouete in der Büschstraße. Hier ist vor allem der Sancerre Rosé – ansonsten in Hamburg schwer zu bekommen – der Hammer. Sonntags gehe ich mit meiner Tochter Enten füttern an der Außenalster oder zum Reiten ins Niendorfer Gehege – wunderbar geeignet, wenn die Sonne mal kurz rauskommt, weil nur zehn Minuten von der Stadt entfernt. Entspannung finde ich bei einer Raumtemperatur von 38 Grad beim Bikram-Yoga im Bikram-Studio Altona.“

Lust-**OBJEKTE**

(Art)gerechter Cider

Daniel Richter, bekannt für sehr große, sehr verstörende – und für solide Summen gehandelte – Werke, zeigte in seiner aktuellen Ausstellung in Wien kürzlich auch kleinere Formate. „Wenn sie einem nicht gefallen, kann man sie rasch in die Mülltonne werfen. Bei den Großformaten ist das deutlich schwieriger“, so der Maler. Noch Recycling-freundlicher ist die „art of cider“-Edition 2009 von most of apples: die Hamburger Mosterei hat dafür einen

Cider nach dem Geschmack von Daniel Richter produziert. Aus Quitte und Apfel, Hagebutte, Heidelbeere, Schlehe und Waldmeister. Richter revanchierte sich mit einer Original-Lithografie, die nicht nur das Etikett ziert, sondern auch als separater Druck (Auflage 400, nummeriert und signiert) zum Wein gereicht wird. Das Ganze kostet 150 Euro. Der Gewinn kommt dem Verein Crossover von Samy Deluxe zugute. Über www.mostofapples.de.



Vom **FEINSTEN**

Lexington

Kleine und große Kostbarkeiten in unserer Stadt. Das Beste, was Hamburg zu bieten hat – eben „Vom Feinsten“. Für Sie entdeckt.

Lexington ist ein kleiner Ort außerhalb von Boston, Massachusetts. Hier findet man die für New England typischen weiß gestrichenen Häuser in Zedernholz, eingerichtet im amerikanischen Landhausstil. Lässig, luxuriös, romantisch, aber nicht kitschig. So ist auch die Kollektion der Firma Lexington: Bettwäsche oder Tischsets mit fei-

nen blau-weißen Streifen, Kissenbezüge aus Jeansstoff, Leder oder mit der Stars-and-Stripes-Flagge, karierte Plaids sowie Frottiertücher und andere Accessoires. Neuerdings müssen Hamburger keinen US-Trip buchen, um die edlen Teile zu erwerben. Ein Besuch in Lexington-Store in der Neuen ABC-Straße ist da viel praktischer. Aber Vorsicht: Das Gesparte ist im Handumdrehen futsch. Lexington Store, Neue ABC-Straße, Hamburg City



Mein **LIEBLINGSORT**

Hamburg von der anderen Seite

In einer Serie stellen **WELT**-Mitarbeiter ihren „Lieblingsort“ in Hamburg vor – erzählen Persönliches, Skurriles und Überraschendes. Teil 10 widmet Gisela Schütte einem Ausguckpunkt in der Australiastraße

Es ist schon ein paar Jahre her, dass ich die Adresse das erste Mal ansteuerte. Ehrlich gesagt, habe ich mich erst einmal verfahren, weil man einen Haken schlagen muss, um vom Veddel Damms aus in die Australiastraße zu gelangen, mitten im Hafengebiet. Ich war dort noch

nie gewesen. Die mit Granit gepflasterte, unebene Straße zwischen Hansahafen und Indiahafen ist an beiden Seiten von lang gestreckten Lagerhallen flankiert, ein Stück historisches Hafenumfeld. Die Hallen sind aus Ziegelmauerwerk. Große grüne Flügeltüren öffnen sich für die Einlagerung der Güter. Es ist das Revier der großen Lkws, die auch auf der Straße deutlich ihre Vormachtstellung behaupten und zum Be- und Entladen quer zur Fahrtrichtung an die Laderampen andocken. Kommt man zur fal-

sehen Zeit, heißt es Slalom fahren. Logistik hat hier Vorrang vor Schaulustigen. Mein erster Besuch galt den 50er-Schuppen, die damals als Veranstaltungsräume noch nicht bekannt waren, im Rahmen eines Architektenwettbewerbs. Die Entwürfe waren dort ausgestellt im letzten Schuppen der Reihe. Glücklicherweise.

Ich bin seither viele Male dort gewesen. Einmal wegen der Schuppen. Es sind gründerzeitliche Gebäude, gebaut wie alte Basiliken mit einem offenen Dachstuhl und Fens-

terreihen, die die große Lagerfläche nur schwach beleuchten. Im Gebälk und in den Mauern hat sich der Geruch der Waren festgesetzt, die damals über Jahrzehnte lagerten. Er hat sich zu einer Sinfonie aus Düften vermischt. Man muss raten, was hier platziert war oder heute in Säcken gestapelt ist – Koriander? Kardamom? Kakao? Nicht zu unterscheiden, welcher Geruch aus der Vergangenheit oder aus der Gegenwart kommt.

Die 50er-Schuppen sind die letzten Kaiserschuppen aus der Kaiserzeit. 1908 bis 1912 wurden sie errichtet und erinnern an die Epoche, als hier die Waren mit Sackkarre und Muskelkraft transportiert wurden. Das kann man im Hafencenter betrachten, das schräg gegenüber den traditionellen Umschlag in der Vorcontainerzeit dokumentiert. Und eingefasst sind die Bauten in alte Portalcräne und Wasserfahrzeuge am Bremerkai. Das macht die Hafentour perfekt.

Glanzpunkt auf dem nostalgischen Hafenseite ist der Kopfbau der Speicher mit seinem Turm, der gegenwärtig restauriert wird. Davor liegt eine Freifläche mit dem Hansahof an der Spitze, die den

Blick aus der Hafenvergangenheit in die Zukunft eröffnet: Man sieht hinüber zur wachsenden Hafencity – und auf die Elbe, wo sie ein Panorama aus Baukränen und Hafencranen eröffnet. Jedes Mal ist der Blick anders – je nachdem wie viele Container sich auf den benachbarten Hafenterrassen am Afrika- und Amerikakai stapeln.

Es ist kein veredeltes Denkmalensemble, sondern ein ruppiger, durch Arbeit und Umbrüche geprägter Ort.

Am spannendsten ist es hier zu Silvester. Wenn sich auf der anderen Seite der Elbe am nördlichen Hafenterrassen die Feuertransporter auf die Füße treten, traf man hier bislang nur ein paar Dutzend Eingeweihte, die in aller Ruhe und ohne Enge zur Raketenfeier kamen. Hier hat man den Blick auf die gesamte Stadt. Und hier herrscht stets familiäres Einvernehmen in Anerkennung, dass auch die anderen den Blick für das schönste Silvesterbild in ihrer Stadt haben. Das eind. Und da wird auch schon einmal bereitwillig der Sekt mit Fremden geteilt. Hoffentlich bleibt es bei den paar Dutzend Silvestergrüekern.

Am Ende der 50er-Schuppen in der Australiastraße liegt das Hansahof, von hier aus hat der Besucher vieles im Blick: die Kräne des Hafens links, die Baukräne der Hafencity rechts – und an Silvester das Feuerwerk über der Stadt



In der Ruhe tankt sie Kraft: Wellness-Managerin Delia Donat (37) versorgt die Hotelgäste des „Gastwerks“, des „25 Hours“ und des „The George“ in ihren Spas

Eine rundum entspannte Frau

Mit Hamburg Day Spa sorgt Delia Donat für Ruhe – nicht nur bei Hotelgästen, auch bei Hamburgern

Von Eva Eusterhus

Es ist, als würde sie den Körper lesen. Sie tastet den Rücken ab, streicht und fühlt, knetet sanft und liefert, knapp eine Minute später, eine verblüffende Zusammenfassung der Blessuren der letzten acht Jahre samt einer genauen Lokalisierung. Hier das verschleppte Schleudertrauma, da der verrenkte Wirbel nach dem

Sturz vom Pferd, und da war die Schulterzerrung vor zwei Jahren. „Stimmt’s?“ Verblüfftes Kopfnicken. Mogeln, das merkt man schnell, funktioniert bei dieser Frau nicht. Delia Donat lächelt, als könne sie auch Gedanken lesen. Sie krepelt die Ärmel ihrer Bluse hoch. Wärmt das Öl mit reibenden Händen: „Können wir?“

Die Hamburgerin, die vor vier Jahren in die Welt der Spas eintauchte und mittlerweile die Wellness-Bereiche des „Gastwerk“-Hotels, des „25 Hours“ und des „The George“ leitet, verfügt über ein breites Spektrum an Behandlungstechniken. Um sie nun auch Hamburgern zugänglich zu machen, fasst sie die Spas künftig unter „Hamburg Day Spa“ zusammen. Gelernt hat die ausgebildete Physiotherapeutin und Ayurveda-Therapeutin in Indien, Südafrika und Thailand. Sie arbeitet ebenfalls nach Art der Kinesiologie – eine Behandlung, die auf der Annahme beruht, dass sich gesundheitliche Störungen als Schwäche bestimmter Muskelgruppen manifestieren. „Ein gesunder Körper braucht einen gesunden Geist“, lautet Delia Donats Credo, das das Grundprinzip der ayurvedischen Philosophie

ist. Wer sich in ihre Hände – oder in die ihrer Mitarbeiter – begibt, weiß eigentlich erst nach der Behandlung genau, was vorher nicht stimmte. Der verspannte Nacken, das Ziehen im unteren Rücken, die schweren Schultern. Plötzlich ist alles fort. Angesichts der Fähigkeiten dieser Frau verwundert es wenig, dass ihre Stammkunden zuhauf und von weit her kommen. „Am meisten freue ich mich, wenn sie meinewegen auf ihre Shoppingtour verzichten“, lacht sie.

Mit ihrem Konzept von einem hochwertigen Spa, in dem alle möglichen Methoden angeboten werden, aber auch entsprechende Qualität und Organisation gewährleistet sind, überzeugte sie selbst Kai Hollmann. Der Hotelfachmann, der der Devise folgt, lieber kein Spa als ein schlechtes, verzichtete anfangs komplett auf einen Wellness-Bereich im „Gastwerk“. Erst nachdem ein Patient von Delia Donat die beiden an einen Tisch brachte, sagte er zu. Anfänglich beheimatet auf überschaubaren 180 Quadratmetern im ersten Stock des Designhotels, vergrößerte er sich vor zwei Jahren im Erdgeschoss auf 350 Quadratmeter.

Auf dem Weg dorthin rückt die Ruhe näher. Man tritt ein in einen

Raum, dessen Mittelpunkt eine schneeweiße, zeltartige Sitz- und Liegenlandschaft ist. Von hier aus gehen die Behandlungsräume ab. „Ich wollte eigentlich nie Verantwortung übernehmen“, sagt die 37-Jährige und quittiert die Tatsache, dass dieser Plan nicht ganz aufging, mit einem Schmunzeln. „In Deutschland geht man erst zum Arzt, wenn es schmerzt. Ich würde

■ „In Deutschland geht man erst zum Arzt, wenn es schmerzt. Ich würde das gern ändern“

das gern ändern. In Indien etwa geht man immer zum Arzt, als Vorsorge oder einfach, damit es einem noch besser geht.“

Ihr Weg in die heile Spa-Welt war jedoch ungewöhnlich. Nach der Ausbildung arbeitete Delia Donat zunächst jahrelang in einem Heim für psychisch kranke Schwerbehinderte. Sie arbeitete mit Menschen mit Amputationen, hemmte Spastiken, lockerte Kiefergelenke, übte mit Patienten das Stehen. „Dort lernte ich, jeden Tag das Leben zu feiern“, sagt sie. Rückblickend habe sie dort wohl am meisten gelernt. Quasi neben-

bei wurde sie – ebenfalls über einen Kontakt eines Patienten – an eine VIP-Betreuung empfohlen. Stars, die zu Konzerten nach Hamburg kamen, buchten sie vor und nach Auftritten, um sich auf großen Tourneen körperlich fit zu halten. Das volle Kontrastprogramm, das Springen zwischen zwei Welten, der belastenden und der glamourösen, forderte ihr einiges ab.

Bis sie selbst krank wurde. Sie ließ sich operieren. „Ich wusste: Das eigentliche Problem ist nicht die Krankheit, sondern dieser Job.“ Sie begann zu reisen. Lerne alternative Heilmethoden in den jeweiligen Herkunftsländern. Bis sie die Idee, Hotelgäste runterzuholen aus einem stressigen Alltag, begeisterte – und sie dafür auch gewillt war, Verantwortung zu übernehmen.

Zum Schluss, als Delia Donat mit ihrer Behandlung, einem Wechselbad der Gefühle zwischen Wohltat und kurzen Momenten des Zahnzusammenbeißen, fertig ist, lächelt sie und sagt: „Ich wette, Sie werden sich bestimmt an mir rächen.“ Man liegt da und denkt sich nur eins: Bestimmt nicht.

WOCHEN-Planer

Märkte, Klassik & Theater

Ausgesuchte Designermode zu bezahlbaren Preisen – Zu Musik, Fotoshooting und Weihnachtsgechichten präsentieren Modedesigner heute (12-21 Uhr) und morgen (12-19 Uhr) im Hühnerposten la Unikate und Kleinserien. Eintritt: 3,50 Euro.
Weihnachtlicher Klostermarkt – Rund um das erste Adventswochenende (Sa.+So. 10-18 Uhr) findet in den Räumlichkeiten des Völkerkundemuseums ein Kunsthandwerkermarkt mit Klosterprodukten aller Art statt.
Deutscher Klassikstar – Nils Mönkemeyer, dessen Instrument die Bratsche ist, gastiert Montag mit den Dresdner Kapellsolisten in der Laeiszhalle. Das Konzert mit Werken von Haydn, Rosetti und Bach beginnt um 19.30 Uhr. Karten sind unter Tel. 01805 66 36 61 erhältlich.

burger Color Line Arena, am Dienstag dann Xavier Naidoo mit seinem neuen Album „Alles kann besser werden“. Beide Konzerte beginnen um 20 Uhr.

Harmonisch nachgewürzt, auf groovende Bässe gesetzt – Die wunderbaren King’s Singers und die WDR Big Band Köln gastieren Mittwoch mit Bachs „Weihnachtsoratorium“ (Auszüge) in der Laeiszhalle. Das Konzert beginnt um 20 Uhr.
Einsame Herren in den Fängen von alten Damen – Joseph Kesselrings skurrile Kriminalgroteske „Arsen und Spitzenhäubchen“ spielt mit den Möglichkeiten einer aus den Fugen geratenen Welt. Die Bühnenadaptation (Regie: Ulrich Waller) mit Eva Mattes und Angela Winkler als Abby und Martha feiert Donnerstag Hamburg-Premiere im St. Pauli Theater. Das Stück läuft bis zum 5. Januar, Kartentelefon: 47 11 06 66.
Brillante Konzertpianistin – Friederich Gulda unterrichtete sie, eine einzigartige internationale Karriere nahm ihren Lauf: Martha Argerich. Donnerstag tritt sie mit dem Pianisten Alexander Mogilevsky in der Laeiszhalle auf, Karten sind unter 01805 66 36 61 erhältlich.
Fanatischer Wahrheitssucher – Sophokles’ „Ödipus, Tyrann“ (nach Hölderlin von Heiner Müller) feiert Freitag Premiere am Thalia Theater (Inszenierung: Dimitar Gotscheff). Karten: 32 81 44 44.

Filmisches Porträt – Martin Provoosts Film „Séraphine“ über die Künstlerin Séraphine Louis (1864-1942), der in diesem Jahr in Frankreich sieben Césars gewann und in kurzer Zeit zum Publikumsliebling avancierte, feiert Dienstag um 19.30 Uhr seine Deutschlandpremiere im Hamburger Abaton. Ulrich Tukur, der die Rolle des deutschen Kunstsammlers Wilhelm Uhde verkörpert, ist anwesend.
Mannheimer Doppelpack – Einer oder alle? Montag gastieren die Söhne Mannheims in der Ham-



Von Gisela Schütte