



Von französischen Croissants bis zu Scones aus Cornwall: Oliver Zeh präsentiert delicate Leckereien aus ganz Europa

Winterhude

## Gaumenfreuden aus Europa

Kulinarische Länderreisen bietet der Feinkostladen „Euro-Pearls“ mit integriertem Café in Winterhude

In Zeiten, in denen das Fundament Europas heftig wackelt, erscheint die Geschäftsidee von Oliver Zeh wie ein Aufruf zum Festhalten am europäischen Grundgedanken: In seinem Feinkostladen „EuroPearls“ versammelt er ausgewählte Produkte aus etlichen europäischen Ländern: Porridge und Chutney aus Großbritannien, exklusiven Whisky aus Schottland, Holländischen Zwieback, Marillen-Schnaps aus der Wachau, Zwiebelmet aus Sachsen und den „weltbesten“ Wodka aus der Schweiz. „In dem klassischen Sortiment verstecken sich auch ungewöhnliche Perlen“, erklärt Zeh das Konzept. „Neben italienischem Olivenöl gibt es beispielsweise auch eher unbekanntes Bier aus Italien. Oder Schottisches Tartan-Muster vom Familienunternehmen Johnstone.“ Wichtig sind Zeh bei der Auswahl der Produkte die Qualität und Tradition der Betriebe, die er auf Messen, Reisen und über viele Umwege entdeckt. Neben dem Einzelhandel verbirgt sich in dem Laden auch ein Café: Morgens gibt es französisches, skandinavisches oder holländisches Frühstück (10–15 Uhr), mittags leichte Suppen und später hausgemachten Kuchen (auch für Zuhause).

Das Pain au chocolat und die Croissants kommen aus Frankreich und werden hier aufgebakken. Die Scones sind original aus Cornwall – genauso wie die Clotted Cream. JUL  
EuroPearls: Poelchaukamp 19 (Winterhude), Telefon 73 43 58 40; Mo–Fr 10–19, Sa–So 10–18 Uhr

Jubiläum

## 85 Jahre Lehmitz Weinstuben

Als 24-jähriger Jungspund eröffnete Ernst Lehmitz 1927 ein Feinkostgeschäft auf der Wandsbeker Chaussee. Seine Idee sollte sich zur Erfolgsgeschichte entwickeln: In den 30er Jahren zog Lehmitz mit seinem Laden nach Eimsbüttel, in den 50ern und 60ern folgten der Ausbau des Wein-Sortiments, der Neubau in der Faberstraße und die Eröffnung der angeschlossenen Gastronomie. Die 82-jährige Witwe von Ernst Lehmitz, Ursula Lehmitz, ist heute immer noch täglich im Laden anzutreffen. SZENE HAMBURG hat ihr anlässlich des Jubiläums einen kurzen Besuch abgestattet.

**SZENE HAMBURG: Seit 85 Jahren gibt es Ihr Familiengeschäft. Was ist Ihr Erfolgsrezept?**  
Ursula Lehmitz: Beständigkeit, gute Ware und Präsenz. Wir importieren unsere Weine selbst aus aller Welt, ich kaufe direkt beim Erzeuger. Schon Ende der 50er Jahre bin ich mit meinem Mann in die Weinbaugebiete gefahren, nach Frankreich, Spanien, Portugal, Österreich und so weiter. Wir haben die Winzer besucht und ihre Weine vor Ort persönlich probiert und ausgewählt. Mein Sohn Bernd leitet unsere Küche, auch die gehört zum Erfolgsrezept. Bei uns kommt nichts aus der Dose, wir verwenden gute Lebensmittel und bereiten sie immer frisch zu. Unsere Gäste bemerken diese Qualität.



Laden zur Jubiläumsfeier: Ursula und Bernd Lehmitz

**Wie hat sich Ihr Publikum über all die Jahrzehnte verändert?**

Wir haben heute großen Zulauf von jungen Menschen. Unsere Einrichtung ist eher „altdeutsch“ angelehnt an die Weinstuben in den Anbaugebieten. Eine Zeit lang war das nicht gefragt, alles wurde ein wenig steriler. Inzwischen schätzen die jungen Gäste diese Gemütlichkeit wieder, dazu sind viele von ihnen echte Weintrinker. Wir haben zwar viele Stammkunden, treffen aber auch immer auf neue Gesichter. Es ist auch zu merken, dass die Leute bei den Weinen und Speisen anspruchsvoller geworden sind. Manche meinen ja: „Wein ist Wein, den kann ich auch bei Aldi kaufen“. So denken unsere Gäste in der Regel nicht.

**Wie werden Sie Ihr Jubiläum feiern?**

Wir machen eine große Feier für unsere Gäste. In der Woche vom 1. bis 8. April werden wir in unserer Weinstube Hamburger Speisen aus der Gründerzeit anbieten, zum Beispiel Hamburger Pannfisch, frisch gemachtes Labskaus oder Rundstück warm. Dazu gibt es eine Flasche Rot- oder Weißwein für 5 Euro – natürlich gute Weine aus unseren Importen! So können unsere Gäste auch locker mal drei Flaschen trinken! (lacht)

Benedikt Ernst

Lehmitz Weinstuben: Faberstraße 21 (Eimsbüttel), Telefon 850 26 68, Di–Sa 17–23, So 17–24 Uhr, www.lehmitz-weinstuben.de