

## Elsa's Restaurant: Hier ist Ostafrika in Bahrenfeld

Marlies Fischer



Elsa Hartmann in ihrem Restaurant in Bahrenfeld.

Foto: Marcelo Hernandez / HA

Küchenchefin Elsa Hartmann kocht und serviert Spezialitäten aus ihrer äthiopischen Heimat. Sogar Grünkohl ist dabei.

Hamburg. **Elsa** Hartmann hat ein eigenes Lokal. Wenn man diesen doch sehr deutsch klingenden Namen hört, denkt man bestimmt auch an heimische Küche: Scholle, Rinderbraten, Frikadellen. Aber weit gefehlt. Elsa's **Restaurant** serviert Spezialitäten aus **Äthiopien** und **Eritrea**.

Aus dem Osten Afrikas nämlich, genauer aus der eritreischen Hauptstadt Asmara, kommt die 42-Jährige. „Aber ich habe meine Heimat schon mit 15 verlassen“, erzählt Elsa, die eigentlich Elisabeth heißt. Sie ging nach Dschidda in Saudi-Arabien auf der anderen Seite des Roten Meeres, war im Krankenhaus beschäftigt und machte eine Schwesternausbildung. „Während dieser acht Jahre lernte ich meinen Mann Hans-Rainer kennen.“ Der arbeitete in dem arabischen Land für Mercedes.

## **Zuerst hat sie noch Döner verkauft**

Elsa und der Deutsche blieben noch eine Zeit lang im Nahen Osten, dann zog sie mit ihm Anfang der 200er-Jahre nach Halstenbek. „Wir haben geheiratet, unser Sohn ist jetzt 17 und will nach dem Abitur in die USA.“ Sie wurde Hausfrau und Mutter und versorgte die Familie mit leckerem Essen. Geburtstage, Einladungen, Familienfeste – immer tischte Elsa Hartmann groß auf. Und alle, die ihre Köstlichkeiten genießen durften, fragten: „Warum eröffnest du nicht ein Restaurant?“

Natürlich sei das ihr Traum gewesen, sagt die Afrikanerin. „Aber ich musste mir erst mal ein Konzept überlegen und eine Location finden.“ Die bot sich dann vor mehr als vier Jahren in Bahrenfeld. Elsa Hartmann eröffnete ihr Restaurant in einem ehemaligen Dönerladen. „Zuerst habe ich noch Döner verkauft und nur am Wochenende äthiopische Speisen angeboten. Ich musste die Kunden ja erst mal dran gewöhnen.“

## **Schluss mit Fleisch vom Drehspieß**

Nach einem Jahr war Schluss mit Fleisch vom Drehspieß, die Chefin ließ ihr Lokal umbauen sowie renovieren und konzentriert sich seitdem auf Spezialitäten aus Eritrea und Äthiopien. „Ich habe fest an mich geglaubt.“



Bunte Platte: Injera mit verschiedenen Spezialitäten.  
Foto: Marcelo Hernandez / HA



60 Plätze hat ihr schlicht eingerichteter Gastraum mit Holztischen, weinrot bezogenen Stühlen und roten Bänken. Arabische Lampen und Sterne hängen in den Fenstern. Die Bar ist verziert und die linke Wand künstlerisch gestaltet. Das Bild zeigt die Umrisse der Insel Dahlak zwischen Eritrea und Saudi-Arabien, außerdem ein Auge und eine Kaffeekanne sowie arabische Schriftzeichen. „Das ist mein Name“, sagt Elsa Hartmann.

## **Große Auswahl**

Rechts gegenüber der Theke ist Platz für das Büfett. Zusammen mit einer Küchenhilfe bereitet die Chefin für mittags und abends alles frisch zu, schneidet Gemüse, brät und schmort, dünstet und würzt. „Bei mir wird nichts eingefroren und aufgetaut.“

Der Gast hat die große Auswahl: Hähnchenkeulen, pikantes Rindfleisch, zartes Lamm, würzige Eier, Rote Bete mit Rosmarin, Kartoffeln mit Safran, Linsen mit Granatapfelkernen, Spitzkohl, Hummus und Falafel mit Salat sowie Maiskuchen mit Kokos zum Dessert. „Ich nehme Oliven- oder Rapsöl, verzichte auf Butter oder Sahne“, sagt die Chefin. „Meine Küche ist kalorienarm.“

## **Vieles wird mit Fladenbrot gegessen**

Und dann steht auf der Karte Grünkohl! Was man in Norddeutschland als deftige Winterspezialität kennt, heißt bei Elsa Hartmann Adri. „Ich koche das Gemüse sieben Minuten, dann ist der Kohl noch knackig und grün. Gewürzt wird mit Ingwer und Knoblauch.“



Süßer Abschluss: selbst gebackener Maiskuchen mit Kokos.  
Foto: Marcelo Hernandez / HA

Eine weitere Besonderheit aus Hartmanns Heimat: Besteck gibt es nur für diejenigen, die Pasta oder Pommes frites bestellen. Ansonsten wird mit den Fingern gegessen. Dafür unverzichtbar ist Injera. Dieses weiche gesäuerte Fladenbrot wird aus Teffmehl hergestellt. Teff ist eine Hirseart und das wichtigste Getreide Äthiopiens.

Das Mehl wird mit Wasser zu einem Teig vermischt, der einige Tage gären muss. Dann werden daraus auf heißen Tonplatten glutenfreie Fladen gebacken. Zum Essen reißt man Stücke vom Injera ab und greift sich damit eine mundgerechte Portion der Speisen. Das Brot liegt in Körben mit Sombrero-Deckel.

## **Gewürze bezieht sie aus Dubai**

Ihr Fleisch kauft Elsa Hartmann beim Schlachter, Kräuter in einem türkischen Gemüseladen am Steindamm, das Gemüse kommt aus dem Großhandel. Besondere Gewürze wie Safran oder eine Chilimischung bezieht sie aus Dubai. „Und meine Mutter oder meine Geschwister bringen etwas mit. Sie kommen regelmäßig aus Eritrea zu mir nach Halstenbek.“

Die Gastronomin selbst mag gern Fisch, und sie möchte auch noch ein zweites Restaurant eröffnen, möglichst in der Stadt. In Bahrenfeld hat sie viele Stammgäste aus den umliegenden Büros, der Nachbarschaft und ganz Norddeutschland. „Sogar aus Dänemark kommen Menschen, um bei mir zu essen.“ Es hat sich herumgesprochen, dass es bei der Frau mit dem deutschen Namen exotische Spezialitäten gibt.