



DAS STADTMAGAZIN SEIT 1973

€ 3,50 | C4177 SEPTEMBER 2014

- A Most Wanted Man Hamburg-Thriller von John le Carré im Kino
- P/ART 2014
 Kunstmesse in den
 Phoenix-Hallen
- Die Schutzbefohlenen im Thalia Theater
- Nils Koppruch
 Kollegen gedenken des
 verstorbenen Musikers
- Extraheft theatralisch





ie Langenhorn funktioniert? Ungefähr so: Man läuft die Straße herunter und sieht, dass das alteingesessene China-Restaurant schließen muss und deshalb seine Deko rauswirft. Um den schönen Asia-Kitsch zu retten, kommt man mit den Vermietern ins Gespräch - und hat am nächsten Wochenende den Mietvertrag für eine Gastro-Immobilie unterschrieben. So passierte es den Betreibern des nicht nur in Langenhorn heißgeliebten Diners "Dieter Sanchez", als sie sich Hals über Kopf ein neues Restaurant anlachten. Das wurde nach längerer Planungsphase nun eröffnet und heißt "The Vegan Eagle". Konstantin Elser, einer der Köpfe hinter den beiden Läden, lebt seit anderthalb Jahren vegan - und hatte das passende Konzept für die Räumlichkeiten: "Dieser krasse Gegensatz hat mich gereizt: auf der einen Straßenseite Cheesesteaks, Burger und Pulled Pork und auf der anderen leckere Gerichte ohne Fleisch, ohne Eier, ohne Sahne."

Schon dieser widersprüchliche Doppelpack legt nahe, dass es "The Vegan Eagle" nicht um Missionierung und die Bekehrung von Fleischessern zu Tierliebhabern geht: "Wir wollen die Leute über den Gaumen erreichen. Das Essen soll vor allem schmecken." Mit Benni hat der weitgereiste Koch Konstantin einen Kollegen am Herd, der französische Küche gelernt hat – und die Herausforderung | ter Chocolate Brownie" – eine Krea-

Auf der anderen Seite

The Vegan Eagle Das Diner "Dieter Sanchez" in Langenhorn ist für herzhafte US-Küche mit Burgern und Cheesesteaks bekannt. Und die machen jetzt ein veganes Restaurant? Ja! Mit derselben Liebe zu Amerika wie das Pendant gegenüber

zu schätzen weiß: "Für Köche sind vegane Rezepte extrem interessant, weil man sehr viel experimentieren muss. Da gibt es noch nicht für alles Rezepte.

Auf eine bestimmte Länderküche ist das Restaurant nicht festgelegt, aber das Angebot ist wie bei "Dieter Sanchez" deutlich vom Blick über den großen Teich geprägt: Es gibt Chili, Burritos, Burger und Brownies. Besonders stolz ist Elser auf den "Mighty Mighty Dark Peanutbuttion, die vom Besuch beim legendären veganen New Yorker Foodtruck "Cinnamon Snail" inspiriert ist, und ihren Namen nicht umsonst trägt: "Als ich das Ding in einer Papiertüte über den Tresen gereicht bekam, hab ich gefragt, ob sie mein Getränk mit hineingepackt hätten", erinnert sich der Koch an den denkwürdigen Imbiss.

Fleischlos kochen heißt in "The Vegan Eagle" auch weitgehender Verzicht auf Fleischersatzprodukte: Seitan-Bratwurst und Soja-Schnitzel soll

es hier nicht geben - darum steht das Wort "vegan" auch nirgends auf der Karte, außer im Restaurantnamen. Hier wird mit guten Produkten anspruchsvolle Küche ohne tierische Produkte geboten. Das geht auch ohne gefakete Steaks und Schummelkoteletts.

Trotz des derzeitigen Vegan-Hypes waren die Banken nicht so leicht von dem Konzept zu überzeugen. Als für den Umbau Geld benötigt wurde, blitzten die Betreiber (neben Konstantin seine Kompagnons Steffi und Phillip) reihenweise bei Geldinstituten ab, trotz Businessplan und gut laufendem Geschäft. So funktioniert also Hamburg. Nur mit Hilfe von Freunden und Familie, die mit Kleinbeträgen und sehr viel Handarbeit ihren Teil beitrugen, darf der vegane Adler jetzt doch die Flügel spreizen. Aber woher kommt überhaupt dieser Name? "Das war so eine Schnapsidee: Wir haben den Plan, über dem Restaurant irgendwann mal ein paar Hotelzimmer anzubieten. Und jemand meinte, dann bräuchten wir auch einen passenden Namen, wie , Zum goldenen Ross'. Irgendwie kamen wir dann auf ,Golden Eagle'. Von da war's nur noch ein Schritt." • / Michael Weiland

• The Vegan Eagle: Wischhöfen 4 (Langenhorn), Telefon 28 47 87 67, Di-So 17-22 Ular www.thevegameagle.com