

GASTRONOMIE

Neues Lokal eröffnet im Clubhaus am Isekai

Von Ulrich Gassdorf



Gastronom Reimund Brasch auf der Terasse seines Lokals Speisekai



Foto: Michael Rauhe

Fischsuppe und Bauernfrühstück am Wasser: Im Speisekai soll es "bodenständige deutsche Küche mit regionalen Produkten" geben.

Eppendorf. Der Szenestadtteil Eppendorf ist eine Gastro-Hochburg der Stadt. Nun kommt ein weiteres Restaurant am Isekai hinzu. Direkt am Isebekkanal eröffnet Reimund Braasch sein Speisekai im Clubhaus der Wassersportabteilung (WSAP) der Sportvereinigung Polizei Hamburg von 1920 e.V.: "Ich wollte endlich mal wieder Gastgeber sein, und deshalb habe ich zugegriffen, als mir dieses Objekt angeboten wurde", sagte Braasch. Natürlich habe ihn die Lage am Wasser gereizt. Das sei für ihn einer der schönsten Orte in Hamburg.

Der 44-Jährige ist Hotelfachmann und Hotelbetriebswirt und hat sich vor sechs Jahren selbstständig gemacht. Seine Firmen Elbatelier und Eventmeetservice sind darauf spezialisiert, die Hotellerie und Caterer mit Personal und Equipment für Veranstaltungen auszustatten. Das passende Personal zu finden, was oft ein großes Problem in der Gastronomie ist, hat Braasch also nicht. Er kann dabei einfach auf seine eigene Kartei zurückgreifen.

Preise für ein Hauptgericht starten bei zehn Euro

Als Küchenchef wurde Marc Baldig eingestellt, der bereits im Luxushotel Louis C. Jacob am Herd stand. In seinem neuen Lokal Speisekai, für das die Eröffnung für Anfang Juni geplant ist, wird Braasch "eine bodenständige deutsche Küche mit frischen, regionalen Produkten anbieten". Auf der Speisekarte des Lokals sind unter anderem Gerichte wie Fischsuppe, Isekaiburger, Bauernfrühstück und Filetsteak zu finden.

Die Hauptspeisen sollen bei Preisen ab zehn Euro beginnen. "Wir wollen unseren Gästen ein faires Preis-Leistungsverhältnis anbieten, nur dann kommen sie auch wieder", weiß Braasch. 60 Plätze im Restaurant sowie weitere 60 Plätze auf der überdachten Terrasse mit Blick auf den Isebekkanal stehen den Gästen zur Verfügung. Außerdem entsteht auf dem Areal ein kleiner Beachclub mit Strandkörben. "Wir wollen hier auch Veranstaltungen für bis zu 200 Personen durchführen", sagt Braasch.

Für den Betreiber ist außerdem wichtig: "Wir sind nicht das klassische Clubhaus, sondern wollen ein neuer Anlaufpunkt für alle Hamburger sein, die in entspannter Atmosphäre eine schöne Zeit verbringen wollen."

Der Speisekai wird sieben Tage die Woche geöffnet haben. Von montags bis freitags ab 16 Uhr und am Wochenende ab mittags. Sonnabends und sonntags wird dann auch Kaffee und Kuchen auf der Terrasse angeboten.

© Hamburger Abendblatt 2017 – Alle Rechte vorbehalten.

LINKS ZUM ARTIKEL

[Gutes tun am Welttrinkgeldtag in Hamburg](#)

[Was das Fischereihafen Restaurant so besonders macht](#)