

Neues aus der Bremer Gastronomie

Im Schnoor hat ein Restaurant für ‚Insider‘ eröffnet. Was dahinter steckt? Nicht nur ein einmalig abwechslungsreiches Buffetangebot ...

Das ‚Insider-Buffet‘ in den jüngst eröffneten **Senats-Stuben** lockt mit unzähligen Leckereien: Hochzeitssuppe, Putengeschmetzeltes, Königsberger Klopse, Matjes – wo gibt es das sonst schon am Buffet zum Sattessen? „Darum bestellen die ‚Insider‘ ja auch vor“, verrät ‚Senats-Stuben‘-Gastronom Horst Dannemann. Ein weiteres **Bonbon für Frühbucher**: der Preis von 5,90 Euro (sonst 7,90 Euro). Die ganz neu gestalteten ‚Senats-Stuben‘ am Tiefer 8 können nicht nur mit einer Buffet-Möglichkeit aufwarten – Fisch-, Sonntags- und Italienisches Buffet, Romantik-Menüs und eine umfangreiche Speisekarte garantieren für leckere Abwechslung auf dem Teller. **Senats-Stuben, Tiefer 8, 28195 Bremen, Telefon (04 21) 244 1900, dienstags Ruhetag, Mo. – So, ab 11.30 und abends ab 18 Uhr, Insider-Buffet: Mo., Mi., Do., Fr. ab 11.30 Uhr.**

Geheimnisse im Ratskeller-Gewölbe

Ein echtes **Spectaculum** spielt sich im altherwürdigen **Bremer Ratskeller** ab: Gute Feen und böse Hexen, Fred Astaire und Frank Sinatra sowie Weingott Bacchus höchstpersönlich erwachen bei den

Show-Terminen mit 4-Gänge-Menü zum Leben. Wer statt Gesang und leiblichem Wohl lieber dem Weine frönt: Bei Führungen durch die historischen Hallen und Weinkeller mit ihren mehr als 650 Weinsorten können die Gäste dem Kellermeister so manches Geheimnis entlocken. Eine **köstliche Weinprobe** gehört natürlich dazu.

Bremer Ratskeller, Am Markt, 28195 Bremen, Telefon (04 21) 32 16 76, Spectaculum Bacchus am 16. und 30. 9. Weitere Infos: www.ratskeller.de.

Edle Tropfen wie im Sonnen-Urlaub

Auf der Ferieninsel Mallorca gab es die edlen Tropfen in jeder Bodega – und sie mundenen so gut zum mediterranen Mahl – doch in Bremen waren **Weine aus Mallorca** bisher nur schwer aufzutreiben. Bisher – denn nun hat **elVinito** eröffnet. Die beiden Bremer Hendrik M. Witt und Roland Braza nutzen ihre Kontakte zu den Winzern der Sonneninsel und bieten die ausgesuchten Weine auf Weinpartys und im Internet an. Der Clou: die Etiketten der Sonnenweine wurden eigens von der auf Mallorca lebenden Künstlerin Hanne Holze entworfen. **elVinito, Arster Heerstraße 5, 28279 Bremen, Telefon (04 21) 80 95 01 81, www.elvinito.de.**

Eine ganze NACHT im Viertel

Das Vorbild: die ‚Bremer Nacht‘, in der Nachtschwärmer in Kneipen, Clubs und auf Konzerten abfeiern – und nur einmal Eintritt bezahlen.

Das Viertel ist der lebendigste und szenigste Stadtteil Bremens – es war also nur eine Frage der Zeit, bis hier einmal die große Party steigen würde. Am 27. September ist es soweit: In über 20 Keipen, Restaurants, Bars, Clubs und Cafés, vom ‚Römer‘ bis zum ‚Piano‘, vom ‚Café Engel‘ bis zum ‚Theatro‘ und dazwischen, wird gefeiert, was das Zeug hält. Überall spielen Bands und legen angesagte DJs auf – bei Samba, Blues, Jazz, Ska, Pop und Punkrock findet jeder seinen Lieblingsstil. Wer schon immer in einen bestimmten

Laden reinschnuppern wollte – heute ist die Gelegenheit dazu, denn mindestens ein Ortswechsel gehört bei der ‚1/4 Nacht‘ dazu. Zur Eröffnung spielen ‚Captain Candy‘ um 19 Uhr auf dem Dach des Extra-Marktes.

Besucher der 1/4 Nacht bezahlen in einem Lokal ihrer Wahl einmalig Eintritt und haben dann freien Zugang zu allen beteiligten Locations. Für Frühbucher kosten die Tickets 7,- Euro, an der Abendkasse 9,- Euro. **1/4 NACHT, 27. 9. ab 20 Uhr in Lokalen im Bremer ‚Viertel‘. Weitere Infos unter www.viertelnacht.de.**

Preisgekrönt

Die Redakteure des legendären ‚Feinschmecker‘ haben bundesweit die **besten Restaurants 2003/2004‘ getestet ...**

Und natürlich stießen sie bei ihren Recherchen auch auf Bremens Edel-Gastronomie. Drei Restaurants – beziehungsweise Bistros – schafften es in die Kategorie ‚Haute Cuisine‘ und damit auch in den Mini-Guide mit den besten 600 Adressen ganz Deutschlands. **Grashoff's Bistro**, seit mittlerweile 40 Jahren unter der Leitung von Rüdiger König, das neu eröffnete **Topaz** von Tom Schmidt und natürlich die **L'Orchidée** mit Sterekoch Arnd Feye sind hier vertreten.

Im großen Buchformat präsentieren die Gourmets aus Hamburg überdies ‚Feinschmecker. Guide 2004‘ (ab Oktober im Handel) und zählen hier weitere ausgezeichnete Bremer Top-Adressen auf, darunter das **Blixx**, das **Chopin**, das **Theatro** und das **Schröter's** im Schnoor als Szene-Tipp. Auch die **Orangerie**, die



Ausgezeichnet: L'Orchidée-Koch Arnd Feye betreibt Sterne-Küche ohne Schnurrbart – auch wenn er im ‚Feinschmecker‘ noch mit ‚Schnurre‘ zu sehen ist.

Meierei und das ehrwürdige **Park-Restaurant** wurden einmal mehr von den Testern für empfehlenswert befunden.

Doch auch dem kritischen **BREMEN MAGAZIN**-Auge entgeht nichts: hat die **Feinschmecker-Redaktion** doch glattweg ein altes Foto vom **L'Orchidée-Koch Arnd Feye** verwendet – damals noch mit Schnurrbart!

Tröstlich für die vielen anderen kulinarischen Kleinode: Die ‚Feinschmecker‘-Auswahl erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit ...

Dreimal ist Bremer Recht ...

In Peterswerder scheint sich eine neue gastronomische Szene zu etablieren: Gleich drei Restaurants feierten Neueröffnung.

Zunächst wäre da das **Port**: Der ehemalige Portugiese ‚Porteno‘ wurde bereits im Sommer komplett umgebaut, und auch auf der Speisekarte finden sich keine Erinnerungsmenüs. Stattdessen: leichte, **moderne Küche mit mediterranem Einschlag**. Die Einrichtung: schlichte Holzmöbel und dezente Beleuchtung. Der Anspruch: – zumindest kulinarisch – Bremer Szene-Klassikern wie ‚Medoc‘ oder ‚Bandononeo‘ Konkurrenz machen. **Port, Am Schwarzen Meer 27, 28205 Bremen, Tel. (04 21) 244 35 52, tgl. 18 bis 2 Uhr.**

Ebenfalls eine kulinarische Reise wert: das persisch-afghanische Restaurant **Caspian**. Landestypische Speisen mit feinen, exotischen Gewürzen. Der Klassiker: **Lammgerichte in Joghurt-Minz-Soße und Auberginen-**

mus. Eine Atmosphäre wie aus Tausend-und-einer-Nacht verbreiten Leuchter aus verschieden farbigem Glas, was besonders an den Herbstabenden sehr schön zur Geltung kommt. **Caspian, Friedrich-Karl-Str. 11 28211 Bremen, Tel. (04 21) 4 37 78 99, tgl. 12 bis 23.30 Uhr.**

Entspannen Sie sich“ heißt **a l'aise** (fast) wörtlich übersetzt, und deshalb sollte man den Wirt beim Wort nehmen. Das französische Restaurant versprüht viel **mediterrane Leichtigkeit**, hier herrscht eine familiäre Atmosphäre wie am Mittelmeer. Lamm, Kaninchen, viel Rotwein und duftende Kräuter – auch auf der Karte zeigt sich die wahre Kochkunst des Südens. **A l'aise, Am Schwarzen Meer 121, 28205 Bremen, Tel. (04 21) 244 35 78, Di-So 17 bis 1 Uhr.**

