

Hamburgs exklusivste Delikatessläden bieten Spezialitäten aus aller Welt

# Paradies für Hobbyköche

**A**kkurat geordnet sind die erlesenen Köstlichkeiten in den eleganten Regalen: handgeschöpfte Schokolade von Zotter aus Österreich, feines Marzipan von Summerbird, Pastasaucen von Il Mongetto, feine Öle und natürlich Spezialitäten wie Rosenmarmelade aus dem berühmten Pariser Delikatessenhauses Fauchon. Das kleine Geschäft von Peter Oschätzchen in den Hohen Bleichen 26 ist ein Schlaraffenland für Genießer und ein Fundus für Hobbyköche.

Der Hamburger Feinkosthandel ist im Umbruch: Viele traditionsreiche Delikatessenhändler sind in den letzten Jahren von der Bildfläche verschwunden. Dafür hat sich eine neue Generation etabliert, die exklusive Genüsse den Hamburgern zugänglich macht. Längst brauchen Gourmets nicht mehr nach Paris zu reisen, um die Köstlichkeiten von Fauchon zu kaufen. Die neuen Experten erledigen das. Und die Auswahl ist mittlerweile fast Schwindel erregend groß.

Peter Oschätzchen hat sich mit seinem Geschäft längst eine große Anzahl an Stammkunden erarbeitet. Die kaufen bei ihm nicht nur für den eigenen Gebrauch, sondern auch, um andere mit den feinen Genüssen zu beglücken. Olivenöl statt Blumen. Der 30-Jährige stammt in vierter Generation aus einer dänischen Gewürzfamilie und siedelte vor zehn Jahren nach Deutschland über. Nach einem Ausflug in die Modebranche machte er sich mit dem Delikatessengeschäft selbstständig. Heute betreut er Hobbyköche jeden Alters. Die schätzen die

Auswahl und die Tipps: Ratsschläge und Rezepte gibt es bei Oschätzchen gratis dazu.

Viele Köstlichkeiten importiert er selbst, Tee aus Frankreich zum Beispiel, den es überhaupt nur vier Mal in Deutschland gibt. Rund 3000 verschiedene Produkte gibt es bei Oschätzchen, 20 verschiedene Pfeffersorten und über 200 Gewürze sind darunter, von denen die auf Curry basierende

sche Zutaten und Köstlichkeiten italienischer Provenienz ist das Geschäft von Paola Alimentari in Ottensen. In der Ottenser Hauptstraße 59 gibt es Obst und Gemüse, Kräuter in Töpfen, aber auch eine hervorragende Auswahl an italienischer Salami oder hausgemachte Antipasti sowie ebensolche Panna cotta. In der Saison bekommen Feinschmecker bei Paola auf Bestellung schwarze und weiße Trüffel.

Aus einer alten Gewürzfamilie stammt Viola Fuchs, die in ihrem Geschäft am Eppendorfer Baum 38 ebenfalls mehr als 200 verschiedene Gewürze im Angebot hat. Mit Superlativen kann der hübsche Laden allerdings auch in anderen Bereichen aufwarten: über 30 Pastasorten, 40 verschiedene Öle und 37 Essige sowie 20 unterschiedliche Senfsorten warten dort auf genussfreudige Käufer. Außerdem gibt es feine Schokoladen und exotische Trockenfrüchte.

Wer aber seine kulinarische Liebe zu Italien ausleben möchte, schwelgt bei Andronaco in der Moorfleeter



**Peter Oschätzchen verkauft in seinem Laden an den Hohen Bleichen Delikates aus aller Welt**

Mischung „Morgenland“ in Hamburg der heimliche Renner und meistens ausverkauft ist. Öle und Essige können verkostet werden, der 400 Euro teure, 50-jährige Tradizionale natürlich ausgenommen. „Einkaufen muss ein Erlebnis sein“, sagt Peter Oschätzchen. Dass Gläser in Seidenpapier gewickelt werden, gehört bei ihm zum Standardprogramm. Das Auge isst schließlich mit.

Weniger bekannt und fast noch ein Geheimtipp für fri-

Halskestraße 48 in mehr als 300 Sorten Pasta, über 1100 Weinen, gewöhnlichen und ungewöhnlichen Pesto-Zubereitungen, Brot aus Sizilien und unzähligen Salami- und Käsesorten. Freunde der italienischen Küche aus dem Westen der Stadt müssen demnächst keinen langen Anfahrtsweg mehr in Kauf nehmen: Vincenzo Andronaco wird voraussichtlich im Oktober einen zweiten Supermercato in Bahrenfeld eröffnen.

Deborah Knür