

# Feine Namen sollen Gourmets künftig ins Alsterhaus locken

## Das Warenhaus sichert sich durch bekannte Mieter seiner Flächen Kompetenz und ein innovatives Angebot

VON GISELA REINERS

„Wir sind ein gutes Stück Ham-

burg“, sagte Claudia Leske, die

Chefin des Alsterhauses, gestern.

„Und wir werden noch besser.“ Sie

kann in der Tat zufrieden sein,

denn sie hat feine Namen für ihr

Haus am Jungfernstieg gewinnen

können. Nach dem Umbau im

Herbst werden im vierten Stock

neben dem hübschen neuen Res-

taurant „Le Buffet“ noch das Por-

zellanhaus Lenfer, der Delikatess-

senanbieter Peter Oschätzchen so-

wie der Feinkosthändler Butter

Lindner ihre Waren feilbieten, er-

sein, wohl aber Fisch und Fleisch –

und zwar direkt von der Frische-

Theke des Restaurants nebena-

ußerordentlich zufrieden. Sie

Denken über vielerlei Synergieef-

ekte nach. So können die Kunden

von Ende September, vielleicht

Anfang Oktober an beispielsweise

bei Lenfer ein schönes Glas kauf-

en, das ihnen Peter Oschätzchen

mit Konfekt füllt. Und wer gern

ein Gläschen Wein in der Alster-

haus-Abteilung für Alkoholisches

probieren möchte, kann mit einem

Käseteller von nebenaan den Magen

heute noch Touristen wie Hambur-

ger an und lässt sie zurzeit klaglos

Staub und Unannehmlichkeiten

des Umbaus in Kauf nehmen.

Peter Oschätzchen hat eine Flä-

che gemietet, die mit 135 Quadrat-

metern deutlich größer ist als sein

Hauptgeschäft neben Flammant in

den Hohen Bleichen. 200 Gewürze

und 40 verschiedene Öle hat er im

Angebot, dazu erlesene Küchenac-

cessories und feine Tee- und Pasta-

sorten. Mit rund 900 verschiedenen

Produkten, darunter neben Wurst,

Schinken und Feinkostsalaten

auch Back- und Confitierwaren,

füllt Butter Lindner seine 125 Qua-

dratmeter. Es ist das siebte Ge-

schäft in sechs Jahren, das die Ber-

liner in Hamburg eröffnen. Neben

ihnen will Cigdam Ramezani, eine

Hamburgerin türkischer Herkunft,

exotische Früchte und schönes Ge-

müse anbieten. Sie führt bereits

ein Geschäft am Schulweg und ist

in der Lage, den Kunden saison-

gerecht Spezialitäten wie zum Bei-

spiel gelben Mangold auf Wunsch

zu besorgen. Ronalds und Hannelore

Nägelé können mit 150 Käsesorten,

darunter Hamburgs größtes Roh-

milch-Angebot aufzuräumen.

Und es wird noch eine weitere

Besonderheit geben im Alsterhaus:

Auf der Lenfer-Fläche, die eine

riesige Wand voller Vasen ab-

grenzt, kann man künftig Blumen

kaufen: Ausgefällene Rosen zum

Beispiel oder vielfarbige Orchi-

deen. „Auch wir besorgen auf

Wunsch und lassen Gebinde für

alle Gelegenheiten herstellen“,

sagt Lenfer. Verständlich, wenn

Leske und ihre „innovativen Part-

ner“ für die Zukunft des Alster-

haus und seiner Mieter „große

freundlich stimmen.

Die „einzigartige Lage“ im Als-

terhaus hat Laurenz Lenfer ver-

anlasst, zusätzlich zu 2000 Qua-

dratmetern am Großen Burstah

noch 850 dazuzunehmen. „Wir

rechnen mit einem jüngeren Publi-

kum und vielen Touristen“, sagte

er. Er wie auch Oschätzchen und



Hannelore Nägelé, Claudia Mehrl, Peter Oschätzchen und Laurenz Lenfer sind die neuen Mieter bei Alsterhaus-Chefin Claudia Leske (v.l.n.r.)

FOTO: KATRIN NEUHAUSER