

Restaurant „Zum Eichthalpark“ in Wandsbek



Der Eingang zum Restaurant „Zum Eichthalpark“

Zuerst war nachmittags der Besuch des Straßen- und Kirchweihfestes der Kreuzkirche in Wandsbek an der Reihe. Ich hielt mich dort eine halbe Stunde auf. Mit einem alkoholfreien Bier als Genussmittel. Das Straßenfest erstreckte sich allerdings in der Straße vor der Kreuzkirche auch nur auf einer Länge von etwa 100 Metern. Es war somit schnell abgegangen, angeschaut und begutachtet. Und somit gut überschaubar. Die Besucher an den diversen Ständen, Essbuden und auf Parkbänken auf der Wiese und auf den Gehwegen schienen sich gut zu amüsieren.

Das erste Mal beim Besuch eines Straßenfests – und es war schon das mittlerweile dritte Straßenfest in den letzten

Wochen, das ich besucht habe – kam mir der Gedanke an die Attentatsvorfälle in Mannheim und Solingen. Und ich fragte mich, ob dies bei solch einem Straßenfest auch passieren könne und ob man hier sicher ist. Glücklicherweise entdeckte ich sehr schnell am Anfang der Straße das Auto der hiesigen Polizei und die Polizeibeamtin, die an diesem Nachmittag hier ihren Dienst versah. Ich sah also, dass die Polizei für die Besucher da ist, sie im Notfall beschützt und ich fühlte mich tatsächlich sicher. Daumen hoch!



Das Hinweisschild zum Bier- und Cafégarten
Nach dem Besuch des Straßenfestes ging es in das nahe gelegene Restaurant „ Zum Eichtalpark“ im gleichnamigen Eichtalpark.



Der Bier- und Cafégarten von außen

Das Restaurant bietet gemäß seiner Speisekarte und auch auf seiner Website Wild, Fleisch und Deutsche Küche. Ich hatte mir aber davon mehr versprochen. Bei Deutscher Küche erwarte ich auch solche Speisen wie eine gute, deutsche Rinderroulade oder eine knusprig gebratene Schweinshaxe.



Der Bier- und Cafégarten im Inneren

Vorausschicken will ich noch, dass das Restaurant einen großen Bier- und Cafégarten hat, in dem man sehr schön und relativ ruhig direkt an der Wandse sitzt. Man kann dort nicht nur ganz normal zu Mittag oder zu Abend essen. Sondern auch durchaus an einem Nachmittag einen Kaffee trinken. Vielleicht mit einem warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne. Oder auf einen kurzen Sprung auch für ein (alkoholfreies) Bier. Gern allein, mit dem Partner:in oder in Gesellschaft mit Familie oder Freunden.



Ein kleiner Teich der Wandse südlich angrenzend an den Biergarten

Da ich an diesem Abend nicht so sehr hungrig war, entschied ich mich gegen eine Vorspeise und nur für ein Hauptgericht. Und zwar Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce und frischen Champignons, Kartoffelkroketten, Rotkohl und Preiselbeeren.

Das Gericht war mittelmäßig. Der Wildschweinbraten war zwar lecker, das Fleisch zart und weich. Und angenehm aufgefallen ist mir, dass sowohl zusätzliche Wacholderrahmsauce in einer separaten Saucière angeboten wird, die auch sehr lecker war. Als auch die beiden Beilagen Kartoffelkroketten und Rotkohl in separaten Schalen gereicht werden. Aber die Kroketten waren leider nicht handgemacht, dazu waren sie zu einheitlich von der äußeren Form, hier handelte es sich um Tiefkühlware. Und beim Rotkohl konnte ich mich nicht festlegen, ob er frisch und selbst zubereitet war. Oder ob es ein Convenienceprodukt war. Ich denke, dass es ein zugekauftes Produkt war, das

nachträglich mit Zucker und Essig für eine leichte Süße und Säure verfeinert wurde. Die Idee, einen halben Pfirsich aus der Dose als Schale für die Preiselbeeren zu verwenden, fand ich gut. Aber die Orangenscheibe und das Salatblatt brauchte ich nicht auf dem Teller, das hat dort nichts zu suchen.



Das Gericht

Alles in allem gebe ich dem Gericht eine durchschnittliche Note. Es war, wie auch das ganze Restaurant an sich, doch etwas altbacken. Das geht besser, frischer und moderner.



Ein leckeres, kühles, alkoholfreies Bier zum Essen
Das Restaurant schließt ja Ende November 2024, weil die Stadt Hamburg, in deren Besitz das Gebäude ist, das Restaurant komplett renoviert. Vermutlich kommt nach der 1-jährigen

Renovierphase eine andere Gastronomie in das Gebäude. Vielleicht tut die Renovierung nicht nur dem Gebäude gut. Sondern es zieht auch eine modernere und frischere Gastronomie in das Gebäude ein. Was sich dann auch im Äußeren des Gebäudes und Inneren des Restaurants widerspiegelt.

Der Verein „Freunde des Eichtalparks“ hat schon seit längerem der Stadt Hamburg den Vorschlag übermittelt, im Zuge der Renovierung des Gebäudes diesem auch eine originale, alte Mühlenrad südlich des Gebäudes am Verlauf der Wandse anzubringen und in Betrieb zu nehmen. Das ist ein guter Vorschlag, da sich das Mühlenrad sicherlich gut in die Umgebung einfügt, zumal historisch gesehen ein Mühlenrad an dieser Stelle immer vorhanden war.

Kulinarisch gesehen werde ich das Restaurant bis zur Schließung sicherlich nicht mehr besuchen. Wenn mir die neue Gastronomie zusagt, werde ich dies dann aber nochmals überdenken.

China-Restaurant „Mongolei“ in Wandsbek

Heute an einem Sonntag habe ich mir einmal ein Essen in einem Restaurant gegönnt. Ich hatte es schon länger geplant, in diesem Restaurant essen zu gehen. Also habe ich dort heute Abend 1 Stunde beim gemütlichen Speisen auf der Terrasse des Restaurants einen angenehmen Abend verbracht.



So wird auf das Restaurant von der Wandsbeker Zollstraße aus hingewiesen

Zunächst einmal zum Restaurant. Es liegt in der Wandsbeker Zollstraße genau an der Ecke, an der in östlicher Richtung die Ahrensburger Straße beginnt. Etwa 100 m vom Kultorhaus entfernt und somit vom Eichtalpark. Leider liegt es ein wenig versteckt im Hinterhof einiger Gewerbebetriebe und ist nicht ohne weiteres zu sehen. Entweder weiß man, dass sich das Restaurant dort befindet. Oder man muss sich an dem Hinweisschild zum Restaurant orientieren. Dann kommt man zu dem schmucken Eingang zum Restaurant.



Einfacher, schmucker Eingang des Restaurants

Das Restaurant hat aber aufgrund seiner Lage den Vorteil, dass es fast parallel zur Wandse liegt. Und da es eine schmale, aber lange Terasse oder Biergarten hat, sitzt man somit direkt im Grünen unter vielfältigem Baumbewuchs. Und das Erstaunliche ist, man hat hier völlige Ruhe und sogar Stille und kann entspannt essen. Es ist idyllisch, eine richtige Oase. Obwohl doch nur etwa 50 m Meter entfernt der vierspurige, starke Verkehr auf der Wandsbeker Zollstraße/Ahrensburger Straße verläuft.



Schmale Terrasse des Restaurants, links neben den Büschen verläuft die Wandse

Viele Besucher werden das Restaurant vermutlich frequentieren, weil es ein Mongolisches Buffet für einen Festpreis pro Person anbietet. Ich jedoch wollte ganz normal von der Speisekarte aus bestellen. Ich habe es mir nach dem Platznehmen und der Entgegennahme der Speisekarte einfach gemacht. Ich sprach die Bedienung an. Da ihr Restaurant „Mongolei“ heiße, könne sie mir bestimmt eine original mongolische Vorspeise und auch Hauptspeise empfehlen. Und somit habe ich gleich den Auswahl- und Bestellvorgang abgekürzt.

Die Bedienung empfahl mir als Vorspeise:



Mongolische Gemüsesuppe
Und als Hauptspeise:



Mongolische Kostbarkeiten mit verschiedenen Fleischsorten, Shrimps, Gemüse und Knoblauch
Und nun zu den Speisen. Die Suppe war geschmacklich gut, wenn sie auch einfach war. Aber das Gemüse in der Suppe war

knackfrisch.

Und auch die Hauptspeise war wirklich gut. Das Fleisch war kross und knusprig, aber dennoch saftig und weich. Das Gemüse war sehr frisch und knackig. Und die Sauce exzellent. Dazu eine Schüssel Reis.

Ich kann nicht beurteilen, ob die Suppe oder Sauce aus einer Fertigpaste zubereitet wurde. Oder ob sie frisch zubereitet wurden.

Aber geschmacklich war das Essen wirklich gut. Ich kann das Restaurant wirklich guten Herzens empfehlen. Wer also gern chinesisch isst – Rind, Schwein, Huhn usw. jeweils in 10 unterschiedlichen Zubereitungen –, dem sei das Restaurant wirklich zu empfehlen. Vergleiche ich es mit dem chinesischen Imbiss „Hong Kong Wok“ in meinem Stadtteil, so bietet der Imbiss wirklich nur Imbissqualität. Und ist somit nicht zu empfehlen. Ich gebe lieber das Doppelte für ein Essen aus, esse in diesem Restaurant und habe dann eine wirklich gute Qualität der Speisen.

Und die Menge des Hauptgerichts war wirklich so enorm für eine Person, dass ich heute sicherlich nichts weiteres zu essen zu mir nehmen muss.

Dazu gab es als Abkühlung bei diesem warmen Wetter ein kühles, erfrischendes, alkoholfreies Bier.



Dazu ein kühles, schmackhaftes, alkoholfreies Bier
Ich werde auf alle Fälle wieder dorthin gehen, um zu speisen.