

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, altes 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.

Foodblog-Event: „Gewürze“

Ich veranstalte ein Foodblog-Event zum 6-jährigen Jubiläum meines Foodblogs.

Was ist Ihr wichtigstes Gewürz? Welches Gericht können Sie zubereiten, das mit ausgefallenen Gewürzen auffällt und sehr speziell und besonders ist? Oder welches Gericht mit einem ausgefallenen Gewürz essen Sie am liebsten?

Kochen Sie das Gericht, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch

Spaß machen.

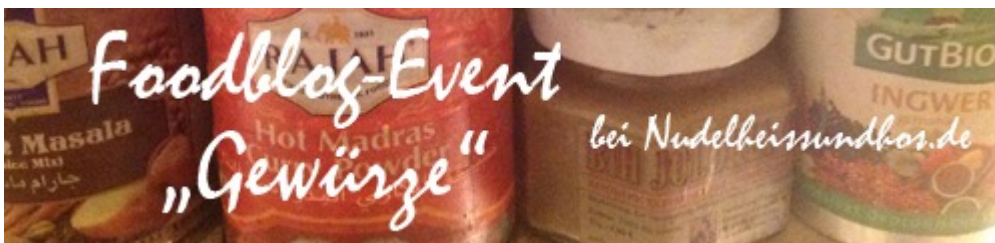
Als Preise lobe ich jeweils ein Koch- bzw.. Backbuch für die ersten drei Gewinner aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt 30 Tage, ich beende ihn am 30. Juni. Den Gewinnern sende ich Ihre Gewinne Anfang Juli 2018 zu.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:



Querformat 500×120:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2018/05/31/foodblog-event-gewuerze/" target="_blank" title="Blogevent Gewürze"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!