



Entspannte Atmosphäre auf dem Hinterhof: Köchin Lisa Geyer (2. v. l.) erklärt das Geheimnis ihrer Küche.

## GASTRO

# Unkonventionell und locker

*Zwischen Tradition und Moderne: Das „Mooi“ im Karoiviertel*

Wenn unsere Nachbarn aus Holland etwas richtig gut finden, dann sagen sie „mooi“. Betreiber Jan Schultze hat dieses Wort irgendwann aufgeschnappt, als er von einem Kurzurlaub nach Hamburg zurückkehrte. Zu einem Oranje-Treff mit Frau Antje'schem Gouda-Käse hat er sich aber dann doch nicht hinreißen lassen, der Name blieb das einzige Mitbringsel aus Holland. Stattdessen zaubern der erfahrene Gastronom (der auch hinter dem „Café Panter“ und dem „Miau“ steckt) sowie seine Köchin Lisa Geyer täglich wechselnde Gerichte, die den interessanten Gourmet-Spagat „zwischen traditioneller deutscher Küche und Nouvelle Cuisine“ meistern. So findet man den Rinderschmorbraten mit Kartoffelgratin und Möhrchen (16,50 Euro) ebenso auf der überschaubaren Speisekarte wie das extravagante Schokoladen-Chili mit gerösteten Serviettenknödeln (16 Euro). Wer es dagegen lieber etwas mediterraner mag, bestellt die spanische Lammwurst an Balsamicolinsen und buntem Gemüse (12 Euro) oder das Selleriecarpaccio mit gebratenen Garnelen und Zitronenöl (7 Euro) als Vorspeise.

Die Hauptgerichte liegen bei moderaten 11,50 bis 22 Euro, allerdings wird im Februar auch das dreigängige „Mooi-Menü“ für schlappe 17 Euro serviert. Die Highlights auf der Weinkarte sind der rote Bout d'Zan (Flasche 21 Euro) aus Frankreich und der Grüne Veltliner (19 Euro) aus Österreich.

„Wir versuchen, darauf zu achten, dass wir alles ein wenig unkonventioneller und lockerer machen als woanders“, sagt Köchin Lisa Geyer. Das Olivenöl kommt aus der Ölmühle ihres Vaters, das Fleisch wird ausschließlich auf Bio-Höfen eingekauft. Die Küche befolgt keine eisenen Regeln, sondern darf sich kreativ ausprobieren – auch im Publikum im hellen Saal sitzen junge Leute, Kinder und Charakterköpfe aus der lokalen Künstlerszene. Betreiber Jan Schultze verweist gerne auf die Schweigesauna im Nachbarhaus: „Bei uns muss auch keiner schreien, hier sind alle entspannt.“ Klare Sache, dieses Restaurant ist einfach „mooi“.

David Siems

„Mooi“, Karolinenstr. 7, Hinterhof (Karoiviertel), Tel. 43 19 00 66, Mo 12-15 Uhr, Di-Sa 10-23 Uhr, So 11-21 Uhr, [www.mooi-menu.de](http://www.mooi-menu.de)