

WO TRIFFT MAN SIE, ISABELLA VERTES-SCHÜTTER?

Nach dem Konzert im Marblau

Die besten Tipps sind die, die man nur ungern weitergibt. Prominente Hamburger tun es trotzdem – persönliche Empfehlungen. Heute: Isabella Vertes-Schütter, Intendantin des Ernst Deutsch Theaters und Schirmherrin des Vereins Kinderhospiz Sternbrücke:

„Zu meinen Lieblingscafés zählt das Literaturhaus Café – dort mag ich die typische Kaffeehaus-Atmosphäre. In dem prächtigen Festsaal des denkmalgeschützten Stadthauses an der Außenalster versinke ich an Sonntagen in einem guten Buch und an Werktagen in stundenlangen Besprechungen. Wenn mir nach einer kleinen Flucht zumute ist, zieht es mich in die Galerie der Gegenwart. Hier setze mich auf eine der schlichten Bänke, die in der Mitte der Ausstellungs-räume stehen, und versinke in einem Bild.“



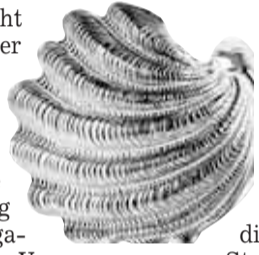
Ebenfalls auf andere Gedanken bringt mich ein ausgedehnter **Elb-Spaziergang**, am besten frühmorgens, wenn der Fluss noch verschlafen daliegt. Ein sehr nettes, noch relativ junges Restaurant ist das **Marblau** in der Poolstraße 21 gleich hinter der Musikhalle. Dort kehre ich gern nach einem Konzertbesuch ein. Neben den leichten Kleinigkeiten ist es vor allem das Flair, das mich dorthin zieht: himmelblaue Stuckdecken und mediterrane Küche – ein Besuch dort fühlt sich an wie ein Kurzurlaub auf Ibiza.

Wenn ich dort nicht sitze, dann auf einem Stuhl hinter der Bühne des **Ernst Deutsch Theaters**. Völlig auf das Stück konzentriert, spüre ich hier die Kraft, die mich Theater machen lässt – für eine Intendantin das wohl schönste Gefühl. Ein ganz anderer Ort, den ich jedoch auch regelmäßig aufsuche, ist der **Erinnerungsgarten im Kinderhospiz Sternbrücke**: Hier komme ich zur Ruhe, finde Kraft und Besinnung.“

LUSTOBJEKTE

Silberne Meeresschätze

Es kommt nicht häufig vor, dass der italienische Designer Buccellati Schlagzeilen macht, auch wenn sein Name in einem Atemzug mit Cartier, Bulgari, Tiffany oder Van Cleef & Arpels genannt werden könnte. Schließlich ist dem Juwelier jeder Rummel um seine Person zuwider. Und so tauchte er zuletzt in den Klatschspalten auf, als er für die Hochzeit von Katie Holmes und Tom Cruise die Tischdekoration lieferte –



und für jedes Besteck 2000 Dollar kassierte. Immerhin handelt es sich bei jedem Stück, das die Mailänder Manufaktur verlässt, um feinste Handarbeit. Neben Schmuck werden auch luxuriöse Deko-Accessoires gefertigt – wie etwa die **Buccellati-Muschel-Linie** aus Sterling-Silber. Tom und Katie benutzen sie wahrscheinlich achttlos als schöne Seifenschalen – und Liebhabern bricht es das Herz. Die edlen Stücke liegen nämlich zwischen 85 und 750 Euro. Zu beziehen über www.vivre.com.



VOM FEINSTEN

Echte Handschmeichler

Kleine und große Kostbarkeiten in unserer Stadt. Das Beste, was Hamburg zu bieten hat – eben „Vom Feinsten“. Für Sie entdeckt. Edle Schreibgeräte und ausgefallene Möbel: Stefan Fink fertigt Kunsthandwerkliches aus Holz. Auf dem Markt der Edelfedern sind die Holzfüllhalter Spitzenstücke in Sachen Sinnlichkeit. In einem Bord lagern die vorgeschlittenen Rohlinge aus besten hellen, dunklen und rötlichen Hölzern, deren Namen klingen wie aus

Tausendundeiner Nacht: Bubinga, Rosenholz, Palisander. In Japan sind die ergonomisch geformten Edelstifte des gelernten Drechslers und Designers bereits Kultobjekte. Durch beste Qualität zeichnen sich auch seine Möbel-Kleinserien aus: Regale, Rolltische und Betten. Alle sind aus feinstem Material gebaut – und halten sicherlich auch noch für Kinder und Enkelkinder. *Stefan Fink, Schreibgeräte und Möbel, Koppel 66, 20099 Hamburg*



www.vivre.com



Ärzte aus der ganzen Republik schicken ihre Patientinnen zu ihm: Vor elf Jahren gründete Dr. Timm Schlotfeldt das Brustzentrum im Jerusalem-Krankenhaus. Dieses hat er nun mit seinen Kollegen gekauft, um die Mammaklinik auszubauen

Der Arzt, dem die Frauen vertrauen

Kollegen nennen ihn den „Brustologen“: Dr. Timm Schlotfeldt ist Topmediziner und Frauenversther

VON EVA EUSTERHUS

Hinter ihm lächelt Marilyn Monroe an der Wand, zu seinen Füßen liegt Cookie, die schokoladenbraune Labrador-Hündin, die drei Töchter wuseln kichernd durchs Haus, ab und an schaut seine Frau vorbei. Doch von so viel geballter Weiblichkeit lässt sich Timm C. Schlotfeldt nicht irritieren. Schließlich kennt er es nicht anders: „In meinem Beruf habe ich ja auch überwiegend mit Frauen zu tun“, sagt er. Mit zwei weiteren Fachärzten leitet der 52-Jährige das Brustzentrum am Jerusalem-Krankenhaus. Dass er den Traumjob eines jeden Mannes ausübt, hält er für ein Klischee: „Natürlich sind Brüste sehr ästhetisch“, sagt er und schmunzelt. Aber zum einen dreht sich im Mammazentrum alles vorrangig um Gesundheit, und zum anderen

unterscheide er da ganz klar zwischen Beruflichem und Privatem. Natürlich.

Als Schlotfeldt vor elf Jahren zusammen mit seinem langjährigen Freund und Kollegen Professor Eckhard Goepel der Uniklinik Eppendorf den Rücken kehrte und mit der Gründung des Brustzentrums einen völlig neuen Weg in der Kliniklandschaft einschlug, ahnte er nicht, dass er der Zeit bald voraus sein würde: Mit jährlich 1100 Eingriffen bei gutartigen und bösartigen Brustkrankungen gehört das Mammazentrum Hamburg zu einem der größten Brustkrebszentren in Deutschland. Die Patientinnen reisen aus dem gesamten Bundesgebiet an. Geplant ist, das Angebot der Spezialklinik zu vergrößern: Mit dem Kauf des Jerusalem-Krankenhauses wollen Dr. Timm Schlotfeldt und seine Kollegen Professor Dr. Eckhard Goepel und Priv. Doz. Dr. Kay Friedrichs die Klinik zum deutschen Spitzenreiter ausbauen.

Dabei ist Timm Schlotfeldt auf dem Boden geblieben. Als gebürtiger Hanseater ist er ein Mann der leisen Töne. „Ein Arzt ist nur so gut, wie der Arzt, von dem er empfohlen wird“, sagt er und meint damit die gute Zusammenarbeit mit Kollegen. Er erinnert sich noch genau daran, wie es war, als er das UKE verließ: „Das war damals völlig ungewöhnlich. In gewisser Weise sind Universitätskliniken wie das UKE wie die Rolling Stones: Entweder man wird rausgeschmissen, oder man stirbt.“ Für

diese kreative Beliebigkeit, die mich störte“, sagt Timm Schlotfeldt. „Es gibt unendlich viele schöne Bilder, und jedes kann auf seine Weise schön sein. An der Medizin hat mich die Eindeutigkeit des Ergebnisses fasziniert: Eine Behandlung ist dann gut, wenn der Mensch wieder gesund ist oder Leiden gemindert werden kann.“ Dass er sich nun ausgerechnet auf Brustoperationen spezialisiert hat, führt er auf seinen „ästhetischen Tick“ zurück.

Dabei schaut er täglich dem Leid ins Gesicht. Er kennt die ungläubigen Blicke der Patientinnen und die Sprachlosigkeit, wenn die Diagnose „Brustkrebs“ fällt. „Unsere Klinik ist sehr familiär, da kommt

man viel eher in die Situation, das Schicksal mit nach Hause zu nehmen, als wenn man gezwungenermaßen Manager ist in einem übersichtlichen Klinikapparat ist“, sagt der Familienmensch.

Abstand gewinnt der 52-Jährige durch Abtauchen: Kurzfristig im Auto, wenn er die Red Hot Chili Peppers so laut aufdreht, dass er das Handy nicht klingeln hört. Längerfristige Fluchten verschlagen ihn in sein kleines Landhaus an die Schlei. Ob er einen Traum hat? „Wenn man mit Krebspatienten zu tun hat, wird man demütigt“, sagt er und schweigt. Nach einer Weile fällt ihm dann doch noch ein Wunsch ein: „Vielleicht ein bisschen besser Gitarre spielen.“

Anzeige



Sportgerät mit 6 Buchstaben. Der erste ist ein C.

Der Porsche Cayman: drei Jahre lang Fahrspaß vom Feinsten in edlem Schwarz mit 18" Cayman S Rädern, Klimautomatik, Sitzheizung, Bi-Xenon u.v.m. – für nur 599,- Euro pro Monat* bei 6.900,- Euro Sonderzahlung. Jetzt anrufen!

*Ein Angebot der Porsche Financial Services GmbH & Co. KG, Laufzeit 36 Monate, 10.000 km pro Jahr.



Porsche Zentrum Hamburg Nord-West
Raffay Automobil-Handelsges. Nord-West mbH & Co.
Nedderfeld 2
22529 Hamburg
Tel. 0 40/55 77 68-0
www.porsche-hamburgnordwest.de

Porsche Zentrum Hamburg
Raffay Automobil-Handelsges. mbH & Co.
Eiffelstraße 498
20537 Hamburg
Tel. 0 40/21 10 5-110
www.porsche-hamburg.de

Kraftstoffverbrauch l/100 km: innerstädtisch 13,8 · außerstädtisch 6,8 · insgesamt 9,3 · CO₂-Emission: 222 g/km

GASTRO-TIPP: DAS SO NA MU

Große Korea-Kochkunst für kleine Pausen

VON KURT CHRISTIAN SCHÄWER

Um den Großmeistern der Kochkunst der verschiedenen Ethnien in unserem schönen Gemeinwesen auf die Spur zu kommen, muss man sich hin und wieder gestärkte Tischwäsche und funkelnde Kristallglaspokale verkneifen – und sich stattdessen in die Niederungen schlichter Etablissements begeben. Eines der prägnantesten Beispiele dafür ist das „So Na Mu“ des koreanischen Spitzenkochs Seo Chul Sam.

Mit einem schlichten Imbiss in der Geschwister-Scholl-Straße hatte er sich schon in den frühen Achtzigerjahren des letzten Jahrhunderts unter Insidern einen hervorragenden Ruf erkocht und betrieb dann lange Jahre ein durchaus ansehnliches Lokal im Eppendorfer Weg. Bis er dieses in einem Anfall geistiger Umnebelung aufgab und samt seiner Kochkunst in ein überaus schlichtes, imbissstubenartiges Gemäuer an der Grindelallee übersiedelte.

Im vorderen Bereich des Ladens werden die üblichen „To go“-Geschäfte getätigt, im hinteren Teil ist eine schlichte kleine Gaststube eingerichtet, wo man, dem studentischen Umfeld geschuldet, überaus preiswert authentische koreanische Kost auf hohem Niveau genießen kann. Die koreanische Küche ist im Kern eine

schnelle Garküche. Mittags gehen daher eher fix bereitete Gerichte von Ente, Fisch, Rind oder Tofu über den Tresen: solide gemacht, schmackhaft gewürzt, preislich durchweg fair zwischen fünf und sieben Euro angesiedelt. Das absolute Highlight in diesem Segment: die Ente „spezial“ mit frischem Ingwer, Knoblauch und Gemüse (6,70 Euro).



Zum Sitzen kommt er eher selten: Spitzenkoch Seo Chul in seinem imbissstubenartigen Restaurant

Gesund, kalorienarm und auch für Vegetarier geeignet sind etliche herzhafte Eintöpfe auf Tofubasis: Der „Klassiker“ Dubu Dönzang Zzige mit Tofu, Glasnudeln, Zucchini, Möhren, Porree, Sojasprossen, Kartoffeln, Weißkohl und frischem Knoblauch (5,90 Euro) versorgt den Körper pflanzlich mit allem, was er braucht, und ist darüber hinaus auch noch ausgesprochen lecker. Richtig spannend ist man im „So Na Mu“ abends, wenn Seo den wenigen Eingeweihten, die sich vom Ambiente nicht beirren lassen, die Klassiker der koreanischen Hochküche vorführt: An erster Stelle zu nennen wäre da das koreanische „Nationalgericht“ Bulgogi: zartes Rindfleisch, eingelegt in Knoblauch, Ingwer, Sesamöl, Zwiebeln und Porree und auf einer heißen Platte nur ganz kurz angeschmort (für zwei Personen 25 Euro). Dazu natürlich das obligatorische Kimchi, des Koreaners täglicher Weißkohl, pikant eingelegt, leicht fermentiert

und dadurch sehr bekömmlich, sowie Reis. Ein echtes Festmahl! Zu den Klassikern zählt auch Hemulbokum (12 Euro): Hier paaren sich Hummerkrabben und Tintenfisch mit verschiedenen, im Wok kurz und knackig angeschmorten Gemüsen, einer pikanten Sauce und Reis.

Apropos pikant: Herr Sam, die gute Seele, bereitet dem geeigneten Gast jedes Gericht auf Wunsch scharf, medium oder mild zu. Ebenfalls einer meiner absoluten Favoriten: die knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Cashewkernen, auf heißer Gussplatte serviert (8,90 Euro). Und was trinkt man hier so? Ausgeschenkt werden immerhin zwei Weine: ein deutscher Riesling und ein chilenischer Cabernet, die aber beide ganz anständig sind (0,2 Liter je 2,80 Euro). Gut zur Koreaküche passt aber auch ein frisch gezapftes Bitburger.

Fazit: Für einen romantischen Abend bei Kerzenschein, an dem man die Geliebte mit edlen Weinen und ungarischem Stehgeiger bezaubern will, eignet sich das „So Na Mu“ dann doch weniger – eher schon für einen raschen, delikaten „Schnupperkurs Korea“ vor oder nach dem Kino oder Theater. *„So Na Mu“, Grindelallee 89, 20146 Hamburg, Tel. 41 30 88 84. Täglich von 11.30 bis 16 Uhr und von 17.30 bis 22 Uhr geöffnet*