

Top im Alstertal: Das Steigenberger Hotel Treudelberg

Themen: Alstertal Fine Cooking Lemsahl Restaurant Steigenberger Hotel Treudelberg Walddörfer



Das neue Restaurant Lemsahler © Norbert Schmidt

VON: GAST AUTOR 14. SEPTEMBER 2021

Die Corona-Pause endgültig vorbei: Das Restaurant „Lemsahler“ ist das kulinarische Zentrum des neu gestalteten Landhauses und beliebten Hotels im Alstertal und den Walddörfern.

Nach anderthalb Jahren Vorplanung, einer Investition von rund 16 Millionen Euro und knapp elf Monaten Kernsanierung sollte sich das Steigenberger Hotel Treudelberg eigentlich schon Mitte März seinen Gästen mit neuem Design präsentieren – doch dann kam der Corona-Lockdown. Seit Mitte Mai ist das Hotel im idyllischen Alstertal nun wieder geöffnet, doch das **neue Restaurant „Lemsahler“** musste aufgrund der geltenden Vorschriften vorerst noch geschlossen bleiben.

Doch mit der Zwangspause hat es zum Glück ein Ende: Seit dem 8. September 2021 ist das à la Carte Restaurant „Lemsahler“ offiziell nun auch für externe Gäste geöffnet. Hoteldirektor **Eckart Pfannkuchen** zeigte sich ebenso erleichtert wie erfreut über diesen lang ersehnten Schritt:



Tim Woitaske, Sabine Bramesfeld (Restaurantleitung), Eckart Pfannkuchen (vl) © Norbert Schmidt

„Das Lemsahler ist nicht nur kulinarisch das Zentrum des neu gestalteten Landhauses, sondern auch optisch ein absoluter Blickfang für unsere Freunde und Gäste des Hauses. Jetzt darf es endlich seiner Bestimmung zugeführt werden, und das freut nicht nur mich, sondern das gesamte Team des Hauses!“

Ein Schmuckstück – Das neue Lemsahler

Aufgeteilt in einen hell gestalteten à la Carte-Bereich mit einladendem Wintergarten und einen in dunklen Tönen gehaltenen Event-Bereich mit eindrucksvoller Deckendekoration finden hier bis zu 150 Gäste Platz. Der à la Carte-Bereich mit seinen bodentiefen Fensterfronten ermöglicht einen freien Blick in den weitläufigen Garten und auf den Golfplatz. Die helle, transparente Gestaltung des Raumes steht im reizvollen Kontrast zu den bodenlangen, schweren Vorhängen sowie dem streng-geometrischen schwarz-weiß Muster der Sessel und Sitzbänke. Von der ebenso streng- symmetrisch gestalteten Decke hängen unterschiedliche Lampen-Varianten, die den Raum in ein angenehm-dezentes Licht tauchen. An warmen Sommerabenden öffnen sich die Türen zum Garten und laden die Gäste ein, auf der Terrasse Platz zu nehmen.



Lauchpüree mit Jakobsmuscheln und Prunier Kaviar © Norbert Schmidt

Für den kulinarischen Part zeichnet Küchendirektor **Tim Woitaske** verantwortlich, der seit dem Frühjahr letzten Jahres als erster Mann am Herd fungiert. Wie er sagt, habe ihm während des Lockdowns insbesondere der persönliche Kontakt zu den Gästen gefehlt. Sein Konzept klingt wie ein Kochrezept:

„Man nehme die französische Nouvelle Cuisine als Basis, kombiniere dies mit regionalen Qualitätsprodukten aus bestem Anbau und runde das Ganze mit einer großen Portion Leidenschaft ab!“

Im Klartext heißt das: Es geht um Qualität, Authentizität und Geschmack – unnatürliche, überzüchtete Lebensmittel kommen ihm nicht in den Topf.

„Ich möchte nichts auf der Karte haben, was ich nicht auch selbst bestellen würde!“

Tim Woitaske



Filet vom Weiderind, Ravioli gefüllt mit Ochschwanz und Entenleber, Dauphinekartoffeln und Fingerkarotten © Norbert Schmidt

Country-Living

In der Tat, die geschmacksichere Küche von Tim Woitaske ist eine Bereicherung für das Alstertal und die Walddörfer. Sehr überzeugend kocht er auf den Punkt, qualitativ ohne Fehl und Tadel, regional und gleichzeitig weltoffen. Im besten Sinne hanseatisch, mehr sein als scheinen, ohne vordergründige Effekte selbstsicher und erwachsen. Dazu kommt ein aufmerksamer individueller Service. Das Angenehme, im Alstertal und in Walddörfern wird Country-Living geschätzt. Alles ist ruhiger, unaufgeregter dafür aber wird mehr Wert auf den Kern der Dinge gelegt.



Dessert © Norbert Schmidt

Vor seinem Wechsel ins Steigenberg Hotel Treudenberg war der 32-Jährige im Scandic Emporio Hotel Hamburg als Head Chef tätig. Seine Kochausbildung hatte der gebürtige Cottbuser im Yachthotel Chiemsee absolviert, danach folgten Stationen als Commis de Cuisine in St. Moritz, als Chef de Partie in Kampen auf Sylt und auf Mallorca, in 2013 dann als Sous Chef bei der Käfer Schweiz AG in Basel. Seine erste Position als Küchenchef trat er im Hamburger Restaurant Jungspund an, die als Executive Chef im Hotel St. Gotthard in Zürich, wo er auch die Prüfung zum Küchenmeister erfolgreich ablegte.

Von der kreativen Kochkunst des Küchenteams unter der Leitung von Tim Woitaske und von der besonderen Atmosphäre des neugestalteten Restaurants „Lemsahler“ kann man sich dienstags bis samstags jeweils ab 18 Uhr überzeugen. Reservierung wird erbeten unter der Telefon-Nummer 040-608 22 8840

Steigenberger Hotel Treudenberg Hamburg – Lemsahler Landstraße 45, 22397 Hamburg,
www.treudenberg.com