

Hamburger Abendblatt



Abendblatt **+** • Abo • Home Hamburg HSV Sport Kultur Wirtschaft Politik ▶

Home > Hamburg > Hamburg-Nord > Restaurant Brodersen in Hamburg-Rotherbaum öffnet wieder – was Gäste erwartet

HAMBURG-ROTHERBAUM

+ Restaurant Brodersen ist zurück – was die Gäste nun erwartet

09.05.2024, 04:56 Uhr • Lesezeit: 6 Minuten



Von Elisabeth Jessen



Philip Rebelsky ist der neue Betreiber des Restaurants Brodersen in Hamburg-Rotherbaum.

© FUNKE Foto Services | Roland Magunia

Hamburg. Das Traditionslokal an der Rothenbaumchaussee öffnet am 5. Juni wieder. Warum sich alles ändert – und nur der alte Name bleibt.

Diesen Artikel vorlesen lassen:



00:00 / 06:10 1X

BotTalk

Noch haben die Handwerker im **Restaurant Brodersen** an der **Rothenbaumchaussee** das Sagen. Nach der [Insolvenz des Traditionslokals Ende 2023](#) geht es aber endlich weiter voran. Am 5. Juni eröffnet das Restaurant in **Rotherbaum** wieder – unter altem Namen, aber mit neuem Konzept.

Das Restaurant im Souterrain einer Jugendstilvilla war bekannt für bodenständige, klassische deutsche Gerichte. Der neue Betreiber Philip Rebelsky ist gelernter Koch aus dem Ruhrgebiet und lebt seit zehn Jahren in

Hamburg. Der 40-Jährige hat unter anderem bei **Henssler Henssler** gearbeitet und war danach stellvertretender Küchenchef im [Restaurant Vlet an der Alster](#) und Küchenchef im [Restaurant Vlet in der Speicherstadt](#).

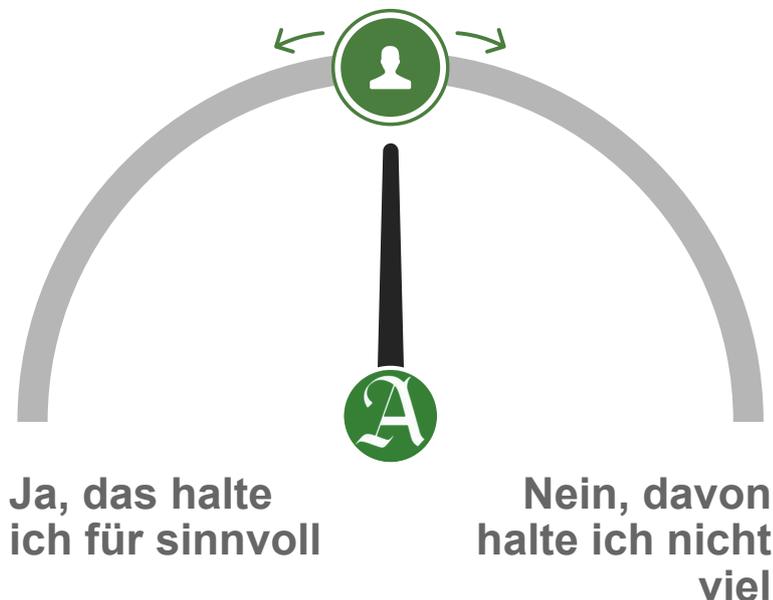
Hamburg-Rotherbaum: Restaurant Brodersen eröffnet mit neuem Konzept

All seine Erfahrungen aus den vergangenen Jahren, die vielen Kontakte zu Lieferanten, aber auch die vielen Zwölfstundentage habe er immer als Investition in die Zukunft gesehen, sagt der neue Wirt des Brodersen.

Den Schritt in die Selbstständigkeit habe er schon länger geplant. Sein Vater hatte dann im Abendblatt vom Aus für das Brodersen gelesen und ihm davon erzählt. „Eigentlich wollte ich mit einem kleineren Lokal starten, aber ich fand das Brodersen gut“, sagt der Koch. Bei der ersten Besichtigung habe er noch einen kleinen Schock bekommen, weil alles sehr dunkel war im Innenraum. „Beim zweiten Mal konnte ich mir das schon viel besser vorstellen.“ Mitte April schließlich habe er den Mietvertrag unterschrieben.

LIVE ABSTIMMUNG  122 MAL ABGESTIMMT

Bedarf es einer Tierwohlabgabe?

OPINARY 

Restaurant Brodersen: Neuer Chef verspricht gute Arbeitsbedingungen

Rebelsky, der auch Ausbilder ist und schon viele junge Menschen auf ihrem Weg begleitet hat, freut sich auch auf die neue Herausforderung. Sein neues Team habe er schon so gut wie beisammen, es seien auch ehemalige Kollegen dabei, sagt er. Und er wolle ein fairer Chef sein, versichert Rebelsky: „Ich habe einen Arbeitsrechtler beauftragt, der die Verträge aufsetzt.“



Philip Reblsky neben einer der Galionsfiguren, die das Traditionsrestaurant Brodersen in Hamburg-Rotherbaum schmücken.

© FUNKE Foto Services | Roland Magunia

Er wolle beweisen, dass man auch faire Arbeitsbedingungen schaffen könne, sagt der Jungunternehmer. „Ich will nicht die Fehler wiederholen, die ich erlebt habe. Andere Arbeitnehmer schaffen es ja auch, ihr Geld in acht Stunden zu verdienen. Ich weiß nicht, warum Köche immer zwölf Stunden buckeln müssen.“

Brodersen in Hamburg: Galionsfiguren und Schriftzug an der Fassade bleiben erhalten

Im Inneren des Restaurants, in dem es 84 Plätze geben wird, wurden die Wände weiß gestrichen, Tische und Bänke werden aufgearbeitet, die Bänke bekommen eine neue Polsterung und farbige Bezüge. Die dunkle Decke wird künftig angestrahlt. Die vielen kleinen Nischen bleiben. Große Umbauten bleiben dem neuen Betreiber erspart, auch im Herzen des Restaurants, der Küche: „Glücklicherweise ist die Küche erst 2018 völlig neu gemacht worden.“

Auch der goldene Schriftzug und die drei Galionsfiguren an der Fassade werden bleiben. Letztere werden aber noch aufgearbeitet, weil sie etwas in die Jahre gekommen sind.

Restaurant: Historie des traditionsreichen Hamburger Lokals gefällt dem Neuen

Zum Namen „Brodersen“, das maritim dekoriert war, habe er eine schöne Geschichte gehört, sagt Philip Rebelsky: „Irgendwann kam wohl ein Seemann namens Brodersen nach Hamburg und hat einem Kaufmann einen Rettungsring geschenkt. Dieser hat später ein Restaurant eröffnet und es nach diesem Seemann Brodersen benannt.“ Auch weil diese Geschichte schön sei, ob nun wahr oder nicht, behalte er den Namen bei. Und natürlich hofft er, dass auch alte Stammgäste den Weg zu ihm finden.

Allerdings wird sich seine Küche deutlich von der des Vorgängerlokals unterscheiden. Vor allem will der neue Chef Gerichte zum Teilen anbieten. „Jeder bestellt vielleicht drei Speisen und teilt dann, wenn er mag.“ Er werde viele saisonale Gerichte anbieten und möglichst regional einkaufen. „Inzwischen gibt es ja sogar Süßkartoffeln, Wassermelonen und Physalis aus der Region.“

Restaurant Brodersen: Was der neue Koch auf die Karte setzen will

Auf dem Entwurf der Karte stehen beispielsweise mariniertes Burata auf sizilianischem Pfirsichsalat mit Minze und Brotchips oder Ziegenkäsetaler mit Erdbeeren in Balsamico-Chutney und Koriander oder gebratenes Filet von der Goldforelle mit Gurke in Rauchaal-Vinaigrette und Curry-Stampf. Im Winter soll es etwas herzhafter zugehen.

Mehr zum Thema

- [Vegane Restaurants in Hamburg schließen – „alles zu viel“](#)
- [Neuer Treff für Frühstücksfans mit ungewöhnlichen Rezepten](#)
- [Mehr Orient geht in Hamburg nicht: Auszeichnung für das Mazza](#)
- [Biergärten in Hamburg im Check: Wo sie sind, wann sie öffnen](#)

Die Preise hat er im Schnitt zwischen 10 Euro und 20 Euro kalkuliert. Der Tafelspitz mit getrüffeltem Ponzubutter, Sesamknusper und wildem Brokkoli ist mit 25,50 Euro im Moment das teuerste Angebot auf der vorläufigen Karte. Der Koch will aber auch die Spargelsaison noch ausnutzen.

Restaurant Brodersen: Geöffnet ist nur am Abend und nur fünf Tage die Woche

Rebelsky freut sich, dass er auch noch die Sommersaison mitnehmen kann, denn zum Brodersen gehört ein üppiger Garten, in dem es künftig 86 Plätze auf neuem Biergartenmobiliar geben wird. In seiner Familie hätten viele einen grünen Daumen, sie würden die Terrasse und Beete noch richtig auf Vordermann bringen, versichert er.

Die Öffnungszeiten beschränkt der neue Inhaber auf dienstags bis sonnabends und auf den Abend. Von 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr wird warme Küche angeboten, danach gibt es noch Brot und Kleinigkeiten wie Hummus, Käse und Schinken.

Anzeige

