

Hamburger Abendblatt



Abendblatt **+** • Abo • Home Hamburg HSV St. Pauli Kultur Wirtschaft Politik ▶

Home > Hamburg > Eimsbüttel > Hamburger Restaurant-Brodersen-Chef: „Ich mache das beste Wiener Schr

RESTAURANT HAMBURG

+ Brodersen-Chef: „Ich mache das beste Wiener Schnitzel Hamburgs“

24.10.2024, 04:48 Uhr • Lesezeit: 5 Minuten



Von **Elisabeth Jessen**
Verantwortliche Redakteurin



Philip Rebelsky, der Chef des wiedereröffneten Restaurants Brodersen im Hamburger Stadtteil Rotherbaum, serviert auf Wunsch der Gäste jetzt auch wieder Wiener Schnitzel.

© FUNKE Foto Services | Roland Magunia

Hamburg. Philip Rebelsky kocht im früheren Traditionslokal jetzt eigentlich modern. Doch weil Stammgäste Altbewährtes vermissen, reagierte er.

Diesen Artikel vorlesen lassen:



00:00 / 06:08 1X

BotTalk

Das **Restaurant Brodersen** an der **Rothenbaumchaussee** war viele Jahre lang bekannt für bodenständige deutsche Gerichte. Nach der [Insolvenz des Traditionslokals im Herbst 2023](#) war in dem Betrieb schlagartig Schluss. Bei der [Neueröffnung im Juni dieses Jahres](#) hat der neue Inhaber Philip Rebelsky zwar den alten Namen belassen, setzt aber ein ganz anderes Konzept um. Bei ihm gibt es eine moderne Küche mit vielen Gerichten zum Teilen.

Doch damit waren nicht alle glücklich, vor allem die früheren Stammgäste des Brodersen. Inzwischen hat es daher ein Gericht wieder auf die Karte geschafft, das vom restlichen Angebot abweicht – ein klassisches Wiener Schnitzel. „Am **Schnitzel** ist nichts modern, das haben wir nicht neu interpretiert. Es ist einfach handwerklich gut gemacht“, sagt der neue Brodersen-Chef. Und zwar so gut, dass er sich jetzt sogar ausgerechnet mit diesem Gericht rühmt: „Ich mache das beste Wiener Schnitzel Hamburgs.“

Restaurant Brodersen in Hamburg: Stammgäste wünschten sich deftiges Gericht zurück

Rebelsky sagt, er habe damit ein Angebot, das den alten Stammgästen entgegenkomme und auch neuen Gästen gefalle. „Man muss sich das Vertrauen der Gäste eben langsam erarbeiten.“ Viele hätten sich lobend geäußert, weil in dem wiedereröffneten Lokal alles ein bisschen feiner sei als früher.



So muss ein Wiener Schnitzel aussehen: goldgelb gebacken, serviert mit einer Zitronenspalte und Preiselbeeren.

© FUNKE Foto Services | Roland Magunia

Der neue Inhaber versucht aber auch, nicht so viel mit dem Restaurant von früher zu vergleichen. „Wir haben auch schon eigene neue Stammgäste gewonnen, die es cool finden, dass wir ganz viel regionales und saisonales Gemüse verarbeiten“, sagt der Brodersen-Chef. Viele der neuen Gäste hätten das Vorgängerrestaurant zudem gar nicht gekannt.

LIVE ABSTIMMUNG  1.298 MAL ABGESTIMMT

Essen Sie noch mit gutem Gewissen Fleisch?



OPINARY 

Chef vom Restaurant Brodersen wollte lieber Wiener Schnitzel statt Steak

Die Idee mit dem Schnitzel habe er nach einem Gespräch mit seinem alten Lehrmeister gehabt, mit dem er sich von Zeit zu Zeit treffe, sagt er. „Ich habe ihn gefragt, was er von meiner Speisekarte hält. Er hat gesagt: Du brauchst ein ‚Geht-immer-Gericht‘.“ Damit sei ein Angebot gemeint, dass jemand, der auf der aktuellen Karte mal nicht so recht etwas nach seinem

Geschmack finde, auf jeden Fall glücklich werde. „Viele Restaurants bieten für den Fall ein Steak an, aber darauf hatte ich keine Lust.“ Aus dem Wunsch der alten Stammgäste und der Anregung durch seinen Lehrmeister sei das nun das Schnitzel geworden.



Der Schriftzug des Restaurants Brodersen in Rotherbaum ist geblieben. Das Innere des Lokals wurde einer Frischzellenkur unterzogen.

© FUNKE Foto Services | Roland Magunia

„Es gibt nicht mehr so viele gut gemachte Schnitzel“, sagt Rebelsky, dem als positives Beispiel spontan das Restaurant Tschebull einfällt. Das Restaurant im Levantehaus in der Mönckebergstraße ist bekannt dafür. Auch im Wohlers in Altona-Altstadt geht der Brodersen-Chef selbst gern mal ein Schnitzel essen. Das Brodersen serviert das Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Radieschen-Salat, Dillgurken in Schmand, Preiselbeeren und Zitrone für 27 Euro.

Wiener Schnitzel gibt es im Restaurant Brodersen in Hamburg auch im Menü für zwei

Für Fans des panierten Gerichts bietet das Restaurant jetzt ein Herbstmenü

für zwei Personen zum Preis von 99 Euro an. Als Gruß aus der Küche gibt es Blumenkohl-„Müsli“ mit weißer Trüffelerde und Apfelsorbet, hausgebackenes Brot mit Butter und Dip. Als Vorspeise wird geräucherte Heideforelle mit Kaviar, Apfelchutney, geriebenem Meerrettich und Kartoffelpuffer serviert, als Hauptgang Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Radieschen-Salat, Dillgurken in Schmand, Preiselbeeren und Zitrone und als Dessert Rüblikuchen mit gesüßtem Frischkäse, karamellisierten Pekannüssen und Ananassorbet.

Mehr zu Hamburgs Gastronomie

- [Restaurant Hamburg: Allein essen gehen – das sind die besten Adressen](#)
- [Homeoffice in Hamburger Café: Nur noch eine Stunde – Kropka beschränkt Laptop-Nutzung](#)
- [Restaurant Bless in Hamburg: Betreiber kam als Flüchtling – Wie er Millionär wurde](#)

Ein weiteres deftiges Gericht steht derzeit auf der Karte. Ähnlich wie das Wiener Schnitzel bietet Rebelsky auch geschmorte Ochsenbäckchen in klassischer Machart an – mit Kartoffel-Frischkäse-Stampf (26,50 Euro). „Die Gäste sollen kriegen, was sie erwarten“, sagt er. Ab dem Martinstag, dem 11. November, gibt es außerdem Entengerichte sowie auf Vorbestellung auch Gänsebraten. „Das braucht auch keine moderne Interpretation“, findet er.

Restaurant Hamburg: Das steht im Brodersen aktuell noch auf der Speisekarte

Auf der aktuellen Speisekarte stehen in Curry gebratener Blumenkohl (17,50 Euro), geräucherte Heideforelle mit Kartoffelpuffern (18,50 Euro), knusprig gebratenes Doraden-Filet mit Ackerspinat und Kartoffelpüree (26 Euro) oder gerösteter wilder Brokkoli mit Mango und Süßkartoffelcreme (19 Euro).

Derzeit ist das Restaurant Brodersen (Rothenbaumchaussee 46) an fünf Tagen pro Woche abends geöffnet – dienstags bis donnerstags von 17.30 bis 23 Uhr, freitags und sonnabends von 17.30 bis 23.30 Uhr.

Anzeige



MEHR LESEN ÜBER

[ROTHERBAUM – NEWS AUS DEM HAMBURGER STADTTEIL](#)

[RESTAURANT-NEWS HAMBURG](#)

[RESTAURANT HAMBURG – ALLE KRITIKEN DES ABENDBLATTS](#)

[ZUR STARTSEITE >](#)

WEITERE ARTIKEL BEI ABENDBLATT PLUS



HAMBURG | WIRTSCHAFT

Gehalt der ARD-Intendanten: Wer mehr



HAMBURG | POLITIK

Cum-Ex-Ermittlerin Anne Brorhilker in



HAMBURG | KULTUR

Ikke Hüftgold in Hamburg: Warum mich

als der NDR-Chef verdient

Hamburg: Applaus für die Staatsanwältin

der Schlagerstar heute zu Tränen rühren wird

Abo	Anzeigenservice	Angebote	Service
Hamburger Abendblatt	Werbeangebote	Cleverdigital	Abendblatt-Shop
Bergedorfer Zeitung	AGBs	GLOBISTA Reisen	Ausbildung
Kundenservice	Mediadaten		Experten im Fokus
Treueprogramm	Anzeige schalten		E-Paper
			Jobs

Hamburger Abendblatt

Nachrichten aus Hamburg - Aktuelle Nachrichten und Hintergründe aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport - aus Hamburg, Deutschland und der Welt.



IMPRESSUM • DATENSCHUTZERKLÄRUNG • DATENSCHUTZCENTER • ABENDBLATT-AUTOREN • LESERBRIEFE • ABO KÜNDIGEN

Eine Webseite der FUNKE Mediengruppe

© 2024 FUNKE Mediengruppe