

Restaurant „Zum Eichtalpark“ in Wandsbek



Der Eingang zum Restaurant „Zum Eichtalpark“

Zuerst war nachmittags der Besuch des Straßen- und Kirchweihfestes der Kreuzkirche in Wandsbek an der Reihe. Ich hielt mich dort eine halbe Stunde auf. Mit einem alkoholfreien Bier als Genussmittel. Das Straßenfest erstreckte sich allerdings in der Straße vor der Kreuzkirche auch nur auf einer Länge von etwa 100 Metern. Es war somit schnell abgegangen, angeschaut und begutachtet. Und somit gut überschaubar. Die Besucher an den diversen Ständen, Essbuden und auf Parkbänken auf der Wiese und auf den Gehwegen schienen sich gut zu amüsieren.

Das erste Mal beim Besuch eines Straßenfests – und es war schon das mittlerweile dritte Straßenfest in den letzten

Wochen, das ich besucht habe – kam mir der Gedanke an die Attentatsvorfälle in Mannheim und Solingen. Und ich fragte mich, ob dies bei solch einem Straßenfest auch passieren könne und ob man hier sicher ist. Glücklicherweise entdeckte ich sehr schnell am Anfang der Straße das Auto der hiesigen Polizei und die Polizeibeamtin, die an diesem Nachmittag hier ihren Dienst versah. Ich sah also, dass die Polizei für die Besucher da ist, sie im Notfall beschützt und ich fühlte mich tatsächlich sicher. Daumen hoch!



Das Hinweisschild zum Bier- und Cafégarten
Nach dem Besuch des Straßenfestes ging es in das nahe gelegene Restaurant „ Zum Eichtalpark“ im gleichnamigen Eichtalpark.



Der Bier- und Cafégarten von außen

Das Restaurant bietet gemäß seiner Speisekarte und auch auf seiner Website Wild, Fleisch und Deutsche Küche. Ich hatte mir aber davon mehr versprochen. Bei Deutscher Küche erwarte ich auch solche Speisen wie eine gute, deutsche Rinderroulade oder eine knusprig gebratene Schweinshaxe.



Der Bier- und Cafégarten im Inneren

Vorausschicken will ich noch, dass das Restaurant einen großen Bier- und Cafégarten hat, in dem man sehr schön und relativ ruhig direkt an der Wandse sitzt. Man kann dort nicht nur ganz normal zu Mittag oder zu Abend essen. Sondern auch durchaus an einem Nachmittag einen Kaffee trinken. Vielleicht mit einem warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne. Oder auf einen kurzen Sprung auch für ein (alkoholfreies) Bier. Gern allein, mit dem Partner:in oder in Gesellschaft mit Familie oder Freunden.



Ein kleiner Teich der Wandse südlich angrenzend an den Biergarten

Da ich an diesem Abend nicht so sehr hungrig war, entschied ich mich gegen eine Vorspeise und nur für ein Hauptgericht. Und zwar Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce und frischen Champignons, Kartoffelkroketten, Rotkohl und Preiselbeeren.

Das Gericht war mittelmäßig. Der Wildschweinbraten war zwar lecker, das Fleisch zart und weich. Und angenehm aufgefallen ist mir, dass sowohl zusätzliche Wacholderrahmsauce in einer separaten Saucière angeboten wird, die auch sehr lecker war. Als auch die beiden Beilagen Kartoffelkroketten und Rotkohl in separaten Schalen gereicht werden. Aber die Kroketten waren leider nicht handgemacht, dazu waren sie zu einheitlich von der äußeren Form, hier handelte es sich um Tiefkühlware. Und beim Rotkohl konnte ich mich nicht festlegen, ob er frisch und selbst zubereitet war. Oder ob es ein Convenienceprodukt war. Ich denke, dass es ein zugekauftes Produkt war, das

nachträglich mit Zucker und Essig für eine leichte Süße und Säure verfeinert wurde. Die Idee, einen halben Pfirsich aus der Dose als Schale für die Preiselbeeren zu verwenden, fand ich gut. Aber die Orangenscheibe und das Salatblatt brauchte ich nicht auf dem Teller, das hat dort nichts zu suchen.



Das Gericht

Alles in allem gebe ich dem Gericht eine durchschnittliche Note. Es war, wie auch das ganze Restaurant an sich, doch etwas altbacken. Das geht besser, frischer und moderner.



Ein leckeres, kühles, alkoholfreies Bier zum Essen
Das Restaurant schließt ja Ende November 2024, weil die Stadt Hamburg, in deren Besitz das Gebäude ist, das Restaurant komplett renoviert. Vermutlich kommt nach der 1-jährigen

Renovierphase eine andere Gastronomie in das Gebäude. Vielleicht tut die Renovierung nicht nur dem Gebäude gut. Sondern es zieht auch eine modernere und frischere Gastronomie in das Gebäude ein. Was sich dann auch im Äußeren des Gebäudes und Inneren des Restaurants widerspiegelt.

Der Verein „Freunde des Eichtalparks“ hat schon seit längerem der Stadt Hamburg den Vorschlag übermittelt, im Zuge der Renovierung des Gebäudes diesem auch eine originales, altes Mühlenrad südlich des Gebäudes am Verlauf der Wandse anzubringen und in Betrieb zu nehmen. Das ist ein guter Vorschlag, da sich das Mühlenrad sicherlich gut in die Umgebung einfügt, zumal historisch gesehen ein Mühlenrad an dieser Stelle immer vorhanden war.

Kulinarisch gesehen werde ich das Restaurant bis zur Schließung sicherlich nicht mehr besuchen. Wenn mir die neue Gastronomie zusagt, werde ich dies dann aber nochmals überdenken.

Pferde-Bratwürste mit Chimi-Curry-Sauce

... gibt es heute leider nicht.



Saftiges Pferde-Rumpsteak

Die seit fast zwei Jahren wütende Corona-Pandemie hat ja schon so manches Geschäft oder gerade Einzelhändler an den Ruin gebracht und ihnen den Garaus gemacht. Auch ich als selbstständiger Künstler konnte mich nur durch Corona-Beihilfe von Bund und Land finanzieren und meine notwendigsten Ausgaben bezahlen. Ohne wäre es auch nicht gegangen.

Nun hat es leider auch den Ross-Schlachter in meinem benachbarten Stadtteil in der Wandsbeker Marktstraße 168 in Wandsbek erwischt. Er hat es leider nicht überstanden. Als ich heute an seinem Geschäft vorbeiging, weil ich Pferde-Fleisch einkaufen wollte, stand am Ladenfenster, dass der Laden zu vermieten sei.

Das ist wirklich schade. Der Laden hatte eine über 100-jährige Tradition als Ross-Schlachter. Ich bin dort gern alle halbe Jahr persönlich einkaufen gegangen, Pferde-Steaks, -Gulasch und -Braten und natürlich nicht zu vergessen die leckeren -Bratwürste, die man übrigens auch heiß im Laden essen konnte.

Jetzt muss ich mir leider einen neuen Ross-Schlachter suchen. Bei dem ich in ähnlichen Intervallen persönlich einkaufen kann. Denn das mache ich dann ab und zu doch gerne selbst vor Ort. Und kaufe nicht online im Internet das Fleisch ein. Aber wenn ich keinen geeigneten, leicht erreichbaren Ross-Schlachter finde, muss ich dies dann vermutlich doch auch online machen.

Schweinshaxe mit Kloß und Weißkrautsalat



Hier saß ich im Biergarten

Anlässlich meines heutigen 59-jährigen Geburtstags habe ich nachmittags einen 5 km langen, 2 1/2-stündigen Spaziergang durch das Waldstück in meinem Stadtteil gemacht.

Eine Stunde davon habe ich in einer Wirtschaft im Biergarten verbracht und habe mich bewirten lassen.

Es gab eine halbe Schweinshaxe mit einem Kartoffelkloß, leckerer Sauce und Weißkrautsalat. Es war eine halbe Portion Schweinshaxe, die sich Lady-Version nennt, aber sie hat mir ausgereicht.

Die Schweinshaxe war sehr gut, sie hatte eine schöne, krosse Kruste. Und das Fleisch war schön weich gegart, so dass man es

leicht vom Knochen abzupfen konnte.

Der Kloß erschien mir nicht selbst gemacht, sondern ein Fertigprodukt. Nicht dass es ein fertiger Knödel war, aber die Kartoffelmasse erschien mir dann doch industriell gefertigt.

Die Sauce war aber hausgemacht und lecker.

Der Weißkrautsalat schmeckte frisch und gut, er hätte aber gern über Nacht im Dressing durchziehen können.

Dazu gab es natürlich ein alkoholfreies Weizenbier.

Ich merke schon, dass ich zu oft meine Kochsendung „Mein Lokal – Dein Lokal“ auf Kabel anschau. Denn ich fange beim Wirtshausbesuch genauso an, die gewählte Speise zu kritisieren.

Und das Ganze hat mich an meinem Geburtstag schlappe 20,- € gekostet.

Die Gaststätte ist übrigens eine bayerische [Wirtschaft](#), die sich mitten in Hamburg-Wandsbek am Wandsbeker S-Bahnhof befindet.



Innenraum der Wirtschaft

Und so sah dann das Gericht im Ganzen aus:



Feiern