

Das Wohnzimmer von Altona

Die **Blaue Blume** hat zwei Weltkriege überstanden. Jetzt punktet sie mit bürgerlicher Küche und zehn Sorten Bier vom Fass

PETER WENIG

⚡ Auf dem vergilbten Foto sind die stecknadelgroßen Köpfe der beiden Protagonisten kaum auszumachen. Ingeborg Borucki (88) tippt behutsam auf das Bild und sagt: „Hier sehen Sie meinen Vater als Lehrling bei meinem Großvater.“ 1924 entstand das Foto der Gaststätte Heyne-Eck an der Ecke Harkortstraße/Gerichtstraße in Altona.

Fast ein Jahrhundert später sitzt Ingeborg Borucki in eben dieser Gaststätte. Vieles hat sich verwandelt, der Name – das Heyne-Eck heißt Blaue Blume –, das Mobiliar, die Speisekarte. Und doch spürt sie sofort so etwas wie Heimat. Borucki zeigt auf den kleinen Raum neben dem Tresen: „Hier war das Clubzimmer. Hier haben meine Mutter und ich geschlafen, als unsere Wohnung nebenan ausgebombt wurde.“ Der Vater starb früh.

Zwei Weltkriege hat das 1907 eröffnete Wirtshaus überstanden, auch das große Kneipensterben in den 1980ern in Altona. 2004 übernahm Karin Wege mit ihrem Geschäftspartner die Blaue Blume von einem portugiesischen Gastronomen, den es zurück in die Heimat zog. Er hatte das Heyne-Eck nach dem Symbol der Romantik benannt. Karin Wege, die auch das Feinschmeckerlokal Zur Traube in Ottensen führt, findet den Namen nach wie vor schön: „Blaue Blume ist schließlich das Sinnbild für die Suche nach Erkenntnis, Fantasie und Liebe.“

Wobei Suche auch sehr wörtlich gemeint sein könnte. Die Blaue Blume liegt abseits der Gastroszene, die sich auf die andere Seite des Altonaer Bahnhofs konzentriert, rund um den Spritzenplatz in Ottensen. Die Zeiten, wo Tag für Tag Hunderte Angestellte des Güterbahnhofs ihren Durst in der Kneipe löschten, sind längst vorbei. Damals hatte die Gastwirtschaft noch drei Türen. Und mitunter waren die Bahner so betrunken, dass sie auf dem Heimweg einfach durch die Tür nebenan stolperten und das nächste Bier bestellten. Der Tresen war eh kaum noch auszumachen, die Ventilatoren kämpften vergebens gegen die Tabakwolken.

Inzwischen gilt auch in der Blauen Blume das Rauchverbot – zum Glück. Das

Essen in der Blauen Blume ist viel zu lecker, um es sich mit Zigarettenqualm zu verderben. Serviert wird gutbürgerliche Küche im besten Sinne wie Roastbeef mit krossen Bratkartoffeln (16,50 Euro), Hamburger Pannfisch (17,40 Euro), gebackener Camembert (7,90 Euro), Salate (ab 8,50 Euro) oder Putensteaks (ab 11,50 Euro). Wer sich durch die rekordverdächtigen zehn Biere vom Fass durchprobiert (vom Mönchshof über Hövels bis Augustiner, ab 3 Euro für 0,3l), riskiert den torkelnden Gang der einstigen Bahnergeneration. Für die Qualität der Weine bürgt Karin Wege persönlich. Wer mit der Traube an der Karl-Theodor-Straße Hamburgs älteste Weinstube führt, kann sich hier keine Kompromisse erlauben.

90 Plätze in der Gastwirtschaft und 80 Plätze auf der Terrasse

Dennoch hat die Blaue Blume schwierige Zeiten hinter sich. In den vergangenen Jahren glich das Umfeld durch die Neue Mitte Altona einer riesigen Baustelle, Straßen waren immer wieder gesperrt. Vieles spricht dafür, dass Karin Wege nun die Früchte ihres Durchhaltewillens ernten wird. Denn gegenüber rollen statt Bagger jetzt die Umzugswagen, im Tagesakt ziehen die Bewohner in die ersten Häuser der Neuen Mitte Altona.

Bei der Suche nach einem Lokal fürs Feierabendbier, zum Klönen, fürs Kennenlernen werden sie bald auf die Blaue Blume stoßen. 90 Plätze im Lokal und die Plätze auf der Terrasse bieten auch großen Gesellschaften genügend Raum.

Karin Wege nennt ihr Lokal dennoch „Wohnzimmer“. Passt, denn trotz ihrer Größe wirkt die Blaue Blume heimelig, in einer Ecke liegen Bücher zum Ausleihen. Ein Buch über die Blaue Blume gibt es noch nicht, schade eigentlich. Allein ein Kapitel über die Soldaten der Wehrmacht, die hier im Schatten des Bahnhofs mit Bangen auf ihren nächsten Marschbefehl warteten, würde viele Seiten füllen.

Blaue Blume Gerichtstraße 49/Ecke Harkortstraße, Mo–Sa ab 17.00, Küche bis 22.30, So ab 16.00, Küche bis 22.00, T. 38 58 69; www.blaue-blume-hamburg.de



Führt seit 2004 die Blaue Blume in Altona: Karin Wege. Es ist eines der ältesten Lokale in Hamburg

Roland Magunia

ANZEIGE

Marktplatz
Jetzt: Menü-kulinarisch im Februar!
Kross gebratene Vierländer Ente und Gans und in Variationen!
Schön für Ihre nächste Feier: Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Geburtstag im gemütlichen Bauernhaus mit Kaminfeuer
Individuelle Planung + Angebot!
Tel. 040 82 98 48 * 22609 Hamburg
Nienstedtener Marktplatz 21
www.marktplatz-restaurant.de

FISCHBEISL
Große Elbstraße 131, 22767 HH
Hautnah an der Elbe
Pannfisch Senfsc. Spinat Bratk. 9,50 €
SKREIFILET (Winterkabeljau) Spinat
Schnittlauchschaum BuKart 18,50 €
LUMBFILLET (Klasse Fisch) 16,50 €
14.02. Valentin's Rosenmenü!
Tagliatelle Koriander Lachs 9,50 €
Beste Fischbrötchen=Lachsfrikadelle
Tel. 390 72 75 • www.fischbeisl.de

Hamburger Abendblatt
GESCHÄFTSSTELLE
Bücher und Geschenke | Abo-Service | TrueProgram | Leserevents | Tickets | Anzeigen-Annahme

Kulturführer Hamburg 2018
800 Gutscheine stattig bis Ende 2018
Sonderpreis: Schleswig-Holstein

Neu

Kulturführer Hamburg 2018
Der Klassiker für alle Hamburger Kulturliebhaber geht in sein fünfzehntes Jahr. Das gesamte Hamburger Kulturangebot durch alle Sparten: Bühne, Clubkultur, Festival, Kinder, Kino, Klassik, Kunst, Literatur, Museum, Stadtteilkultur, Attraktionen. Je vier Gutscheine pro Anbieter Mit insgesamt 800 Gutscheinen mit besonderen Vergünstigungen. 496 Seiten

€ 19,90

Hamburger Abendblatt-Geschäftsstelle Großer Burstah 18–32, 20457 Hamburg | Für Sie geöffnet: Mo.–Fr. 9–19 Uhr, Sa. 10–16 Uhr