

Auf dem Kiez der Fleischeslust frönen

Das Da Mingo steht für gehobene Küche ohne abgehobene Preise

Wenn auf dem Hamburger Kiez zwischen Herbertstraße und Lustgrotte von Fleischeslust die Rede ist, denkt eigentlich niemand an leckeres Essen. Das könnte sich bald ändern. „Fastfood gibt es auf dem Kiez genug. Was noch fehlt ist eine gehobene Küche ohne abgehobene Preise“, erklärt Mirko Uhlig, den Freunde Mingo nennen. Er hat deshalb an der Davidstraße, Ecke Friedrichstraße das Restaurant Da Mingo eröffnet. Die Spezialität des Hauses sind zarte Steaks mit Bratkartoffeln. Daneben finden sich auf der Karte Fischgerichte, Pizza und Pasta. Unter 25 offenen Weinen dürfte der Gast mit großer Sicherheit den idealen Begleiter zu seinen Speisen finden.

Als Zielgruppe hat der Wirt die nicht mehr ganz jungen dafür meist finanzkräftigeren Ü-30-Gäste im Blick. Hier insbesondere die Besucher der umliegenden Theater und Musicals. Wer eine entwertete Karte vorzeigt, bekommt zwei

Cocktails zum Preis von einem. Die Preise, die für den Mittagstisch zwischen 3,50 und 6,50 Euro liegen und auf der Abendkarte von sechs bis 25 Euro reichen, können als moderat bezeichnet werden. Eine separate Raucherlounge im ersten Stock lockt nicht nur mit der Aussicht auf eine ungestörte Zigarette in heller und großzügiger Atmosphäre, sondern auch mit einem Großbildschirm für Sport-Live-Übertragungen. Noch in Arbeit ist eine Dachterrasse, die von der Raucherlounge aus zu erreichen sein wird und die einen guten Rundumblick über den Kiez ermöglicht. Wenn das Da Mingo auch alles andere als ein kieztypisches Etablissement ist, kann und will es sich dem besonderen Rhythmus des Viertels nicht entziehen. Warme Küche wird in der Woche von mittags bis 23 Uhr serviert. An Wochenenden auch schon mal bis vier Uhr in der Frühe. Zwei Mal in der Woche endet die „Historische Hurentour“, eine Veranstaltung der Hamburg Tourismus



Setzt auf den anspruchsvollen Gast jenseits der 30: Mirko Uhlig. Foto: Mathias Thurm

GmbH, am Tresen von Mirko Uhlig. Mit der Eröffnung seines Restaurants hat sich der ehemalige Bausachverständige einen Kindertraum erfüllt. „Ich habe schon immer gerne gekocht und lecker gegessen“, stellt der Quereinsteiger fest. Für Service und Küche hat er aber lieber Profis eingestellt. Der in Rot und Gold getauchte Innenraum mit den dunklen Holzmöbeln trägt jedoch seine eigene Handschrift.

Kirchhoff & Söhne
GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL SEIT 1902

Ihr leistungsstarker Partner für den Handel und die Gastronomie!
Fahrenberg 38 - 46 • 22885 Barsbüttel
Tel.: 040 / 670 790-0 • Fax: 040 / 670 790 30
info@kirchhoff-soehne.de

www.stapelstuhl24.de
info@stapelstuhl24.de
Katalog anfordern

Bankettmöbel
auch Terrassenmöbel und noch vieles mehr

Stack-Chairs

A.B.C. WORLDWIDE
Tel. 0049-5924-78279-0 Fax: 0049-5924-78279-15

HANSA Taxi 211 211
311 311

Internet-Bestellungen www.taxi211211.de

Alles für Gastronomie und Großverpflegung

**Immer mit Stil,
immer mit Gefühl**

Planung, Einrichtung, Technik, Möbelbau,
Mietservice, Speiseausgaben
und alles rund um Kälte-Klima-Küchen.

HINSCH & Glashauss

Hamburg (040) 85302-0 • Oldenburg (0441) 9355-0
www.gastrowelt.de • info@hinsche-gastrowelt.de
Online-Shop: www.shop.gastrowelt.de

GASTROWELT