

her-Haus, sprach u. a. über die Mordserie der rechtsextremen Terrorgruppe „Nationalsozialistischer Untergrund“ (NSU).

## Hafen-Deal ohne den Hafen-Chef

Die überstürzte Abreise von Hafen-Chef Jens Meier (46) aus Lateinamerika – gestern wurde er so schmerzlich vermisst wie noch nie auf der Reise. Im Hafen von Montevideo wurde ein Abkommen über Hafentlogistik geschlossen – mit dem Chef der dortigen Hafengehörde, Jens Meiers direktem Amtskollegen. Axel ... von Hamburg ... Marketing musste einbringen.

Die „Admiral Graf Spee“ auf einem Bild von 1939  
Foto: TOPHAM PICTUREPOINT



## Ohlsdorf viertgrößter Friedhof der Welt

City – Der Friedhof Ohlsdorf ist mit 391 Hektar der viertgrößte Parkfriedhof der Welt und der größte Europas. Das gab eine aktuellehebung des Hamburger Internetportals „Bestattungen“. Mit einer Fläche von 1310 Fußballfeldern ist der Friedhof Wadi Al-Saddah (917 Hektar) im Nahen Osten der größte der Welt. „Bestattungen“ Geschäftsführer Fabian Schaaf: „Die größten Friedhöfe der Welt sind die Ausnah-

# „Von der Motte“ in Ottensen Nett ist es hier – und sehr lecker!

Heute sitzen die Zwei im Bistro-Café „Von der Motte“ in Ottensen.

DER EINE: „Fast Slow Food“ wird versprochen.“

DER ANDERE: So „fast“, also schnell, ist das nicht, auf die Suppen warten wir schon eine halbe Stunde.“

„Es hat sich gelohnt! Meine ‚Hawaiianische Hühnersuppe‘ für 7,90 Euro ist kräftig exotisch gewürzt und enthält viel Fleisch, Pilze und Gemüse. Schmeckt!“

„Meine auch. Die aromatische Kürbiscremesuppe (5,50 Euro) steckt voller knackiger Kürbiskerne, darauf schwimmen hübsche, essbare Blüten. Statt Butter und Sahne hat die Köchin Kokosmilch genommen, deshalb hat die milde Kürbiscrème den Namen ‚vegane Suppe‘ verdient.“

„Die Zutaten für Salate kann man sich auf einer Liste selbst zusammenstellen.“

„Gute Idee! Die Betreiberinnen kommen aus dem Event-Management und aus der Filmbranche. Manchmal haben Branchenfremde ja einen besseren Blick dafür, was Gästen gefällt.“

„Sie sind auch in der Welt rumgekommen und haben viele Rezepte mitgebracht für die Sandwiches, Suppen, herzhaften Kuchen, hausgemachten Kuchen und Torten, die sie hier anbieten.“

„Ich sehe schon, die Champagnertrüffel-Tarte mit Kirschen wäre was für mich!“

Der härteste Restaurant-Test der Stadt. Achim Becker und Winfried Bährsch, Tester beim Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“, gehen jede Woche für BILD essen

„Jetzt serviert uns der freundliche Herr erst mal die Hauptgerichte aus dem Angebot des Tages. Die Penne sind al dente gekocht, das Pesto duftet nach frischen Kräutern und fruchtigem Olivenöl. Aber die Rinderfiletspitzen dazu sind eine reichlich trockene Angelegenheit (10,90 Euro).“

„Es kann nicht alles gelingen. Ich bin besser bedient. Die Hühnerbrust (11,50 Euro) ist saftig, harmoniert mit Olivenstücken und Zitrone, und der kleine Salat mit den Orangenscheiben passt.“

„Nett sitzt man in dem hellen Raum mit der Naturholzwand und den Panoramafenstern.“

„Aber klein ist er, ich zähle nur 20 Plätze.“

„Macht nichts, der Frühling ist da! Draußen stehen genug Tische und Stühle.“

„Dann mal noch ein Glas vom guten badischen Grauburgunder für 4,30 Euro!“



Die Zwei vom FEINSCHMECKER  
Winfried Bährsch & Achim Becker

„Von der Motte“,  
Mottenburger Twiete 14,  
Tel.: 57 24 09 62,  
www.vondermotte.de,  
10-22 Uhr, Mo. geschl.,  
Hauptgerichte 6-12 Euro



Foto: ANDREAS COSTANZO

Foto: Burkhard Peter

„Wir  
Wir  
die

Verena Kraus  
Der Freiwillige  
für sich und  
sammeln un

Mehr Inform  
können es u

\* 14 Cent/Min. aus d