

Wo trifft man Sie, **HERR ARNE WEBER?**

Zwischen Harburg und Helgoland

Die besten Tipps sind die, die man nur ungern weitergibt. Prominente Hamburger tun es trotzdem - persönliche Empfehlungen. Heute: Arne Weber, dessen Idee Helgoland durch Landgewinnung zu vergrößern ihn weltweit bekannt gemacht haben: „Regelmäßig trifft man mich in der Haake. Jeden Morgen um 7 Uhr ziehe ich mir meine Joggingschuhe über und laufe meine Strecke. Dort laufe ich die Kalorien ab, die ich vorher im Restaurant Silo 16 im Harburger Binnenhafen zu mir genommen haben. Das ist zwar ein Italiener. Es werden dort aber die weltbesten Klopse gemacht. Esse



ich zu Hause, kaufe ich am liebsten in der Lebensmittelabteilung bei Karstadt in Harburg ein. Die haben eine große, qualitativ gute Auswahl. In der Hamburger City bummle ich am Wochenende gern durch die Passagen und das Alsterhaus. Das ist Weltstadtfair. Kulturell, so alle drei Monate, gehe ich ins Theater. Ich wechsele da mal, aber meistens ist es das Thalia-Theater. Die bringen die Inszenierungen, die mich am meisten ansprechen. Natürlich bin ich auch regelmäßig auf Helgoland. Dort verbringe ich die Wochenenden, an denen ich nicht in Hamburg bin. Auf der Insel bin ich natürlich im Design-Hotel Atoll und lasse mir bei einem guten Wein die mit dem hauseigenen Fischer frisch gefangenen Knieper schmecken.“ **zv**

Lust-**OBJEKTE**

Was will Frau mehr?

Mit zwei Neuheiten von Dior, die zur Verbesserung der Ausstrahlung des Teints entwickelt wurden, löst die Pflegeserie HydrAction in diesem Jahr auch weiterhin den Durst der Haut: Hydraction Soin Teinté (32 Euro) ist Feuchtigkeitspflege und Make-up in einem und vermittelt hier die Illusion einer ungeschminkten, strahlenden Haut. Das Produkt ist schnell und angenehm aufzutragen, die Haut fühlt sich gleich frisch und samtig an. Der Traum von einem



natürlich leuchtenden Teint wird wahr - ein Make-up, das die Haut atmen lässt. Und das alles ohne Masken-Effekt. Zusätzlich schützt der hohe Lichtschutzfaktor 20 und beugt der Hautalterung vor. Hydraction Exfoliant Visage ist die neue „Must Have“-Feuchtigkeitspflege von Dior. Die Kombination aus Peeling und Feuchtigkeitsversorgung verspricht eine glättende und reinigende Wirkung. Kleine Unebenheiten verschwinden und verfeinern das Hautbild. 35,50 Euro. **Im Fachhandel erhältlich.**



Vom **FEINSTEN**

Leicht bekleidet

Kleine und große Kostbarkeiten in unserer Stadt. Das Beste, was Hamburg zu bieten hat - eben „Vom Feinsten“. Für Sie entdeckt. Aus Persien stammt der Spruch „Die Außen-seite eines Menschen ist das Titelblatt des Innern“. Wer auf besonders ansprechende Kapitel verweisen möchte, wird bei der Frühjahrs-kollektion des Modedesigners Unger fündig. Das Traditionshaus am Neuen Wall bietet Blusen und Hosen aus feinstem italienischem Leinen für die heißen Tage und fe-

derleichte Cashmere-Pullover in über 20 Farben für die kühleren Sommerabende. Verspielte, luftige Kleider aus hochwertigem Baumwollmischgewebe und Gehörcke in Pastellönen runden das edle Sortiment ab. Nach wie vor ist auch die Mode der Couturiers von internationalem Rang von Armani über Cavalli bis zu Pucci und Versace vertreten.

Unger, Neuer Wall 35, 20354 Hamburg. Telefon: 040/33 44 70



„Viele historische Orte werden plattgemacht. Ein Jammer - nicht nur für meinen Job“, sagt Location-Scout Karin Verbeek

Karin Verbeek ist immer auf der Suche nach passenden Orten für Filme und Werbespots

Von Clarissa Hupertz

Manchmal ist der Job gar nicht so einfach. Eine adrette Wohnsiedlung im Stil der 70er-Jahre mit getrimmtem Vorgarten steht ja nicht an jeder Ecke. Und ist sie dann tatsächlich gefunden, beginnt die nicht minder anspruchsvolle Aufgabe, die Bewohner davon zu überzeugen, mal „eben so“ für vier Wochen ihr Zuhause zu verlassen. Alles gegen (kleines) Geld selbstverständlich. Aber: nur für einen Film die eigenen vier Wände hergeben? Oft kein überzeugendes Argument - auch, wenn man das eigene Heim letztendlich auf großer Leinwand, wie in der gerade angelaufenen Kinokomödie „Fleisch ist mein Gemü-

Sie setzt die Stadt in Szene

se“ von Kultautor Heinz Struck, bewundern kann. Doch Karin Verbeek schafft es immer wieder. Nicht nur, die passenden Orte aufzuspüren - auch die Ansässigen einzufangen. „Ich bin einfach ehrlich und sage genau, was auf die Menschen zukommt, wenn sie uns ihr Haus oder die Wohnung zur Verfügung stellen“, erklärt die Hamburgerin ihr Erfolgsrezept. „Klar gehören auch ein wenig Verhandlungsgeschick und Sensibilität dazu. Aber schließlich habe ich in 20 Jahren genug Erfahrung gesammelt ...“ Die durchtrainierte Frau mit den blonden kurzen Haaren lehnt sich zurück. Sie ist dankbar für die Stunde Pause in ihrem „MotivBuero“ in der Schanze. Als Location-Scout ist sie sonst sehr viel unterwegs. Ständig auf der Suche nach neuen Orten, die sich für Filme, Foto-Shootings und Werbeaufnahmen eignen könnten. Manchmal reicht ein Blick in ihre riesige Kartei, wenn ein Kunde anruft - doch ausgerechnet für die aktuelle TV-Krimi-Produktion soll es eine ganz bestimmte Wohnung mit Blick aufs Wasser sein. „Dafür fahre ich am Tag schon mal zehn bis zwölf Stunden in unserer schönen Stadt umher und suche nach dem perfekten Spot“, sagt die 49-Jährige stolz. Sind Kriterien wie zum Beispiel Blick, Wassernähe, Baujahr des Hauses, Farbe der Außenwände, Kamera-Schwenkmöglichkeiten erfüllt, kommt der Szenenbildner und nimmt den Drehort unter die Lupe. Ist auch der Regis-

seur einverstanden, geht's los. Ohne sein Okay jedoch müsste der Location-Scout noch mal ganz von vorne beginnen. Unter noch mehr Zeitdruck, für 250 bis 450 Euro plus Kilometergeld pro Tag. Das sei ihr aber Gott sei dank noch nie passiert, versichert Karin Verbeek. Denn meist kennt sie ihre Klienten und deren Vorlieben. „Andererseits als bei Modelling möchte kaum ein Regisseur mit einem häufig gebrauchten Motiv arbeiten. Deswegen müssen es immer neue, ungesehene Orte sein. Möglichst mit viel Charme und Charakter. Die ausfindig zu machen, ist das Spannende an meinem Beruf.“ Was sich eigentlich nicht so schwer anhört, ist manchmal echte Knochenarbeit: Für den noch nicht erschienenen englischen Wikinger-epos „Last Battle Dreamer“ mit Ryan Phillippe fuhr das Energiebündel bis zu 300 Kilometer pro Tag durch Norddeutschland, um einen geeigneten Wald für die Dreharbeiten zu entdecken. Sie sprach mit Förstern, ging selber Baumreihen sowie Alleen ab - und fand schließlich das Waldstück in Ostholstein. „Plötzlich stand ich davor und wusste, das ist es“. Man hat das im Gefühl. Solche spontanen Erfolgserlebnisse erfüllen mich heute noch mit einem Glücksschauer“, sagt Verbeek mit einem strahlenden Lächeln. Denn trotz ihrer Kenntnis von der Stadt und dem Umland kommt sie ins Schwärmen, wenn sie neue Straßenzüge entdeckt oder gewohnte neu kennenlernt. „Vor ein-

paar Wochen fuhr ich durch Pinneberg und stieß auf eine Siedlung wie aus dem Film ‚I will dance‘. Ich dachte wirklich, ich sei mitten in Brighton. Da hab laut Hurra geschrien und sofort die Kamera gezückt.“ Solche Momente werden - zu Karin Verbeeks Bedauern - leider immer seltener. Ihrer Meinung nach wird es in Hamburg zunehmend schwieriger, Altes und Gewachsenes zu finden. „Viele historische Orte werden plattgemacht. Ein Jammer - nicht nur für meinen Job“, sagt die gelernte Kauffrau. „Denn gerade Orte mit Patina, die etwas zu erzählen haben, machen eine Stadt außergewöhnlich und attraktiv.“ Wahrscheinlich ist das auch ein Grund, warum einige Produktionen nach Berlin abwandern. Denn: „Im Osten findet man noch Nachkriegs-

Straßenzüge, die es hier nicht mehr gibt. Dafür hat Hamburg andere Vorzüge, wie das Wasser und die Aufgeräumtheit. So gleicht sich alles aus.“ Trotz ihrer positiven Art gerät Karin Verbeek auch mal ins Stocken: Die Auftragszeiten würden immer knapper bemessen, das Geld für Locations fließe längst nicht mehr so frei wie in den fetten 80er- und 90er-Jahren - und ja, auch die Umwelt mache manchmal einfach nicht mehr mit. „Kollegen ist es schon mal passiert, dass die gebuchte Wohnung zwei Tage vorher vom Vermieter abgesagt wurde. Eine Horrorvorstellung!“ Doch auch das würde die Filmfrau wahrscheinlich nicht schocken. Sie würde ihr berühmtes Fingerspitzengefühl einsetzen. Wie schon so oft in ihrer Karriere ...

**GASTRO-TIPP: Das Restaurant Boston**

Schräge Schönheiten aus der Missundestraße

Von Kurt Christian Schärer  
Aus „weniger als nichts“ etwas Besonderes zu schaffen: Diese Aufgabe reizte den Hamburger Spitzenkoch Daniel Otto (ex „Apples“ im „Park Hyatt“) so sehr, dass er sich von Hoteldirektorin Birgit Walther ins vormals kulinarisch bedeutungslose Hotel „Boston“ in der Missundestraße mitschnackeln ließ. Binnen kürzester Frist formte er aus dem Foyer des verkehrsgünstig, aber nicht schön unweit der Stresemannstraße gelegenen Hauses eines der spannendsten und interessantesten Restaurantkonzepte der Stadt, in dem man jetzt in modernem, aber nicht zu kühlem Ambiente wunderbar dinieren kann. In seiner kleinen aber feinen, stets wechselnden Karte lädt er zu einem Parforceritt durch die Welt der Geschmäcker und Aromen ein, dass einem schier schwindelig wird. Aber so abgehoben die Kombinationen auch zu sein scheinen, Otto setzt, und das macht große Köche ja aus, stets sicher zur ge-

schnacklichen Punktlandung an. Ein großer Wurf unter den Vorspeisen: Die Jakobsmuscheln nach Himmel- und-Erde-Art (zehn Euro): Zarte Jakobsmuscheln, deren Eigensüße mit Kartoffelpüree und Apfel fein untermalzt wird - und in der herzhaften Blutwurst einen krachenden, belebenden Kontrapunkt gesetzt bekommt. Oder: Kleine Kalbsbuletten, mit einer Erbsen-Espumacreme und gelben Rüben harmonisch umfasst (elf Euro). Subtil kontrastierend: Die gebratenen Garnelen mit Apfel-Radieschen-Salat und Apfel-Vodka (zwölf Euro). Spannungsvoll war unser Fischhauptgang: ein gebratenes Störfilet, dessen festes weißes Fleisch sehr schön mit geschmortem



Daniel Otto hat das Restaurant „Boston“ in eines der spannendsten und interessantesten Restaurants verwandelt

Weißkraut harmonierte - und dazu eine nachgerade suchtfördernde Sobbassada-Creme aus pikanter spanischer Paprikawurst und Kartoffelpüree (17 Euro). Freunden traditioneller Hochküche sei das Klassische Rinderfilet mit jungem Blattspinat, Macadamia-Nusspürée und Lavendeljus ans Herz und an den Gaumen gelegt - mit 24 Euro übrigens das mit Abstand teuerste Gericht. Ansonsten ist das Preisgefüge in Anbetracht der gebotenen kulinarischen Höchstleistungen überaus moderat und nimmt auch auf die „Normalos“ unter den Hotelgästen Rücksicht: Wenn Sie zum Beispiel Großtante Ida im Schlepptau haben, die sich partout nicht auf kulinarische Experimente einlassen will - spendieren Sie ihr einfach das

knusprige Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Zitrone für über-schaubare 14 Euro. Sehr zum Gelingen des Abends trägt der freundliche und versierte Service unter Restaurantleiter Gerrit Witthuhn bei. Letzterer, ein bekennender Weinfreak, offeriert zudem das schöne Arrangement „Wein meets Otto“. Für schlappe acht Euro insgesamt serviert er bei einem Drei-Gang-Menü jeweils ein 0,1-l-Glas eines optimal auf das jeweilige Essen abgestimmten Weines dazu. So trägt auch diese Abteilung zum hier gebotenen „Rundum-Sorglos-Paket“ bei, und wer den Abend süß ausklingen lässt, beispielsweise mit einem vorzüglichem, frisch-fröhlichen Rhabarbersüppchen mit Vanilleeis und Orangensalz (sechs Euro) scheidet gewiss frohen Herzens und mit dem sicheren Vorsatz, bald wiederzukommen. **Restaurant Boston, Missundestraße 2, 22769 Hamburg, Tel. 040 - 589 666 700. Mo-Sa 18-22.30 Uhr. Viele für Gäste kostenlose Parkplätze in der hoteleigenen Tiefgarage**



Ihr Erster muss ja kein Neuer sein, oder ...?

Ihr Einstieg in die Welt von Porsche: Cayman, schwarz, EZ 11/07, 3.950 km, Sonderleder, Navi, Klima, Sitzheizung, Bi-Xenon u.v.m.: 45.000 Kilometer in 3 Jahren für nur 650,- Euro pro Monat\* bei 5.500,- Euro Sonderzahlung. Wann, wenn nicht jetzt?

\*Ein Angebot der Porsche Financial Services GmbH & Co. KG, Laufzeit 36 Monate, 15.000 km pro Jahr.



**PORSCHE**

**Porsche Zentrum Hamburg Nord-West**  
Raffay Automobilhandels-ges.  
mbH & Co. KG  
Nedderfeld 2 · 22529 Hamburg  
Tel. 0 40/55 77 68-0  
www.porsche-hamburgnordwest.de

**Porsche Zentrum Hamburg**  
Raffay Automobilhandels-ges.  
mbH & Co. KG  
Eiffelstraße 498 · 20537 Hamburg  
Tel. 0 40/21 10 5-110  
www.porsche-hamburg.de

Kraftstoffverbrauch l/100 km: innerstädtisch 13,8 • außerstädtisch 6,8 • insgesamt 9,3 • CO-Emission: 222 g/km