



entur für Arbeit in Nürnberg, auf dem Dach der Abendblatt-Redaktion Marcelo Hernandez

ef der Bundesagentur

sitzenden der früheren Bundesanstalt für Arbeit gewählt werden

gundeshilfe mit den spektakulären Todesfällen Chantal und Yagmur bis hin zur Unterbringung der Flüchtlinge – dem Thema der vergangenen Jahre. Und Scheele hat es wie kein zweites Senatsmitglied immer wieder geschafft, mit einem einzigen Satz große Debatten zu beeinflussen – womit er sich nicht immer Freunde gemacht hat. „Wir stehen mit dem Rücken zur Wand. Fest angelehnt“, sagte er im Sommer 2014 über den Flüchtlingsansturm. Es ist kein Geheimnis, dass sich Scheele vor einem Jahr für die damals 38 Jahre alte Melanie Leonhard (SPD) als seine Nachfolgerin ausgesprochen hat. In diesem Sommer

sagte Scheele im Abendblatt auf die Frage, ob er erleichtert sei, nicht mehr mit der Unterbringung der Flüchtlinge in Hamburg befasst zu sein: „Nein. Wenn es etwas extrem Belastendes an meinem Amt als Sozialsenator gab, war es das Thema Jugendhilfe. Die Frage, was hinter verschlossenen Türen bei Familien in Hamburg passiert, worauf man auch keinen direkten Einfluss hat. Es kann immer zu tragischen Ereignissen kommen, vieles wird öffentlich nie bekannt. Und die Schicksale von Yagmur und anderen Kindern bewegen zutiefst – erst recht, wenn man die politische Gesamtverantwortung trägt.“ (crh/HA)

rgen Weise geht mit 65

elbehörden-Chef hat sich für den Ruhestand viel vorgenommen

Millionen von Bundesbürgern das Ende ihres Berufslebens markiert, nicht für sonderlich bedeutend. Lediglich einen kleinen Empfang für 40 enge Mitarbeiter habe er in der Bundesagentur geplant. Und selbst wenn ihm der Sinn nach größeren Feiern stünde – ihm dürfte die Zeit fehlen. Denn seit Bundesinnenminister Thomas de Maizière



Der Vorstandsvorsitzende der Bundesagentur für Arbeit, Frank-Jürgen Weise

(CDU) ihn 2015 auch noch mit der Lösung der Flüchtlingskrise beauftragt hatte und ihn an die Spitze des Flüchtlingsbundesamts stellte, blieben Weise nicht einmal die Wochenenden zum Entspannen und Auftanken.

Urlaub nehme Weise fast keinen, berichten Vertraute. In der Zeit komme er seinen Verpflichtungen bei der Hertie-Stiftung nach, die Bildungsprojekte für benachteiligte junge Leute fördert. Aber trotz Dauerbelastung wirkt der ausgebildete Fallschirmjäger und Bundeswehr-Oberst der Reserve meist erstaunlich entspannt. Privat lebt Weise mit seiner Frau Ingeborg im Nürnberger Villenvorort Erlengrün. Das Ehepaar hat zwei erwachsene Kinder. (dpa)

GASTRO NEWS



Abendblatt-Lieblingsmenü, die besten Bars und ganz viel Pizza

Gerührt und geschüttelt – am kommenden Montag werden zum zehnten Mal die Mixology Bar Awards in Berlin verliehen. Die Auszeichnungen in 16 Kategorien gelten als Oscars der Bar-Branche, sie legen die Maßstäbe und Trends der Szene in Deutschland, Österreich und der Schweiz für die kommenden Monate fest. Unter den Nominierten sind auch zwei Hamburger Gastronomiebetriebe: Le Lion von Dirk Meier (Rathausstraße 3, Altstadt) als Bar des Jahres Deutschland und The Chug Club (Taubenstraße 13, St. Pauli) als neue Bar des Jahres. Deren Inhaberin Bettina Kupsa geht auch als Gastgeberin des Jahres ins Rennen.

www.lelion.net, www.facebook.com/TheChugClub

Das Hamburger Rathaus im Blick haben die Gäste im neu eröffneten Bizzo One. Die Gastronomen Varahram Vardjavan und Omid Kochezadeh bieten ihren Gästen eine Mischung aus Pizza-Bistro und Coffeeshop an. Neben diversen Pizzen stehen auch Salate und Sandwiches auf der Speisekarte.

Bizzo One, Rathausmarkt 7, Tel. 040/30712906, Öffnungszeiten: Montag–Sonabend 9 bis 20 Uhr

#eastzweipunktnull nennt sich das neue Nachtleben-Konzept des East Hotels auf St. Pauli. Nach zwölf Jahren forcierten die Geschäftsführer Christoph Strenger und Jens Nuske einen Neustart in der ehemaligen Eisengießerei, die schon damals in ein Designhotel mit Bars, Restaurants und Lounges verwandelt wurde. Nun folgt die Frischzellenkur: Nach einem aufwendigen Wandlungsprozess lädt das East jetzt mit abwechslungsreichem Interieur und einer überraschenden Licht- und Soundtechnik in der Gastronomie zum Feiern ein. Am kommenden Freitag wird von 21 Uhr an die erste Party gegeben.

Tischreservierungen unter Tel. 040/30 99 33, restaurant@east-hamburg.de. East Hotel und Restaurant, Simon-von-Utrecht-Straße 31

Internationale Küche mit französischen Einflüssen wollen Joachim Mars, der seit 2004 die Marsbar im Straßenbahnring (Hoheluft-Ost) betreibt, und Martin Lohr vom 10. Oktober an in ihrem Restaurant Basil& Mars anbieten. Das Lokal mit 120 Sitzplätzen und Terrasse eröffnet in einem neuen Gebäudekomplex am Alsterufer. Auf der Speisekarte stehen Gerichte wie Tatar, Miesmuscheln, Heilbuttfilet und Steak. Außerdem wird es spezielle Mittagsangebote und eine kleine Auswahl für Frühstücksgäste geben.

Basil&Mars, Alsterufer 1, 20354 Hamburg, Telefon: 040/41 35 35 35, Öffnungszeiten: 9 bis 24 Uhr (warme Küche: 12 bis 22 Uhr)

Es war Chefkoch Frank Neumann, der das Restaurant Mangold (80 Sitzplätze) im Hotel Gastwerk kulinarisch reformierte. Neumann, gekommen vom Sterne-Caterer Kofler & Kompanie, baute ein neues Küchenteam auf und konzentriert sich nun auf die natürliche, regionale Küche. Die neue Positionierung soll sich vermehrt an die Hamburger richten, ohne die Hotelgäste auszuschließen. Heute geschätzt von Mittags- wie Abendgästen werden Gerichte wie Königsberger Klopse, Linseneintopf mit Kassler und geröstetem Graubrot oder kurz gebratenes Beef Tatar mit Pommes



Modernes Ambiente im umgebauten Restaurant Mangold Gastwerk Hotel Hamburg

Gegessen wird von rustikalem Steingutgeschirr in unterschiedlichen Formen in Naturtönen. Das Besondere am Gastrokonzept: das täglich wechselnde Quicklunch für 19,50 Euro mit drei Gängen. Insgesamt werden täglich bis zu 120 Gerichte serviert. Alle aktuellen Speisekarten gibt es unter www.gastwerk.com

Restaurant Mangold im Hotel Gastwerk, Beim Alten Gaswerk 3, 22761 Hamburg, Tel. 040/89 06 24 68

Aus Joey's wird Domino's! Am kommenden Mittwoch eröffnet der Pizzalieferservice seine europaweit 2000. Filiale in der Hamburger Innenstadt. Mit der Umbenennung in Domino's Pizza wird auch das bestehende Sortiment aus handgemachten Pizzen erweitert, etwa um Chicken Strippers (gebackene Hähnchenstreifen), Cinnamon Rolls (herzhaft-süße Zimtrollen) und Lava Cake (Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern). Die Speisen können nach wie vor bestellt oder direkt im Laden mitgenommen werden.

Domino's Pizza, Valentinskamp 30

Kulinarischer Zauberberg: Zweisternekoch Karlheinz Hauser und sein Kollege Hanno Wißkirchen laden zum herbstlichen Hamburger-Abendblatt-Lieblingsmenü ins Restaurant Deck 7 auf den Süllberg in Blankenese. Bis zum 31. Oktober können kulinarisch Interessierte ein Fünf-Gänge-Menü mit Island-Saibling, Freilandhuhn, korrespondierenden Weinen von Rindchen's Weinkontor sowie Wasser und Kaffee zum Preis von 59,90 Euro genießen.

Buchung und Bezahlung erfolgen über einen Gutschein. Dieser ist erhältlich in der Geschäftsstelle des Abendblatts (Großer Burstah 18–32, geöffnet Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 10–16 Uhr) oder über die Abendblatt-Ticket-Hotline 040/30 30 98 98. (ccj/vfe/ug)

Deck 7, Süllbergterrasse 12, Tel. 86 62 52 77. Alle Informationen rund um das Menü unter www.abendblatt.de/service/leseraktion



Speisen mit Ausblick: Deck 7 residiert auf dem Süllberg