

Bericht im Hamburger Abendblatt 7. November 2009

100 Dinge: Braten essen in Erika's Eck

Ein dickes Ding

Jens Meyer-Odewald

Warme Speisen zu jeder Tages- und Nachtzeit. Selbst nach Mitternacht ist das Essen frisch und lecker.



In Erikas - Eck können Sie zu später Stunde nicht nur Bratkartoffeln aufgabeln.

Hamburg. Knusprige Rundstücke nach Mitternacht? Rumpsteak mit Pfeffersauce zum Morgengrauen? Wer Dönerbuden auf dem Kiez lieber die kalte Schulter zeigt, wird im Schlachthof-Viertel von jeher am besten bedient: Bei Erika's Eck kann morgens, mittags, abends deftig gespeist werden.

Schmackhaftes Prinzip der holzgetäfelten Gastwirtschaft im Souterrain: große Portionen, günstige Preise. Nicht nur die Jungs vom Schlachthof, Müllmänner und Handwerker aus dem Schanzenviertel pflegen gerne herzlich zuzulangen, auch Pistengänger und Schluckspechte zählen zur Stammkundschaft. Die Werktätigen der Nacht, Feuerwehrleute, Polizisten, Taxifahrer oder ADAC-Helfer runden das bunte Bild ab.

"Eine Kneipe gibt's hier im Hause schon seit 1899", weiß Wirtin Tanja Schröder. Alte Bilder an der Wand belegen dies. Gemeinsam mit ihrem Bruder Stefan und den Eltern bewirtschaftet sie eine Gaststätte, die seit Jahrzehnten Institution ist. Geradezu legendär sind Brötchen mit Hackepeter, Schweinebraten, Bierschinken oder Roastbeef für jeweils 90 Cent. Wer mehr will, bestellt "Rundstück warm XXL" mit Gewürzgurke, paniertes Schnitzel oder Heringe mit Speckbratkartoffeln.

Handfester noch als das Essen in Erikas- Eck ist bisweilen die Stammkundschaft - speziell vormittags. Rentner Sigi zählt dazu, ebenso Ecki, der Dachdecker. Schlachter mit weißen Gummischürzen und Schlosser aus dem Bezirk versammeln sich im Schankraum zum zweiten Frühstück, auf eine "Knolle" Astra oder einen eisgekühlten Helbing. Mittags steht Hausmannskost wie Spießbraten oder Rahmgulasch auf der Speisekarte. Abends lässt sich vermehrt Partyvolk an den dann hübsch eingedeckten Tischen nieder. Im Hinterraum darf geraucht werden.

Die Stammkundschaft ist mit der Bedienung per Du. Kerstin ist seit acht Jahren an Bord, Urgestein Erika seit mehr als 20. Mit dem Namen der Frühstücksstube indes hat sie nichts zu tun. Dieser stammt vom Wirtspaar Erika und Jürgen Holstein, welches das Lokal vor rund vier Jahrzehnten von einer reinen Bierpinte verwandelte in einen Imbiss - mit der Betonung auf der zweiten Silbe: Biss.

Gastro

Erika's Eck, Sternstr. 98, 20357 Hamburg

Internet: www.erikas-eck.de

Öffnungszeiten: Fr u. Sa 17-9, So- Do 17-14 Uhr jeweils die ganze Nacht durchgehend

Preisbeispiele:

Belegte Brötchen ab 0,90 Euro.

Rumpsteak XL, ca. 250 g, Folienkartoffel, Pommes oder Bratkartoffeln 12,90 Euro.

ÖPNV: S 11/S 21/S 31/U 3, Buslinien 15 und 181, Haltestelle Sternschanze

Geeignet für Hungrige, Herzliche und die neue Kiez-Eroberung, deren Namen man gerade nur vergessen hat

BILD- Besuch in Hamburgs Kultkneipe Erikas - Eck 10.04.2011 Mettbrötchen zu Mitternacht



Von Merle Schlesselmann und Rico Thumser (Fotos)

Sternschanze – Wer an der Sternstraße vor dem roten Klinkerbau mit der Leuchtschrift „Erika's Eck“ steht, erwartet drinnen Zigarettenqualm und den hopfig-malzigen Geruch jahrzehntelanger Zecherei. Doch hinter der schweren Holztür ist nichts gewöhnlich, hier ticken die Uhren anders. Taxifahrer frühstücken zur Geisterstunde, die Nachtschicht macht Mittag morgens um halb vier, Pistengänger trinken im Morgengrauen ihr finales Bier.

Es ist 22 Uhr, als die letzten „Abend-Gäste“ gehen. So nennt Wirt Stefan Wilms (43) Kunden, die zu normalen Zeiten kommen. Studenten, Familien und Rentner werden vom 250-Gramm-Schnitzel für neun Euro angelockt.

Erika kommt rein, ihre Schicht beginnt um halb elf - schon seit 17 Jahren. Erika Meyer ist nicht Namensgeberin des Ecks. „Die ist gestorben, bevor meine Mutter das Restaurant 1989 übernommen hat“, sagt Wilms.

Die andere Erika ist die Brötchen-Fee. „500 Halbe schmier' ich jede Nacht“, erzählt sie in ihrem kleinen Küchenraum. Ab 24 Uhr werden die mit Aufschnitt, Käse und selbst gemachten Salaten belegten Brötchen verkauft, 90 Cent das Stück. „Wir werden den Teufel tun, je teurer als einen Euro zu werden“, schwört Wilms.

Bereits eine halbe Stunde vorher trudeln die Stammkunden ein. Taxifahrer, Schichtarbeiter, gelegentlich auch noch der eine oder andere Schlachter, für die das Lokal vor rund 40 Jahren öffnete und wegen denen bis heute nur die beste Fleischqualität auf den Teller kommt. Am Wochenende bis zu 200 Kilo.

Einer der Stammgäste ist Ferdinand Weber (64). Der Rentner kommt jede Nacht zu „Erika“. „Ich hab alle Lokale in der Gegend ausprobiert, hier ist es am schönsten“, sagt er.

Ferdinand sitzt direkt vorm Tresen, während er auf seine Brötchen wartet. Der Nachbartisch, ein rundes Holz-Ungetüm, ist tabu. Das ist der Taxi-Tisch. Zu Mitternacht sitzen hier drei Männer, Ralf (50), Marco (47) und Stefan (47). Sie frühstücken. „Erika's' ist zentral, ruhig und günstig“, sagt Stefan: „Deshalb kommen wir jede Nacht her.“

Die Runde wechselt ständig. Wie durch einen geheimen Zeitplan steht der eine auf und zahlt, Sekunden, bevor ein anderer reinkommt und sich setzt. Nie ist ein Platz zu wenig. „Wir nehmen das Mitternachtsmahl ein, feiern hier die Messe“, witzelt einer.

Die ersten Nachtschwärmer schneien gegen 2 Uhr rein. Keno (21) und Denislav (21) kommen mit einer Gruppe Studenten aus der „Sofa-Bar“. Bier hatten sie offensichtlich genug, jetzt wollen sie ein Schnitzel. „In der Form von Amerika bitte!“ „Wir haben keine Ausstechformen“, antwortet Barfrau Susanne. Mit einem Lächeln, natürlich. Hier sind alle freundlich, niemand stört,

niemand macht Ärger. Die Atmosphäre ist entspannt. Es riecht nach Speck und Bratkartoffeln.

Um 3.30 Uhr sieht Susanne langsam müde aus. Ebenso ihr gegenüber, Pittjes (52). [Er kommt vom Kiez](#): „Da arbeite ich.“ Als was, verrät er nicht. Der Statur nach zu ruteilen, könnte er Türsteher sein. Pittjes holt sich Brötchen. Als Frühstück, Mitternachts-Snack, Nachtstuhl? „Ist doch egal, auf jeden Fall schmeckt's.“

Er geht raus, die Brötchentüte in der schaufel-großen Hand, und mit einem Zug kalter Nachtluft hält er auch für Kristina (29) und ihre Jungs die Tür auf. Die Juristen feiern „seit zwölf Uhr“. Ob Mittag oder Mitternacht, wird nicht klar. Sie bestellen Schnitzel, eins für alle. „Wir finden unter dem Fleischberg kaum die Pommes“, sagt sie.

Nach dem Essen gehen sie zum Rauchen vor die Tür. Die ersten Vögel zwitschern, der Morgen graut. 5 Uhr, in „[Erika's Eck](#)“ ist in zwei Stunden Schichtwechsel. In der Woche ist bis 14 Uhr geöffnet. Dann folgen 3 Stunden Ruhepause.