

So lecker ist es in den Touri-Cafés

LAURA KESSLER



Welches serviert den besten Kuchen oder den frischesten Kaffee? Und wo bleibt den Kunden beim Blick auf die Rechnung der letzte Krümel im Hals stecken? MOPO-Reporterin Laura Keßler machte den großen Test.

Krameramtsstuben, Neustadt

Kaffee: Alfredo von J. J. Darboven, würzig, nicht ganz frisch im Geschmack ***

Kuchen: Coppenrath & Wiese, etwas zu matschig, Gewicht: 279 g **

Service: etwas unterkühlt **

Preis: Kuchen: 4,20 Euro, Kaffee: 2,60 Euro *

Ambiente: tolle Aussicht, aber Plastikstühle *****

Anzahl der Plätze insgesamt: 150

Gesamtwertung: **

Alex, Jungfernstieg

Kaffee: Alfredo, J. J. Darboven, aromatisch, Konsistenz: etwas dünn ***

Kuchen: etwas fade, Boden bissfest, mit Mandeln und Früchten, selbstgemacht, Gewicht: 176 g ***

Service: professionell, freundlich und zügig *****

Preis: Kuchen: 3,40 Euro, Kaffee: 2,70 Euro **

Ambiente: niveauvoll, ansprechend *****

Anzahl der Plätze insgesamt: 500

Gesamtwertung: ***

Parlament, Jungfernstieg

Kaffee: Alfredo von J. J. Darboven, würzig, ein wenig dünn ***

Kuchen: selbstgemacht, Konsistenz super, Gewicht: 173 g *****

Service: professionell, schnell, etwas unpersönlich ***

Preis: Kaffee, Kuchen: jeweils 2 Euro *****

Ambiente: traumhaft *****

Anzahl der Plätze insgesamt: 420

Gesamtwertung: ****

Schulauer Fährhaus, Wedel

Kaffee: Tchibo, zu kalt, nur Kännchen **

Kuchen: Schöller, nette Geschmacksnote, aber kein Pfiff, Gewicht: 217 g ***

Service: lange Wartezeit *

Preis: Kuchen: 3,40 Euro, Kaffee: 4,40 Euro *

Ambiente: Terrasse: geschmacklos, schöner Ausblick *

Anzahl der Plätze insgesamt: 1300

Gesamtwertung: **

Süllberg, Blankenese

Kaffee: Tchibo, Arabica Bohne, aromatisch, etwas dünn ***
Kuchen: selbstgemacht, quarkig, Boden supi, Gewicht: 153 g *****
Service: freundlich, fachkundig *****
Preis: Kuchen: 2,50 Euro, Kaffee: 3 Euro ****
Ambiente: traumhaft *****
Anzahl der Plätze insgesamt: 550
Gesamtwertung: ****

Überseebrücke, Landungsbrücken

Kaffee: J. J. Darboven, frisch, aber zu kalt ***
Kuchen: Wie eine Schuhsohle! Gewicht: 139 g (kein Stern)
Service: O.K., etwas hektisch ***
Preis: jeweils 3 Euro *
Ambiente: nett, sauber ***
Anzahl der Plätze insgesamt: 450
Gesamtwertung: **

Watergate, Landungsbrücken

Kaffee: Melitta, cremig ***
Kuchen: selbstgemacht nach Omas Rezept, Gewicht: 117 g *****
Service: nett, aufmerksam ***
Preis: Kuchen und Kaffee jeweils: 2,50 Euro *****
Ambiente: ansprechend, niveauvoll *****
Anzahl der Plätze insgesamt: 270
Gesamtwertung: ****

Chilli Club, HafenCity

Kaffee: Aromatic Classico von Kraft, würzig, Konsistenz: vollmundig, cremig *****
Kuchen: Schöller, locker, aber ohne Pfiff, Gewicht: 132 g ***
Service: professionell, entspannt, nett *****
Preis: Kuchen: 2,50 Euro, Kaffee: 2 Euro ****
Ambiente: geschmackvoll, loungig, *****
Anzahl der Plätze insgesamt: 160
Gesamtwertung: ****

Info:

Bewertung:

grauenhaft *

geht so **

gut ***

großartig *****

genial *****

Ressort: HH Hamburg