



Landgasthöfe rund um Hamburg



Christina Behrens und ihr Mann Adolf wollten eigentlich kein Restaurant



Der Fischbrunnen am Eingang weist auf einen Schwerpunkt der Speisekarte hin



Michael Wrede (l.) und Ove Drapalo bereiten die Gerichte am liebsten aus regionalen Bio-Produkten zu

HA/Klaus Bodig

# Am Ende der Straße steht ein Haus am See

MARTINA BERLINER

**HELMSTORF ::** Jeden Morgen wirft Christina Behrens einen Blick aus dem Schlafzimmerfenster. Das Panorama macht sie immer aufs Neue glücklich. Sie schaut über Teiche, in denen sich Regenbogen- und Lachsforellen tummeln. Wenn die Fische nach Insekten schnappen, breiten sich feine Ringe auf spiegelglatter Wasserfläche aus. Die

Welche Gaumenfreuden auf dem Land eine Reise wert sind, stellen wir in unserer Serie **„So schmeckt der Norden“** vor. Insgesamt 20 Landgasthöfe haben wir besucht. Heute geht es nach Helmstorf. Das Restaurant hat einen Namen, der Programm ist: Lieblingsplatz

von Landgasthof und Gourmetempel. Anhelmeind, aber nicht bieder. Modern und fein, aber keinesfalls steril und abgehoben. Hier fühlt sich der Krawattenträger ebenso wohl wie der Freizeitsportler im Radler-Leibchen. Es kommen Dörfler und Städter, Rentner und junge Familien. Die Landfrauen von nebenan und die hanseatischen Geschäftsleute von nördlich der Elbe.

Wir einmal von den leckeren Spei-

tina Behrens und ihr Team zu Werke gehen. Sie teilt ihren persönlichen Lieblingsplatz gern. „Wenn die Gäste auf der See-Terrasse oder im Wintergarten am Kamin sitzen und sich wie wir selbst für die Natur begeistern, dann freut uns das.“ Ihr Mann fühlt sich ebenfalls durch den Erfolg angespornt. Im Anschluss an seinen Vollzeit-Job im Architekturbüro mählt Adolf Behrens Rasen, glättet Wege, re-