

Duvenstedter KREISEL

Dezember 24 • **kostenfrei** #63

Zeitschrift für die Region Oberalster



Weihnachtsmärkte
in der Region

Heiligabend der Hoffnung
Kurzgeschichte von Wolf-U. Cropp

Weingespräch
mit Leslie im „Leslie“

Leslie Himmelheber und Thomas Staub im Gespräch über die Vision hinter „Leslie im Lenz“ – ein Weinbistro, die Atmosphäre und Genuss vereint.

Weingespäch

mit Lenz Leslie Himmelheber im „Leslie“

Thomas Staub:

Hallo Leslie, vielen Dank, dass Du Dir die Zeit für dieses Gespräch nimmst. Heute sitzen wir in Deinem neuen Weinbistro „Leslie im Lenz“ in Duvenstedt – einem Ort, der bereits jetzt für seine gemütliche Atmosphäre und besonderem Konzept bekannt ist. Viele hier in der Region und darüber hinaus sind neugierig auf Deine neue Idee und die Vision, die hinter diesem Projekt steckt.

Ich freue mich sehr darauf, mehr darüber zu erfahren, was Dich bewegt hat, etwas Neues auszuprobieren. Lass' uns also direkt loslegen.

Was hat Dich dazu inspiriert, das „Leslie im Lenz“ zu eröffnen? Gab es einen bestimmten Moment oder eine Idee, die Du unbedingt verwirklichen wolltest?

Leslie Himmelheber:

Die Idee entstand aus einer tiefen Leidenschaft für eine moderne, kreative und weltoffene Sharing-Küche. Ich hatte den Wunsch, im Herzen von Duvenstedt ein Wein-Bistro zu schaffen, das es in dieser Art noch nie in den Walddörfern gegeben hat. Es war weniger ein bestimmter Moment, sondern eher eine Vision, zwei Konzepte in einem zu verwirklichen.

Thomas Staub:

Welche Philosophie steckt dahinter? Welche Ziele verfolgst Du?

Leslie Himmelheber:

Ich habe einen unkomplizierten Ort zum Wohlfühlen in stilvollem Ambiente geschaffen, der Genuss, Leidenschaft und Kommunikation verbindet.

Thomas Staub:

Das „Leslie im Lenz“ ist ein Weinbistro mit einem neuem Konzept. Was macht Dein Angebot besonders und wie unterscheidet es sich von anderen Weinbars?

Leslie Himmelheber:

Ich habe auf der ganzen Welt die unterschiedlichsten Bar-, Restaurant- und Küchenkonzepte kennengelernt. Wir servieren im „Leslie“ ausschließlich Kleinigkeiten zum Teilen oder natürlich auch zum alleine essen. Meine Frau Ruth und ich lieben es genau so essen zu gehen, wie wir es im „Leslie“ beziehungsweise jetzt auch im „Lenz“ anbieten.

Thomas Staub:

Welche Rolle spielt das Essen im „Leslie“? Gibt es besondere Gerichte oder Konzepte, die Deine Gäste ausprobieren sollten?

Leslie Himmelheber:

Man kann natürlich auch ins „Leslie“ kommen, um einfach einen guten Wein zu trinken, ohne etwas zu essen. Aber ich habe eine vielfältige Tapas- und Kleinigkeiten-Karte, die dazu einlädt, ganz viele unterschiedliche Gerichte auszuprobieren.

Thomas Staub:

Was hoffst Du, dass die Gäste von ihrem Besuch mitnehmen? Gibt es ein bestimmtes Erlebnis oder Gefühl, das Du bei Deinen Gästen hinterlassen möchtest?

Leslie Himmelheber:

Ich möchte, dass die Gäste entspannt und glücklich nach Hause gehen und schon überlegen, wann sie das nächste Mal, vielleicht mit anderen Gästen oder denselben, wiederkommen wollen.

Thomas Staub:

Gibt es Events oder besondere Veranstaltungen, die Du in der Zukunft planst?

Leslie Himmelheber:

Wir werden nächstes Jahr verschiedene Wein-Veranstaltungen und Verkostungen anbieten. Die ersten Winzer, wie Martin Korrell und Jochen Dreissigacker, haben schon zugesagt. Ich möchte auch den After Work-Club wieder ins Leben rufen.



So soll es sein: guter Wein, kleine Tapas und lockere Gespräche

Thomas Staub:

Wie wichtig ist Dir die Verbindung von Wein und Speisen? Gibt es speziell abgestimmte Gerichte, die besonders gut zu Deinen Weinen passen?

Leslie Himmelheber:

Ich finde, Wein und Essen gehören einfach zusammen. Gerade beim Ausgehen oder Treffen mit Freunden, Partnern oder Familie. Bei der Wein- beziehungsweise Speisenauswahl ist es für mich wichtig, dass jeder das trinkt und isst, was er am liebsten mag.

Osteopathie Erwachsene & Kinder



Nach langjähriger
Praxistätigkeit in
der Innenstadt,
jetzt in Hamburg
Duvenstedt

Termine online buchen

www.sophie-habermann.de



0152 534 496 23

kontakt@sophie-habermann.de

Duvenstedter Damm 72, 22397 Hamburg



Inhaber: Marc Sandtmann

Anschrift

Saalkamp 51

22397 Hamburg

Telefon: 040 60751606

Mobil: 0160 6161908

maurermeister@sandtmann.com

www.sandtmann.com

**ARBEITEN,
DIE WIR AUSFÜHREN**

- Maurerarbeiten
- Reparaturen
- Kernbohrungen
- Durchbrüche
- Kellersanierung
- Betonsanierung



Kulinarisches Weingespräch im neuen Weinbistro

Nicht nur leckere Tropfen, wie hier im Glas der „IUMB“-Riesling, durfte ich verkosten, auch die neue kleine Tapas-Karte wurde erklärt und ausprobiert.



Thomas Staub:

Hast Du persönliche Lieblingsweine oder -rebsorten, die ihr im „Leslie im Lenz“ besonders empfiehlt?

Leslie Himmelheber:

Ruth und ich lieben Südafrika und haben dieses Jahr einen fantastischen Pinotage mitgebracht. Der wurde vom Inhaber und Winemaker Danie Steytler vom Weingut Kaappzicht exklusiv für uns in Magnum-Flaschen abgefüllt. Wir sind somit weltweit die einzigen mit diesem besonderem Wein.

Im Sommer darf ein leckerer Chenin Blanc nicht fehlen. Oder auch der Riesling IUMB, aus einer Spitzenlage an der Mosel. Vier Freunde aus Hamburg haben sich vor 14 Jahren den Traum eines eigenen Weinbergs erfüllt. Den Tropfen gibt es nur hier – exklusiv bei uns auf der Weinkarte.

Thomas Staub:

Siehst Du das „Leslie im Lenz“ als neuen Treffpunkt in Duvenstedt?

Leslie Himmelheber:

Ich sehe es absolut als gastronomische Bereicherung im Alstertal. Man muss nicht mehr in die Stadt fahren, um einen schönen Abend mit Wein und Kleinigkeiten zu genießen. Zusätzlich spricht es natürlich auch Gäste an, die in der Stadt mit Freunden essen waren, hier draußen wohnen und einfach einen schönen Tagesausklang haben möchten.

Restaurant Lenz | Weinbistro Leslie

Poppenbütteler Chaussee 3, 22397 Hamburg

T. 040 605 588 87 | E-Mail info@restaurant-lenz.de

www.restaurant-lenz.de

Küchenzeiten: Donnerstag bis Montag

Lenz: 12 bis 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Leslie: 15 bis 22 Uhr

Info!

QR-Code für Bestellungen:

Enten und Gänse außer Haus

(November und Dezember)

Abholzeiten Weihnachten:

23.12.: 12.00-16.30 Uhr

24.12.: 11.00-14.00 Uhr



Es war viel Arbeit, aber es hat sich gelohnt. Dann darf man auch mal stolz sein, seinen eigenen Namen an der Wand zu lesen.



Spaß hatten wir beim Interview – auf die Wiedergabe muss ich leider verzichten – schmunzel.



Stolz präsentiert Leslie im „Leslie“ seine edlen Tropfen, die auch aus Magnumflaschen ausgeschenkt werden.

Thomas Staub:

Nun lass' uns mal kurz über das „Lenz“ sprechen. Was ist aktuell das Highlight auf der Karte?

Leslie Himmelheber:

Natürlich zu dieser Jahreszeit die Enten und Gänse vom Duckman. Ich habe die Entenpost wieder ins Leben gerufen, die ich während des Lockdowns erfunden habe. Man kann deutschlandweit und sogar bis nach Mallorca die Enten online bestellen oder natürlich jederzeit bei uns im „Lenz“ in Duvenstedt abholen – und vielleicht noch im „Leslie“ einen Wein trinken.

Thomas Staub:

Was sind Deine langfristigen Ziele für das „Leslie im Lenz“? Gibt es Pläne für die Erweiterung oder Anpassungen des Konzepts in der Zukunft?

Leslie Himmelheber:

Ich wäre nicht Leslie, wenn ich nicht ständig interessiert nach vorne schauen würde. Wer weiß, was noch alles passiert und entsteht. Aber jetzt konzentriere ich mich erst mal komplett auf meine Gäste im „Leslie“ und natürlich im „Lenz“.

Thomas Staub:

Vielen Dank, Leslie, für das lockere und lustige Gespräch. Wir beide kennen uns jetzt schon viele Jahre und ich freue mich, dass wir in Duvenstedt nun eine Weinbar beziehungsweise ein Weinbistro haben. Ich wünsche Dir und Ruth viel Erfolg.

„Impulsgeber“

Wir sind eine vielseitige Kreativagentur: Ideen anzustoßen, Marken zu inspirieren und innovative Lösungen zu liefern – immer mit dem Ziel, Unternehmen voranzubringen.



040 3259 3670

sitemap.de

Das Team des nahkauf Klüger bedankt sich für den herzlichen Empfang in Duvenstedt und freut sich Teil dieser tollen Gemeinschaft zu sein.

Wir wünschen eine besinnliche Adventszeit und freuen uns auf Ihren Besuch!

