

**Persönlich** E-Mail: [persoenlich@hambndblatt.de](mailto:persoenlich@hambndblatt.de) Telefon: 040/55 64 71 050

# Italiens Antwort auf den kleinen Hunger

Warum **Alexander Nava**, der Spross einer Mailänder Künstlerfamilie, ein neues gastronomisches Konzept in Hamburg ins Leben ruft

CAMILLA JOHN

NEUSTADT :: Der Italienskurs beginnt schon an der Tür. „Buongiorno!“ Alexander Nava öffnet schwungvoll die schwere Glastür seines neuen Gastrotropels Favoloso in der Dammvorstraße 25. Durch die beiden großen bodentieferen Fenster mit Halbrund konnte man schon von draußen erahnen, dass drinnen eine andere Welt auf die Gäste wartet: Zwei überdimensionale Lichtinstallationen dominieren den Raum, die eine spendet über der Bar im Erdgeschoss Licht, die zweite beleuchtet eine kleine Feinkostdecke mit Ölen und Soßen.

Die glänzende Freitreppe in der Mitte des Raums, die zu einer Galerie mit Sitzplätzen und Lounge-Ecke führt, könnte nun auch ein schillernder Showmaster oder ein Revuegigil hinunterschreiten. Großer Auftritt eben.

*Der Liebe wegen bin ich nach Hamburg gekommen und habe mich dazu auch noch in diese Stadt verliebt.*  
Alexander Nava

An den Wänden prangen passend riesige Mode- und Kunstbilder, dazu wabert der Geruch von frischem Kaffee und einer süßen Backware durch die Räume. Eine andere Welt. Hier sind der hoch frequentierte Stephansplatz vor der Tür, die eilenden Menschen, sogar das kalte Schmuddelwetter flugs vergessen. „Ich habe seit 2012 nach einem passenden Ort für meine Idee gesucht“, sagt Nava. „Und ich sah diese Räume im Rohbau und wusste, dass ich hier richtig bin.“ Der gebürtige Mailänder befand sich nämlich in einer Zwickmühle. „Der Liebe wegen bin ich nach Hamburg gekommen und habe mich dazu auch noch in diese Stadt verliebt“, sagt er in charmant-gebrochenem Deutsch, „aber nirgendwo konnte ich einen italienischen Aperitivo“ finden.“ Echte Enttäuschung schwingt in den Worten des Möbeldesigners mit.

Aperitivo? Wird nicht auch in Hamburg vor dem Essen im Restaurant ein zumeist alkoholischer Aperitif angeboten? Ma no. „Aber nein, das ist etwas anderes“, sagt der 30-Jährige. „Ein echter Aperitivo milano“ wird am frühen Abend nach der Arbeit, von 17 bis 20 Uhr eingenommen und ist die italienische Antwort auf den kleinen Hunger, denn zu jedem Cocktail oder Glas Wein wird automatisch köstliches Fingerfood gereicht.“ Käsevariationen, gefüllte Focaccias oder mariniertes Lachs mit Fenchel. So stimme man sich mit Freunden auf den Abend ein. In Hamburg müsse man nach Kaffee und Kuchen bis zum Dinner hungern. Zum Drink gebe es höchstens ein paar Nüsse, scherzt er. Nava fand es so „che peccato, so schade“, dass er in seiner Wohnung in Rotherbaum einmal im Monat selbst einen „Aperitivo“ anbietet und damit seinen Freundeskreis begeisterte.



Alexander Nava, Chef des Restaurants Favoloso an der Dammvorstraße, möchte die Damen umerziehen: von Kuchen zu Austern

Klaus Biedig

Schnell war ihm klar: Hamburg braucht diese italienische Tradition. Nava, der für die AIDA-Schiffe arbeitete und der aus einer Mailänder Architekten- und Künstlerfamilie stammt, hat sich mit dem Favoloso nahe der Oper nicht nur einen Traum erfüllt, er schließt auch eine gastronomische Lücke. Denn oftmals suchten Liebhaber der Hochkultur auch Hochgenuss –

und fanden im Umfeld lediglich Fast Food oder Pizza. „Deshalb bieten wir natürlich auch Abendessen an, genauso wie Frühstück, Lunch und Kaffee. Wir haben immer ab 10 Uhr geöffnet, dann so lange, bis die letzten Gäste gehen wollen.“ Das Team von Nava kommt zu 90 Prozent aus Italien, weshalb die Speisen nach eigenen Rezepten und je nach Saison gekocht wer-

den: Hausgemachte Teigtaschen mit Walnussauce, Tintenfische auf einer Topinamburcreme oder Lasagne mit Pesto alla Genovese, Kartoffeln und grünen Bohnen. Buon appetito!

Mit den ersten Gästen und Reaktionen ist Nava sehr glücklich. „Die Hamburger sind sehr interessiert, machen uns Komplimente und wissen unsere Arbeit wertzuschätzen.“ Das sei

in Italien etwas anders, da seien die Menschen mehr „Primadonna, mehr ich-bezogen“, weiß er und gestikuliert theatralisch mit den Händen.

Und so sehr er die Hanseaten auch schätzt, eines würde Nava gern anders sehen – was er aber überaus einnehmend ausdrückt: „Ich möchte die Damen gern etwas umstimmen: Von Latmacchiato und Torte am Nachmittag zu Champagner und Austern“, sagt er und richtet lächelnd sein Einstecktuch. So wie er es aus seiner Heimat kennt. „Wenn ich einen neuen Einfluss hierher bringen kann, dann freue ich mich“, sagt er, dem das Gastgeben schon als Kind Freude bereitet hat.

Und auch Nava hat etwas von den Hamburgern übernommen. Das Radfahren. „In Italien macht man alles mit dem ‚Scooter‘, dem Roller. Hier radle ich zur Arbeit.“ Und das ist einfach. „Favoloso“, Fabelhaft eben.

**So kommen Sie hin**

Favoloso, Dammvorstraße 25, geöffnet von Montag bis Sonnabend, 10 Uhr bis open end. Reservierungen über die E-Mailadresse [info@favoloso.de](mailto:info@favoloso.de) oder unter der Telefonnummer 040 750 189 60.

## Women's Business Day feiert Jubiläum

200 Gäste kamen zum Treffen der weiblichen Fach- und Führungskräfte ins Empire Riverside

ST. PAULI :: Alles beginnt mit einem Zollstock. „Klappen Sie ihn auf eine Länge von 120 Zentimetern aus und halten Sie ihn vor sich. Bei Ihrem Alter brechen Sie den Stock das erste Mal durch. Den zweiten Bruch machen Sie dort, wo Sie aufhören wollen zu arbeiten. Genau diese Zeitspanne ist für Ihre Karriereplanung interessant“, sagte Petra Bock. Rund 200 Frauen aus Hamburg und Norddeutschland folgten gestern den Anweisungen der charismatischen Managementberaterin und Bestsellerautorin („Mindfuck-Job“) und ließen es buchstäblich krachen.

Anlass war der 10. Women's Busi-

ness Day, der im Empire Riverside Hotel stattfand. Bei der Konferenz für weibliche Fach- und Führungskräfte, initiiert von der Unternehmensberaterin Martina Plag und der Zeitschrift Emotion, tauschten sich die Teilnehmerinnen bei Vorträgen, Workshops



Petra Bock ist Managementberaterin und Buchautorin

und Diskussionen zu Themen wie „Souveräner Umgang mit Kritik“, „Langfristige Energie für Führungskräfte“ oder „Wie Karriere mit Kind gelingt“ aus.

Eine Sprecherin auf dem WBD war die ehemalige Geschäftsführerin der ENDO-Klinik Hamburg, Sibylle Stauch-Eckmann. In ihrem Vortrag betonte sie, wie wichtig bei ihrem Werdegang Vorbilder gewesen seien. Aber auch Bauchgefühl. „Der Mut, etwas auszuprobieren, hat mir bei so mancher Entscheidung geholfen“, sagte die jetzige Vorsitzende der Geschäftsführung der Ober Scharrer Gruppe. (vfe)

EARLY BIRD