

# Lässiges Konzept: Das eisundsalzig heißt jetzt Pink and Orange

Sophia Behr bleibt ihrem Restaurant-Standort in Langenhorn treu, aber mit neuem Namen und Angebot. Was die Gäste erwartet

**Hamburg.** Im fünften Jahr ihrer Selbstständigkeit wollte Sophia Behr etwas Neues machen in ihrem Restaurant. Dabei ist die 32-Jährige allerdings dem Standort am Holitzberg treu geblieben. Dort in einer ehemaligen Haspa-Filiale in Langenhorn hatte die gelernte Köchin – ihre Ausbildung machte die Hamburgerin bei den Küchenfreunden am Grindelhof – Ende 2018 das eisundsalzig eröffnet.

Das Konzept hatte Erfolg, neben Eis wurde auch eine gehobene Küche angeboten mit Menüs am Abend. Doch jetzt heißt das Lokal Pink and Orange – Pizza, Wine, People. „Ich hatte Lust auf ein neues lässiges Konzept. Und vor allem wollte ich richtig leckere Pizza mit guten Weinen

kombinieren und das in einer Atmosphäre, in der die Gäste auch gerne mal noch auf einen Absacker bleiben.“

An der Bar stehen diverse Gin-Sorten bereit, es werden Drinks wie Espresso Martini, Perfect Paloma oder White Negroni gemixt. Und wer in die gläserne Küche **schaut**, dem fällt sofort ein imposanter **Pizza-Ofen ins Auge. Der ist mit goldenen Mosaiksteinen besetzt, und der Hersteller** ist Stefano Ferrara aus Neapel. Das sei der Ferrari unter den Pizza-Öfen, erklärt Behr.

**Dementsprechend** wird dort auch die neapolitanische Pizza gebacken, bei Temperaturen von bis zu 500 Grad. Die wird fertig belegt in den Ofen geschoben und ist bereits nach gut einer Minute fertig. „Es ist

eine Kunst, eine wirklich exzellente Pizza **zu machen, und dementsprechend legen wir auch besonderen Wert auf unsere Zutaten**“, sagt Behr. So kommt eine Sorte



**Sophia Behr, Inhaberin des Restaurants Pink and Orange**

THORSTEN AHLF

Mehl für den Teig, der 72 Stunden reift, aus der Mühle der neapolitanischen Familie Caputo. **Das gelte als eines der besten Pizza-Mehle weltweit. Ein weiteres Beispiel** ist der Parmesankäse, der zwei Jahre reift. Der Büffelmozzarella wird von einer Farm in Brandenburg bezogen, die Betreiber stammen ursprünglich aus Kampanien und können auf eine 250-jährige Tradition der Käseherstellung zurückblicken.

Die Pizzen tragen Namen wie „5 Seconds Before Sunset“ – diese ist mit **San-Marzano-Tomaten**, Kapern, Sardellen, frischem Knoblauch und Taggiasca-Oliven belegt – oder „The Ghost Inside me says Pink“ mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Mortadella, Burrata und Pistazien.

Die Gäste sitzen an langen Holztischen oder direkt am Fenster an Hochtischen. Die Stühle sind mit olivfarbenem Samt bezogen. Pink and Orange – das Logo prangt auch an der schwarz gestrichenen Wand am Kopf des Gastraums – stehe nicht für die Einrichtung, sagt die Chefin, sondern für die Farbe von Weinen. Und die stammen vor allem von Winzern aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien.

Das neue Konzept wird gut angenommen, und deshalb hat Sophia Behr die Öffnungszeiten ausgeweitet: Von Montag bis Freitag ist ab 17 Uhr geöffnet, am Wochenende ab 9 Uhr (da wird auch eine Brunchauswahl angeboten) – und ab 16 Uhr wird der Pizza-Ofen angeschmissen. *ug*