

F Kost & Kritik

FALSTAFF UNTERWEGS. Berlin ist immer eine Reise wert. Kulinarisch hat die Stadt an der Spree zuletzt stark zugelegt, wie Falstaff-Autor Frank Hidien feststellte.



FOTOS (4): BEGESTELLT

»FISCHERS FRITZ«
IM »THE REGENT«
Charlottenstraße 49
D-10117 Berlin
Tel.: +49/(0)30/20 33 63 63
www.fischersfritzberlin.com

CHRISTIAN LOHSE
Schnickschnack gibt es bei ihm im »Fischers Fritz« nicht, dafür aber exzellente Fischküche

Sterneküche für wenig Geld

BERLIN. Viele Berliner Gourmetküchen sind in noblen Hotels angesiedelt – mit entsprechend fürstlichen Menüpreisen. »Fischers Fritz« im Berliner Hotel »The Regent« am wunderschönen Gendarmenmarkt geht neben der üblichen Mittagskarte eigene Wege. Chefkoch *Christian Lohse* erläutert sein Konzept ganz pragmatisch: »Grundsätzlich bin ich ein Fleischmann. Aber unsere Marktanalyse ergab, dass wir mit dem Schwerpunkt Fisch in Berlin ein Alleinstellungsmerkmal aufweisen. Sodann hatten wir die Idee des dreigängigen Lunchs zum Preis von \approx 39,-. Damit sind auch Geschäftsleute mit eingeschränktem Etat glücklich.« Was Lohse hier darstellt, geschieht, wie sich bei unserem Besuch herausstellte, ohne Übertreibung auf Zwei-Sterne-Niveau! Auf Luxusprodukte wie Hummer und Seezunge wird zwar verzichtet, aber von angezogener Handbremse kann bei der Qualität der Küche angesichts des Menüpreises nicht die Rede sein. Dabei kann der Gast sein Menü bei Vor- und Hauptspeisen aus je sechs Alternativen und beim Dessert aus vier Möglichkeiten zusammenstellen.

Die knusprig gebackenen Anchovis wurden appetitlich angerichtet in einem Körbchen serviert, die dazu gereichte Wasserschale animierte zum sportlichen Essen ohne Besteck. Eine leicht scharfe Rotbarben-Mayonnaise als Begleitung machte die Vorspeise zum Junkfood auf Sternenniveau. Bemerkenswert: die geeiste Emulsion von rotem Pfeffer, die an den Urlaub auf einer Kanarischen Insel erinnerte, mit einem Ta-

tar von der Dorade mit Basilikum – ein sommerlich-frisches und belebendes Gericht. Der im Ganzen geröstete St. Pierre mit einem Salat von Lilienblüten und Ingwer-Limetten-Koriander-Butter zeigte Lohses perfekten Umgang mit Fisch. Besser kann man ihn wohl kaum zubereiten: einfach angebraten, mit Limone verfeinert, die krosse Haut ein Genuss. Der Fisch und die sorgsam abgeschmeckte, mild gewürzte Butter stellten ein kongeniales Paar dar. Dabei sei Fisch nicht schwieriger zuzubereiten als Fleisch, betont Lohse: »Man braucht schlicht ein exzellentes Grundprodukt.« Dieses bekommt er aus der Bretagne innerhalb von zwölf Stunden – »quasi noch in der Leichenstarre«. Das sagen viele Köche, und dann zieht man die glibberige Haut angewidert ab, und der Fisch auf dem Teller lässt einen eigenen Charakter vermischen. Bei Lohse stimmen Zeitangabe und Qualität. Schnickschnack gibt es auf seinen Tellern übrigens nicht. Der filiierte Fisch hier, die Butter und der Blütensalat da – schlichter geht es kaum.

Desserts sind in den Sterneküchen Deutschlands häufig ein Schwachpunkt - nicht so bei Lohse. Mit der knusprig-weichen Tagesmilch-Panna-cotta und Himbeerjus zeigt er, dass man Evergreens genussvoll anrichten kann. Das Knusprige kam übrigens von getrockneten Himbeeren. Ebenfalls ein Erlebnis: die persischen Feigen mit Rosmarin, Honig, Olivenöl und Piniengianduja. Dort die perfekt zubereitete Hausmannskost zum Abschluss, hier eine fantasievolle Zusammenstellung. Auch ein weiteres Geheimnis verrät Lohse: »Wir hören auf unsere Gäste. Dann gibt es auf Bestellung auch mal ein Szegediner Gulasch oder einen Schweinskopf.« (FH)



»FISCHERS FRITZ« Eine der besten Adressen in Berlin

Ein Abend in Kreuzberg

BERLIN. Die Zeiten sind vorbei, in denen man nach Sonnenuntergang Berlins Stadtteil Kreuzberg nur mit einem Bodyguard betreten konnte. Nobelrenovierungen, die den früher ebenfalls verruchten Prenzlauer Berg schon erfasst haben, sucht man in Kreuzberg aber immer noch vergebens. Dafür führen 68er und Grüne in fortgeschrittenem Alter ihre Art des bürgerlichen Lebens, genießen ihr Bier in der noch intakten Stammkneipe an der Ecke oder essen beim »Hartmanns« in typischer Souterrainlage. Chefkoch *Stefan Hartmann* führt hier seit Februar 2007 sein eigenes Restaurant und hat in dieser Zeit schon alle wichtigen Berliner Gastropreise eingeheimst. Innen erwartet den Gast nach drei Stufen ein rustikales, gemütliches Kellerfeeling, die Wände sind schlicht geweißelt, die gemütlichen Holzstühle mit runder Rückenlehne scheinen aus Großmutterns Zeiten zu stammen.

Seit Jänner 2009 bereichert *Martin Sperling* als Sommelier und Restaurantleiter den freundlichen und unaufdringlichen Service. Die von ihm überarbeitete Weinkarte verzichtet auf die üblichen, ja ohnehin kaum bezahlbaren großen Namen. Ins Auge fällt als Erstes das sechsgängige Menü für bescheidene $\text{€} 64,-$. Man kann ein, zwei oder drei Gänge weglassen und landet mit drei Gängen bei $\text{€} 42,-$. Die Weinbegleitung für vier Gänge kostet $\text{€} 30,-$, da macht das Bestellen auch in der Krise noch Spaß.

Wir erfreuten uns am pochierten Saibling auf Artischockenpüree mit gebackener Eisbeinpraline und Tomatenvinaigrette – ein frisches, sommerliches Gericht, bei dem die panierte Eisbeinpraline einen saftigen Akzent setzte. Die Wachtel wurde von Karottentortellini und Erbsen begleitet. Dadurch wurden angenehm natur-süße Nuancen herausgearbeitet; die knackigen Salatherzen sorgten für eine herzhaftere Textur. Fabelhaft waren Jakobsmuschel und Königskrabbe mit Couscous und Tomatenmarmelade. Der Couscous war knusprig wie Krokant, und auch hier sorgte die Tomate für eine angenehme Süße. Vor den Hauptgängen ersetzte die ausnahmsweise einmal warm servierte klare Gazpacho mit confierter Garnele und Sommertrüffel das übliche erfrischende Sorbet – ein einfacher, aber wirkungsvoller Kunstgriff der Küche.

Bei den beiden Hauptgängen griff Hartmann zu traditionellen Gerichten. Die Kombination zwischen Geschmortem und Gebratenem erscheint vielen Gourmetköchen zu profan. Insbesondere bei Schmorgerichten ist eine gute Fleischqualität natürlich Voraussetzung, die leckere Sauce als begrüßenswerter Nebeneffekt des Schmorens entschädigt den Koch für die investierte Zeit, und mit dem gebratenen Stück Fleisch befriedigt man die Steak-Freunde unter den Gästen. Hartmann kombinierte Reh mit Waldpilzen und Bärlauchknöpfe sowie Ochsen mit Rahmspinat, Rübengemüse und Karotten-Schnittlauch-Püree. Den Spinat hätten wir uns lieber mit ganzen Blättern gewünscht, aber da spielen uns vielleicht auch schlechte Kindheitserlebnisse einen Streich. Auch bei der Grießschnitte mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet zeigte Hartmann, dass er Großmutterns Küche nicht abgeneigt ist, sie aber freilich modern interpretiert und geradlinig auf den Teller bringt. Die Schokoladentarte mit karamellisierten Haselnüssen und Chaieis lässt natürlich sorgenvoll ans Hüftgold denken; der indische Gewürztee in Form eines Eises ist nicht nur originell, sondern auch schmackhaft.

Hier wird keine Sterneküche geboten, aber das ist auch nicht Hartmanns erklärtes Ziel. Somit steht er für einen Kochstil, den viele Gäste anderswo oft vergeblich suchen: eine unpräzise, aber klare und harmonische Küche, kein Mainstream und für den Geldbeutel keine Strapaze. (FH)



»HARTMANNS«
Stefan Hartmann trifft in Kreuzberg mit seinem klaren Stil den Nerv der Zeit