



**JETZT
GRATIS**
RESTAURANT-
GUIDE APP

RESTAURANTS IM TEST sixpack

- 1 HORIZONT**
Strandallee 49
23669 Timmendorfer Strand
- 2 HEIMLICH TREU**
Anklamer Straße 38
10115 Berlin-Mitte
- 3 HORVÁTH**
Paul-Lincke-Ufer 44a
10999 Berlin
- 4 TERRA**
Parkstraße 1
38440 Wolfsburg
- 5 HIMMEL UN ÄD**
Hauptstraße 293
51143 Köln
- 6 ESSZIMMER**
Am Olympiapark 1
80809 München

UNSERE TESTER

JAN BRINKMANN (JB) schreibt seit mehr als drei Jahrzehnten als Journalist und Kochbuch-Autor über gutes Essen.

PETER EICHHORN (PE) ist Autor und freier Food- und Spirits-Journalist in Berlin. Unter eichiberlin.com bloggt er.

BRIGITTE JURCZYK (BJ) hat sich als Journalistin und Autorin durch die Küchen aller Kontinente gegessen.

NIKO RECHENBERG (NR) schreibt über Food & Wine und ist Jury-Mitglied der Berliner Meisterköche.

CHRISTOPH TEUNER (CT) ist Falstaff-Herausgeber in Deutschland.

FRANK HIDIEN (FH) ist seit den 1980er-Jahren als Gourmetjournalist tätig.



Mit seiner kreativen Küche weiß das »Horváth« in Berlin zu überraschen.

NEU EINGEDECKT

In einem Berliner Hinterhof wird kreativ aufgeköcht, ein Österreicher serviert Molke statt Wein, und in der 11. Etage eines Kölner Hotels werden Gäste kulinarisch verwöhnt.

HORIZONT Timmendorfer Strand



Die Miso-Suppe ist nur einer von vielen japanischen Querweisen im »Horizont«.

1 Eigentlich stand Sebastian Hamester eine Karriere als Versicherungsmakler ins Haus. Aber nun ist Timmendorfer Strand um einen kreativen Koch reicher und Hamester an seinem Lieblingsort gelandet: in der Küche. Die steht, bestens ausgerüstet, im gerade eröffneten Neubau des Strandhotels Fontana an der Strandallee. Die schöne Lage mit Blick auf Ostsee und Strand genießen seine Gäste im Restaurant »Horizont«, das im Erdgeschoss der im klassizistischen Stil errichteten Villa liegt. An diesem Platz stand früher das Ferienhaus seiner Eltern, daneben ein kleines Hotel, das seine Mutter schon 2006 gekauft hatte. Nun wird es durch die neu gebaute Villa erweitert, und Sohn Sebastian kann hier zeigen, was er gelernt hat: Nach der Ausbildung zum Versicherungskaufmann und dem BWL-Studium folgten die Lehre bei Zwei-Sterne-Koch Karlheinz Hauser sowie Stationen bei Jens Rittmeyer

und Sushi-Meister Toshi in Los Angeles. Kein Wunder also, dass es eine eigene Sushi-Karte im »Horizont« gibt. Schon beim Entree zeigt Hamester sein Faible für herausragende Produkte. Da bringt er zart-festen, gebeizten Lachs von den Färöern mit der leichten Säure aroma von Roter Bete und Wiesenkräutern zusammen. Beim Sushi-Gang Surf and Turf – dünnes, gebratenes Rinderfilet mit einer knusprigen Garnele, Reis sowie feinen Gurkenjulienne mit Teriyaki-Sauce – darf der Gaumen zwischen ausbalancierten Aromen und Texturen schwelgen. Höhepunkt des Menüs ist ein saftiges Stück Kabeljau in einer kräftigen Hummersauce, umgeben von Frühlingsgemüsen und gekrönt von butterzarten Hummerstückchen – ein Genussglück am Ostseestrand, das durch eine unkomplizierte Weinauswahl noch vergrößert wird. BJ

BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	7	von 10
	GESAMT	84	von 100

HORIZONT

Strandhotel Fontana
Strandallee 49
23669 Timmendorfer Strand
T: +49 4503 87040
www.strandhotel-fontana.de/horizont

HORVÁTH Berlin



Sebastian Frank kombiniert regionale Küche mit aromatischer Getränkebegleitung.

3 Ein Hauch von Wien ist immer präsent im »Horváth«. Hier, im ehemaligen »Exil«, lernte die junge Sarah Wiener in der legendären Kneipe ihres Vaters zu kochen. Heute tüftelt der Österreicher Sebastian Frank mit unbeirrbarer Fantasie an seinen höchst anspruchsvollen Menüs.

Frank gilt als einer der Pioniere der angesagten regio-authentischen Küchen. Ein absolutes Highlight dabei ist die alkoholfreie Getränkebegleitung.

Was sich richtig furchtbar anhört, sind extrem aromatische Kreationen aus Molke, Meerrettich und Leindotteröl, Kombinationen aus Gelber Bete und Kürbiskernöl. Abgerundet durch Teeauszüge, Gewürze oder Malzbier – handcraftet mit enormem Zeitaufwand.

Genial sind auch die Speisen wie gedämpfter Knollensellerie, geröstete Selleriesaat, zwölf Monate gereifter Sellerie aus dem Salzteig und legierte Hühnerbouillon. Dazu kommt ein Glas

Molke mit Honig, Leindotteröl und Meerrettich. Die Brust vom Fasan mit Sardellen-Mandel-Paste, Ganache von Fasan, Kernöl und Schokolade, Sauce von Holunder und Traubenkirschen ist einfach nur aufregend. Das dazu gereichte Radicchiowasser mit Holunderblütenöl zu verschweigen, wäre eine Schande.

Kurz gegrilltes Störfilet, Zwetschke im Rumtopf und Entenemulsion trifft mutig auf eine Essenz von Wurzelgemüse, Röstaromen und Öl. Und das Paderborner Kikok-Huhn mit gebranntem Chinakohl, »serbischer Butter« und Endivien-Kartoffel-Salat geht zu Champignonwasser mit Blumenkohlstaub und Hühnerbouillon – die Paarungen sind der Wahnsinn.

Frank setzt damit Maßstäbe. Wenn diese überirdischen Momente dann im Kreuzberger Sommer auf der schönen Terrasse am Ufer des Landwehrkanals erlebt werden, sind wir der Welt entrückt und fühlen uns wie auf einer Almwiese. NR

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	91	von 100

HORVÁTH

Paul-Lincke-Ufer 44a
10999 Berlin
T: +49 30 61289992
www.restaurant-horvath.de

HEIMLICH TREU Berlin

2 Es mutet zunächst kühn an, ein Restaurant im Hinterhof zu verstecken, aber der Gang lohnt sich und führt in ein historisches Fabrikgebäude, das nun in neuem Glanz erstrahlt. Holztische und Retro-Ledersofas sorgen für ein heimeliges Wohnzimmer-Flair. Gleich am Eingang erwartet den Besucher eine freundliche Begrüßung und die Bar, an der überraschende Cocktailkreationen gereicht werden. Sie stammen von Top-Barkeeper Arnd Heissen, der den preisgekrönten »Curtain Club« im Ritz-Carlton-Hotel leitet.

Vom Bartresen fällt der Blick in die Küche, in der das Team um Küchenchef David von Zglinicki wuselt. An den Tischen werden die Speisen gemäß dem trendigen Sharing-Prinzip geteilt. Die Karte trennt die Kapitel »davor«, »hauptsächlich« oder »daneben« und wandelt sich mit der Zeit. Nur ein Gericht dürfen die getreuen Heimlichtuer nicht von der Karte

nehmen: den Pulpo mit Chorizoemulsion und schwarzem Knoblauch. Herrlicher Gargrad und subtile Röstaromen beim Tintenfisch, intensive Aromatik mit eleganter Süße bei der Creme.

Die Küche spielt mit süßen Impulsen und überrascht mit vielfältigen Texturen. So auch beim knusprigen Schweinebauch mit Meerrettich und Wildbrokkoli oder beim Spargel mit sämigem Colbertbutter Schaum und Eigelb, angerichtet wie ein Spiegelei.

Zehn offene Weine bieten allerlei Abwechslung, wobei die Empfehlungen, je nach Servicemitarbeiter, unterschiedlich souverän ausfallen. Auch, ob der Gast mit »du« oder »Sie« angesprochen wird, sollte noch geklärt werden.

Kreative Küche und tadelloses Handwerk machen Lust auf weitere saisonale Kreationen. Zudem weckt die Terrasse im dritten Hinterhof große Vorfreude auf den Sommer. PE



Heimelige Wohnzimmer-Atmosphäre in neuem Berliner Szene-Lokal.

BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	16	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	10	von 10
	GESAMT	86	von 100

HEIMLICH TREU

Anklamer Straße 38
10115 Berlin-Mitte
T: +49 30 48494599
www.heimlichtreu.de

TERRA Wolfsburg

4 Im Wolfsburger »Terra« lässt sich die Zukunft des Hotelrestaurants genießen. Vor gut zwei Jahren wurde der sterile Hort gastronomischer Langeweile namens »Grill« im Ritz-Carlton umgebaut. Die Küche von Timo Wernecke machte sich indes auf eine lange und teils abenteuerliche Reise durch den Dschungel kulinarischer Modernität. Dem jungen Mann wurden viele Freiheiten gewährt, auch bei gelegentlichen Verirrungen (alles wurde in großen tiefen Schüsseln serviert). Nun ist er auf überzeugende Art und Weise angekommen. Es ist – im Gegensatz zur internationalen Drei-Sterne-Küche in Sven Elverfelds »Aqua« nebenan – eine deutsche Küche, die auf ein gutes Dutzend regionaler Erzeuger setzt, die »dialog-fähig« (Wernecke) sein müssen. Zu Deutsch: hochwertiges, sehr frisches Gemüse, teils in Bio-Qualität, keine Massentierhaltung, Produkte

mit eindeutigem Charakter. Die Küche liebt pure Sachen: eine gerade eben frisch geräucher- te Forelle mit ein wenig Linsen-Salat und Meerrettich-Crème-fraîche, serviert auf einem Holzbrett. Davor eine Suppe von geschmorter Zwiebel unter einer dünnen, mit Deichkäse überbackenen und mit Thymian gewürzten Brotscheibe. Als Dessert ein Mohn-Streuselkuchen mit seidigem Apfel-Sorbet. Da ist das mit allerlei »gepickeltem« Gemüse, Zwiebelmarmelade und Schnittlauchcreme dekorierte Rindertatar das Komplizierteste im Menü. Verspielt sind die Eier zum Eiersalat-Brot – sie werden in Holzkohle-Öl pochiert und mit Speck-Gurken-Knusperpulver auf einem Buchweizenbrot serviert.

Der Service? Prima, meist tragen die Köche ihre Erzeugnisse selbst auf, die Kolleginnen zeichnen sich durch vorzügliche Weinberatung aus. JB



»Terra«: deutsche Küche aus regionalen Zutaten.

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	85	von 100

TERRA

The Ritz-Carlton
Parkstraße 1
38440 Wolfsburg
T: +49 5361 607091
www.ritzcarlton.com

HIMMEL UN ÄD Köln



»Gehoben, aber nicht abgehoben« lautet das Motto im »Himmel un Äd«.

5 Da steht er vor uns, die Abdrücke der abgenommenen Kochmütze auf der verschwitzten Stirn, und sagt etwas, das uns jubilieren lässt. »Wir haben etwas vorbereitet für Sie: Kalbsbries und Kalbsnieren.« Da haben Eric Werner und sein Team vom »Himmel un Äd« so reagiert, wie sich jeder Gast das wünscht. Die Vorgeschichte: Als ein paar Tage eher eine Mitarbeiterin anrief, um die Tischreservierung zu bestätigen, sagte ich auf die Frage, ob es Allergien gebe: »Keine, wir essen alles. Am liebsten Innereien.« Gute Laune also von Anfang an an diesem Abend. Die wurde bestätigt durch das, was auf den Teller kam. Ein wunderbar abgestimmtes Amuse-Bouche zum Beispiel mit sämigem rohem Carabinero, leicht bitterem Spargel, fruchtigem Orangenfilet und salzig-intensivem Lachskaviar. Eric, der zuvor in der »Résidence« in Essen arbeitete, setzt um, was er kundtut: »Ich finde es gut,

wenn der Gast sieht, was er isst, und nicht darüber nachdenken muss, was das jetzt wohl sein soll.« Trifft zu. Zum Beispiel auf die Forelle mit Passepierre-Algen und Ingwersabayon. Einen Moment lang die Angst, der zarte Fisch könne weggemobbt werden vom kräftigen Ingwer. War aber nicht der Fall. Sehr schön auch die Geschmäcker bei Jakobsmuschel und Felsenoktopus. Eine Haselnusscreme setzt hier den entscheidenden Akzent. Favorit war das Bries, das Werner mit Morcheln und Erbsen servierte. Keine Äd, nur Himmel! Was nicht ganz stimmte? Die Feinabstimmung ab und an; das Sobrasada-Risotto schmeckte fast nur nach Wurst. Und die Fehler auf der Speisekarte: »Chalon-Ente« statt »Challans-Ente« oder »degogiert« statt »degorgiert«. Wichtiger: Es gibt einen Käsewagen, was ja leider nicht mehr selbstverständlich ist. Kleine, aber feine Auswahl. Danke. CT

BEWERTUNG



Essen	44	von 50
Service	17	von 20
Weinkarte	17	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	87	von 100

HIMMEL UN ÄD

Hotel im Wasserturm
Hauptstraße 293
51143 Köln
T: +49 2203 9772830
www.hotel-im-wasserturm.de

ESSZIMMER München

6 Nicht viele noch aktive Köche können von sich sagen, Sous-Chef bei Eckart Witzigmann in der legendären »Aubergine« gewesen zu sein. Wenn dann noch andere Koch-Ikonen wie Otto Koch sowie André Jaeger und Dieter Müller den Berufsweg pflastern, dann weiß der Gourmet: Hier kocht ein Großer. Im »EssZimmer« der »BMW Welt« tut das Bobby Bräuer seit 2012 und zeigt, dass er die französische Küche quasi mit der Muttermilch aufgesogen hat, aber auch die Moderne nicht verleugnet.

Das dokumentiert bereits das Amuse-Bouche, eine geflammte Makrele mit Sake und geräucherter Pflaume. Es folgen zwei Menüs à bis zu sechs bzw. acht Gängen, die auch à la Carte bestellt werden können. Den Bachkrebse stellt er Gurke, Passionsfrucht und Anis an die Seite, kräftige Aromen sind

Bräuer nicht fremd, und er kombiniert sie elegant.

Ein Höhepunkt ist der Hauptgang. Aus der Grenobler Sauce, die traditionell Fisch begleitet, macht Bräuer eine herzhaft-kräftige Kaperncreme an der Seite von Taubenbrust und Pendant zu deren Braten-Jus. Mit der Bäckerinkartoffel zeigt er keine Angst vor den in der gehobenen Gastronomie so verfeimten Kohlehydraten.

Den Abschluss bilden Blutorange mit Fenchel, Rosmarin und Sauerrahm. Das Anis-Aroma des Gemüses harmoniert wunderbar mit Rosmarin und erhält durch die Frucht und den Sauerrahm einen Kontrapunkt.

Sommelier Frank Glüer, einer der erfahrensten seiner Zunft, begleitet die Speisen mit Weinen aus aller Welt. Am Ende des Abends lockt ein kostenloser Limousinen-Service von BMW. FH



Spannende Kombination: Zander mit Blutwurst, Rauchaal und Pflaume.

BEWERTUNG



Essen	47	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	91	von 100

ESSZIMMER

BMW Welt
Am Olympiapark 1
80809 München
T: +49 89 358991814
www.esszimmer-muenchen.de