

Die totale Reduktion

Die Vorfreude auf Billy Wagners neues Restaurant war spürbar groß und hatte einen ziemlichen Hype zur Folge



Billy Wagners neues Restaurant Nobelhart & Schmutzig ist jetzt schon eine der spannendsten Neueröffnungen des Jahres. Als Sommelier der Weinbar Rutz hat sich Wagner einen bemerkenswerten Ruf erarbeitet und Fans in der ganzen Nation gesammelt. Als Wagner dann letztendlich sein eigenes gastronomisches Imperium plante, brauchte es nicht viel, um den jungen Küchenchef Michael Schäfer von der Villa Merton zu überzeugen. Sein Faible für zeitgenössische skandinavische Küche passte perfekt in Wagners Vision eines moder-

nen Gastronomie-Konzepts. Ihre Spielweise haben die beiden in einer recht unscheinbaren Ecke Kreuzbergs gefunden. Der Gastraum ist außergewöhnlich, die Gäste sitzen an einem langen Tresen, der sich um die offene Küche schlängelt und es dem Gast so ermöglicht, voll in das Küchengeschehen einzutauchen.

Es gibt keine Kompromisse in diesem Restaurant. Man kann nicht à la carte bestellen, sondern hat nur die Möglichkeit eines Zehn-Gänge-Menüs. Bei seinen Zutaten setzt Michael Schäfer zu 100 Prozent auf Zutaten aus

der Region. Der Küchenchef setzt das kompromisslos um – Zitrone, Pfeffer oder Schokolade sucht man vergebens auf der Karte. Das ist in Berlin einzigartig, gerade zu einer Jahreszeit, wo jetzt der einzige grüne Lichtblick in dem dunklen Tunnel, den wir Winter nennen, ein Kohlblatt ist. Das ist beeindruckend und grenzwertig verrückt.

Das Ergebnis ist überraschend erfrischend, ein Menü mit vielen Höhepunkten. Jeder Gang ist reduziert auf maximal vier Zutaten, von denen man viele nie auf einem Teller gesehen hat. Der Nacken vom Lamm wird mit Rosenkohl und gebeizten Löwenzahnknospen serviert, die Zwiebelbrühe mit eingelegten Bärlauchblüten und Lammfett. Die Gerichte sind spannend und überzeugen durch Geschmack und den Fokus auf hochwertige und innovative Zutaten.

Gastgeber Billy Wagner serviert auf Anfrage zu jedem Gericht ein passendes Getränk, darunter auch Überraschungen wie Bier und Cidre, die allesamt überzeugen. Dass die Preise für Getränke vollkommen fehlen, wird manchen Gast ein wenig wundern, aber auch das ist ein Teil des lockeren Konzepts. Beim Service ist die Anspannung und Nervosität der ersten Woche spürbar. Am Ende entspricht das Nobelhart & Schmutzig fast ganz den hohen Erwartungen, und mit ein wenig Feinabstimmung beim Essen und vor allem dem Service könnte sich Wagners Konzept auch über die Grenzen Deutschlands hinaus einen Namen machen. (pm)

Nobelhart & Schmutzig
Friedrichstraße 218, Kreuzberg,
www.nobelhartundschmutzig.com,
10-Gänge-Menü 80 €



Mehr Mut tut gut

Motoko Watanabe und Shaul Margulies haben mit dem Zenkichi eine japanische Brasserie eröffnet

Mit der Treppe, die in den Keller führt, betritt man eine für Berlin ganz neue Welt. Bambusstämme, dunkle Hölzer, Spiegel und mit Kieselsteinen gesäumte Wege prägen das Interieur. Das gedämpfte Licht lässt den in verschiedene Separees untergliederten Raum fast wie ein Labyrinth wirken. Trotzdem strahlt er Gemütlichkeit aus. Zenkichi heißt das neue Restaurant mit integrierter Sake-Bar, das authentische Küche aus Tokio verspricht.

Angeboten wird ein Tasting-Menü in acht Gängen. Zukünftig soll es auch à-la-Carte Gerichte geben, doch zunächst will sich die Crew einspielen. Die beiden Inhaber haben Erfahrung damit. Die Japanerin Motoko Watanabe und ihr US-amerikanischer Ehemann Shaul Margulies eröffneten bereits 2006 in New York ein erstes Zenkichi und das dazugehörige House of Small Wonder. Nun wollen sie mit ihrem Konzept Berlin überzeugen.

Zum Amuse Bouche werden kalte Edamame, Sojabohnen, serviert. Danach erhalten wir zügig den ersten Gang, eine Miso-Suppe, gefolgt von einer Vorspeisenplatte mit Sashimi von der Gelbflossenmakrele, grüne Bohnen in Sesamsauce, einem Thunfisch-Sashimi, angerichtet wie ein kleines Tatar mit Wasabi-Soja-Sauce und einer saftigen französischen Auster. Alle Minigerichte sind frisch und tadellos. Lediglich das Thunfisch-Sashimi hätte wärmer sein können, die Aromen kommen so nicht ganz zur Geltung.

Weiter geht's mit dem Zenkichi-Salat, bestehend aus Grünzeug wie Spinat und Rucola mit Erdnuss-Dressing und einem hausgemachten Tofu, der seidig und cremig daherkommt. Fantastisch! Auch das folgende Hirame Tempura überzeugt: ein saftiger, der Seezunge ähnelnder, frittierter Fisch, gehüllt in Shiso-Blätter. Ein Highlight des Abends. Da kann der glasierte, gegrillte Kabeljau nicht ganz mithalten. Das Beef Tataki und die abschließende



Lachs-Reis-Schale sind köstlich, wenn auch nicht außergewöhnlich.

Beim Dessert wählen die Gäste zwischen vier verschiedenen hausgemachten Süßigkeiten. Die gefrorene, schwarze Sesam-Mousse ähnelt einem Sesam-Eis, ist aber sehr zu empfehlen. Zum Menü haben wir uns gegen einen klassischen Wein und für das Sake Tasting entschieden. Gerade für Laien eine wunderbare Möglich-

keit, Sake als Foodpairing zu probieren. Witziges Detail: Aufgrund der versteckten Nischen und Separees gibt es an jedem Tisch eine Klingel, mit der man den Service rufen kann. Das ist aber selten notwendig, denn das Personal ist schnell, aufmerksam und erläutert entstehende Fragen höchst geduldig.

Am Ende ist es nachvollziehbar, dass Motoko Watanabe und Shaul

Margulies mit dem Menü möglichst den Nerv aller Gäste treffen möchten. Der Karte würde für die Zukunft jedoch mehr Mut zu überraschenden Zutaten und ausgefallenen Aromen gut zu Gesicht stehen. Dann kommen wir auf jeden Fall gerne wieder. (al)

Zenkichi
Johannisstraße 20, Mitte,
Tasting-Menü 75 €

Anzeigen

LUISAKOCHT
Catering • Kochkurse • Private cooking
100% neapolitanische
Kochkunst
luisa@luisakocht.de
Mobil 0176/62538130
www.luisakocht.de
www.facebook.com/luisakocht

freshly brewed beer & bar-food with a gourmet twist
volta Brunnenstr. 73 im Pavillon • U-Bhf. Voltastraße
dasvolta.com • Reservierung via SMS unter 0176 77 55 64 22

Ölweide NATURKOST
Öffnungszeiten
Montag-Freitag
9.00-19.00 Uhr
Samstag
9.00-14.00 Uhr
Pohlstraße 61 • 10785 Berlin • oelweide@web.de
BIOLADEN & STEHCAFÉ
Fon (030) 25 79 74 89 • Fax (030) 25 79 75 80

Bei uns werden Sie bestens platziert!*
*z.B. auf diesem Platz für nur 81 Euro.
Wir beraten Sie gerne:
Telefon 030 319 88 64 10
Mail anzeigen@hilker-berlin.de
www.hilker-berlin.de