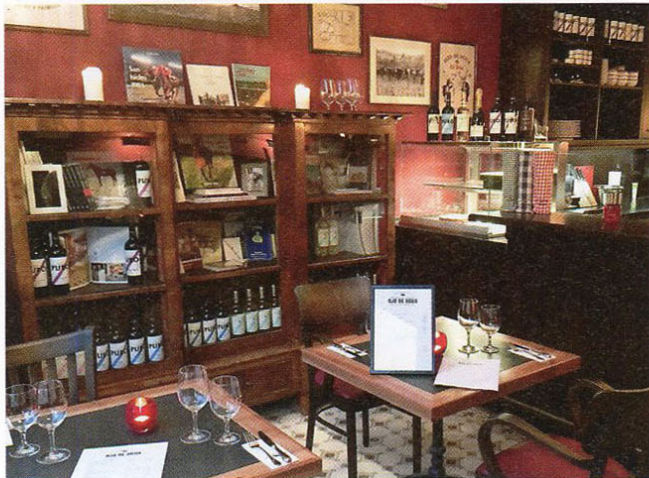


NEU IN BERLIN

Die spannendsten **RESTAURANTERÖFFNUNGEN** im Genuss-Check



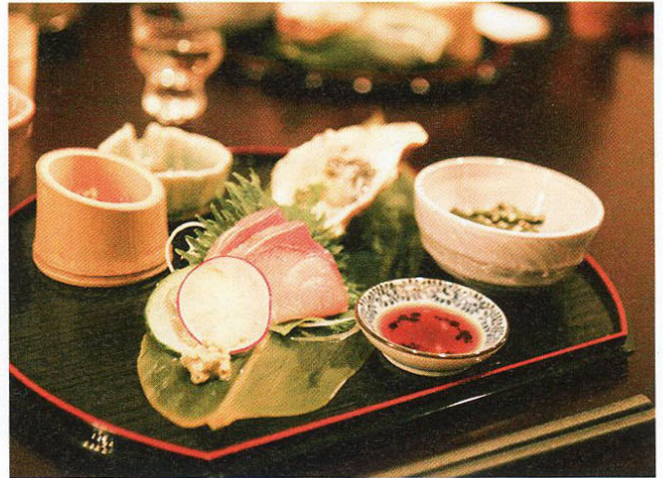
Ojo de Agua

WINE & BEEF KONTOR

Preisniveau: gehoben | Geöffnet seit März 2015
Ludwigkirchstr. 10a | Wilmersdorf | Tel. 88 62 56 14
ojodeagua.de

Die Berliner Edelfleisch-Bewegung hat nun auch ihr Kolonialzimmer gefunden, mit der Berliner Dependence des »Ojo de Agua«. In seinem Wine & Beef Kontor lässt »Yello«-Sänger Dieter Meier auftischen, was auf seiner Farm in Argentinien biologisch heranwächst. Dazu kommen einige wenige Produkte von Freunden – Palmherzen, Parmesan und Pata-Negra-Schinken in sehr guter Qualität. Anhänger von zünftigen Hinterhof-Parrilladas aufgepasst: Im »Ojo« gibt es gar keinen Grill. Meiers Rindfleisch wird angebraten angeliefert und wandert dann für viele Stunden in den Garschrank. So entfällt die Frage nach rare, medium oder well done am Tisch. Durch ist es immer, saftig auch. Und der Geschmack zart: kein Gramm Fett, kaum tierische Anklänge, nur eine Idee von Säure und Eisen beim Filet. Meiers fruchtrunde Weine aus Cabernet und Malbec werden da kaum herausgefordert. Schön: Man kann das Angebot probieren, bevor man sich für ein Glas entscheidet. Der Torrontés passt zum Tartar. Aus dem Lautsprecher dringen dazu nostalgische Tangoklänge. ULRICH AMLING

FAZIT Puristisches Konzeptlokal rund um Dieter Meiers Rindfleisch und Wein aus Mendoza. Da wird Argentinien zur Schweiz: gute Bio-Produkte, verlässlich serviert, renditeorientiert kalkuliert.



Zenkichi

MODERN JAPANISCH

Preisniveau: gehoben | Geöffnet seit Februar 2015
Johannisstr. 20 | Mitte | Tel. 24 63 08 10
zenkichi.de

Sehr international gibt sich das Souterrain-Restaurant im »Rocket Internet«-Hauptquartier der Samwer Brüder: Die Besitzer, Motoko Watanabe und Shaul Margulies, haben ihr japanisches Fine-Dining-Konzept aus Brooklyn importiert, es in einen schummrigen Irrgarten aus 35 semi-privaten Kabinen verpflanzt und lassen dort mild-devote Kellner, die nur Englisch sprechen, moderne Klassiker der urban-japanischen Küche auftragen. Statt Wein gibt es japanisches Bier und eine reiche Auswahl an Premiumsake, statt des üblichen Sushi-Allerleis einige À-la-Carte-Gerichte und ein Omakase-Menü. Letzteres bietet für 65 Euro in acht Gängen einen wohl pointierten Ritt durch das, was japanische Metropolenküche reizvoll macht: Sie geizt nicht mit Aromen und gefällt durch kunstvolle Arrangements. Das Hirame Tempura zum Beispiel: ausgebackene Shisoblätter, teilweise mit Fisch gefüllt, begleitet von grünem-Tee-Salz. Oder der Teller Buntes aus Auster, mariniertem Thunfisch, Gelbflossenmakrelen-Sashimi und Bohnen in Sesamsauce. Dazu gibt es gut gemachte Standards wie Beef Tataki oder Kabeljau in Miso-Marinade. KAI RÖGER

FAZIT Hier wird japanische Küche nicht neu erfunden, aber modern und hocharomatisch in ungewöhnlichem Ambiente präsentiert.