

poggen
pohl

3x EXKLUSIV IN BERLIN

Brock + Stephan oHG im stilwerk Kottstraße 17
Brock & Stephan Einbaufelichen GmbH Bundesallee 155
Küchenatelier Rosenbeck GmbH Hohenzollernstr. 110a

MEHR GENUSS

GUT ESSEN, TRINKEN & KOCHEN IN BERLIN

Tisch GESPRÄCH

Bernd Matthies sieht Berliner Gourmet-Institutionen schwinden, die deutsche Traditionsküche in den USA in der Krise und stellt fest, dass Biergärten mit Craftbier und Wohlfühlgerichten auch Spaß machen können.



Keine schöne Liste: „Fischers Fritz“, „Alt Luxemburg“, „Glass“ geschlossen – und nun kündigt auch noch das „Reinstoff“ die Schließung zum Jahresende an. Der auslaufende Pachtvertrag als Anlass zur Neubewertung, so muss man wohl interpretieren, was **Daniel Achilles** und **Sabine Demel** da vorhaben, denn weitermachen wollen sie ja. Gourmetkrise? Immobilienkrise? Immerhin sind schon jetzt fürs laufende Jahr vier Michelin-Sterne und drölfzig Gault&Millau-Punkte weg, das ist nicht gut für Berlin.

...



Wo wir grad beim Schließen sind: Was haben „Der Rheinländer“ in Portland, Oregon, das „Black Forest Restaurant“ in Boulder, Colorado, „The Olde German Schnitzel Restaurant“ in Hickory, North Carolina, und das „Chicago Brauhaus“ gemeinsam? Es gibt sie nicht mehr, zusammen mit vielen anderen deutschen Traditionsrestaurants in den USA. So steht es jedenfalls in einem aktuellen Abgesang der „Washington Post“. Der Grund: Altdeutsche Küche, immer nur Fleisch und Kartoffeln, gilt als zu langweilig für die Zunge und als zu grau-braun fürs Instagram-Foto.



Die deutsche Traditionsküche ist nicht zuletzt in Deutschland selbst unter Beschuss geraten, wenn wir mal von ein paar bajuwarischen Bierfestungen absehen. Denn wofür stehen die Worte Biergarten und Brauhaus in Berlin inzwischen? Für Semi-vegetarisches (Brlo) und für globale BBQ-Wohlfühlgerichte (Stone Brewery)... Achtung, scharfe Kurve: Beide Betriebe scheinen erfolgreich zu sein mit dem, was sie tun, denn beide eröffnen Ableger: Stone eine Kneipe in Prenzlauer Berg und Brlo einen Stand im KaDeWe, ab 1. Juni in der Feinschmeckeretage: **Brlo Chicken & Beer**. Wer des Englischen mächtig ist, was sich in Berliner Kneipen zunehmend empfiehlt, der wird stutzen: Hähnchen? Echt jetzt? Ganze und halbe vom Grill soll es unter Aufsicht **Ben Pommers** geben, und dazu Pommes und – sehr amerikanischen – Caesar Salad. Mal sehen, ob das Rückwirkungen auf die Veggie-Küche im Brlo-Stammhaus am Gleisdreieck hat.

Foto: pommes, Pinterest, porno

Es ist angerichtet! Vier neue Seiten für Genießer. Zuerst gehen wir auf Entdeckungstour in den Garten – ein besonderes Geschmackserlebnis



Special für Leser:

3. JUNI

BLÜTEN UND MEHR

KÖSTLICHKEITEN

Führung & Kochkurs

Anmeldung

0179-977 0146

Wilde Welt

In diesem Garten, Erbe der Familie, ist sie aufgewachsen. Sie erzählt gern, wie sie als Kind dort für die Großmutter „Blumen“ gepfückt hat. Oma war nicht begeistert, die Enkelin hatte alle Erdbeerblüten gerupft. Längst ist Katja Gurkasch, ärztlich geprüfte Gesundheits- und Ernährungsberaterin, so etwas wie eine Pflanzen- und Wildkräuterspezialistin. Ihre 1250 Quadratmeter Gartenanteil hat sie zu einem Lehrgarten gemacht, hält dort einstündige Führungen mit Kräuterverkostung oder gleich welche mit Kochkurs, ein bisschen improvisiert an ihrem maigrünen Gartenhaus, aber auch immer mit gemütlichem Ausklang auf der kleinen Terrasse mit Blick auf das üppige Grün am Havelufer.

Was würde sie denn jetzt, im Mai, ernten und auftischen? Gänseblümchen, sagt sie, und wir kosten gleich welche auf der Wiese: ein bisschen herb, leicht bitter und im Abgang hübsch sauer. Wiesenmargeriten, eine Minute in Olivenöl angebraten, machen auch was her auf dem Teller. Oder Taglilien: Die jungen Triebe schmecken als Gemüse, die Knospen pfeffrig-zitronig. „Eine Delikatesse“,

ESSBARER GARTEN KLADOW

nennt Katja Gurkasch ihren grünen Seminarort. Samstags, 13 Uhr, gibt es Führungen mit Verkostung (15 Euro), nach Ansage Workshops mit Kochkurs (vegetarisch und vegan, 28 Euro). gaertnerin@essbarer-garten-kladow.de

schwärmt Katja Gurkasch. Und aus den orangefarbenen Blütenblättern werden Frischkäseröllchen.

In einem Beet kommt gerade die Knoblaucharauke, ein Gewächs vom Wegesrand: ganz dezentes Knofelaroma, und man hat hinterher keine Fahne. Gundermann gedeiht auch auf dem Balkon. Katja Gurkasch mischt ihn gern in veganen Käse aus Sojamilch, das Kraut ist so intensiv herb, dass man glaubt, man esse Ziegenkäse. Oder aber: „Gundermannblätter mit Schokolade überziehen und damit die Torte dekorieren.“ Hopfen-Spitzen, blanchiert und in der Pfanne angeschwitzt, sind toll zu grünem Spargel. Junge Triebe des japanischen Staudenknöterichs schmecken, geschält und mit Zucker eingekocht, in einem Erdbeer-Trifle wie Rhabarber. Was Katja Gurkasch alles weiß! Sie erschließt einem eine neue wilde Welt. Eines aber kann sie bis heute nicht sagen: welche alte Apfelsorte der dicke Baum in der Mitte ihres Gartens trägt. Aber wie die schmeckt! SUSANNE LEIMSTOLL

KLADOW, Imchenallee 66 (rechts vor der Kreuzung Massolleweg)



Und wo gehen wir heute hin?

Einen Tipp für Restaurants und Bars finden Sie jeden Tag im Tagesspiegel Checkpoint. Kostenlos anmelden unter checkpoint.tagesspiegel.de

TAGESSPIEGEL
CHECKPOINTDer Newsletter
für Berlin