



Die Chefin, die Torte Fotos: Davids/Darmer

Unsere Besten

Märchentorte und Saftgulasch, Oktopusstreifen und gebratene Leber:
Im Umland von Berlin kann man so viel Gutes finden.
Zwei Lieblingslokale in unserer Serie, Teil II

KAFFEEHAUS MORGENROT

Man kann zum Beispiel in Frohnau aus der S1 fallen, durch das Villenviertel wandern, unter der S-Bahn hindurchtauchen, ein Rapsfeld links liegen lassen, und 40 Minuten später in Hohen Neuendorf gesteigerten Kaffeedurst haben.

Entgegen aller Wahrscheinlichkeit taucht sofort ein Wiener Kaffeehaus auf: Eine rote Villa, vor der die österreichische Fahne schlaft.

Darin Kleiner Brauner. Einspänner. Obermayer. Die Silberlöfel liegen quer über den Tassen. Die Tassen stehen auf einem Silbertablett. Das Silbertablett trägt Eva Tiffany Bollmann, die vor Jahren mit ihrem Mann Axel die Villa renovierte: Kaffeehaus im Erdgeschoss, Wohnen im ersten Stock.

Die Wirkung ihrer geschnürten Bluse steigert sie mit einem „Grüß Gott“ und gelegentlich: „Die Herrschaften.“ Sagt's gerade so häufig, dass es nicht aufgesetzt klingt. Nimmt die Worte „Aprikosen“ und „Sauerkirschen“ in den Mund, und es kommen „Marillen“ und „Weichseln“ heraus.

Ach, es gibt „Kaffee verkehrt“ und Wien liegt im Norden von Berlin.

„Chef – wie lange esse ich hier schon diesen Apfelstrudel? – „Seit sieben Jahren.“ Es sind die sieben Jahre, in denen das Morgenrot existiert. Der alte Mann strahlt, lehnt seine Jahrzehnte auf einen Stock. Dann holt ihn sein Taxi.

Eva Bollmann empfiehlt, mit der Semmel „so richtig“ ins zwiebelsämige Saftgulasch zu stippen. Der Südtiroler Bergapfelsaft der Sorte Pinova ersetzt einen Ferientag. Die „Märchentorte“ mit Weichseln aus der Wachau, Schokolade und einer Ahnung von Balsamico verlängert ihn.

Seitdem es Mode wurde, seinen Kaffee im Laufen zu kippen, seit Kaffee für Beschleunigung steht, ist vergessen, dass man ihn einmal trank wie ehemals Tee: im Sitzen, Stunden verträdelnd, Gedrucktes in einem gerade verglühenden Medium lesend. Lebendig ist man hier vom Kopf her. Man muss das nicht laufend beweisen. Kaffee flößt man sich ein, damit beim langen Sitzen der Kreislauf nicht sackt.

Auf Stühlen aus Holz, Leder und Geflochtenem sitzen, so vielfältig wie das Material: Die Herrschaften. Ihr Gemurmel wölkt von den Tischen zu den Stuckdecken empor, fällt am Erkerfenster wieder herunter und wird schließlich von großen, alten Teppichen geschluckt. Eine merkwürdige Vorliebe für abgeschnittene Säulen bricht sich raumgreifend Bahn. Stammgäste lesen Zeitungen, die gebügelt aussehen. Aber der Hausherr widerspricht: Es sei keineswegs sein Fetisch, die Neuigkeiten der Welt knitterfrei zu präsentieren – obwohl das in Wien manche tun. Seine Liebe gelede den Brühtechniken des Bohnenkaffees.

Eingeweichten reicht dies: SCAE Gold Cup Brewmaster. Ueingeeweichte führt Axel Bollmann an die beleuchtete Vitrine: da stehen der „Coffee Syphon“, „Hario V60“ und „Woodneck“. Den Kaffee kleiner Plantagen schicke er entweder durch einen Stofffilter oder durch japanisches Papier. „Der Brühkaffee kommt wieder.“ Dann gerät er in Fahrt. Seine Rede handelt von Wasserqualität, Röstmethoden, Extraktionszeiten. Das ist jetzt gar nicht mehr altwäuerisch. Denn Bollmann hat soeben in die Zukunft geblickt.

DEIKE DIENING

— Scharfschwerdtstraße 1, Hohen Neuendorf, Telefon: 03303-409804, www.kaffeehaus-morgenrot.de



Der Koch, die Terrasse und der Landgasthof: Mario Reschke mal nicht am Herd.

Foto: Thilo Rückels

KÖNIGLICHES FORSTHAUS BESTENSEE

Schade, dass sich nun ein Maigewitter zusammenbraut. Man könnte so schön auf der Terrasse sitzen, am Flüschen namens Glunze, könnte zusehen, wie sich ein Paddler an der Schleuse in die Höhe heben lässt, könnte den Kastanien, Eichen und Ahornbäumen beim Rauschen zuhören, ein Glas Weißwein bestellen und dann noch eins und in die Sonne blinzeln. Die Wolken meinen es nicht gut. Drum hinein in dieses erstaunliche Haus, Platz genommen an einem der dunklen Holzische mit den weißen Stoffservietten.

Seit gut zwei Jahren gibt es nun das Königliche Forsthaus bei Königs Wusterhausen. Genauer gesagt: Das Forsthaus existiert schon seit 1775, jedenfalls wurde es da zum ersten Mal in einer Chronik erwähnt. Später ist es ein Wohnhaus gewesen, nach der Wende zog der letzte Mieter aus, das Anwesen verfiel und wartete auf Uwe Budach. Der ist ein Autohändler aus der Nachbarschaft und hatte einen Traum. Ein feines Restaurant sollte aus der Ruine auferstehen. Also kaufte er das alte Forsthaus und machte sich an die Arbeit.

Der Mut hat sich gelohnt. Ein Gasthof ist entstanden, an einem Fischweiher mitten in abgelegener Waldeinsamkeit, der die Anfahrt lohnt (eine knappe Autostunde von Berlin Mitte). Schwere alte Nadelholzbohlen bilden das Grundgerüst des Hauses, und zwischen ihnen ist nicht etwa gemauert, sondern die Wände sind aus Lehm hochgezogen. Eine ganz eigene Behaglichkeit wohnt deshalb in diesen Räumen, und der weiße Kachelofen tut sein Übriges dazu. Platz ist auf zwei Etagen für 90 Gäste (und im Freien noch ein mal so viel).

Wer hierherkommt, sollte zwei Grundbedürfnisse haben. Erstens eine große Sehnsucht nach Ruhe und zweitens Hunger. Beide Bedürfnisse werden hier aufs Prächtigtste gestillt.

Ruhe: Seen und Wälder, Wälder und Seen; Fahrrad fahren vielleicht (kann man hier leihen) oder Kanu (ebenfalls leihbar); spazieren gehen, angeln, aufs Wasser schauen. Mehr ist hier nicht. Und mehr soll auch nicht sein. Hunger: Mario Reschke ist hier Küchenchef, und seine Karte, die

alle zwei Monate wechselt, hat eine sehr bestimmte, eigene Handschrift: bodenständig und raffiniert.

Das Wildschweingulasch schmilzt auf der Zunge, der Rotkohl ist mit Holunder gewürzt, die Leber Berliner Art ist keineswegs deftig, sondern von unaufdringlicher Zartheit. Aber Reschke versteht sich auch aufs Mediterrane, feine Oktopusstreifen etwa mit Oliven in einer Tomatenmarinade, verschwenderisch mit Kräutern serviert, die übrigens aus dem eigenen Garten kommen. Die Weinkarte – größtenteils deutsche Gewächse – ist klein, aber verführerisch.

Ein Platz für ein Wochenende, für eine Familienfeier, für ein Abendessen. Und wer nicht mehr nach Hause fahren will, kann sich in einer der drei Ferienwohnungen einmieten (vier Betten für 95 Euro pro Nacht). Gaumen und Seele werden Danke sagen.

WOLFGANG PROSINGER

— Hauptstraße 2, 15741 Bestensee, Telefon: 033763-22777, www.kgl-forsthaus.de

Von TISCH zu TISCH

Sandak

Perlhuhn mit Blumenkohl und Estragon

VON BERND MATTHIES

Hier ergeht heute Reisebefehl. Nach Senftenberg sind es mit dem Auto, na, anderthalb Stunden, und nach dem Abendessen zurückzufahren empfiehlt sich eher nicht. Aber wollten Sie nicht schon immer einen Blick auf die junge Lausitzer Seenlandschaft werfen? Keine Angst: Wer noch das Vorurteil pflegt, die Gegend da unten sei flächendeckend von Industriestaub überzogen, sollte erst recht hin, um sich vom Gegenteil zu überzeugen.

Das Essen von Philipp Liebisch allerdings ist aus meiner Sicht der Hauptgrund für die Fahrt. „Sandak“ heißt das Restaurant im Hotel Seeschlösschen, weil das ein sorbischer Name für „Zander“ ist, und so heißt der Hotelier, der sich seit Jahren fast verzweifelt bemüht, einen anständigen Küchenchef an Land zu ziehen. Seit Eröffnung vor knapp drei Jahren hat das Restaurant drei verbraucht – der vierte kann es, wenn er bleibt, an die Spitze Brandenburgs schaffen.



Sandak im Hotel Seeschlösschen, Buchwalder Str. 77, Senftenberg, Tel. 03573 - 37890. Mi-Sa ab 18 Uhr geöffnet. Foto: K.-U. Heinrich

Was macht Liebisch da also? Stellt die Zeichen mit den ersten Häppchen auf Sieg. Es gibt im Glas eine geschichtete Creme aus Spinat, gelben Beten und einem Gelee aus Verjus, also dem Saft unreifer Trauben, das ist köstlich. In einem zweiten Glas tauchen die gleichen Zutaten noch einmal auf, diesmal als Schaum mit einem Knusperdeckel, das ist noch köstlicher. Schließlich schickt die Küche eine Kombination von Jakobsmuscheln in mehreren Garformen, mariniert, gebakken, gebraten, dazu roten Curry als Mousse, Mayonnaise und einen Würfel Honiggelee, ganz reduziert auf die Aromen und die Farben braun und orange.

Was daran neben dem kreativen Furor vor allem beeindruckt, sind die Sicherheit beim Würzen und Garen und die Genauigkeit der Proportionen, die bis zum Ende des Essens auf höchstem Niveau bleiben – es ist, Brandenburger Köche!, das Handwerk, das den Unterschied macht. Delice vom Perlhuhn mit zweierlei Blumenkohl und Estragon: Eine zeitgeistig kleinteilige Sache mit vielen Säucen und Aromen rund um eine kleine Knusperrolle mit Perlhuhn – aber egal, was man anbeißt und probiert, alles hat einen eigenen Ausdruck, nichts liegt nur als Deko auf dem Teller herum, und alles harmonisiert und kontrastiert wunderbar.

Auf so etwas wie den Kaisergranat mit Hahnenkamm, Mango und Kichererbsen muss man erst einmal kommen; die Idee dann auch noch so sicher und balanciert auf den Teller zu bringen wie hier ist der schwerere Teil. Die gegensätzlichen Konsistenzen von Krustentier und Hahnenkamm, die Süße der Mangowürfel und die herbe Cremigkeit des Kichererbsenpürees, dazu eine klassische Krustentier-Soße als kräftiger Akzent, das passt.

Schön saftig und aromatisch gelingen schließlich auch die etwas klassischer kombinierten Fleischgänge, zum Beispiel „Filet und Bonbon von der Nantaischer Ente“, das mit prima grünen Erbsen und kleinen Zwiebeln abgerundet wird – ein frühlingshaft grüner Teller mit vielen Ideen und einer profunden, dunklen Fleischjus. Nur beim klassischen Gänseleberaviolo mit geräuchertem Kartoffelpüree kam mir der Trüffeljus penetrant aufgedonnert vor, aber das ist Feinschliff, der garantiert noch folgen wird. Wunderbares Dessert: Topfensoufflé mit Tahiti-Vanille, Erdbeeren und Haselnüssen. (Menüs 65/95 Euro und à la carte)

Ein wichtiges Anzeichen dafür, dass Liebisch hierbleibt, ist die Tatsache, dass seine Lebensgefährtin Jana Metting den Service leitet. Sie macht das gut, freundlich, aufgeschlossen, bestens informiert über die Details des Essens – auch dies ist ein Riesensprung nach vorn seit meinem letzten Besuch. Auf der Weinkarte stehen gute, preiswerte Sachen, aber das Niveau hinkt dem der Küche doch noch deutlich hinterher. Das „Sandak“ ist gerade im Haus umgezogen und etwas überladen neu gestaltet worden, und auf der kleinen Terrasse wird nicht serviert, aber sie wird für Aperitif und Dessert genutzt.

In den Details der Gestaltung wird hier übrigens (zu) sehr deutlich, dass die „Bleiche“ in Burg als Vorbild dient. Die ist als Hotel noch weit weg – aber von der Küchenleistung schon in Reichweite.

KOCH Trick

Pasta mit Tomaten

VON RENZO PASOLINI

In Wahrheit heißt dieses Gericht „Pasta mit Tomatenfilets und Mozzarella“, doch das passt ja nicht in so eine kurze Überschrift!

Auf diese Art werden Penne oder kurze Makkaroni in Kampanien gegessen, das ist die Gegend bei Neapel. Ich liebe diese Pasta! Zuerst mache ich eine große Dose geschälter Tomaten auf, am besten San-Marzano-Tomaten, die kommen aus der Region und schmecken fantastisch. Für vier Personen wären 8 Tomaten ideal.

Ich quetsche etwas Saft heraus und halbiere sie der Länge nach. In einer Pfanne vier Esslöffel Olivenöl mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen erhitzen. Die 16 Tomatenhälften darin scharf anbraten; wer es pikant mag: Chili rein. Nebenbei Pasta (pro Esser 70 bis 100 Gramm) in gut gesalzenem Wasser nahezu al dente kochen, abgießen und in die Pfanne mit den Tomaten damit. Schön durchschwenken. Es stehen bereit: klein geschnittener Mozzarella (di bufala), zerrupftes Basilikum, feines Olivenöl. Pasta in Tellern verteilen, Käse, Kräuter und etwas Öl drüber.

Einfach, und doch eine Delikatesse.

— Renzo Pasolini ist Koch und Berater von Restaurants



Foto: Maria Wöber

Jetzt Rumtopf ansetzen!

ASMUSSEN ORIGINAL

Mai	Erdbeeren + 1 Fl. Feiner alter Asmusen Rum 54 %
Juni	Himbeeren
Juli	Kirschen + 1 Fl. Feiner alter Asmusen Rum 54 %
August	Birnen
September	Pflaumen + 1 Fl. Feiner alter Asmusen Rum 54 %

www.asmusen.de

Frohe Pfingsten und herzlich willkommen.
www.das-beste-brot-der-stadt.de

RESTAURANT & COCKTAIL LOUNGE

Ansbacher Straße 4
Ecke Kurfürstenstraße
U-Bhf Wittenbergplatz
50 m vom KaDeWe

Erleben Sie die Vielfalt,
Frische und das Aroma
Thailands.

SUKSAN
ORIGINAL THAI FOOD

www.suksan.de Tel. 030/21018673

Eintritt nur mit
TICKET
DIE TERMINE FÜR BERLIN UND POTSDAM

Das Veranstaltungsmagazin von Tagesspiegel und Potsdamer Neuesten Nachrichten mit dem Hauptstadtprogramm für die ganze Woche

Jeden Donnerstag in der Zeitung

TIPP ZU PFINGSTEN

CHINA & INDIA
Modernes asiatisches Live-Koch-Bufferet
Empfohlen von tip magazine 87

LIVE COOKING BUFFET

DAS BERÜHMTE ASIATISCHE BUFFET-RESTAURANT
Lin's Mandarin 2
in der Umlandstraße
Sie suchen aus. Wir kochen. Sie genießen!
Garantiert ohne Glutamate!
ALL YOU CAN EAT !!!

Großes Buffet
aus über 100 frischen Zutaten
NUR 15,90 €

Mittags-Bufferet
(Mo.-Fr. von 12-15.30 Uhr)
NUR 8,90 €

Umlandstraße 170A
10719 Berlin-Charlottenburg
zwischen Kur- und Lietzenburger Str.
in der UHLAND-FASANEN-PASSAGE

Öffnungszeiten:
täglich 12.00-23.00 Uhr,
Bufferet bis 22.00 Uhr

Telefon 030-88 92 36 38
www.linsmandarin2.de

RABATTAKTION
Bei Vorlage dieses Coupons erhalten Sie 5% Nachlass auf Ihre Gesamtrechnung!

Anzeigenannahme
Telefon: (030) 290 21-570, Fax: -577, E-Mail: anzeigen@tagesspiegel.de

— Fotos des Menüs gibt es ab Montag im Food-Blog <http://feinkosttagesspiegel.de>