



Berlin trumpft auf

Sicher, eine gewisse Portion Lokalpatriotismus muss man beim Ur-Berliner Matthias schon berücksichtigen. Aber wo er recht hat, hat er recht: Die neuen Hauptstadtrestaurants haben Klasse!

Der schon leicht abgekühlte Kulturkampf um die Molekularküche ist neu aufgeflammt, seit der spanische Küchenchef Santi Santamaria, fest verwurzelt im Lager der Traditionalisten, auf den avantgardistischen Halbott Ferran Adrià eingedroschen und ihm die Produktion von „Astronautennahrung“ und anderen Scheußlichkeiten vorgeworfen hat. Ein cleverer Schachzug aus Anlass einer Buchvorstellung, zweifellos; wir dürfen vermuten, dass die beiden privat längst nicht so verfeindet sind, wie das auf den ersten Blick scheint. In Deutschland gibt es (noch) keine so vehemente Kontroverse. Die Möglichkeiten der neuen Küche werden bei uns eher verschämt genutzt. Manch einer versteckt Knallbrause in der Schokolade, mancher kleckert alles, was gerade so herumliegt, in flüssig gefüllte „Sphären“. Über einen Durchbruch spanischer Dimension lässt sich nur spekulieren – momentan jedenfalls werden die Bastelkästen mit den Emulgatoren, Geliermitteln und Enzymen bei uns verstärkt in den Einzelhandel gedrückt und für den Bedarf ambitionierter Hobbyköche konfektioniert.

Aber es gibt auch deutsche Restaurants, in denen prononciert mit den Möglichkeiten der neuen Technik gearbeitet wird. Eines davon ist das etablierte „Amador“ in Langen, ein anderes das neue „Maremoto“ in Berlin. „Maremoto“-Küchenchef Cristiano Rienzner ist kein Hobbybastler, denn er hat das alchemistische Handwerk bei Adrià gelernt und fungiert als eine Art deutsche Bodenstation des Meisters. Näher heran geht es auf deutschem Boden praktisch nicht, und insofern sind die 129 Euro, die für das 15-gängige Menü fällig sind, als bemerkenswertes Sonderangebot zu verstehen. Rienzner nennt seine Küche „metaphorisch“, das ist was zum Grübeln: eine Küche, die nur so tut, als koche da einer? Dabei kocht er durchaus richtig, brät Fleisch, öffnet Austern und backt erstaunlich gutes Brot – es gibt also echtes Essen. Nur scheint mir, dass das streng durchorganisierte, für zwei Monate festgeschriebene und äußerst arbeitsaufwendige Menü gerade nicht jene

„emociones“ ausdrückt, die die Speisekarte verspricht, sondern eine bis ins letzte Detail auskalkulierte und also starre Nummernrevue darstellt.

Oh, es sind alle Tricks eingebaut: der in flüssigem Stickstoff zu Eis erstarrte Campari-Cocktail, der Estragon-Marshmallow, der in einer frittierten Knusperkugel versteckte Sherry, das in eine Spargelsaft-Sphäre eingebaute Eigelb, die dehydrierten Himbeeren. Und neben dieser Lawine isolierter Zungenreize stehen recht substanzielle Gerichte wie die akkurat gebratene Gänseleber, die mit Ananas, Aloe vera und Anisschaum ideal ergänzte Auster und das gute, aber doch ein wenig banale US-Rib-eye mit nahezu klassischer Béarnaise und dünnen Chips, die den ironischen Namen „Pringles Maremoto“ tragen. Spätestens wenn zum iberischen Schwein mit Kaffee und Lavendel die flüssig gefüllten Kullerchen wieder auftauchen, diesmal gefüllt mit Birnensaft, wünschen wir uns dann doch ein Ende der kulinarischen Metaphorik, ein echtes Stück Birne. Vermutlich hat diese Küche auf Dauer nur eine Chance, wenn sie aus den spanischen Aromenklischees ausbricht und sich auf regionale Wurzeln und bodenständigere Zutaten besinnt, wie es uns die besten skandinavischen Köche beispielhaft vorführen. Das ist in Berlin, zugegeben, ziemlich schwer.

Auch Tim Raue, der andere Berliner Vorzeigeavantgardist, hat wenig Interesse an Bollenfleisch und Königsberger Kloppen. Doch wenn er in seinem neuen Glitzerding hinter dem „Adlon“, dem „MA“, als Amuse-gueule ein elegant miniaturisiertes Stück Bismarckhering mit türkischem Joghurt aufischt, signalisiert er damit immerhin Gespür für den Geist der Stadt. Dann allerdings geht seine Küche mit Riesenschritten ab in Richtung China.

Raue hat schon in seiner Zeit im Berliner „44“ das Kunststück geschafft, eine frische, völlig neue Stilistik ohne irgendwelche Anleihen bei den Molekularkünstlern zu entwickeln – seine unverwechselbare, nahezu unkopierbare Küche hat die sinnliche, spontane Dimension, die deren Tüftleien fehlt. Sie ist im neuen Restaurant puristischer, weniger versessen auf Effekte und Kontraste

ADRESSEN

Maremoto
Strausberger Platz 2
10243 Berlin
Tel. 0 30/40 05 42 30
www.maremotoberlin.de
Di–Sa ab 18 Uhr

**MA Tim Raue und
uma Restaurant**
Behrenstraße 72
10117 Berlin
Tel. 0 30/3 01 11 73 33
www.ma-restaurants.de
MA Mo–Sa 18–23 Uhr
uma Mo–Sa 18–24 Uhr

und verzichtet auf angestrengt betonte Süße. Vor allem aber bietet sie ungewöhnliche Produkte, die wir allenfalls in Hongkong oder Shanghai erwarten würden: Seegurken, Abalone, Fish maw (getrocknete Schwimmblase), fabelhaftes Wagyu beef der höchsten Fettkategorie. Doch Raue kopiert nicht, sondern ordnet diese Zutaten so souverän in seinen ganz eigenen Küchenkosmos ein, dass der Gast vor Staunen baff ist.

Ich bin froh, dass ich hier keine Punkte vergeben muss, weil sich diese Aromenequibristik schwer mit anderen Kochstilen vergleichen lässt; aufregender isst man in Deutschland im Moment nirgendwo: Soft shell crab mit Lauchpüree und jungen Ingwersprossen, Kaisergranat mit Karottenvinaigrette und Koriander, Ochsenzunge mit japanischem Senf, pochiertes Birne, Kohlrabi und Kreuzkümmelgelee, eine ganze, konsequent durchgebratene kantonesische Taube mit Mandarinen, Artischocken und Chicorée. Die Seegurken werden von Raues Köchen eingeweicht, im Freien abgeflammt und anschließend stundenlang gekocht, bis die erwünschte, zart ploppende Konsistenz erreicht ist, die vage an gedünstete Tischtennisbälle erinnert. Das Essvergnügen erwächst aus der überraschenden Begleitung: Trüffeljus, Chili und dünn gehobelte rohe Scheiben aus dem Broc-

colistrunk, die in dieser Kombination mit der Aura einer raren chinesischen Wurzel auftreten. Es sind überhaupt gerade die Gemüse, die sich hier aus der Rolle der ewigen Garnitur lösen und eigene Statur gewinnen: „Staudensellerie mit Apfel, Kabeljau und Madagaskarpfeffer“ heißt ein typisches Gericht.

Tim Raue kopiert nicht, er kreiert einen eigenen Küchenkosmos

Bemerkenswert, dass Raue neben diesem Kraftakt im angrenzenden, legeren „uma“ auch noch seine Vorstellungen von zeitgemäßer japanischer Küche entfaltet. Hier gibt es Rinderfilettatar mit Heringskaviar und Gurken-Wasabi-Saft, rohen Thunfisch in vielen Varianten bis zum raren Toro, dem fetten Bauch, winzige japanische Gurken mit gebeiztem Heilbutt, Zitronen und Gin-Tonic-Gelee ... Ich hör' ja schon auf. Es ist sicher deutlich geworden, dass ich diese furiosen Aromengewitter höher bewerte als die abgeklärten Ingenieursarbeiten der Metaphoriker. Es wäre dennoch dumm, beides gegeneinander auszuspielen, denn all diese Restaurants bestätigen den Ruf Berlins als kulinarisch lebendigster deutscher Stadt.