

TAGESSPIEGEL

RERUM COGNOSCERE CAUSAS

Über
450
EMPFEHLUNGEN
für jede
Gelegenheit

DIE BESTEN
Restaurants, Bars & Cafés

GENUSS GUIDE

BERLIN & UMLAND

2019

Neue Trends • In & Out
Top 10 von Lunch bis Fine Dining

Es ist angerichtet

Tim Raue bringt es im Interview ab Seite 18 auf den Punkt: „Berlin gibt in Deutschland vor, was in der Gastronomie gerade besonders ist.“ Das Rad dreht sich hier einfach schneller – was natürlich auch Fliehkräfte erzeugt: Einige klassische Gourmettempel haben sich im letzten Jahr aus der Spaltenliga verabschiedet. Herrscht Katerstimmung? Mitnichten! Die Berliner Gastronomie boomt. Neu-Berliner aus der ganzen Welt bringen frische Ideen in die Stadt und entwickeln legere Konzepte, die auf Gemeinschaft statt Exklusivität setzen. Und: Es wird wieder viel ausprobiert, anders und besser gemacht.

Wir wünschen Ihnen eine genüssliche Zeit, das immer neue Berlin zu entdecken.

Ihr Kai Röger
Redaktion Genuss

The Grand
since 1842



TÄGLICH GEÖFFNET

Reservierung:
Tel. 030 / 278 909 95 55

Hirtenstr. 4 | 10178 Berlin
www.the-grand-berlin.com

Inhalt

Genuss Guide 2019



13 Weltküche

Alles schon mal da gewesen?

Bestimmt nicht! So gut wie nichts, was aktuell in den ambitionierten Berliner Trendküchen serviert wird, hat vor zehn Jahren überhaupt existiert



18 Interview

Wer braucht heute noch bretonischen Hummer?

Gibt es eine Zukunft für klassisches Fine Dining? Ilona Scholl, Tim Raue, Billy Wagner und Willy Schlögl antworten

6 Amuse

Zur Freude des Gaumens

Eine Hommage an den Gruß aus der Küche von Berlins besten Köchen



24 Handwerk

Hier geht's um die Wurst ...

... und um Brot, Butter, Essig – die neue Lust der Köche am Selbermachen

32

Törtchen



Kein Fall von süßer Sünde

Leicht und köstlich – vegane Patisserie ist neuerdings eine für alle



36

Barfood

Früher war mehr Nüsschen

Warum gut gemachte Snacks am Tresen so viel Spaß machen

42

In & Out

Trendcheck: Was kommt, was gefällt, was kein Mensch braucht

ANZEIGE

Top 10

Die Besten

- 47 Fine Dining**
Klare Linie, große Vielfalt – Berlins kulinarische Spitze
- 52 Neue Berliner Schule**
Avantgarde-Küchen mit großer Strahlkraft
- 55 Casual Dining**
Hohes Niveau, entspannte Preise – die Bistronomy-Liga
- 60 Asiatisch**
Zwischen Tradition und Moderne
- 65 Mediterran**
Von Italien bis nach Israel – alles, was Spaß macht
- 71 Deutsch-Österreichisch**
Sehr viel mehr als Schnitzel und Schmarrn
- 76 Typisch Berlin**
Ungewöhnliche Konzepte und innovatives Design
- 82 Lunch**
Wo der Mittagstisch Top-Küche zu kleinen Preisen bietet
- 86 Weinbars**
Gute Weine sind Pflicht – diese Häuser bieten noch mehr
- 92 Cafés & Patisserien**
Naschen international oder ganz individuell
- 97 Potsdam & Brandenburg**
Wohin eine Landpartie sich immer lohnt

Gute Adressen

- 104** Fine Dining, **107** Italienisch, **111** Französisch, **112** Deutsch-Österreichisch, **116** Asiatisch, **120** International, **125** Grillrestaurants, **126** Imbiss, **127** Cafés, **130** Bars & Weinbars, **132** Biergärten, **133** Feinkost, **138** Potsdam & Brandenburg
- 141** Übersicht nach Bezirken
- 144** Übersicht A-Z
- 146** Impressum

BERLINER
BRANDSTIFTER

National &

international

prämiert

für Geschmack
und Design



Berlin Vodka:



Premium Kornbrand:



Berlin Dry Gin:



Fotos – Ben Fuchs
Text – Kai Röger

Zur Freude des Gaumens

Fünf Grüße aus Berlins Küchen

Wie der französische Name schon sagt, geht es beim Amuse Gueule um nichts anderes als die pure Gaumenfreude. Bei einem klassischen Menü werden die raffinierten Kleinigkeiten als Überraschung vorneweg serviert. Einst als großzügige Geste erfunden und etabliert, verschwinden diese kleinen Geschenke an den Gast mehr und mehr aus den Menüfolgen moderner Restaurants. Sie werden als nicht mehr zeitgemäßes Ritual einer überlebten Klassik empfunden. Was schade ist. Kann der kleine Gruß doch große Wirkung zeigen und wunderbar auf den Stil einer Küche einstimmen, wie unsere Beispiele zeigen.

**Gal Ben-Moshe****Prism**

Der gebürtige Israeli schöpft die Inspiration für sein Menü aus seiner Biographie: Mal setzt er traditionelle Produkte aus dem ostmediterranen Raum mit modernen Techniken neu in Szene, mal erinnert er die herausragenden Geschmackserlebnisse seines Lebens in neuem, handwerklich ausgefeiltem und aromenverdichtetem Kontext. Wie hier bei der pochierten und in Koji marinierten Auster mit Meerwasser, Zitronen-Sabayone, gefrorenem Apfel und Fingerlimes – eine Hommage an die erste gegessene Auster.

Früher war mehr Nüsschen



Kleine Form,
groß im Kommen:
Warum der Barfood-
Trend so viel Spaß
macht



Bar am Steinplatz

Tresenessen vom
Spitzenkoch:
Nicholas Hahn
serviert knusprige
Auberginen mit
geräuchertem
Joghurt

Text — Felix Denk
Fotos — David Heerde

Freundschaft

Gurkensalat, Tatar,
Tafelspitz mit
Kürbiskernöl:
In der „Freundschaft“
gibt es vom Einfachen
das Gute



Wagner

Bar? Restaurant?
Das „Wagner Cocktail
Bistro“ ist ganz klar
beides



Die Besten — Neue Berliner Schule

Jedes dieser Restaurants könnte auch bei „Fine Dining“ stehen, alle bieten Genuss auf höchstem Niveau und lassen auch sonst keine Wünsche offen. Was diese Restaurants zu Ausnahmen macht, ist ihr „brutal lokaler“ oder mindestens extrem produktzentrierter Ansatz nach skandinavischem oder japanischem Vorbild, der in seiner Radikalität avantgardistisch ist, aber auch erklärt werden muss. Der Name „Neue Berliner Schule“ deutet an, dass die Stadt in Deutschland den besten Nährboden dafür liefert





EinsunterNull

Der Name beschreibt den Gastraum, der liegt nämlich in recht streng-modernem Ambiente ein Stockwerk unter der Erde. Oben, auf Null also, wird an vier Tagen Lunch serviert und hier befindet sich die Küche Andreas Riegers, einem der kompromisslosesten Köche Berlins. Rieger ist ein Intellektueller mit herausragenden technischen Fähigkeiten. Seine Gerichte entstehen aus Reflexionen über ein Produkt. Die Kuh zum Beispiel stellt er mit perfekt gegarten Scheiben vom mit Heu-Rinderjus glacierte Rinderherz auf Gerstencreme und Dinkelgras-Mayonnaise nach. Beim Thema Pilz verwendet er Elemente aus Zucht und Wildwuchs: Rohe Champignonscheiben, eine Decke aus schwarzoxidiertem Pulver fermentierter Pilze flankiert von Kiefernadel- und Heunoten, dazu Roggenteigspätzle – verkopft und köstlich.

Um diese erzählende Küchenakrobatik realisieren zu können, schnürt Rieger das Korsett für den Gast ziemlich eng: Es gibt nur ein Menü in sechs bis zwölf Gängen. Das klingt restriktiv, ermöglicht Rieger aber maximale Kontrolle. Neu ist die Klassiker-Karte, die recht günstig bekannte Gerichte Riegers wie das Champignonbrot bietet. Als vermittelnde Instanz gibt es noch den grundsympathischen Ivo Ebert, der mit feinem Gespür und Leidenschaft für unkonventionelle Weine die richtige Begleitung der fordernden Gänge findet.

Mitte, Hannoversche Str. 1, €€€,
restaurant-einsunternull.de,
Seite 104



Ernst

Von der Weddinger SPD-Zentrale sind es nur ein paar Schritte, aber das ist sicher nicht der Grund, weshalb Dylan Watson-Brown hierhin gezogen ist. Der Ort, an dem er seine extrem puristische Produktküche zelebriert, spielt auch keine wesentliche Rolle, weil die zwölf Plätze oft komplett von eigens angereisten Foodies besetzt sind.

Der Gast, der den Menüpreis von 165 Euro bereits bei der Reservierung per Kreidkarte entrichten musste, wird auf Klingeln eingelassen und zur Theke geführt, wo sich alsbald eine Karawane von 25 bis 30 kleinen Gerichten in Gang setzt, die in der Zusitzung auf den unverfälschten Produkteschmack japanisch zu nennen ist, allerdings kommen diese Produkte alle aus der Region oder von der Ostseeküste. Unnachahmlich, wie hier herausragend guter Spargel in vier, fünf verschiedenen Zubereitungen sein ganzes Aroma entfalten kann, oder wie ein Steinbuttfilet nur mit etwas rauchiger Butter in seiner Reinheit alle komplizierten Gourmet-Rezepte vergessen lässt. Christoph Geyler, der nicht mehr so angestrengt doziert wie am Anfang, bietet dazu eine genau abgestimmte Getränkebegleitung mit Variationsmöglichkeiten.

Seine Weinkarte ist ein umfassendes Lexikon des „Natur“-Kults.

Wedding, Gerichtstr. 54, €€€,
ernstberlin.de,
Seite 104

