

Aus dem Stau direkt ins Paradies

Von Wolfram Siebeck

Endlich hat die Hauptstadt mehr gute Restaurants als Hamburg. Sogar im Umland kann man jetzt unter Michelin-Sternen essen. Und in einem italienischen Ecklokal erfährt man, was Wahrheit in der Kochkunst ist

Wie jede große Stadt hat Berlin ein Naherholungsgebiet, wo sich die Berliner von den Strapazen der Feinschmeckerei erholen, denen sie in ihrer Stadt auf Schritt und Tritt ausgeliefert sind. Das Gebiet heißt Mark Brandenburg, besteht aus Kiefern und Sand sowie mehreren Seen. Als ich mich an einem Sonntagmittag unter die Erholung suchenden Autofahrer mischte und Hunger bekam, fand ich alle Gaststätten geschlossen und versuchte mein Glück an einer Tankstelle in Müncheberg. Ja, sie hatten Sandwiches für Touristen, aber diese (die Sandwiches) waren krumm wie gichtgeplagte Opas und mit Scheiben von grün gekochten, harten Eiern belegt, sodass ich fragte, ob man mir nicht eine frische Semmel mit nichts als Butter schmieren könne. Doch, ja, konnte man. Aber nicht mit Butter. Mit Margarine.

So aß ich meine erste Margarinesemmel seit einem halben Jahrhundert, und so schmeckte sie auch.

Ein Hotel im Kaiser-Wilhelm-Design

Ich war in der falschen Gegend gelandet. Ziemlich genau vierzig Kilometer südlich von jener Tankstelle nämlich liegt Storkow. Dort hätte ich eine andere Erfahrung machen können. Ich habe sie nachgeholt, und sie hatte nicht den nostalgischen Charme des Müncheberger Brötchens. Sie verkörperte die Zukunft der blühenden Landschaft und hieß Schlosshotel Hubertushof in Storkow-Hubertushof.

Es gibt einen Bahnhof gleichen Namens, der ist eine Kreuzung zwischen Puppenstube und High Noon. Das Schlosshotel im Kaiser-Wilhelm-Design gehört ebenfalls in die Historismus genannte Kategorie, welche in der Metropole bekanntlich viele Anhänger hat. Von Fall zu Fall kann so ein Ambiente aus wuchtigen Schnitzereien an Türen und Kredenzen ganz gemütlich sein.

Auch in der Hubertushöhe stören die hundertjährigen Relikte nicht, dazu ist der Bau viel zu klein. (Hat aber 22 Zimmer und Suiten zu Preisen von 150 bis 440 e). Was dieses gastliche Haus wirklich auszeichnet, ist der Michelin-Stern, der über seinem Türmchen schwebt, da es sonst nur noch einen in der Mark Brandenburg gibt (in Eichwalde).

Nähert man sich dem Ort der kulinarischen Versprechungen, wird man durch Schilder auf die Spezialität der Landschaft aufmerksam gemacht. Sie heißt Kartoffeln. Das beruhigt, nachdem die Alternative sich als Margarine zu erkennen gegeben hat.

In der Küche des Kurt Jägers wird nicht sehr regional gekocht, dafür aufwändig und verspielt. Vier hervorragend gewürzte Amuse-Gueules unterstreichen seine Fantasie, die Vielfalt auf den Tellern ist effektiv und soll es sein. Wieso käme man sonst (zum Hirschrücken) in den Genuss von Schokoladespaghetti?

Und auch die Kuckucksspucke, dieser luftige, farblose Schaum, wirkt sowohl neben Jakobsmuscheln als auch zu den Safranravioli mit Dörrobst verblüffender als die, im Vergleich zu Berliner Restaurants, maßvollen Menüpreise: mittags 42 oder 48 e, abends 80 bis 135 e.

Bei der Rückkehr in die Metropole erwarteten mich der beglückend großstädtische Stau und die Nachricht, dass zwei der besseren Restaurants nicht mehr existieren. Rockendorf, das die Witwe des Altmeisters nach

seinem Tod weitergeführt hatte, und Viehhauser im Presseclub.

Man könnte sich darüber hinwegtrösten, indem man die übrig gebliebenen zählt und zu der erstaunlichen Feststellung kommt, dass Berlin inzwischen mehr gute Restaurants hat als Hamburg, von München ganz zu schweigen. Und zwar vor allem in der Mittelklasse, wo den Köchen gar nichts anderes übrig bleibt, als genauso gut zu kochen wie die zahlreiche Konkurrenz, wenn möglich sogar besser.

Einen gibt es, der fünf Tage in der Woche vorführt, wie das geht. Es ist Paolo Bragantini von Ana e Bruno. Seit Jahren wird dieses Restaurant im westlichen Charlottenburg von der Lokalpresse als Edelitaliener bezeichnet.

Nichts könnte falscher sein als diese oberflächliche Beschreibung. Ana e Bruno ist eines der besten Restaurants auf deutschem Boden, in Italien kenne ich keines von derartigem Glanz.

Wo bleiben die Sterne für diesen Edelitaliener?

Dieser Glanz geht allein von der Küche aus, wo seit neun Jahren dieser virtuose Italiener namens Paolo Bragantini am Piano steht. Was er unter dem wachsamen Auge seines Patrons, des Bruno Pellegrini, kocht, ist Kochkunst in höchstem Grade. So modern und raffiniert, so präziös und originell kochen nur die besten seiner Zunft. Deshalb ist es eine Schande für Michelin, dass Ana e Bruno nicht schon lange einen Stern (gerechterweise zwei Sterne) besitzt. Nur wenige Spitzenköche wie Vigato (Apicius in Paris) und der Elsässer Jean-Georges Klein (L'Arnsbourg in Baerenthal) verfügen über die kulinarische Intelligenz, die bei der Entscheidung für eine Zutat, für ein Aroma so wichtig ist. Sechs Gänge und kein einziger Schwachpunkt, sondern sechs staunenswerte Höhepunkte – welches Restaurant betritt man mit solchen Erwartungen?

Die bei Ana e Bruno praktizierte Kochkunst hat mit italienischer Küche wenig zu tun. Denn drei dünne, mit Foie gras gefüllte Ravioli hat heute jeder ehrgeizige Küchenchef im Repertoire, von den Mittelmeerfischen ganz zu schweigen. Richtige Nudelgerichte, die in Berlin täglich tonnenweise in verweichlichten Mägen landen, stehen bei Ana e Bruno nicht auf der Karte.

Es ist die Art und Weise der Zubereitung, also der Stil des Chefs, der den Rang einer Speise bestimmt. Und, natürlich, seine Kunst des Schmeckens und Würzens. Das alles genießt man hier in einer beglückenden Vollkommenheit, zu der die Weinkarte nicht wenig beiträgt. Sie ist, neben Signor Pellegrini und seinem Team, so authentisch italienisch, dass hier wohl der Grund zu suchen ist, dass Ana e Bruno den Italo-Restaurants zugeordnet wird.

Besucht wird das Restaurant jedenfalls nicht von Gästen, die im Salat den Mozzarella suchen oder auf den Parmesanreifer warten. Ana e Bruno ist ein Gourmet-Treffpunkt reinsten Wassers, wenn ich das angesichts der Weinkarte mal sagen darf. Wer bisher glaubte, gute Italiener getrunken zu haben, sollte sich vom Patron eines Besseren belehren lassen, wie überhaupt ein individuelles Menu, vom Küchenchef Guise zusammengestellt, in seiner Wirkung auf die Glück auslösenden Zellen schwerlich übertroffen werden kann.

Natürlich setzt das beim Gast die Übereinstimmung mit den stilistischen Eigenarten dieser Küche voraus. Das bedeutet eine Vorliebe für klare Linien, eindeutige Aromen und eine Schlichtheit, die, im Gegensatz zum Imponiergehabe der Jongleure und Feuerwerker, auf das ganze effektvolle Getöse verzichtet, das weltweit immer noch kennzeichnend ist für das, was die Öffentlichkeit Kochkunst nennt. In diesem Eckrestaurant im Berliner Westen lernt man die Wahrheit kennen.

SCHLOSS HUBERTUSHÖHE

Robert-Koch-Straße 1 15859 Storkow-Hubertushöhe Telefon 033678/430, Fax 033678/431 00
www.hubertushoehe.de.

Restaurant Windspiel Mo. geschlossen

ANA E BRUNO

Sophie-Charlotten-Straße 101, 14059 Berlin Telefon 030/325 71 10, Fax 030/322 68 95,
www.ana-e-bruno.de So. und Mo. sowie 2 Wochen im Juli/August und 2 Wochen im Januar geschlossen

Machen Sie mit beim ZEIT-Kochwettbewerb 2002! Wer beim großen Wettkochen in Hamburg (17. Juni 2002) das beste dreigängige Menü kreiert, in dem irgendwo Ingwer vorkommt, darf am Ende bei Alain Ducasse in Paris zu Abend essen. Alle wichtigen Informationen über die Aktion Ein Menü für Siebeck finden Sie in unserer Eigenanzeige auf Seite 54 und im Internet unter www.zeit.de/leben

DIE ZEIT, 10/2002