

Vielfalt an der Spitze

Was können Berlins beste Köche? Eine Rangliste

2007 war ein gutes Jahr für die Berliner Top-Gastronomie: Erstmals seit rund zehn Jahren wieder ein Zwei-Sterne-Restaurant (Fischers' Fritz), ein neuer Stern für das „Rutz“, gute Stimmung, gute Geschäfte. Berlin hat sich als kulinarisch führende Großstadt etabliert. Ihr größter Vorteil ist die stilistische Breite. Vielfältiger lässt sich auf diesem Niveau nirgendwo sonst im Land essen, von üppig ausgepolsterten Traditionsmenüs bis hin zu gewagten Experimenten. Dies sind meine aktuellen Top Ten:

1. Christian Lohse (Fischers Fritz, Regent Hotel). Wer so aus dem Vollen schöpfen darf, hat einen gewichtigen Startvorteil. Doch Lohse inszeniert keine Materialschlachten, sondern eine subtil choreographierte Luxusküche mit Überraschungen, die ihn als vorsichtigen Modernisten ausweisen, seine Gänseleber mit Räucheraal und Pfefferkaramell ist ein neuer Klassiker. Hat Drei-Sterne-Potenzial, wenn ihm das Hotel ein separates Restaurant ohne Frühstücksbuffet und Sieben-Tage-Pflicht spendiert.

2. Thomas Kellermann (Vitrum, Ritz-Carlton). Der führende Gemüsespezialist unter Berlins Köchen schafft Harmonie und Aromenreichtum auch und gerade dann, wenn er auf die Attribute der Edelküche verzichtet. Leichtigkeit und Eleganz ohne jede Angestrengtheit. Mein nächster Zwei-Sterne-Kandidat.

3. Thomas Kammeier (Hugos, Intercontinental). Die Leichtigkeit des kulinarischen Seins auf jedem Teller, sanft, geschmackssicher, manchmal schon zu abgeklärt. Sollte noch mehr wollen.

4. Michael Hoffmann (Margaux). Der Polarisierer und Kräuterzauberer. Hat alles drauf zwischen obergemal und „Was soll das denn jetzt?“, mit starker Tendenz nach oben. Im Restaurant könnte es allerdings gern ein wenig lockerer zugehen.

5. Michael Kempf (Facil). Der Jüngste. Hat sich freigeschwommen und besticht durch eigenwillige, klare Kompositionen, in denen der mediterrane Impuls nie Klischees produziert. Profitiert auch da-

von, dass sein Restaurant nun mal das konkurrenzlos schönste ist.

6. Marco Müller (Weinbar Rutz). Wild, schräg, lustig, verspielt, nie langweilig. Vom Tisch direkt vor der Küche sieht man am besten, wie sehr gerade dieser gewagte Stil professionelle Präzision und Gelassenheit voraussetzt.

7. Bobby Bräuer (Quadriga). Erst hier unten? Ich weiß ja auch nicht - er könnte viel weiter oben stehen, hatte im letzten Jahr immerhin die Jury der „Berliner Meisterköche“ weitgehend hinter sich. Aber irgendetwas hindert ihn daran, die Bremsen der Konvention ganz zu lösen.

8. Matthias Buchholz (First Floor). Ist nicht mehr da, wo er schon mal war, zumal, wenn er mit der Avantgarde Schritt zu halten versucht. Die ist nicht sein Thema; in moderner, mediterraner Klassik kann er nach wie vor Großes bieten.

9. Bruno Pellegrini/Andrea Girau (Ana e Bruno). Schlicht und einfach: Die beste italienische Küche in Deutschland, konsequent, puristisch. Und hochmodern gerade deshalb, weil sie ohne vordergründige Avantgardismen auskommt.

10. Thomas Neeser (Lorenz Adlon). Kann alles, hat alles. Und doch wünscht man ihm eine Fee, die ihn vom Druck des Hotels und den darin eingebauten Luxuszwängen und Entenpressen befreit.

Da fehlt einer? Na klar: Tim Raue, der das „44“ verlassen hat und voraussichtlich im April „Ma“ und „Uma“ im Adlon-Palais eröffnet. Das sehen wir dann mal - auf dieser Liste wäre er im Dezember noch die Nummer eins gewesen.

Doch wo sind die jungen Köche, die nachdrängen? Kolja Kleeberg vom „Vau“ ist immer für den Wiederaufstieg gut, aber alles andere als ein Newcomer. Einige andere Köche könnten, wollen aber nicht. Und ob Danijel Kresovic, der Raue-Nachfolger im „44“, neben Mut auch genügend Geschmackssicherheit mitbringt und außerdem die Nerven für die Ansprüche einer großen Hotelküche? Warten wir es ab. BERND MATTHIES