

ERLEBEN

Das „Genuss-Menü“

Unsere Gourmetreihe führt im Juni zum Kräuterexperten **Stephan Garkisch**

19. Juni
im
Restaurant
Bieberbau



Das Ambiente des denkmalgeschützten Gastraums, die schöne Terrasse, eine Gastgeberin, die die Weine des Weinguts Disibodenberg (Ex-Klostermühle, Nahe) perfekt auf ein Menü ab-

stimmt, bei dem Stephan Garkisch aus dem Vollen schöpfen kann – eine traumhafte Gelegenheit, das besternte Kleinod (Durlacher Str. 15, Wilmersdorf) ganz neu zu entdecken.

Preis 109 Euro p.P. inklusive Wein und Wasser, Reservierungen unter Tel. 853 23 90 oder restaurant@bieberbau-berlin.de

TERMINE

KULINARISCHER KALENDER

Ein italienischer Sonntagsbrunch, eine hochprozentige Getränkebegleitung, eine Whiskey-Reise durch Amerika und eine Party mit gutem Zweck – Tipps für eine genussvolle Woche



2. 6.

ITALIENISCHER BRUNCH

Schon wieder eine neue Möglichkeit, ziemlich schön in den Sonntag zu starten. Das elegante „To the Bone“ in der Torstraße bietet jetzt auch einen Brunch an – inklusive vieler Klassiker mit italienischem Twist: French Toast mit Ricotta und Erdbeeren, Pancakes mit Mascarpone und Blaubeeren. Lieber herzhaft? Die Eggs Benedict kommen hier mit einer dicken Scheibe Pancetta, genau wie der gegrillte grüne Spargel mit pochier-

tem Ei. 10.–16 Uhr. **To the Bone**, Torstr. 96, Mitte



4. 6.

SCHNAPS ZUM ESSEN

Getränkebegleitung mal ganz anders: Am Dienstag gastiert der Brenner Felix Georg Kaltenthaler im „Restaurant am Steinplatz“ und stellt dort den Obstjahrgang 2018 vor – als Pairing zu einem Viergang-Menü, das sich Küchenchef Nicholas Hahn ausgedacht hat. Weine werden auch ausgeschenkt. Wen dann noch der Durst quält: Eiben Digestif gibt es auch noch. Beginn 19 Uhr, 89 Euro pro Person. Tickets: eventbrite.de

Restaurant am Steinplatz, Uhlandstr. 197, Charlottenburg



5. 6.

CRAFT WHISKEY AUS DEN USA

Mit ihren rund 800 handwerklich hergestellten Destillaten ist die Beavis Bar in Mitte längst eine Art von begehbarer Enzyklopädie des guten Schnapses. Ab jetzt gibt es jeden Mittwoch einen Craft-Whiskey-Abend. Heißt: Die Crew um Jon Cooper und Rik Lusing stellt sechs Whiskeys vor, die sie teils europaweit exklusiv ausschenken, und sie serviert dazu passendes Barfood. Los geht's mit einer Rundreise durch Amerika. Ab 19 Uhr. **Beavis Bar**, Veteranenstr. 11, Mitte

TIPP

VORMERKEN

DRINK PINK PARTY AM 16. Juni Am Herd stehen die Köche von Aigner, Altes Zollhaus, Rötisserie Weingrün, Rutz und Schmidt Z & KÖ. Dazu servieren Gastgeber Herbert Bettle und der Weinladen Schmidt die passenden Sommerweine (85 Euro). Es gibt also genug gute Gründe, am Sonntag, 16. Juni, ins „Alte Zollhaus“ zu kommen. Der beste Grund ist aber, dass 10 Euro pro Gast der gemeinnützigen Berliner Krebsgesellschaft zugutekommen. 12 bis 18 Uhr. Anmeldung unter: info@aigner-gendarmenmarkt.de **Altes Zollhaus**, Carl-Herz-Ufer 30, Kreuzberg

WEIN der Woche



Scheurebe Dettelbach

DER BALSAMISCHE

Rot und Wein bilden eine elementare Mahlzeit, wenn beide mit ehrlichem Handwerk erzeugt werden. Wissen, Geduld, beste Zutaten ohne Zusatzstoffe – das ist bei Winzern wie Bäckern die Basis für Qualität. Die Bäckerei Seitz hat fränkische Wurzeln und erfüllt seit 20 Jahren die Gegend um den Alten St.-Matthäus-Kirchhof mit morgendlichem Backstubsduft. Ob Angeschobenes oder Walnussbrot, Rhabarberkuchen oder Eierschecke, hier wird mit Herz gebacken, nicht mit der Fertigmischung.

Samstags kommen unwiderstehliche Hefezöpfe und Laugencroissants hinzu. Auch beim Wein geht die Bäckerei Seitz keinerlei Kompromisse ein. Die fränkischen Flaschen stammen vom VDP-Weingut Glaser-Himmelstoss, einem traditionellen Qualitätszeuger an der Mainschleife. Die Scheurebe aus den Dettelbacher Lagen von 2016 trinkt sich jetzt wunderbar harmonisch: reife Grapefruit mit etwas Zitronengras, zarte balsamische Süße, pikantes Finale. Und dazu eine Scheibe Frankenklaib. **ULRICH AMLING**

Scheurebe Dettelbach 2016, Weingut Glaser-Himmelstoss, Franken. Bei Brot und Wein, Bäckerei Seitz, Hochkirchstr. 10, Schöneberg, 9,90 Euro

FUNDSTÜCK



Fast ein Cognackchen

GEREIFTER KORN

Der Korn ist ja schon lange nicht mehr der Proll unter den Schnäpsen, den man nur in der Eckkneipe zu einer Mollie bekommt, die das scharfe Zeug löschen soll. Aber so pickfein wie der ein Jahr in Cognacfassern gereifte Kornbrand der „Berliner Brandstifter“ kommt er dann doch höchst selten daher. Nicht ohne Grund. Die Edelbrenner feiern ihr zehnjähriges Bestehen, und da darf es schon was Besonderes sein. Zumal der erste Brand der Stifter auch ein Korn war. Ein Dry Gin gesellte sich dazu, ein Vodka – und eben jetzt der auf 1799 Flaschen limitierte

Kornbrand, für den 14 000 Weizenkörner pro Flasche zur Maissche verarbeitet werden. Durch die lange Lagerung bekommt er seine goldene Farbe und eine weiche Eichenholzfass-Note. Man ahnt am Gaumen Rosinen und süße Trauben, es duftet nach Vanille – und am besten trinkt man diesen samtweichen Korn pur auf Eis. Ein bisschen rätselhaft die Werbekampagne: Man sieht eine feine, wie die Unterzeile suggeriert, „in Berlin gereifte“ Dame mit Tumbler in der Hand. Es ist die Mutter von Gründer Vincent Honrodt. Aber gut, der Korn immerhin ist keine Schnapsidee. **FELIX DENK**

Gelagerter Kornbrand, 39,99 Euro, über berlinerbrandstifter.de/shop

Von TISCH zu TISCH

Trattoria Rossi

Ein Italiener im Pasta-Bezirk Charlottenburg, der es schafft, Klassikern eine ganz eigene überraschende Note zu geben



Den Mangel an Dessertkreativität in italienischen Restaurants habe ich an dieser Stelle immer mal wieder beklagt. Aber es geht eben doch anders. In der Trattoria Rossi, einem ansonsten eigentlich nicht sonderlich auffälligen Lokal im Pasta-Bezirk Charlottenburg, kam endlich mal ein Dessert auf den Tisch, von dem ich schon länger geträumt habe: Ananas-Carpaccio. Hauchdünn geschnittene, gefaltete Scheiben von frischer Ananas, mit Gewürzen mariniert, verziert mit Blau-, Brom- und Himbeere, Kapkirsche und gefächerter Erdbeere. Die halbe Zimtstange deutet schon in die Hauptgeschmacksrichtung, aber es ist mehr dabei, und das schmeckt nicht mal weihnachtlich, sondern ganz frisch nach Frühling. In diese Richtung dürfen sich auch andere Restaurants gern orientieren, denn das ist es ja, was man sich am Ende eines Mahles wünscht: etwas Süßes, etwas Frisches und Geschmacksvolles (7,80 Euro).

Zum Dessert passte der Wein, ein 2018er Prisma Pecorino Terre di Chieti aus den Marken mit subtilen Noten von exotischen Früchten. Dieser Wein aus einer alten Traube wird erst seit den frühen neunziger Jahren wieder produziert (22,50 Euro). Markenzeichen der Trattoria ist ein lebensgroßes Pferd aus Glasfaser, das vor der Terrasse steht, die das Ecklokal umgibt. Drinnen weiß gedeckte Tische, an den Wänden Bilder, die mit der Geschichte der Betreiber zu tun haben. Hier herrscht eine ganz persönliche Atmosphäre, wie es sich für einen Nachbarschaftsitaliener gehört. Pizza, Pasta müssen sein, hier sogar in der saisonalen begrenzten Variante mit schwarzem Trüffel auf dem Büffelmozzarella der Pizza oder Pulpo Bolognese auf den schwarzen Sepia Tagliolini. Es gibt aber auch eine ganz interessante Saisonkarte. Vorweg zweierlei Kräuterrollen mit duftig frischem dunklem Brot. Gut auch die drei „Crostini Toscani ai Fegatini“, knusperndes Brot mit hausgemachter, eher etwas deftiger Hühnerleberpastete bestrichen und mit winzigen Scheiben von roten Zwie-

beln und großen Kapern apart geschmückt (6,50 Euro). Interessant schmeckte auch die Gemüsesuppe mit reichlicher Fischeinlage – Tintenfisch, Dorade und rosiger Garnele –, dazu Möhren, Zucchini, Fenchel in einer mild gewürzten Brühe. Auch das ein Gericht, das man nicht überall vorgesetzt bekommt (9,80 Euro). Das Lamm war sehr reichlich und dekorativ aufbereitet auf einer kräftigen Rotweinsauce. Dazu gab es dicke Kartoffelscheiben, die ein bisschen zu tief in den Öltopf geschaut hatten, außerdem einen Spinatflan – kleine eigene Akzente der Küche, die den Speisen jenen Charme geben, der sich von anderen abhebt (25,50 Euro). Der warme Salat vom frischen Thunfisch in knuspriger Sesamkruste mit weißen Cannellini-Bohnen war zwar unter der Kleinigkeiten und Vorgerichten aufgeführt, kann aber ein veritables Hauptgericht ersetzen. (15,80 Euro).

Der Vollständigkeit halber sei noch ergänzt, dass es auch hier natürlich Tiramisu gibt, sogar hausgemacht, und dazu Klassiker wie Tartufo-Eis und das auch nicht mehr so ganz brandneue warme Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis. Aber die Anstrengung, besondere Akzente zu setzen, ist erkennbar und wird von den Gästen offensichtlich goutiert.

Wenn man in der Gegend ist, sollte man durchaus mal vorbeischaun. Nicht umsonst werben die Betreiber des ziemlich geräumigen Lokals mit kleinem Nebenraum für Geburtstage etc. mit dem Spruch: „Bei uns ist frischer Wind eingeblasen.“ Wenn der gelegentlich auch mal die Waschräume durchpusten könnte, wäre noch ein Stück Lebensqualität zusätzlich gewonnen. Aber was auch immer man an kleinen Macken entdecken mag, der Grappa aufs Haus steht für italienische Gastfreundschaft nach alter Art und trägt zum Corpsgeist der Stammgäste sicherlich bei. **ELISABETH BINDER**

Trattoria Rossi, Friedbergstr. 22, Charlottenburg, Telefon 3000 7963, Mo-Sa 17–23 Uhr

Mund PROPAGANDA



Nele Heinevetter

... bringt Kunst in die Pommesbude im Sommerbad Humboldtthain. Heute startet im „Tropez“ das neue Programm „Amour“

Sie sind Kunsthistorikerin. Wo haben Sie gelernt, wie man eine Fritteuse bedient?

Ich habe ein Praktikum im „Seepferdchen“ im Schwimmbad an der Seestraße gemacht. Nach zwei, drei Tagen hat man das drauf. Letztlich braucht man vor allem gutes Öl – im „Tropez“ nehmen wir Sonnenblumenöl, und das muss man regelmäßig wechseln – und, klar, gute Kartoffeln.

Wo essen Sie selbst Pommes?

Im Schwimmbad. Das hat für mich vor allem mit dem Ort zu tun. Ansonsten esse ich sie gern als Autobahntratt bei „McDonald's“. Und wenn ich mir richtig was gönnen will, bestell ich die im „Grill“ und dazu einen Salat. Sonst nichts.

Welches Kunstwerk in einem Berliner Restaurant mögen Sie?

Die kleine Rakete von Cosima von Bonin im „Petit Royal“. Architektonisch mag ich das „Café Bravo“, das ist der Dan-Graham-Pavillon vor den „Kunstwerken“.

Seepferdchen, Seestr. 80, Wedding; **Grill Royal**, Friedrichstr. 50, Mitte; **Le Petit Royal**, Grolmanstr. 59, Charlottenburg; **Café Bravo**, Auguststr. 69, Mitte

ANZEIGE

Florida Eis
BERLINER EIS-MANUFAKTUR SEIT 1927
VORFREUDE AUF DEN SOMMER
CRÈME HOLLUNDER
100% HANDWERK
100% QUALITÄT
Mit Löffel!
JETZT TICKETS SICHERN!
www.floridaeis.de

GUTER WEIN SO NAHE

GUTER WEIN SO NAHE

Gegründet als preußisches Musterweingut, heute ein VDP-Flaggschiff. Gestern gab es Explosionen im Weinberg, heute am Gaumen. Freuen Sie sich auf seine Mineralität, König Riesling, aus einem der spannendsten Weingüter Deutschlands und die Premiere des neuen Weins „7 Terroirs“!

- Winzerstammtisch mit Stuart Pigott im Schmidt Z&KÖ. Mittwoch 05.06.19 | 18.00 Uhr Weinprobe & 4-Gang Menü mit perfekter Weinbegleitung 98,00 € p.P. – Reservierung unter info@schmidt-z-ko.de

- Hermann trifft Charlotte im Weinladen Charlottenburg Freitag 07.06.19 | 19.00 - 21.00 Uhr Weinverkostung mit Wein, Wasser und Imbiss inkl. ab 39,00 € p.P. – Tickets im Shop oder unseren Filialen



Weinladen Schmidt GmbH | Rheinstr. 45-46 | 12161 Berlin

SPRING IS COMING TO CELL



Uhlandstraße 172, 10719 Berlin
Tel: 030 86332466
cell.restaurant

