

poggen
pohl

3x EXKLUSIV IN BERLIN

Brock + Stephan oHG im stilwerk Kantstraße 17
Brock & Stephan Einbauküchen GmbH Bundesallee 155
Küchenatelier Roseneck GmbH Hohenzollerndamm 110a

MEHR GENUSS

GUT ESSEN, TRINKEN & KOCHEN IN BERLIN

Tisch GESPRÄCH

Bernd Matthias verabschiedet einen Senkrechtstarter, gratuliert zwei nicht unüblichen Verdächtigen und unterstützt den Aufruf des Regent-Hotels zur Namenssuche in Sachen Fischers Fritz Nachf.



KEINE RUHE IN DER BLEICHE

Große Enttäuschung im Spreewald: René Klages, der Senkrechtstarter des vergangenen Jahres, hat die „Bleiche“ verlassen, auf eigenen Wunsch, wie es hieß. Ein Nachfolger als Küchenchef im „17fuffzig“ ist gefunden, und es ist sogar ein gebürtiger Brandenburger, der eventuell Gefallen an der Sesshaftigkeit finden könnte: **Alexander Müller**, 32, kehrt aus der zweibesternten „Vila Joya“ in Portugal zurück, und er hat vorher bei Robuchon, Bocuse und Wohlfahrt gearbeitet – Indizien dafür, dass der Stern im Herbst vielleicht bleiben kann.

...



MÜLLER UND DUC SIEGEN

In Berlin häufen die Chefs weiter Ruhm und Ehre auf ihr Haupt. Diesmal traf es **Marco Müller** vom „Rutz“ und The Duc Ngo, bei dem sich das „vom“ verbietet, weil er so viele spannende Restaurants betreibt. Das österreichische, stark nach Deutschland ausgreifende Branchenmagazin „Rolling Pin“ hat also wieder einmal Preise für die deutsche Branche verliehen, gestützt auf eine Leserumfrage. Und aus der langen Liste ragt Müller als „Koch des Jahres“ heraus, während Duc zum „Gastronomen des Jahres“ gewählt wurde.

...



TÜR OFFEN, NAME GESUCHT

Im Hotel Regent am Gendarmenmarkt, vormals Bühne für „Fischers Fritz“ und seinen Küchenleiter Christian Lohse, ist der Umbau beendet, und das Restaurant hat bekommen, was sich Manager und Köche und alle anderen Hotelmitarbeiter ungefähr seit Eröffnung wünschen: einen separaten Eingang zur Französischen Straße. Was es noch nicht hat, ist ein neuer Name, denn den sollen die Gäste vorschlagen – bis zum 30. April ist Zeit. Über den Stil der Küche von Küchenchef **Jörg Lawrenz** heißt es, sie verbinde die „Besonderheiten der heimlichen frischen Küche mit Einflüssen aus anderen Ländern und Provenienzen sowie einem Fokus auf feinem Fleisch“. Es wird also wohl für jeden etwas dabei sein, der sich das noble Restaurant leisten kann. Nach Sterne-Ehrgeiz klingt es eher nicht.

Foto: Peter Becker; Thomas Harndt; Rolling Pin, Regent; promo, private; Stefan Szczesny/AG Bildagentur, Bonn 2018

Es ist angerichtet! Vier Seiten für Genießer. Diesmal beginnen wir mit einer Ausstellung, begleitet von drei Köchen und einem frühlingshaften Sechs-Gänge-Menü in Kreuzberg

TERMIN

Wir verlosen

2x2

KARTEN FÜR DAS
ART & FOOD DINNERSiehe „Gewinnen“
auf Seite 4

Das Auge isst mit

Kochen, Kunst, Kochkunst – es gibt zwischen diesen Themen ja sicher irgendeine Verbindung. Am einfachsten lässt sie sich dadurch sichtbar machen, dass man Bilder oder andere Kunstwerke dekorativ im Restaurant anordnet und so kulinarisches und optisches Wohlgefallen kombiniert. Darauf läuft auch das „Art & Food Dinner“ hinaus, das Markus Herbicht für den 28. April im Kreuzberger „Schmelzwerk“ organisiert hat: Der international bekannte Künstler Stefan Szczesny, der den großen, einst von Sarotti für die Schokoladenschmelze genutzten Raum schon länger ausstattet, zeigt dort neue Werke. Er und Herbicht sind schon seit vielen Jahren befreundet, sie haben sich in Andalusien kennengelernt. Der 67-jährige Bildhauer, Maler und Fotograf aus München, der heute in St. Tropez lebt, ist für seine kulinarischen Vorlieben bekannt; auch im „Sra Bua“ waren schon Werke von ihm zu sehen. Ihn zieht es immer wieder nach Berlin, „die meisten meiner Freunde leben dort“.

Herbicht hat sich nun, wie man das als Küchenchef aus feierlichem Anlass macht, noch zwei Kollegen eingeladen, die sich

Markus Herbicht lädt am 28. April ins „Schmelzwerk“ zu einer kulinarischen Vernissage: Beim **ART & FOOD DINNER** werden neue Bilder des Künstlers Stefan Szczesny vorgestellt. Christian Lohse, Rolf Schmidt und Herbicht kochen dazu ein Menü in sechs Gängen (129 Euro inklusive Weinbegleitung, schmelzwerk-berlin.de)

aus dem Tagesgeschäft schon seit geraumer Zeit zurückgezogen haben, aber abseits der Trendgastronomie immer noch einen Ruf wie Donnerhall haben: Christian Lohse, bis vor kurzem Küchenchef im „Fischers Fritz“ des Regent-Hotels, und Rolf Schmidt, in den Neunzigern im Grand-Hotel und später im „First Floor“ einer der seinerzeit in Berlin sehr raren Sterneköche. Beide werden nun ebenso wie Herbicht keine Avantgardegewitter unter den Gästen entfesseln, sondern sich eher an der mediterranen Sinnlichkeit der Bilder Szczesnys orientieren – die sind bislang noch nicht in Berlin, werden sich aber dem Vernehmen nach recht konkret mit dem Thema Essen und Genuss beschäftigen.

Herbicht verspricht, anders als im letzten Jahr, als er seine „Flying Food Collection“ zeigte, ein gesetztes Menü zum Thema Frühling, in dem beispielsweise Spargel und Morcheln eine wichtige Rolle spielen werden. Einzelheiten der sechs Gänge befinden sich gegenwärtig noch im Entwicklungsstadium, aber man wird unterstellen dürfen, dass das renommierte Köchetrico dem Niveau der Bilder Szczesnys auf keinen Fall nachstehen will. BERND MATTHIES



Und wo gehen wir heute hin?

Einen Tipp für Restaurants und Bars finden Sie jeden Tag im Tagesspiegel Checkpoint. Kostenlos anmelden unter checkpoint.tagesspiegel.de

CHECKPOINT

Der Newsletter
für Berlin