

Gault & Millau

RESTAURANTGUIDE
DEUTSCHLAND

2019

Über **1000** Restaurants,
neu getestet und bewertet

Junge Talente und
neue Genusstrends

Neu: 70 **pop**-Adressen,
locker und lecker

Mit Sonderteil
Südtirol

ZS
VERLAG

Pâtissier inspirieren.

Weil Berlin auch unter jungen Israelis als hip gilt, scheinen in letzter Zeit an jeder dritten Ecke Cafés und unkomplizierte Restaurants zu eröffnen, die Spezialitäten aus dem Heiligen Land anbieten – Hummus mit Shakshuka-Sauce, Lammhack mit gerösteter Aubergine, Milchpudding mit Rosenwasser, Granatapfelkernen und Pistazien. Im gehobenen Bereich kann das Mani im gleichnamigen Hotel an der Torstraße für sich in Anspruch nehmen, moderne israelische Küche in der Hauptstadt eingeführt zu haben. „Chuzpeles“, eine Parade kleiner Köstlichkeiten im Stil nahöstlicher Tapas, schlagen gekonnt die Brücke zwischen Tradition und Moderne, zwischen Ost und West: Calamaretti mit Harissamayonnaise, Blumenkohl mit Salzzitrone oder auch „Sabich“, gezapftes Huhn mit gepickelter Mango und Aubergine.

Zu den meisterwarteten Restaurant-(Wieder)Eröffnungen der Hauptstadt zählte im Herbst das „Prism“ von Wahlberliner Gal Ben-Moshe. Der 33jährige, der Erfahrungen in der Spitzengastronomie seiner Heimatstadt Tel Aviv und in London (u. a. bei Gordon Ramsay) sammelte, bevor es ihn an die Spree zog, machte sich mit seinem „Glass“ einen Namen, bevor ihn bauliche Herausforderungen zum Umzug zwangen. Sein Küchenstil? Kosmopolitisch mit einer deutlichen Verneigung vor den traditionellen Rezepten und typischen Produkten aus Nordsyrien, dem Libanon und Israel. Wir erinnern uns an roh marinierte Jakobsmuschel mit eingelegter Kaktusfeige und Kaschk, einem lange gereiften, säuerlich-scharfen Hartkäse oder an marinierten Lammlachs im Sesammantel mit Joghurt, Auberginenpüree und Rumaniya Mukhatara, einer traditionell-säuerlichen Sauce auf Basis von Granatapfelsaft, Lammfond, Sumak und Rosenwasser. Das ist neue nahöstliche Küche, made in Berlin.

Hochgenuss mit Zukunft

Hat das Prinzip Gourmetrestaurant ausgedient? Aktuelle Schließungen und Konzeptwechsel scheinen das nahezu legen. Aber zum Glück: Es gibt auch Gegenbeispiele



Brenner's in Baden-Baden: Casual Fine Dining löst das klassische Gourmet-restaurant ab

© BRENNER'S PARK-HOTEL

Brenner's Park-Hotel in Baden-Baden wirkt mit seiner klassizistischen Fassade wie eine Enklave kultivierter Lebensart mitten im turbulenten 21. Jahrhundert. Die Zimmer sind mit Antiquitäten ausgestattet, die Wände schmücken Originale aus der Kunstsammlung des Hausherrn Oetker, es gibt eine Tiefgarage speziell für Oldtimer, in der Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf alte Materialien abgestimmt sind. In dieser honorigen Umgebung zündete Frank Marrenbach, der das Haus seit 2000 leitet, im Oktober eine Bombe. Brenner's Park-Restaurant, das klassisch-stilvolle Gourmetrestaurant (18 Punkte) des Hauses, in dem Herren bei der Reservierung gebeten wurden, doch bitte im Jackett zu erscheinen, ist Geschichte. Die Zukunft heißt „Fritz&Felix“. Hier gibt es

keinen Dress-Code, keinen weißen Damast auf den Tischen, keine livrierten Kellner, keine zwangsverordneten Gourmetmenüs. Statt-dessen: Casual Fine Dining, loungige Atmosphäre, blanke Tische und ein cooler Bar-Bereich. Mittelpunkt des Raumes ist ein spanischer Highend-Grill der Marke Charcoa, der, so Marrenbach, über einen „Ferrari-Abzug“ verfügt.

Auf den kommt – dem Zeitgeist entsprechend – nicht nur die Lammschulter eines Schwarzwälder Züchters (Regionalität!), sondern auch viel Gemüse, das im neuen Konzept eine wichtige Rolle spielt. Nenad Mlinarevic, in der Schweiz ein Starkoch und hier als „Consultant Chef“ engagiert, und Küchenchef Sebastian Mattis bringen zum Beispiel eine Rote Bete-Knolle auf den Tisch, im Ganzen gegart und mit frischgeriebenem Meerrettich und gehobeltem Granny Smith aromatisiert. Oder butterzart gegrillten Muskatkürbis in Kürbiskern-Vinaigrette. „Wir wollen hier nicht die Kochwelt revolutionieren“, sagt Matthis. „Wir wollen kein neues Noma werden. Sondern einfach nur gut kochen.“

ZU EINEM GUTEN
SONNTAGSFRÜHSTÜCK
GEHÖREN POLITIK, WIRTSCHAFT,
SPORT UND FEUILLETON.

IHR KOPF KANN WAS ERLEBEN.

Frankfurter Allgemeine
SONNTAGSZEITUNG



F.A.S. JETZT TESTEN AUF FAZ.NET/FAS

„Eine recht radikale Entscheidung“, untertreibt Frank Marrenbach. Man könnte auch sagen: eine Zeitenwende, die Auswirkungen weit über das Brenner’s hinaus haben wird. Denn wenn ein Leuchtturm der Branche sein Gourmetrestaurant schließt und stattdessen auf ein Casual Fine Dining-Konzept internationalen Zuschnitts setzt, dann hat das Signalwirkung für die gesamte

Branche. Es ist nicht mehr und nicht weniger als eine Bankrotterklärung an das Konzept Gourmetrestaurant. Der Hausherr, der als CEO der Oetker Collection Restaurantkonzepte von Sao Paulo und St. Barth bis Paris und London verantwortet, ist der Meinung, dass sich die Bedürfnisse der Gäste gewandelt haben. Das Formale großer Restaurants, das Menü-Diktat überambitionierter Köche, davon ist er überzeugt, geht an den Wünschen des Publikums vorbei: „Heute sieht man auch gehobene Gastronomie viel selbstverständlicher als Teil des Alltags. Die Gäste wollen Entertainment, Humor, Leichtigkeit.“

Auch andere Rahmenbedingungen haben sich verändert. Seit den 1970er Jahren wurde die deutsche Spitzengastronomie weitgehend von Spesenessern finanziert – das ist vorbei. Gleichzeitig schossen immer mehr „Gourmetrestaurants“ aus dem Boden, nicht für alle gibt es ein Publikum. Die Schließung des Osnabrücker „La Vie“ war ein augenfälliger Beleg dafür. Auch in Berlin schließen die großen Luxushotels seit Jahren reihenweise ihre Fine Dining-Restaurants. Pierre Gagnaire im Waldorf Astoria, Christian Lohse im Regent’s – Geschichte. Auch das First Floor im Hotel Palace, einst ein Pionier der großen Küche in der Stadt, schloss seine Türen. Palace-Direktor Michael Frenzel setzt mit dem „Beef 45“ lieber auf ein zeitgemäßes Steakhouse-Konzept: „Wir haben heute in Berlin eine viel jüngere Klientel, die zwar auf gehobenem Niveau essen gehen möchte, aber ohne die gewichtige Grandezza früherer Gourmettempel. Was zählt, ist Geselligkeit, gerne auch an größeren Tischen. Man möchte auch mal laut lachen können, ohne dass der Nachbartisch pikiert herüberschaut.“