

Shoppern und Essen

Der Supermarket im Bikini Haus ist Concept Store und Restaurant in einem und überzeugt mit asiatisch angehauchter, zeitgemäßer Küche

Es ist so eine Sache mit dem Bikini Haus. Die Architektur ist beeindruckend, die Lage im alten Westen spannend, viele der Shops hochwertig. Trotzdem wirkt der Ort nicht wirklich lebendig und scheint – zumindest für die Berliner – eher eine Durchgangsstation als in Ort zum Verweilen zu sein. Man kommt, um bei Murkudis oder Ganni shoppen zu gehen, zum Essen fährt man woanders hin. Mit Spannung wurde daher auf die Eröffnung des Supermarkets gewartet. Das unkonven-

tionelle Konzept soll eine Verbindung zwischen Design-Concept-Store und Restaurant mit junger kreativer Küche schaffen.

Vor Ort herrscht dann aber erstmal Verwirrung: Der Design-Concept-Store ist klar zu erkennen, aber ist das wirklich auch ein Restaurant? Draußen sitzen zwar einige Gäste, aber niemand isst, trotz Abendessen-tauglicher Uhrzeit. Drinnen ist die Musik sehr laut, einige Besucher sind zum Einkaufen da, aber fast niemand

sitzt an den Tischen. Wir stehen ein wenig verloren vor dem Tresen in der Mitte des Raumes, der Kaffeebar und Ausstellungsfläche für Wohnaccessoires in einem ist. Davor liegen einige auf DIN-A4-Blättern ausgedruckte Menükarten, sollen wir hier bestellen? Aber bei wem? Der Barista scheint abgelenkt. Also wieder nach draußen. Und siehe da, tatsächlich steht gleich eine Servicekraft am Tisch und nimmt die Bestellung auf.

Durch den verwirrten Beginn des Abends hat sich das Gefühl eingeschlichen, dass Essen hier eher Nebensache ist. Wir erwarten also nicht mehr viel. Und werden dann doch überrascht, denn das Essen ist wirklich gut! Frische Zutaten, abwechslungsreiche, leichte Gerichte, fein abgestimmte Würznoten. Die Veggie Buns sind mit Kokosnuss, geschmorter Süßkartoffel, Limettenmayo und Pickles gefüllt. Das ist weit entfernt von den klassischen chinesischen Buns, vielmehr eine zeitgemäße Interpretation des Trendgerichts, mit asiatischen Noten und scharf gewürzt. Der Fang des Tages stellt sich als Lachs heraus, zart und mürbe gebraten, serviert mit frischem Mangold und Gurken in einer feinen Beurre Blanc mit Dashi. In einem kleinen Gläschen wird dazu ein hervorragender, ziemlich scharfer Apfelsalat gereicht. Auch hier gibt es einen asiatischen Einschlag, der sich beim Rest der Karte fortsetzt: Schweinebacken mit asiatischer BBQ-Sauce, Frittierte Chicken Wings mit Kimchi, Ricottaravioli mit Misobutter. Schön sind im Supermarket auch

die kleinen Details, die selbstgemachte Himbeer-, Grapefruit und Chili etw. melisseblättern in Glasflaschen mit den Tisch kommt. Damit sich darauf, sollte der Restaurant-Aspekt abgefordert werden, es wäre schade, den Supermarket nur als Shop absp.

Supermarket

Budapester Straße 50, Tiergarten, www.supermarket-berlin.de
Speisen 4 bis 25,50 €, Getränke 2,50 bis 8 €, Wein (0,1l) ab 4,50 €, Flasche Wein (0,7l) ab 25 €



Foto: Jascha Laude/HPI



Im Schweinebauchhimmel

Das neueröffnete Restaurant Lansk serviert moderne deutsche Küche mit französischen Einschlägen

Alte Linden säumen den Weg zum Anfang August eröffneten Lokal Lansk, ein dezentes Ladenschild weist den Weg. Früher befand sich in den Räumen des Altbaus ein thailändisches Restaurant, heute will Küchenchef Benjamin Rüger seine Besucher mit deutsch-französischer Küche überzeugen. Der Küchenchef hat sein Handwerk in verschiedenen Sterneküchen gelernt, bei Harald Wohlfahrt etwa, oder Johannes King. Sein Partner und Restaurantleiter Petros Panagiotides kann Stationen im Borchartd oder auch in Kolja Kleebergs VAU nachweisen. Exzellente Voraussetzungen also für einen Neuanfang in Wilmsdorf.

Der Gastraum im Lansk ist schlicht und edel eingerichtet. Es riecht noch sehr neu und die heraushängenden Anschlüsse für die Deckenlampen verraten die erst kürzlich überstandene Eröffnung. Große Fensterfronten, die an warmen Tagen geöffnet werden können, bringen viel Helligkeit und Sonne in den Raum. Von dort aus schweift der Blick auf die Terrasse, die sich am Abend in ein Kerzenmeer verwandelt. Durchbrochen wird die stilvolle Einrichtung durch ein expressiv gestaltetes Gemälde, das „Paradise now“ fordert. Eine Anspielung auf das bevorstehende Mahl, welches den Besucher in den kulinarischen Himmel entführt?

Die Gerichte lesen sich fast wie ein Gedicht mit französischem Akzent. Schnell wird deutlich, dass neben der

deutsch-französischen Ausrichtung auch Wert auf eine saisonale sowie regionale Küche gelegt wird. Der Gast hat die Auswahl zwischen Fisch, Wild, Rind oder auch einer vegetarischen Alternative. Wir entscheiden uns als Erstes für den Wildkräutersalat mit gratiniertem Schweinebauch und schwarzem Knoblauch und für den Jüterbogger Wasserbüffelmozzarella mit weißem Pfirsich und Zitronenverbene, der sich als ein sehr frisches und sommerliches Gericht herausstellt. Beim Verzehr des Schweinebauchs, der sehr zart und durch die obere karamellierte Schicht sehr knusprig ist, kommen einem wieder die Worte des ausdrucksvollen Wandbilds in den Kopf. Gibt es einen Schweinebauchhimmel? Wenn ja, ist hier wohl der Eingang. Die Hauptgänge, Meeräsche mit Champagnerkraut und klassisches Entrecôte mit Marchaux-Butter, Pommes Maxime und Staudenselleriecreme, überzeugen nicht nur in ihrer wunderbaren Anrichtung, sondern vielmehr in ihrer perfekten Zubereitung und dem runden Geschmack. Hier wird zwar das Rad nicht neu erfunden, aber Küchenchef Benjamin Rüger gelingt im Restaurant Lansk ein empfehlenswerter Auftakt. (jpf)

Lansk

Meierottostraße 1, Wilmsdorf, Tel. 030 88 70 88 60, www.lansk-restaurant.com, Speisen 6 bis 24 €, Getränke 2,10 bis 12 €, Wein (0,1l) ab 3,40 €, Fl. Wein (0,75l) ab 19 €



Foto: Jascha Laude/HPI

Anzeigen

LUISAKOCHT
Catering • Kochkurse • Private cooking
100% neapolitanische
Kochkunst
luisa@luisakocht.de
Mobil 0176/62538130
www.luisakocht.de
www.facebook.com/luisakocht

TRATTORIA dell'Arte
Genießen Sie bei uns typisch italienisches Essen und eine Atmosphäre wie am Mittelmeer
Öffnungszeiten:
Mo - Sa 16 bis 23 Uhr
So 12 bis 23 Uhr
Rheinstraße 65 - 12159 Berlin Friedenau - Tel. 030/80 96 19 66 - www.dell-arte-berlin.de

Ölweide
NATURKOST
Öffnungszeiten
Montag - Freitag
9.00 - 19.00 Uhr
Samstag
9.00 - 14.00 Uhr
Pohlstraße 61 · 10785 Berlin · oelweide@web.de
BIOLADEN & STEHCAFÉ
Fon (030) 25 79 74 89 · Fax (030) 25 79 75 80

Bei uns werden Sie bestens platziert!*

*z.B. auf diesem Platz für nur 81 Euro.

Wir beraten Sie gerne:
Telefon 030 319 88 64 10
Mail anzeigen@hilker-berlin.de
www.hilker-berlin.de