

Neue Welle Haute Cuisine

In Schöneberg setzt ein junges Küchenteam im **Martha's** deutliche Zeichen. Gehobene Küche professionell, zeitgemäß und leger auf den Tisch gebracht

Es ist eine Überraschung. In der Schöneberger Grunewaldstraße tut sich zwar derzeit einiges, aber so ein Restaurant wie das Martha's? Keiner vermutet ein derart anspruchsvolles wie weltläufiges Konzept und ein Ambiente, das irgendwo in Mitte, in New York, Barcelona oder Kopenhagen angesiedelt worden sein könnte, in dem etwas verstaubten Kiez am Ende der Goltzstraße. Seit gerade mal ein paar Tagen ist das Restaurant, das sich zwischen 22 und 23 Uhr in eine Bar verwandelt, geöffnet. Zu Beginn kommt der Gast in den Genuss eines hervorragenden Cava, der, wie der Chef Ulf Bohne erklärt, von einem Freund in der

Nähe von Barcelona angebaut wird. Davon gibt es nur wenige Flaschen und ein paar eben bei Martha's.

Zum Essen: In der Küche wirkt Manuel Schmuck, der manchen vielleicht bekannt vorkommt. Er arbeitete im Reinstoff, wo Daniel Achilles mit zwei Sternen gekürt wurde. Doch keine Sorge. Der junge Schmuck reproduziert nicht Achilles' Handschrift. Der gebürtige Bayer hat seinen ganz eigenen Stil und der ist schlicht und ergreifend großartig. Denn der Mann kombiniert zum einen Küchenrichtungen, die eigentlich gar nicht zusammengehen – denkt der unbedarfte Gast. Zum anderen sind die Gerichte preislich so fein justiert, dass

der klamme Mittelstand gerne immer wieder kommt. Nun ins Detail. Auf keinen Fall zu Beginn das Blutwurstbrot verpassen, das ist vorgebacken und wird, bevor es auf den Tisch kommt, noch mal kurz angebraten. Dazu gibt es ein Laugen- und ein Kartoffelbrötchen. Französische Butter, italienisches Olivenöl und eine Vinaigrette als Begleitung dazu. Die Neugierde verleitet zu sechs Vorspeisen. Die Forelle gebeizt in Kombu, dazu roh marinierte Rüben und Chips aus violetten Kartoffeln – ein deutlicher Beweis, dass asiatisch mit regional gut funktioniert. Jede Rübe ist ein säuerlich oder süßliches Vergnügen, die Forelle übrigens butterzart. Der Hirschtafelspitz, fein aromatisiert und rosa, die Kichererbsen, der eingelegte Kürbis und Mizuna schmeicheln einmal dem Gaumen mit cremiger Textur und fordern dazu mit einer spitzen Note. Und so geht es immer weiter, Geschmack, Textur, Aromen: alles ein gekonntes Spiel. Ebenso beim Oktopus, der kommt in kleinen zarten Stücken auf einem Teller verteilt, mit Chorizo, Kalamata-Oliven, Aubergine, Aubergine-Creme, Liebstockel-Aioli und Bratkartoffeln daher.

Schlicht und verwirrend ist ein anderer Teil der Speisen. Das Szegediner Gulasch schmeckt wie es sein soll, aber doch anders. Die geschwollene Gans ist ein Brotaufguss, das simple Gericht wird mit Gorgonzola und gerösteten Zwiebeln angereichert, dazu gibt es Spreewälder Senfgurke und eine hausgemachte Tabasco-Sauce. Das Enten-Sashimi verblüfft mit gewohntem Geschmack – und mit einer leichten Kaffeenote. Ein Abend voller Überraschungen, aber von der angenehmen Sorte! (emh)

Martha's

Grunewaldstraße 81, Schöneberg, Tel. 030 78 00 66 65, www.marthas.berlin, Speisen 6,50 bis 32 €, Softdrinks ab 2,50 €, Wein (0,1l) ab 3,50 €, Fl. Wein (0,75l) ab 13 €



Foto: Jascha Laude / HPI

Comfort Food in Neukölln

Die Küche bei **MJ's Food Shop** ist unkompliziert US-amerikanisch mit hohem Anspruch bei den einzelnen Bestandteilen

Es kommt nicht so oft vor, dass man nach einem Restaurantbesuch suchen muss, um etwas Negatives zu finden. So geschehen bei MJ's Food Shop in Neukölln. Gut, auf der lauten Sonnenallee draußen die letzten Sonnenstrahlen des Herbstes genießen zu wollen, macht vielleicht nicht ganz so viel Sinn, vor allem wenn sich direkt vor dem Außenbereich eine Bushaltstelle befindet. Das ist aber schon das Einzige, was an diesem Abend bemängelt werden kann.

MJ, das sind Michael Rosenfeld und Johannes Scharf, ein New Yorker und ein Berliner, die sich in Neukölln ganz einer klassischen amerikanischen Diner-Karte verschrieben haben. Mit allem, was dazugehört: mächtigen Portionen, den Klassikern New York Cheesecake, Philly Cheese Steak und Mac and Cheese. Was das Ganze so besonders macht, ist der Anspruch. Hier sind so gut wie alle Bestandteile selbst gemacht, von der Mayo bis zum Brot. Wir ordern die hausgemachte Limonade, amerikanisch süß, aber trotzdem fein abgestimmt. Der einzige Burger auf der Karte ist in der Ursprungsvariante vegetarisch, belegt mit einem gut gewürzten Pilz-Bohnen-Patty, karamellisierten Zwiebeln und Avocado. Als Extras gibt es Spiegelei und Käse und man kann sich den Veggie-Faktor durch Bacon versauen.

Das ganze Ding ist hervorragend, am meisten Erwähnung verdient aber das hausgemachte Brötchen aus Weizenmehl: weich und fluffig, genau so soll ein Burgerbrötchen sein. Aber selbst die Pickled Peppers sind hier ein Fest. Außerdem probieren wir den klassischen Caesars Salat und es bewahrt sich mal wieder, dass die Amerikaner es schaffen, selbst einen Salat ungesund zu machen. Auch hier ist die Qualität überzeugend, viel Käse, viel alles, dazu geröstetes Toastbrot – und sogar das scheint selbst gemacht zu sein.

Dazu haben wir vorschnell hausgemachte Pommes bestellt, wegen der Reichhaltigkeit der anderen Gerichte aber fast nicht aufessen können. Die Pommes könnten einen Tick knuspriger sein, dafür gibt es dazu drei hausgemachte Mayos zur Auswahl. Wir probieren die mit Parmesan und schwarzem Pfeffer und sind überzeugt. Der Service ist genauso unaufgeregt und entspannt wie die Atmosphäre: nicht zu überstylt, mit grünem Kunststoffboden und der obligatorischen Flohmarkt-Lampe. Wir sind bald wieder da! (azi)

MJ's Food Shop

Sonnenallee 34, Neukölln, www.mjfoodshop.com, Speisen 4,50 bis 10 €, Getränke 2,50 bis 5 €



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

★ Chinese Cuisine ★
太和飯殿
Peking-Ente-Berlin.de
Voßstr. 1 / Wilhelmstr.
030 / 229 45 23

volta Brunnenstr. 73 im Pavillon
U-Bhf. Voltastr. • www.dasvolta.com
Res. nur via SMS: 0178 396 54 90

Original
Sissi
Torte
Berlin
Die erste Sissi-Torte
der Welt
Bestellung unter
www.sissi-torte.de

**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