

WIE SCHMECKT BERLIN?

## Bis in die kleinsten Details

Gal Ben Moshe versucht mit seinem Restaurant Glass den Spagat zwischen Fine und Casual Dining

Neonschriftzug, Betonsäulen, Minimalismus. Das in einem 70er-Jahre-Neubau gelegene Restaurant Glass in der Uhlandstraße in Charlottenburg wirkt für die Gegend so untypisch wie ein Raumschiff, das zwischen den prächtigen Gründerzeitaltbauten gelandet ist. Ein unerwartetes Konzept, denn Inhaber und Küchenchef Gal Ben Moshe hat seinen ganz eigenen Blick auf die Dinge, sowohl auf das Essen, als auch die Stadt, in der zu leben er beschlossen hat.

Geboren und aufgewachsen ist er in Tel Aviv, wo er seit seinem 15. Lebensjahr in der Restaurantszene arbeitete. Nach Stationen in verschiedenen Restaurants in Tel Aviv zog es ihn immer wieder ins Ausland, 2008 nach London, 2011 nach Chicago zu Molekular-Sternkoch Grant Achatz ins Alinea. Die Entscheidung, sein erstes eigenes Restaurant gerade in Berlin zu eröffnen, war kein Zufall. „Es wäre immer Berlin gewesen“, sagt er nachdrücklich. „Ich wollte etwas machen, das anders ist und in gewisser Weise extrem. Berlin ist dafür der richtige Ort, denn die Stadt ist sehr aufgeschlossen.“ Dieses Andere, das er erreichen will, ist die Verbindung von Fine Dining und Casual Dining, hohem Anspruch und relaxter Atmosphäre. Dazu kommt Ben Moshes Überzeugung, dass Essen



Kunst sein kann. „Berlin ist offen für die Idee, dass alles Kunst sein kann. Die Menschen sind entspannt, haben Geduld und Zeit, sich die Geschichten anzuhören, die ich mit meinem Essen erzählen will.“ Ben Moshes Gerichte lassen sich weder einer bestimmten Nationalküche noch einer technischen Richtung zuordnen. „Ich will mich nicht einschränken. Ich verwende die jeweils besten Methoden, um die

Geschichte zu erzählen. Wenn eine Geschichte danach schreit, Ochsenschwanz auf niedriger Temperatur lange zu kochen, wie eine italienische Großmutter, dann ist das gut. Wenn eine andere flüssigen Stickstoff braucht, dann ist das genauso gut. Wir wollen den Fokus auf die Geschichten legen, den Leuten sagen, warum sie essen, was sie essen.“ Oft sind Ben Moshes Einflüsse in den Gerichten erkennbar und ha-

ben etwas mit seiner neuen Heimat zu tun. Er sieht seine Arbeit als sehr persönlich, fast autobiografisch. „Vor ein paar Wochen bin ich mit meinem Hund im Grunewald spazieren gegangen. Dort wurde Herbstlaub verbrannt. Und zum ersten Mal konnte ich einer Jahreszeit einen Geruch zuordnen.“ Dieses Herbstaroma wollte er in ein Gericht übersetzen. „Ich nahm Stör, weil ich einen lokalen Fisch verwenden wollte, und dazu Schwarzwurzel, Maronen und Rosenkohl. Der Fisch wird mit Herbstlaub geräuchert und auf einem Doppelsteller serviert, unten das Herbstlaub, das angezündet wird, bevor es aus der Küche kommt. Das ganze Gericht hat sowohl das Aroma, als auch den Geruch von Herbst.“ Es sind die Details, die ihn interessieren, nicht nur beim Essen, auch beim Raum. Hier gerät er ins Schwärmen, wenn er über die Holzmaserung in den Betonsäulen im Restaurant spricht.

Und wie schmeckt Berlin für Ben Moshe? „Es ist kein bestimmter Geschmack, eher die Idee, verschiedene Stile zu mischen, z.B. asiatisches Essen mit westlicher Küche.“ Wenn es um Berlin geht, will Ben Moshe genau hinsehen. Bei der Frage nach Ost- und Westteil der Stadt überlegt er lange und zeigt dann ein Bild, das der amerikanische Astronaut Chris Hadfield gepostet hat: Berlin aus dem Weltraum bei Nacht, geteilt in einen blauen und einen gelber Teil. Die Grenze ist die alte Mauerlinie, was mit den Straßenlaternen und dem unterschiedlichen Stromaufkommen zu tun hat. Dieses Bild inspiriert ihn und passt auch als Ausgangspunkt: Denn durch seine Herkunft hatte Ben Moshe anfangs natürlich eine Außenperspektive. Sein Ziel ist aber, in seine neue Stadt eintauchen, um ganz nah ran zu zoomen, bis in die kleinsten Details. (azi)

**Glass**

Uhlandstraße 195, Charlottenburg,  
Tel. 030 54 71 08 61, www.glassberlin.de

DEUTSCHE KÜCHE



## „Das Normalste der Welt“

Gerlinde und Andreas Lochner im Gespräch über deutsche Küche - und warum diese immer mehr internationale Anerkennung findet

Interview emh

Jeder spricht gerade über deutsche Küche. Herr Lochner, Sie sind schon immer ein großer Verfechter dieser Küchenrichtung gewesen?

**Andreas Lochner:** Nun haben auch die Franzosen gemerkt, dass die Deutschen kochen können. Vor 20 Jahren sah das noch ganz anders aus. Da rangierten wir ziemlich weit hinten. Für mich persönlich ist deutsche Küche das Normalste der Welt.

Sie kommen beide aus dem süddeutschen Raum. Da war die regionale Küche etwas ganz Anderes als in Berlin ...

**Gerlinde Lochner:** Auf dem Land in Süddeutschland gab es dörfliche Traditionen. Da war der Metzger, der das Fleisch vom Bauern aus der Nachbarschaft bezogen hat. Dann hat

vielleicht der Sohn nebenan eine Gaststätte eröffnet, und so kamen regionale Produkte, also regionale Spezialitäten, auf den Tisch. Auch Andreas' Vater war Metzger. In West-Berlin hingegen gab es einen einzigen zuverlässigen Lieferanten, was Gourmet-Küche betraf. Das war Rungis. Der brachte alle Produkte aus aller Welt jederzeit nach Berlin. Aufgrund der besonderen Situation konnte von Regionalität nicht groß die Rede sein.

**Andreas Lochner:** In den 70er Jahren musste ein Sterne-Restaurant in West-Berlin mit Hummer und Foie Gras seine Auszeichnung verteidigen. Das sieht heute in der Hauptstadt ganz anders aus.

**Gerlinde Lochner:** Das merken wir auch an unseren Gästen. Wenn wir zum Beispiel Schweinekotelett als spezielles Angebot haben, dann sind unsere Gäste angenehm überrascht und genießen diesen Klassiker.

**Noch mal zur Regionalität. Funktioniert das heute reibungslos?**

**Andreas Lochner:** Das mit der Liefergarantie klappt nicht immer. Wir haben einen Lieferanten für Wild und einen für Fisch. Da kann ich heute nicht zehn Zander bestellen und für die nächste Woche dann 20 Fische nachordern. Da muss ich flexibel bleiben oder eben auf die klassische Infrastruktur zurückgreifen.

**Gerlinde Lochner:** Es ist heute generell alles schneller geworden. Die Gäste agieren mehr und mehr von heute auf morgen und wir müssen entsprechend reagieren. Es kann schon mal sein, dass ein Gast hier anruft und für den nächsten Abend einen Menüvorschlag haben möchte – für eine Gruppe von 15 Leuten.

**Andreas Lochner:** Dieses Tempo kann ein regionaler Produzent nicht leisten. Deshalb setzen wir auf regionale und internationale Zulieferer. Aber noch mal zur deutschen Küche und deren Hintergrund. Um es mal sehr verkürzt zu erklären: Das Nachkriegsdeutschland kochte, um satt zu werden. Da spielte Fleisch eine große Rolle. Dann kam Eckart Witzigmann, der in den 70ern die französische Nouvelle Cuisine einführte. Danach gab immer wieder neue Strömungen. Als letzte große Welle gab es die Molekularküche. Wir Köche haben immer dazugelernt und etwas Eigenes daraus gemacht. Vielleicht, weil wir im Gegensatz zu den Franzosen mehr gefordert waren.

**Gerlinde Lochner:** Oft war die Molekularküche auch schon mal eine, die den Gast überfordern konnte.

**Andreas Lochner:** ... da hatte man dann sieben Komponenten, sieben Aromen auf dem Teller und sollte sie alle heraus schmecken ...

**Gerlinde Lochner:** ... heute soll der Gast das schmecken, was er auf dem Teller hat, die Qualität der Zutaten und deren Geschmack genießen.

**Restaurant Lochner**

Lützowplatz 5, Tiergarten,  
Tel. 030 23 00 52 20, www.lochner.de