Fotos: Ben Fuchs / HiPi (7)

Berliner Eierlei

Die Hauptstadt pflegt eine anspruchsvolle Frühstückskultur. Dabei geht es nicht nur um beste Produkte bei Wurstwaren, Käse und Marmelade. Eierspeisen sind wieder angesagt

Eva-Maria Hilker & Annika Zieske

Es war schon immer eine sichere Nummer, das Frühstück bei Sarah Wiener im Hamburger Bahnhof, draußen am Wasser, am Spreekanal. Dieses Jahr mussten die Gäste sich ein wenig gedulden. Es wurde umgebaut, doch jetzt ist wieder alles beim Alten – nur gibt es frische Farbe an den Wänden, die Küche ist modernisiert und die Frühstückskarte aufpoliert. Sarah Wiener, TV-Star, Geschäftsfrau und Vorreiterin in Sachen gesunde Ernährung, ist bekannt für ihre klare Linie und ihr Team führt diese konsequent in den einzelnen Unternehmen weiter. Man nennt sie auch schon mal Prophetin der Fortschrittlichkeit.

Sie liebt gutes Frühstück und ist keine Freundin von Brunch. Das ist auch Küchenchef Tino Speer nicht. Der Mann der ersten Stunde, er ist seit der Eröffnung des Restaurants 2012 dabei, offeriert täglich drei Varianten, und die eigentlich auch ganz klassisch: das Landfrühstück mit Wurst, Käse, Marmelade und Obstsalat, dann Sarahs Frühstück, das ist vegetarisch, sowie das Gourmetfrühstück, das zusätzlich mit Lachs, Ziegenfrischkäse-Pralinen und Leberterrine aufgewertet wird.

Die Zutaten? „Ganz klar gibt es regionale Bezüge“, so Tino Speer. Speck und Schinken kommen vom Havelländer Bioschwein, das Gemüse kommt aus Hasenfelde in Brandenburg, wo auch mal Sarah Wiener mit der Bäuerin Stephanie Kratzsch das Feld beackert. Und die Eier kommen von Ei-Care, einem Projekt in Brandenburg, das sich dafür stark macht, die Geflügelwirtschaft in Berlin und Brandenburg neu auszurichten.

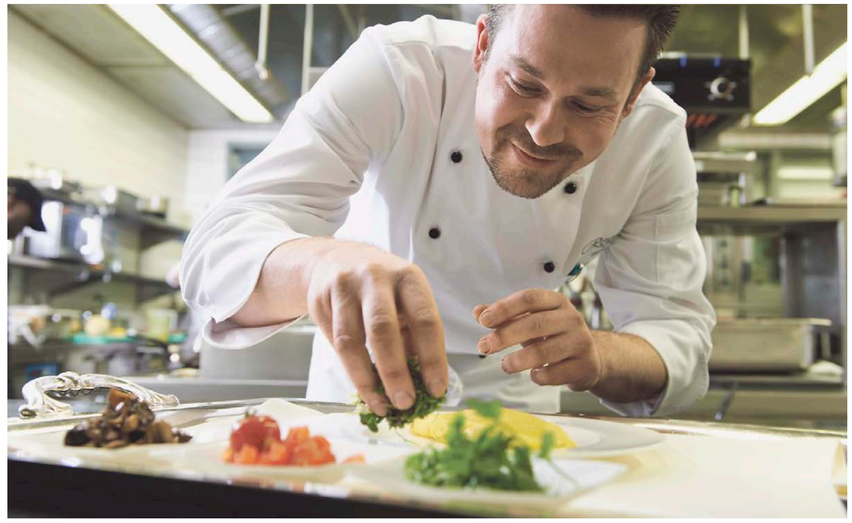
Zurück zum Frühstück und dem Genuss. Tino Speer behauptet nämlich, dass die Berliner speziell seien, was dieses Thema betrifft. „Mittagessen ist am Wochenende überhaupt nicht angesagt. Es wird ausgiebig und stundenlang gefrühstückt, vielleicht wird noch mal eine Suppe dazu geordert. Deshalb bieten wir auch ein Buffet an.“ Das ist die Zusammenstellung aller drei Varianten für zwei Personen. „Da kann sich dann jeder das aussuchen, was er bevorzugt.“

Osterbrunch

Die Auswahl hat man auch beim Brunch, den es als besonderes Ereignis zu Ostern im Hotel Regent gibt. Über die Qualität des Angebots muss sich keiner auch nur irgendeinen Gedanken machen. Küchenchef Christian Lohse – er ist seit Jahren mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet – ist bekannt für seine Kompromisslosigkeit in Sachen Produktwahl.

Das pochierte Ei wird auch im Das Stue immer häufiger geordert

Mitarbeiterin Alejandra Castañeda Jara und Sterne-Koch Paco Pérez haben das Ei im Fokus



Martin Leipold ist für das Frühstück im The Regent zuständig und bereitet ein Omelett zu

Arzu Ensari vom Vanillaz toppt ihre Cup Cakes

Der erste Probelauf des Brunches letztes Jahr hat eindeutig gezeigt, dass viele Berliner Paare, Eltern mit ihren Kindern, ja ganze Familien diesen Event genießen können. „Das liegt sicher daran, dass die Kinderbetreuung hervorragend geklappt hat.“ Caroline Meltendorf, Sprecherin des Hauses Regent, erzählt von professioneller Anleitung der Kinder beim Ostereier-Bemalen.

Währenddessen sind die Eltern in der Lage, zu entspannen und einfach mal puren Luxus genießen. Von Maine-Hummer, Austern bis zu gebeiztem Fjordlachs, von warmen Speisen wie Lammschulter über Wachtel bis Kabeljau. Aber auch klassische Frühstücksspezialitäten sind geboten, und Eierspeisen wie Omelette, Rühreier und Spiegeleier werden an einer sogenannten Live Cooking Station zubereitet. Dort ist dann vielleicht auch Martin Leipold, der Commis du Cuisine, anzutreffen. Er ist generell für das Frühstück im Hause zuständig. Oder man trifft Toralf Stucke an, der seit fast zehn Jahren die Eierspeisen verantwortet.

Und wie sieht es aus mit den Eiern, die doch in den letzten Jahren immer wieder in Verruf geraten sind? Konsequent setzt sich das Lohse'sche Prinzip auch hier fort. Es gibt ausschließlich Demeter-Eier. Demeter ist in Sachen Bio der strengste Vertreter der Agrarwirtschaft. Doch neben der Internationalität aller Speisen und Produkte weiß man auch um die Bedeutung von Regionalität. So wurde z. B. der Joghurt aus der Schweiz durch den aus der Uckermark ersetzt. „Und in der Qualität steht der Lobetaler Bio-Joghurt dem Schweizer in nichts nach.“

Beste Lage

Über Qualität muss man auch im Hotel Das Stue kaum ein Wort verlieren. Und das Thema Ei spielt in der Küche des Hotels im Tiergarten eine ganz spezielle Rolle. Denn Küchendirektor Paco Peréz hat neben seinen Sterneausgezeichneten Restaurants – zwei Sterne für das Restaurant Miramar in Llança, zwei für das Enoteca im Hotel Arts Barcelona und eben einen für das Cinco im Stue – auch eines namens L' Eggs. Der Name spielt mit dem Begriff des Eis und der Beine. Zurück nach Berlin, an einen außergewöhnlichen Ort. Denn der Besuch des Stue ist nicht nur kulinarisch ein besonderes Vergnügen. Auch die Lage im ehemaligen Botschaftsviertel direkt am Zoo und das Innendesign von Patricia Urquiola machen hier ein Sonntagsfrühstück zum Ereignis. Alleine die Tierskulpturen in der Lobby und in der Bar versprechen auch für die jüngsten Gäste spielerischen Anreiz und das großräumig arrangierte Mobiliar diskrete Rückzugsmöglichkeiten.

Der Spielraum im Hotelrestaurant für das Frühstücksangebot sei begrenzt, erklärt Marian Hennss, der Maître d'Hôtel. Doch das kann der Gast sofort als bescheidene Untertreibung abtun. Es werden auf der Buffet-Fläche zum Beispiel Iberico-Schinken, Mailänder Salami oder Schafskäse und Pfefferminzbutter immer wieder frisch angeboten. Aus der offenen Küche kommen unter anderem Salchicha, Mini Burger vom Bison oder Toast Bikini. Es gibt eine Ecke mit süßem Gebäck, das zum Teil selbst hergestellt wird, zum Teil kommt es aus Frankreich. Es gibt Zitronen-Mousse, Joghurt Espuma, ein besonderer Spaß dabei ist es, die Siphons zu nutzen. Und wie erwähnt spielt das Thema Ei eine große Rolle. Neben Spiegeleiern oder Omelette favorisieren die Gäste mehr das Ei Benedict oder das pochierte Ei, das wiederum aus Beelitz kommt.

Frankophile Einflüsse

Beim französischen Frühstück spielen Eier dagegen keine große Rolle, sagt Sebastien Richon-Cazadis, Inhaber des französischen Cafés Goûter. Das petit déjeuner besteht klassischerweise nur aus getoastetem Baguette mit ein wenig Butter und Marmelade sowie Kaffee oder heißer Schokolade. Doch Richon-Cazadis hat sich dem deutschen Geschmack ein wenig angepasst. Omelette gilt in Frankreich eher als Abendessen, wird in seinem Café aber meist zum Frühstück bestellt. Ganz wichtig und typisch französisch: „Das Omelette darf nicht komplett durch sein! Es wird umgeklappt, oben und unten ist es durch, aber in der Mitte muss das Ei feucht sein“, erklärt Richon-Cazadis.

Genau deshalb gibt es im Goûter auch kein Rührei: „Wenn es durch ist, geht einfach viel Geschmack verloren. Wir kaufen ja extra Bio-Freiland-Eier, da soll man auch was vom Eigengeschmack des Eis haben.“ Als zweite Eierspeise hat Richon-Cazadis Eier im Glas auf der Karte. Allerdings kommt auch hier die französische Eigenheit ins Spiel. „Eigentlich sind die Eier nicht im Glas, sondern in einer kleinen Cocotte. Die Übersetzung auf Deutsch ist nur so schwierig, die Leute müssen ja sofort verstehen, was sie bekommen, und wir Franzosen bauen gerne einen ganz langen Satz, um das zu beschreiben.“ Wichtig jedenfalls auch hier: Das Ei muss innen noch flüssig sein.

Zu Ostern kommen bei Richon-Cazadis ausnahmsweise auch bemalte Eier auf den Tisch, die er mit seinen Freunden und deren Kindern jedes Jahr in einer großen Aktion einfärbt. „Hasen haben wir in Frankreich immer, die können keine Eier und Schokolade bringen. Wir haben dafür das Symbol der Glocke“, lacht Richon-Cazadis, der eigentlich studierter Rechtsanwalt ist. Die Liebe zum Essen erklärt sich aus seiner Kindheit. Richon-Cazadis wuchs auf dem Bauernhof seiner Großeltern auf. „Meine Oma hat immer für mindestens sieben Leute gekocht. Und wir waren Seelenverwandte, deshalb habe ich immer mitgekocht, seit ich vier war.“

Als er vor drei Jahren sein Café eröffnete, stand bei Richon-Cazadis vor allem die Sehnsucht nach französischem Essen im Vordergrund. Im Goûter bekommt man Baguette und Croissants direkt aus Frankreich. „Das sind richtige Buttercroissants, der Butteranteil ist 33 Prozent! Das Maximum, was ich hier gefunden habe, war 17 Prozent.“ Auch die diversen französischen Käsesorten bekommt man in Berlin nicht so einfach. „Meinen Lieblingskäse kann ich den Deutschen aber nicht anbieten, weil er so stinkt und von alleine läuft“, lacht Richon-Cazadis. Deshalb hat er sich angewöhnt, seine Gäste erstmal zu fragen, ob sie französischen Käse kennen, bevor er ihnen die richtig intensiven Sorten auf den Teller legt.

Das meistnachgefragte Produkt im Goûter ist aber nicht der Käse, sondern der Käsekuchen. Nicht gerade klassisch französisch, aber Richon-Cazadis hat ihn „französisiert“. Er wird hier nämlich nicht mit Quark, sondern mit Creme fraîche und Fromage blanc gemacht.

Für Veganer

Käsekuchen steht auch im jüngst eröffneten Café Vanillaz auf der Frühstückskarte, allerdings weder mit Frischkäse, noch mit Crème fraîche. Denn das Café von Arzu Ensari hat sich auf vegane Kunden eingestellt. Und das, obwohl die Inhaberin selbst keine Veganerin ist. „Ich habe gleich gemerkt, dass mindestens 60 Prozent der Kunden Veganer sind“, sagt sie. Seitdem steht ein veganes Frühstück auf der Karte und auch bei den Backwaren hat sie sich umgestellt. Denn wie der Untertitel Cup-n-cake verrät, gibt es hier diverse Varianten von Cupcakes.

Von Oreo- bis Apfel-Mandel-Cupcakes – alle werden mit veganem Teig gemacht. Nicht-Veganer bekommen lediglich ein Frischkäsestatt veganem Soja-Topping. Ensari ist eigentlich gelernte Grafikerin. Die Liebe zur Backkunst hat sie von ihrer Tante, die Konditorin in der Türkei ist. Türkische Einflüsse finden sich aber nicht in ihrem Souterrain-Café – vielleicht bei den herzhaften Cupcakes. Denn die in Papierförmchen gebackenen Kleinigkeiten gibt es in zwei Varianten, einmal mit Spinat und einmal mit Spinat und der türkischen Sucuk-Wurst sowie einem Frischkäse-Kräuter-Topping. Die Gäste trauen sich noch nicht so recht an die ungewöhnlichen Kreationen heran. Vielleicht müssen die Berliner, was das Frühstücken angeht, einfach experimentierfreudiger werden.

Sarah Wiener im Hamburger Bahnhof
Invalidenstraße 50 – 51, Tiergarten,
Tel. 030 70 71 36 50,
Frühstück wochentags von 10 – 12 Uhr,
am Wochenende 11 – 13 Uhr

Das Stue
Drakestraße 1, Tiergarten,
Tel. 030 311 72 20, www.das-stue.com,
Frühstück 6.30 – 11 Uhr,
am Wochenende 7.30 – 12 Uhr

The Regent
Charlottenstraße 49, Mitte,
Tel. 030 20 33 63 63, www.regenthotels.com,
Osterbrunch am 20. und 21.4. ab 11.30 Uhr

Goûter
Reichenberger Straße 143, Kreuzberg,
Tel. 030 35 12 51 62, www.gouter.de

Vanillaz
Riemannstraße 8, Kreuzberg,
Tel. 030 54 83 58 88

Sebastien Richon-Cazadis am Croissant …

und die Etagere für die Gäste im Goûter