



Foto: Julie Frommelt / HPI

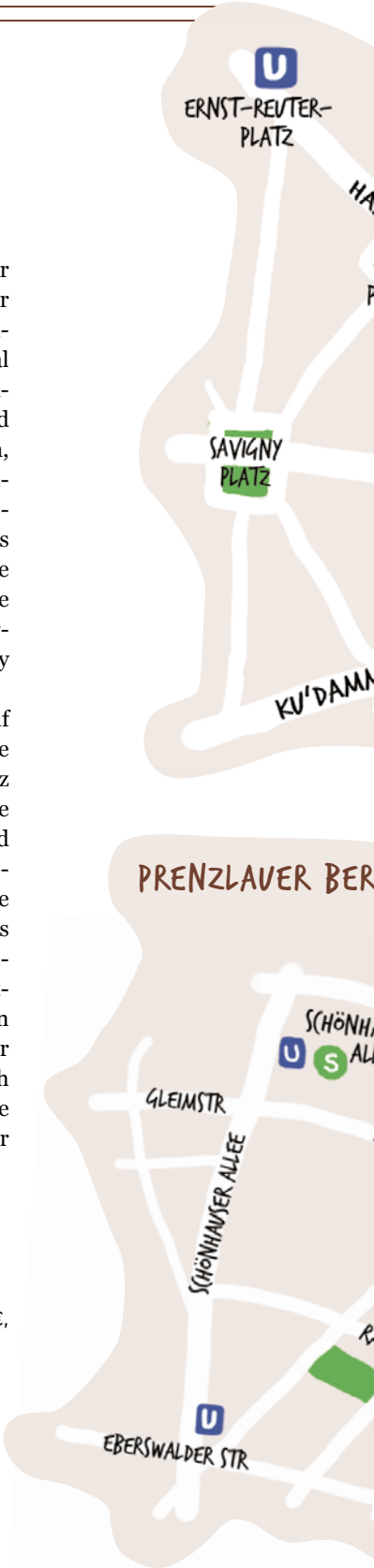
In Berlin angekommen

Gal Ben Moshe kocht inzwischen mit mehr Berlinerfahrung und macht Fine zu Casual Dining und umgekehrt

Es ist schon eine geraume Zeit her, dass der junge Israeli das Restaurant Glass eröffnete. Mit hohen Ansprüchen trat Gal Ben Moshe an, um die hiesige Kochkunst zu bereichern. Avantgardistisch mutete seine ambitionierte Küche mit Schwerpunkt Gemüse an. Der Raum, ein Ufo der 70er zwischen Gründerzeitbauten in der Uhlandstraße, nicht minder. Am Anfang galt das Prinzip des Purismus, sowohl bei den Gerichten als auch bei der Inneneinrichtung. Ein Besuch und das Essen machte zwar Spaß, man lernte mal wieder etwas Neues kennen, aber sonst? Die Begeisterung hielt sich in Grenzen. Aber Gastronomie funktioniert nicht wie die Filmwirtschaft oder Fußball. Wenn der Film anfänglich floppt, ist er schnell weg von der Leinwand. Verliert eine Fußball-Mannschaft, wird der Trainer gewechselt. Doch Gal Ben Moshe hat seine Chance ergriffen und sich mit seiner Küche und der Inneneinrichtung den Berlinern genähert. Der Raum ist derselbe quadratische schwarze geblieben. Auch die Küche bleibt mit einem silbernen Vorhang abgetrennt. Doch nun hängen Rosen von der Decke, die Tische sind eingedeckt und die ehemals strenge Geradlinigkeit ist ein wenig salopper und gastfreundlicher geworden. Geblieben von der Speisekarte ist die aromatische Ravioli als Amuse und die Candy Box als Dessert – eine ungezwungene süße Spielerei, ausgebreitet auf dem ganzen Tisch. Doch danach geht es mit einem Rindertartar los, das mit allen Zutaten für ein Tartar – hier mit Wachteleigeln, schwarzem Knoblauch und Cognac – serviert wird. Es ist, wie es sein soll, doch die darauf folgende

Zwiebelsuppe ist weniger aufregend. Dafür ist das vegetarische Wellington ein seltener Genuss: der bissfeste Spargel von einem Brioche umhüllt und dazu Feigen. Manchmal braucht es eben nicht mehr. Es folgen Jakobsmuscheln mit Erbsen, Meerrettich und grünem Apfel, eine anregende Komposition, doch vor allem der Hauptgang, Kalbsrücken, ist das, was viele im Glass bisher vielleicht vermisst haben. Es ist ein Beweis, das Moshe sowohl das klassische französische Handwerk versteht, als auch die moderne Pinzettenküche. Die ist bemerkenswerterweise an diesem Abend nur bei der Candy Box im Einsatz. Zum Schluss kommt ein Cheesecake auf den Tisch, und der ist das überzeugendste Argument, dass Gal Ben Moshe seinen Platz in der Hauptstadt finden wird – und diese Käseinterpretation ist unkonventionell und eindeutig im Geschmack. Nicht nur Ausdauer besitzt der Mann, sondern auch die Bescheidenheit und Professionalität eines guten Küchenchefs. Sein Service-Team unterstützt ihn bei seiner freundlichen Gastgeberchaft und seiner Philosophie, Essen auch als Kunst zu verstehen. Ein erneuter Besuch macht Spaß und überzeugt durch spielerische Kochkunst und eine große Bandbreite von Aromen aus alter wie neuer Schule. (emh)

Glass
Uhlandstraße 195, Charlottenburg,
Tel. 030 54 71 08 61, www.glassberlin.de,
Sechs-Gänge-Menü 65 €, Acht-Gänge-Menü 85 €, Getränke 2,50 bis 60 € (Weinbegleitung Acht-Gänge-Menü)



Chinesische Maultaschen

Naiya Xu konzentriert sich im Lecker Song ausschließlich auf klassische chinesische Dumplings, ohne Schnickschnack, aber in höchster Qualität

Erst mal vorbeigelaufen. Das Lecker Song in der Schliemannstraße ist so klein, dass man es schon mal übersehen kann. Das wäre allerdings jammerschade. Auf der Karte steht ausschließlich eines: Dumplings. Was in New York und London längst gang und gäbe ist (und in China einfach Alltag), nämlich Dim-Sum-Imbisse, die nichts anderes als asiatische Teigtaschen anbieten, ist in Berlin bisher noch nicht so verbreitet. Vielleicht werden die Dumplings auf der Karte deshalb mit „Chinesische Maultaschen“ übersetzt? Die süddeutsche Gruppe am Nebentisch freut es auf jeden Fall. Chinesische Maultaschen also, und davon stehen ungefähr 20 verschiedene Sorten auf der Karte. Die erste Seite wird komplett von fleischlosen Dumplings beherrscht, ein Paradies für Vegetarier. Auch auf der zweiten Seite bleibt alles klassisch chinesisch, also mit Schwein und Garnele als Füllung und nicht mit Rind und Lamm, wie man es aus einem anderen, sehr bekannten Berliner Dim-Sum-Imbiss kennt. Alle Teigtaschen

werden von Inhaberin Naiya Xu frisch zubereitet und wechseln häufig – anscheinend sogar so häufig, dass sie Gästen, die zum Mitnehmen bestellen wollen, die vorgedruckte To-Go-Karte wieder aus den Händen nimmt und stattdessen auf die aktuelle Abendkarte verweist. Überhaupt ist der Service hier außerordentlich freundlich und aufmerksam. Auch die Dumplings überzeugen auf ganzer Linie, vor allem die Variante mit frittiertem Tofu, Morcheln, Erbsen und Mohrrüben oder die sogenannten Geldbörsen, sorgsam mit Seetang zusammengebundene kleine Beutel, die mit Kohl, Glasnudeln, Karotten und Pilzen gefüllt sind. Ebenfalls probieren sollte man die Varianten mit Hefeteig, zum Beispiel die herzhaften Xia Long Boa, mit Schweinefleisch und Frühlingszwiebeln, oder als Dessert die süßen Varianten, beispielsweise mit roter Bohnenpaste. (azi)



Lecker Song
Schliemannstraße 19,
Prenzlauer Berg,
Tel. 030 26 37 44 47,
Speisen 3,90 bis 4,50 €, Getränke 2 bis 3,50 €



Fotos: Xu Naiya

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

TOMATENFEST
in der neuen
Event-Location
SCHMELZWERK

AM 12. JULI
telefonische Reservierung
unter 0159-04 02 14 51

SCHMELZWERK
in den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55, Kreuzberg,
www.schmelzwerk-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