



NEUE HEIMAT ★★★

Renger-Patzsch

Das erste, was beim Betreten des Gastraums auffällt, sind die großformatigen Schwarz-Weiß-Fotos an den Wänden. Sanft geschwungene Hügel, Weinberge – fast karg in ihrer Schlichtheit. Die Aufnahmen stammen vom Namensgeber des Lokals, dem deutschen Landschaftsfotografen Albert Renger-Patzsch. Oliver Schupp fand die Bilder sehr passend für die Art Lokal, die ihm vorschwebte, als er die Räumlichkeiten des Schöneberger Traditionslokals „Storch“ übernahm. Ein richtiges Gasthaus sollte es werden: Gut-bürgerlich und traditionell, ohne altbacken zu wirken. Mit Hannes Behrmann hat Schupp genau den richtigen Küchenchef gefunden. Behrmann kochte früher im „Cochon Bourgeois“, das sich aber „viel zu sehr ins Hochpreisig-Edle entwickelt hat“. Einfaches aus hochwertigen Zutaten auf hohem Niveau zubereitet, das schwebte ihm vor: „Heimische Küche oder das, was der zeitgenössische Großstädter unter heimisch versteht“. Von der elsässischen Ausrichtung des „Storch“ übrig sind der Flammkuchen und das Sauerkraut, ansonsten ist der Begriff „heimisch“ regional nicht ganz streng festgelegt. Der herbstliche Salat ist eine perfekte Mischung aus Blattsalaten, Apfel, roter Beete, Speck und Croutons. Das Fenchel-Risotto mit gebratenen Hummerkrabben spielt ins Mediterrane, ebenso wie die interessante Kombination aus geschmorten Artischocken, Gina di Repa – einem mangoldähnlichen Blattgemüse – und zarten Parmesan-Gnocchi. Aus Brandenburg stammt die im Ofen gebackene Bauernente, die mit Rotkohl und Maronen serviert wird (17 Euro), und der gebratene Zander. Eine klassische Crème Brulée, zart und leicht vanillig unter knackiger Zuckerkruste, bildet einen guten Abschluss. Angenehmes Ambiente mit Dielenboden und dunkler Holztafelung, freundlicher Service, einfache, aber gute Weine, und perfekt zubereitete Gerichte – das ist Bodenständigkeit auf künstlerischem Niveau.

Bettina Homann

Wartburgstr. 54, Schöneberg, U Eisenacher Straße,
tägl. ab 18 Uhr, Tel. 784 20 59. www.renger-patzsch.com



SPANISCH ★★★

Tres

Wein scheint als Trendgetränk den Cocktail abzulösen. Das hat auch der umtriebige Gastronom erkannt, der am Helmholtzplatz mehrere Restaurants betreibt. Sorgenkind war wohl noch bis vor kurzem das Drei, das mit einer Art Fusion-Küche und Lounge-Atmosphäre offensichtlich nicht genug Publikum zum Cocktailtrinken animierte. So wurde kurzer Hand aus dem Drei das tres, das jetzt mit Tapas und spanischem Wein dem Zeitgeist Tribut zollt. Und wie auch schon beim Drei gibt es auf den ersten Blick nicht wirklich was auszusetzen: Man sitzt nicht ungemütlich, der Service ist flink, die Gerichte kommen schnell und die Portionen sind groß. Auf den zweiten Blick offenbaren sich aber manche Schwächen: die Tapas überzeugen weder durch Qualität noch durch Raffinesse. Das gleiche gilt für die offenen Weine: aufgeblasene Wichtigtuer, ohne Ecken und Kanten. So bietet das tres dem Mittelmaß ein Zuhause, der Helmholtzplatz hätte etwas Besseres verdient.

Kai Röger

Prenzlauer Berg, Lychener Str. 30, U Eberswalder Straße,
Mo-Sa 17-2 Uhr, So ab 10 Uhr, Tel. 41 71 57 19.

www.tres-tapas.de

NUDELBAR ★★★

Show-me

Verkatert, verpickelt und verschnupft? Hier wird Ihnen geholfen! Der Espresso mit Zitronensaft(!) bekämpft Kopfschmerzen, der Aloe-Vera-Drink sorgt für gesunde Haut, chinesische Nudel- und Reisgerichte sorgen für bessere Durchblutung. Kredenz wird das alles von einer sehr netten Bedienung. Auch die unpräzise, aber stilvolle Einrichtung gefällt. Für den kleinen, gesunden Snack zwischendurch sei diese Nudelbar wärmstens empfohlen. Der Winter kann kommen!

Matthias von Viereck

Kreuzberg, Mehringdamm 40, U Mehringdamm, tägl.
11-24 Uhr, Tel. 78 89 01 80, www.showmenudelbar.de