

TERMINE

**KULINARISCHER KALENDER**

Diese Woche mit nicht ganz alltäglichen Kombinationen: Tacos am Kamin, Bier zu Austern, Kaffee plus Wein. Und ein Kochkurs rund um die Forelle. Genießen Sie's!



**9.2.**

**GUT EINGEWICKELT**

Es gibt einige gute Gründe, ins „The Bird BBQ“ zu gehen: etwa die zwölf regelmäßig wechselnden Craftbiere, die sie hier vom Fass anbieten, der muckelige Kamin, der so gemütlich im Winter prasselt, und natürlich die Rinderbrust, die Rippen oder der Truthahn, die sie hier extralang im Smoker grillen. Jeden Dienstag kommt noch ein guter Grund dazu: Dann nämlich gibt's Tacos. **The Bird BBQ**, Oderberger Str. 61, Prenzlauer Berg



**14.2.**

**FEIN IN SCHALE**

Klingt komisch, schmeckt aber: Austern und Bier. Jedenfalls wenn es nicht irgendein Bier ist, sondern eine „Schiller Weiße“ von der Berliner Berg Brauerei mit feiner Säure, einer frischen, zitronigen Nase und einem Hauch weißer Trauben. Die Fin-de-Claire-Austern, die der „Fish Klub“ an diesem Abend serviert, stammen aus Bioanbau aus Marennes-d'Oléron an der französischen Atlantikküste. Los geht's um 19 Uhr. **Bergschloss**, Kopfstr. 59, Neukölln



**15.2.**

**FRISCH GEFANGEN**

Eine Lanze für Süßwasserfische bricht Thomas Hübner in der „Alten Überfahrt“ in Werder, denn im Zentrum seines Kochkurses steht die Forelle. Außerdem auf dem Stundenplan: Freilandhuhn mit Parmesan und Ei sowie Grand-Cru-Schokolade mit Crunch und Basilikum. Um 11 Uhr geht es los, nach dem Kurs kommen die drei Gänge auf den Tisch. Mit Weinbegleitung und Aperitif: 95 Euro. **Alte Überfahrt**, Fischerstr. 48B, Werder/Havel



**19.2.**

**KÜHN KOMBINIERT**

Zitrusblüte und Jasmin, dunkler Waldhonig und Bergamotte, animierende Säure... Nein, hier geht es nicht um einen gereiften Riesling, sondern um einen Espresso aus Panama. „The Barn“ und die Wein-Experten von Vini-culture wagen bei diesem Seminar ein Experiment: Einen Abend lang werden vergleichend Wein und Kaffee verkostet, dabei wird in die Sensorik eingeführt. Preis 49 Euro. Start: 19 Uhr. **The Barn Kranzler-Eck**, Kurfürstendamm 18, Charlottenburg



Heiß geliebt

BIO-HÜHNERBRÜHE

W weiß nicht, was mit mir los ist, früher hätte man mich mit klaren Suppen jagen können. Muss am Alter liegen und an der Sorge ums Wohlbeden an kalten Tagen. Denn da soll es ja nichts Besseres geben als eine heiße Brühe. Selber kochen dauert eine ganze Weile, Suppenhühner sind zäh, die üblichen Dosen-Nudeltöpfe enthalten Fleisch in Mikrogramm-Dosen und schmecken versalzen. Aber es gibt eine Lösung für Faule: Das „Bio-Hühnerfleisch mit Brühe“ von Gut Krauscha in Sachsen verdient seinen Namen. Nach dem Öffnen gleiten erst mal große, dicke, zarte Hühnerstücke aus dem Glas, dann der Rest einer dezent gewürzten Brühe mit Gemüsestücken. Krauscha, Bioland-Betrieb aus Überezeugung, verwertet ausgemastete Legehennen und bezieht diese Suppenhühner vom Stadtgut Görlitz, von Biobauern aus Brandenburg und Bayern. In der Krauscha-Küche wird das Fleisch gekocht und von Hand vom Knochen gelöst – daher die großen Stücke. Auch das Abfüllen sei Handarbeit, versichert der Hersteller. „Glas für Glas, mit Schöpfkelle und Waage.“ Dass der Hühnertopf mit Brühe eines der gefragtesten Produkte in Berliner und Dresdener Biomärkten ist, glaubt sofort, wer ihn probiert hat. Gut Krauscha kommt manchmal mit der Produktion kaum hinterher. Ein Fertiggericht mit Suchtpotenzial. Und so wandelbar. Mal schmore ich noch extra Gemüse an, gieße die Suppe aus dem Glas mit gutem Hühnerfond auf, gebe ein paar Fadennudeln dazu oder Perlgräuben oder Reis als Einlage. Nachwürzen kaum nötig. Dann mit der dampfenden Schale Platz nehmen, genießen – und der Erkältung eine Nase drehen. SUSANNE LEIMSTOLL

Bio-Hühnerfleisch mit Brühe Gut Krauscha, z. B. in Alnatura-Filialen, 320 ml 5,49 Euro

Von TISCH zu TISCH

**Friedel Richter**

Ein Restaurant mit noch junger Tradition, aber mit köstlich aufgefrischten Küchenklassikern



Das Ambiente bei „Friedel Richter“ ist cool, aber gemütlich: blanke Holztische, extravagante Leuchten, Kaminfeuer, langer Tresen, offene Showküche, die Getränkekarte kommt mit einem Klemmbrett. Die Speisen stehen auf der großen Anzeigetafel hinter der Bar mit dem Hinweis: „Don't panic, our meat is organic.“

Schon der Gruß aus der Küche war ein guter Auftakt: in einer kleinen Schale zum Teilen Topinambur-Chips, Brokkoli, krosses selbst gebackenes Brot und eine hausgemachte würzige Sauce. Knusprige Hühnerhaut mit Pflaumenchutney findet man eher selten. Hier war sie optisch aufgepeppt mit Granatapfelkernen und leuchtend grünen Salatblättern, schmeckte exzellent, goldbraun, kross und gar nicht fettig. Dazu ein konzentriertes, fast cremig-fruchtiges Chutney (8 Euro). Überraschend schmeckte der knusprige Rosenkohl dank eines dunklen Sößchens mit deutlicher Umami-Note. Apfelstückchen, Salatblätter und Hanfsaat brachten als Kontrast eine frische Fruchtigkeit hinein (7 Euro).

Büngers Blutwurst ist in der Rubrik „Vom Meister“ natürlich per se eine sichere Nummer, hier war sie liebevoll zubereitet mit feinem Kartoffelpüree, Apfelsmus und gut harmonisierenden Kürbisstreifen (17 Euro).

Beim Slowfood hatte mich die Rinderroulade nur deshalb gelockt, weil dazu „Blumenkohl wie

von früher“ versprochen war. Leider hielt er das nicht, kam aber bissfest und geschwärzt unter einer Bröselhaube auf schneeweißem Püree – interessant. Die eigentliche Roulade war etwas mäch-

tiger als erwartet, das Fleisch kräftig, gut und mit dicken Karottenstangen gefüllt. Die Sauce dazu schmeckte sündhaft gut. Da hätte der Zusatz „von früher“ besser gepasst (19 Euro). Natürlich

gibt es auch ein vegetarisches Angebot, Pilzglasch und Senf-Eier zum Beispiel. Die Kunst besteht darin, Gerichte, die ein breites Fanpublikum haben, mit besonderem Kick und einer kleinen Überraschung für die Geschmacksnerven zu gestalten. Das können sie hier.

Auf der Karte stand nur ein süßes Dessert: Bratapfel mit Marzipan und Karamell. Wir entschieden uns für die Käseauswahl von Blomeyer, eine großzügige Portion mit fünf verschiedenen Sorten, dazu Zwiebelchutney, eine fruchtig senfige Sauce und mehr von dem köstlichen frischen Brot (12 Euro).

Ausgezeichnet schmeckt dazu der Roséwein, ein 2017er Sancerre Bailly Reverdy, „Selectionné par Friedel Richter“ (33 Euro). Er hätte lediglich anfangs etwas kalter sein dürfen.

„Familienbetrieb seit 2014“, dieses Motto klingt nach ausbaufähiger Tradition, aber dass das Restaurant noch so jung ist, empfiehlt es auch; hier kann man durchatmen. Obwohl der Raum ziemlich voll war, spürten wir bei all der vorgefundenen Qualität ein gewisses atmosphärisches Understatement. Ganz sicher ein Restaurant für unkomplizierte Verabredungen. Und für schmackhaftes Essen, das auf sehr gesunde Art sättigt. ELISABETH BINDER

Friedel Richter, Torstraße 199, Mitte, Tel. 37 47 80 35, Mo-Sa 18–23 Uhr

ANZEIGE

Feines und Hochprozentiges aus der Region



**Sash & Fritz Wodka**  
Der meistausgezeichnete deutsche Wodka kommt aus Berlin. Bester Roggen, fünf-fache schonende Destillation und weiches Wasser aus dem Erzgebirge sorgen für ein unvergleichlich mildes Aroma. Flasche 700 ml | 40% Alkoholgehalt | Bestellnr. 19286 | **34,95 €** (Literpreis: 49,93 €)



**Wild Child Gin**  
Ein Gin wie Berlin: Nach außen hin wild und ungezähmt, drinnen mit viel edler Seele. Wacholder, Bergamotte, Rosmarin und Koriander prägen seinen einzigartigen Geschmack. Flasche 700 ml | 43,5% Alkoholgehalt | Bestellnr. 19285 | **34,95 €** (Literpreis: 49,93 €)



**Schwarzer Walfisch Gin**  
Handgebrannt aus besten regionalen Zutaten von der mecklenburgischen Ostseeküste. Limitierte und nummerierte Auflage. Flasche 0,5 l | 45% Alkoholgehalt | Bestellnr. 18017 | **39,99 €** (Literpreis 79,98 €)

**Humboldt Gin**  
Ein Kooperationsprojekt des Botanischen Gartens mit den Spreewood Distillers: Sieben der insgesamt 21 verwendeten Botanicals hat Alexander von Humboldt von seiner Amerikareise in die Heimat mitgebracht. Flasche 700 ml | 43% Alkoholgehalt | Bestellnr. 18048 | **22,90 €** (Literpreis: 32,71 €)



**KR/23**  
Von Hand zubereitet und abgefüllt in einer Neuköllner Manufaktur: Der aromatische Likör verdankt seinen Namen den 23 echten, naturbelassenen Kräutern und Gewürzen, die frisch oder im getrockneten Rohzustand verarbeitet werden. Basis ist ein eigens konfektionierter und sehr reiner Wodka. Flasche 200 ml | 45% Alkoholgehalt | Bestellnr. 12700 | **13,90 €** (Literpreis 69,50 €) | Flasche 500 ml | 45% Alkoholgehalt | Bestellnr. 12699 | **18,90 €** (Literpreis 37,80 €)



**Fräulein Brösel Schnapserwachen**  
Beste Zutaten, Handarbeit und viel Liebe, das ist das Geheimnis dieser feinen Fruchtbrände aus der Neuköllner Manufaktur. Flasche 500 ml | 35–38% Alkoholgehalt | Marille | Bestellnr. 8750 | Vogelbeere | Bestellnr. 8745 | Johannisbeere | Bestellnr. 9832 | Haselnuss | Bestellnr. 8746 | **Je 35,-€** (Literpreis: 70,-€)



**KPM „Sigg & Fritz“ Gin-Set KURLAND**  
Das Geschenk-Set vereint traditionsreiche preußische Porzellankunst mit einem der besten deutschen Gins aus dem Rheinland. Becher: H 145 mm, Ø 95 mm, 0,4 l | Flasche: 500 ml, 41% | Bestellnr. 12779 | **98,-€**



**The Earl of Gin**  
Die Gründer der Berliner Manufaktur Earl Spirits kreieren in Handarbeit diesen ungewöhnlichen Gin mit Earl Grey Tee als Basis, dazu werden Wacholder, Ingwer und Zitronengras im Kloster Zinna doppelt mazeriert und fünfmal destilliert. Ein feiner und besonderer Gin, der in keiner Sammlung fehlen sollte. Flasche 0,5 l | 45% Alkoholgehalt | Bestellnr. 16870 | **34,99 €** (Literpreis 69,98 €)