

Von TISCH zu TISCH

Rosa Lisbert

VON BERND MATTHIES

Wenn wir uns die aktuelle Berliner Szene mit ihren Tops und Flops so anschauen, dann lässt sich daraus ein wichtiger Tipp destillieren: Man soll einfach machen, was man gut kann, und sich nicht groß um Konzepte und Marketing kümmern. Wenn der Laden dann erst mal läuft, ist immer noch Zeit für die Feinabstimmung. „Rosa Lisbert“ etwa, das viel gelobte kleine Restaurant in der Arminius-Markthalle, scheint gut zu laufen, obwohl das unübersichtliche Konzept vermutlich jeden Marketingprofi zur Verzweiflung treibt: Flammkuchen vor allem, die aber in Perfektion und zahlreichen Varianten. Dazu klassische Elsässer Küche und – im Abendmenü – ein bisschen Selbstverwirklichung der Köche im modernen Gourmet-Stil.

Andererseits: So findet jeder was. „Rosa Lisbert“ ist ein Kompositum aus Lisa Meyer und Robert Havemann, den beiden, die das Ganze erfunden haben. Mitten in der wunderlichen Arminius-Markthalle, die eigentlich eher ein



Rosa Lisbert. Arminius-Markthalle, Arminiusstraße 2-4, Moabit, Tel. 0152-2198 2923. Im Sommer: Di-Fr 17-22 und Sa 12-22 Uhr.

Sammelsurium verschiedener Verzehrstände ist, erhebt sich die offene Küche mit den Öfen für die Flammkuchen, drumherum sind ein paar Tische gruppiert, die auch reserviert werden können – irgendeinen Platz gibt es offenbar aber immer.

Vom Flammkuchen gibt es mehr als ein Dutzend Varianten, vom einfachen klassischen mit Zwiebel und Speck (8,50) bis zu einer Kombination mit Knochenmark und Flusskrebse (14,50), auch vegetarische und süße. Alle kommen wunderbar knusprig aus dem Holzofen und sind nicht, wie so oft, mit Sahne zugematscht. Mich freut aber vor allem, dass sich hier endlich mal wieder jemand der Fleischpastete annimmt, die ja selbst in französischen Bistros kaum noch vorkommt. Hier beherrschen sie die Kunst, das Innenleben geschmeidig und würzig zu halten. Hinein kommen Perlhuhn, Huhn, Ente, offenbar, was grad verfügbar ist (12 Euro), und das gegen Aufschlag auch stilvoll mit Foie gras und/oder Trüffel. Dazu gibt es Salat mit den obligatorischen Cornichons – das wäre schon Grund genug für einen Besuch. Und dass zuletzt nur zwei Pasteten verfügbar waren, lag wohl am Sommerloch.

Ganz hübsch, aber nicht sehr einprägsam war eine kleine kreative Vorspeise mit Lachs, Gurken und Kräutern (11 Euro), perfekt auf den Punkt kam der Geschmack bei einer einfachen Taschenkrebsvelouté.

Dann gingen wir zu den Hauptgängen über und waren weniger zufrieden. Denn wir hatten uns sowohl unter „Coq au Vin“ als auch unter „Baeckeoffe“ würzige, dicke Schmorgerichte vorgestellt. Die hier aber wirkten wie aus einem Baukasten zusammengesetzte klare Fleischsuppen, mit vorgegartem Fleisch und frischem Gemüse rasch auf Linie gebracht. Geschmacklich nicht schlecht, aber von den Klassikern weit entfernt. Und die versprochenen drei Fleischsorten im Baeckeoffe schmeckten allesamt wie Schwein (je 18 Euro).

Hinterher würde ich die fix gemachte „Tarte Tatin“ empfehlen, hübsch mit Blätterteig, die die karamellisierten Äpfel gut auf den Punkt bringt (8 Euro).

Sehr gut gefällt mir, dass hier zur elsässischen Küche auch die Elsässer Weine gepflegt werden, die ein raues Schicksal weitgehend aus dem Berliner Markt gefegt hat. Wir nutzten die Möglichkeit, einen gereiften Grand-Cru-Riesling aus dem Jahr 2008 zu trinken, einen Wiebelsberg von Remy Gresser. Der Preis dafür ist sehr günstig, auch wenn es offenbar mehrere gibt: 48 Euro laut Internet, 50 Euro laut Weinkarte und 52 Euro auf der Rechnung ... Ansonsten findet sich viel Gutes auch aus der Pfalz und Südfriech schon ab 15 Euro pro Flasche.

Also: sympathisch. Zieht man den aktuellen Hype ab, bleiben immer noch genügend Gründe für einen Besuch.

AUF DIESER SEITE

MO GESUND

DI LERNEN

MI FAMILIE

DO HELFEN

FR GENUSS

SA KINDERSEITE

SO LESERMEINUNG



Kunst am Kuchen

Erst einmal isst das Auge. Und irgendwann, wenn es sich sattgesehen hat, darf auch der Mund. Eine Berliner Konditorin macht die Torte zur Skulptur. Ein Erlebnis – optisch wie geschmacklich

VON SUSANNE LEIMSTOLL

Eine Torte ist eine Torte. Meist ist sie rund. Man holt sie vom Konditor, dann steht sie da, gut gekühlt auf der Etagere, und jeder bekommt zum Kaffee ein spitz zulaufendes Stück auf den Porzellanteller.

Kristiane Kegelmann sieht das völlig anders. Bei ihr isst erst das Auge, sehr, sehr lange. Und dann, wenn es sich wirklich sattgesehen hat, darf auch der Mund. Sie liebt das Verwirrspiel. Eine ihrer Hochzeitstorten war nicht dreistöckig, sondern ein Objekt in Form dreier weiß-rosé-goldener Vasen, getoppt von Rosen. Die Brautmutter dachte bis kurz vor dem Anschnitt, es handle sich um Porzellan. Einmal dekonstruierte Kristiane Kegelmann die runde (Torten-)Form und stapelte vier Halbkreise so aufeinander, dass es wirkte, als vollführten sie einen ziemlich riskanten Balanceakt. Mehr noch: Die Skulptur verschmolz optisch beinahe mit der Produzentin, denn die hatte ihr das Blumenmuster ihres Kleides verpasst.

Tranchiert wird von der Konditorin selbst. Die Torte soll nie unansehnlich wirken

Oder aber die Konditorin trägt einen dunkelblauen Jumpersuit mit weißen Streublumen – und hält in beiden Händen fünf hauchdünne, ineinandergestapelte Schalen im selben Muster. Millefleur-Geschirr? Nein, eine Torte, ebenso essbar wie die zu einer anderen Gelegenheit aus neun Lagen geschichtete, Skulptur in Schwarz, Weiß, Gold, die wirkt, als sei sie inspiriert von Oskar Schlemmers Triadischem Ballett.

„Eat Art“, so nennt Kristiane Kegelmann, was sie kreiert. Ihr Konditorienhandwerk hat sie in München erlernt und bei Demel in Wien vier Jahre lang perfektioniert. Heute interpretiert sie Patisserie neu, sehr kompliziert und zugeschnitten auf die Wünsche ihrer Auftraggeber, meist Hochzeitspaare, Galerien, Veranstalter großer Events, Firmen.

Handwerk ist hier die Pflicht, Food-Design die Kür. Ein Zusammenspiel von außergewöhnlicher Optik und hochklassigem Geschmackserlebnis, von Farbe, Form, besonderen Aromen, klug kombinierten Konsistenzen. „Zuckerstücke“ nennt sie ihr Label – eine Untertreibung, wenn man sieht und verkostet, was die 25-Jährige mit Köpfchen und feinstem Geschmackssinn erfindet, seit sie beschloss, dass freie Torten-Architektur mehr Spaß macht, als Torten nach den immer gleichen Regeln zu backen.

Für die Ausstellung des Berliner Kunstvereins „Art van Demon“ schuf sie im vergangenen Jahr eine an der Wand hängende Skulptur, ein Dreier-Element mit geometrischen Linien, farblich fast ein Mondrian-Zitat. Drei der zehn Zentimeter dicken Platten waren von der Rückseite her beleuchtet und hielten doch einen ganzen Abend durch, gefüllt unter anderem mit Schokolade, Cashewkernboden, Himbeere. Bei der Finissage wurde das Objekt abgehängt und von der Künstle-



Kunststücke. Das gefällt der Konditorin Kristiane Kegelmann: Sie streift und blümt ihre Torten-Skulpturen im Muster ihrer Kleider. Etwa einen Monat Vorbereitung benötigt sie pro Auftrag. Und die Testhäppchen kommen in Form perfekt präsentierter Pralinen.



rin fachgerecht zerlegt. Das gehört zu Kristiane Kegelmanns Aufträgen: anliefern, aufbauen, präsentieren und so kunstvoll tranchieren, dass das Werk zwar schrumpft, aber nie unansehnlich wirkt. Beim halb Meter hohen, gestreiften Objekt legte das Messer unter anderem fluffige Schokomousse zwischen dünnem Schokobisquit frei, in den blau-weißen Schalen aus filigraner Zuckermasse einen Kern aus stückigem Haselnussboden und aufgeschlagener Pariser Creme. Der florale Balanceakt zerging mit dunkler Mousse, Sauerkirsche und Nussmakrone auf der Zunge, das Vasen-Triptychon zur Hochzeit enthielt Passionsfruchtcreme auf Joghurtbasis und Ganache aus weißer Schokolade zwischen fluffigen Böden. Neuerdings spielt Kegelmann lieber mit wenig Süße, mit frischen und herben Aromen: Gurke, Rosmarin, Paprika.

Solch ein Torten-Kunstwerk für, sagen wir, 180 Gäste hat seinen Preis: 1500 bis 2000 Euro. Pro Werkstück investiert die Patisserie einen Monat oder mehr Sisyphusarbeit. Die Umsetzung des Mottos erarbeitet sie akribisch in ihrer Werkstatt – derzeit in Frohnau. Sie feilt an der Idee, testet die Statik, kombiniert und verkos-

— kristianekegelmann.com

LECKERE INSTALLATION

Kristiane Kegelmanns nächste Torten-Installation ist im Rahmen einer Kunstausstellung des studentischen Vereins für Kunst und Kultur, „Art van Demon“, zu sehen. Vom 9. bis 18. September ist ihr Werk dort eines der Ausstellungsstücke zum Thema „Tote Tauben – Turteltauben“, auch ein essbares, zusammengesetzt aus mehr als 700 kleinen Elementen. Im Laufe der Ausstellung verändert sich die (nicht als Torte zu erkennende) Skulptur, weil bei Performances und einer Filmpräsentation Teile abgetrennt werden. Das Herzstück aber bleibt bis zur Finissage. Dann dürfen alle mitemessen – und Kristiane Kegelmann tranchiert das Ganze formvollendet. lei

— Di-Fr 15–19, Sa-So 12–19, Finissage 19 Uhr, Kurt-Kurt, Lübecker Str. 13, Moabit. www.artvandemon-berlin.de

MARKTtag

Heute im Angebot: bester Käse



„NatUrsprung“. Achim Freitag ist ein absoluter Käsefachmann. Foto: Mike Wolff

Natürliche Reife

Immer wieder mal kommt die Mutter mit ihrem sechsjährigen Sohn zu „NatUrsprung“, dem Stand von Achim Freitag. Dann holt er den Milbenkäse hervor, der außen löchrig aussieht wie ein grauer Schwamm und innen rötlich gelb. Der Junge liebt es, den Käse unter dem Mikroskop zu untersuchen – und findet es auch ganz spannend, ihn zu essen.

Übers Jahr hat Freitag, der Landwirt, Gärtner und Fromelier, etwa 350 Sorten Käse im Angebot, je nach Saison immer andere. Im Hochsommer wird gern Ricotta gegessen, aber auch Schafskäse geht sehr gut. Im Winter mögen die Leute eher Schnittkäse, im Frühjahr den Ziegenkäse mit Blüten. An der Darstellung seiner Käsesorten arbeitet Freitag manchmal stundenlang. Er präsentiert sie nach französischer Art, indem er Käse-Familien zusammenlegt und mit verschiedenfarbigen Etiketten beschriftet.

Nach Jahren der Wanderschaft durch Deutschland und die Schweiz ist er vor sieben Jahren im Norden Berlins sesshaft geworden. Seitdem hat er sich ein Netzwerk aufgebaut zu verschiedenen brandenburgischen Höfen, die hochklassigen Käse herstellen. „Käse braucht viel Hintergrundwissen“, sagt er. „Das ist ein lebendiges Produkt, das man pflegen und begleiten muss.“ Deshalb benutzt er eine spezielle pflanzliche Folie, die den Ge-

ANZEIGE

Jetzt im Handel!



TAGESSPIEGEL
Genuss
Berlin BBQ für Genießer

schmack nicht verändert. Er würde selber gerne Käse machen aus Heumilch im Kupferkessel überm Holzfeuer. Aber noch hat er den Produzenten für die exakt richtige Milch nicht gefunden. Er ist auf vielen Märkten unterwegs und hat das Gefühl, dass die Charlottenburger besonders lebensfroh sind: „Die wissen meine Arbeit zu schätzen.“ Natürlich träumt der 50-Jährige auch von einem eigenen Laden. „Aber das hat sich leider noch nicht ergeben.“ ELISABETH BINDER

— Frohnau: Mo 10–16 Uhr und Do 8–13 Uhr, Maybachufer: Di 11–18.30 Uhr, Karl-August-Platz: Mi 8–13, Sa bis 14 Uhr, Preußentallee Fr 8–13 Uhr

ANZEIGE

Weißes Röss'el
Berlins ältestes bayerisches Wursthaus

Tradition und Gastlichkeit mit Herz

Jeden Mittwoch
ab 12 Uhr den
Röss'el Burger
genießen!

Heinersdorfer Str. 15 · 12209 Berlin-Lichtenfelde
www.weissesroessel-berlin.de · Tel.: 030 / 772 30 30

WERBUNG MIT GESCHMACK.

Ihr Angebot auf der Seite GENUSS
jeden Freitag
Anzeigenschluss Montag, 11 Uhr
Tel.: (030) 290 21-574
Fax: (030) 290 21-566
lokalesteam@tagesspiegel.de

TAGESSPIEGEL