

## Geschmackssache

Unser "K" zeigt Ihnen die Einschätzung unserer Kulturradio-Rezensenten:

KKKKKK grossartig    KK zwiespältig  
 KKKK gelungen    K misslungen  
 KKK annehmbar

## Geschmackssache, 19.09.2008



## Restaurant "Hartmanns"

### Gourmet-Küche

Es ist wohl bekannt, dass große Hotels nicht nur Bauten sind mit einem Übergewicht von Betten und Bädern, sondern auch Herbergen feinsten Restaurants, die nicht selten ihren Ruf bestimmen. Mit kulinarischem Marketing steuern Direktoren und so genannte Food & Beverage-Manager heute die Entwicklung der Hochgastronomie. Ihnen gegenüber stehen Einzelkämpfer in kleinen Restaurants. Ihren einzigen Rückhalt bildet der Zuspruch der Speisenden. Dass einer von ihnen gerade von einer Fachjury zum "Berliner Meisterkoch" ausgerufen wurde, hat womöglich richtungsweisenden Charakter.

Stefan Hartmann machte sich vor knapp anderthalb Jahren selbständig und hat in dieser Zeit ein erstaunliches Maß an Perfektion und auch Chuzpe gewonnen. Seine Rotbarbe und gebackene Brandade auf frischen Erbsen und blanchierten Radieschen mit Röstzwiebelpesto, deren Annonce kompliziert klingt, ist geradezu ein Muster an Natürlichkeit. Der Salzpunkt wirkt so genau getroffen, dass der auf der Haut gegarte Fisch alles preisgibt, was ihn ausmacht. Bis zum Schnittlauch im Fond dient dem alles, was ihn umgibt. Der Heilbutt, mit einer zweiten Haut aus hauchdünnen Brotscheiben versehen, korrespondiert mit einem Graupenrisotto, das süffiger und runder kaum sein könnte und die Pfifferlinge am Rande der Speise glücklich mit einbezieht.

Der Sinn für das Ganze tritt ebenso bei den Krustenterravioli mit gebratener Garnele und Rosmarin-Oliven hervor. Bissgefühl und Aroma werden in eine Harmonie gebracht – und der Genießer denkt bei sich: So und nicht anders muss es gemacht werden. Auch wenn Hartmanns Fischgänge stets leuchtend erscheinen, begegnet einem mit dem geschmorten und kurz gebratenen Lamm auf weißem Bohnenpüree eine grandiose Komposition, die – bis auf eine etwas überformulierte Lauch-Fenchelquiche – in jede Einzelheit hinein technisch und kulinarisch überzeugend gestaltet wurde.

Die Desserts folgen dem Zug zum Einfachen: Das Grießflammerie mit sauren Mirabellen und knalligem Rum-Aprikoseneis zum Beispiel kommt einem wie eine Absage an die Prachtentfaltung der Hochgastronomie vor, ohne dabei simpel zu sein. Vielleicht hat der Zuspruch, den das nüchtern-fidele Kellerlokal derzeit erfährt, einiges mit einem Unbehagen an der überformten Hauptstadtküche zu tun.

Nebenher ist der sympathische Holsteiner der deutscheste in seiner Liga – und ganz gewiss ein Gewinn für Berlin.

*Thomas Platt, Kulturradio*

Stand vom 19.09.2008

**Mehr Informationen zum Thema:**

**Restaurant "Hartmanns"**

Vorspeisen um 15,00 Euro, Hauptgerichte um 30,00 Euro, Menüs 40,00-65,00 Euro  
Fichtestraße 31, Berlin-Kreuzberg  
Telefon 030 / 61 20 10 03  
Montag bis Samstag 18:00-24:00 Uhr

**Unsere Rezensionen:**

19.09.2008  
12.09.2008  
05.09.2008  
29.08.2008  
27.08.2008  
22.08.2008  
15.08.2008  
08.08.2008  
01.08.2008  
29.07.2008

Drucken

Drucken