

## BIZ

### Wenn die Sau zur Delikatesse wird

#### Butterweiche Ochsenbacken und pochierter Saibling: ein Besuch im "Hartmanns" in Kreuzberg

Von Heinz Horrmann



Hier schmeckt auch der Schweinebauch

Foto: Massimo Rodari

Kreuzberger Nächte sind lang, klare Sache, kennen wir doch. Neu ist für mich, dass Kreuzberger Abende auch köstlich und aromaintensiv sein können. Wie in der Fichtestraße erlebt. Wir reden heute nicht von Gourmet-Tempeln der aufwendigen und damit auch teuren Art, sondern von ordentlichen Genuss-Restaurants mit gut gemachter Küche wie dem "Cochon Bourgeois" oder seit einigen Monaten dem "Hartmanns" in einem ansehnlich restaurierten, romantischen Keller-Restaurants.

Der von der Berlin-Partner-Jury als "Aufsteiger des Jahres" nominierte Koch und Inhaber Stefan Hartmann hat nach den Wanderjahren eine Zeit lang bei Kolja Kleeberg im "Vau" gearbeitet. Etwas von der Leichtigkeit des rheinischen Sternekochs in Berlin hat er mitgenommen. Außerdem traut er sich an Gerichte heran, die eigentlich eher verpönt sind - wie Schweinebauch, den Hartmann aber herrlich eigenwillig verfremdet und angenehm leicht zubereitet. Auch wer Schweinefleisch sonst lieber meidet, sollte hier die zur Delikatesse mutierte Sau unbedingt probieren.

Ich mag Wolfram Siebeck nicht sonderlich, zumal er Berlins Garde der Top-Köche in einem ihm zugetanen Wochenblatt als "Gurkentruppe" verrissen hat. Bei "Hartmanns" in Kreuzberg, das er bei sonst massig ausgekübelter Kritik an der Hauptstadt ausnahmsweise über den grünen Klee gelobt hat, bin ich seiner Meinung. Diese Adresse ist tatsächlich eine Bereicherung für die Metropole. Das Amuse Bouche, anderswo häufig auf Gänseleberpraline und Schaumsüppchen im Miniröhrchen beschränkt, eröffnet den kulinarischen Reigen vielfältig: Köstlicher Erbsenflan, gebratene Jakobsmuschel (gut) und Ravioli mit Eisbein, wobei die kleine, quadratische Pastatasche leider ein bisschen zu fest war.

Salat, von Slim-Orientierten gerne als eher banale Notlösung bestellt, wird hier besonders gepflegt. Die frischen Sommersalate mit Büffelmozzarella und marinierten (und sorgfältig geschälten) Tomaten sind eigentlich eine Portion für zwei und mit einem harmonisch milden Dressing wunderbar kombiniert (für 9 Euro). Aber es muss ja nicht immer gesund sein. Die gebratene Entenstopfleber mit Pfeffermirabellen verdient eine weitere gute Note. Die feine Gewürz-Säure-Verbindung macht die aromaintensive, aber fette Leber spürbar (auch schmeckbar) leichter.

Den frischen Saibling brät Hartmann nicht, sondern pochert ihn und verbindet den zarten Geschmack mit kräftiger Räucherlachs-mousseline. Marinierte Kohlrabi und Radieschen runden das Gericht ab. Kalbsbäckchen sind in bürgerlichen Küchen überall "in", wie

Zitronengras und exotische Gewürze bei allen Mächtgern-Crossover-Artisten. Hartmann hebt sich ab, nimmt die vom Geschmack her wesentlichen kräftigeren Ochsenbacken und hat keine Angst davor, sie nicht zart zu bekommen, sondern lässt sie bei Niedrigtemperaturen butterweich schmoren. Sein Kartoffelstrudel dazu fordert Nachschlag.

Nun hat der junge Mann am Herd nicht nur Hits im Programm. Wie sollte das auch gehen? Sein Kalbshaxenfleisch auf grünem Erbspüree wurde von Gästen als zu "bürgerlich banal" abgetan, und meine Calamaretti litten unter Geschmacksneutralität. Man sagt ja im Allgemeinen, dass verliebte Köche zu stark salzen und würzen. Wenn das so ist, muss ich bei Hartmann wohl auf akuten Liebesentzug schließen. Nur Kleinigkeiten gewiss, die den positiven Gesamttrend kaum tangieren.

Der Service ist gekonnt, kompetent und erfreut den Gast mit einem freundlichen Lächeln. Auch beim Servieren der Desserts, wie hausgemachte Buchteln mit Waldbeerkompott und Vanilleschaum. Leicht und luftig und damit genau richtig nach kräftigem Mahl.

Die Weinkarte wurde klein gehalten, deutsche und österreichische Lagen dominieren. Wenn Sie, lieber Leser aber Lust auf große Franzosen oder Italiener haben, fragen Sie einfach den Maitre. Der hält ein Schatzkistchen im Verborgenen.

Hartmanns

Fichtestr. 31 Kreuzberg

Hauptgänge 24 EUR, Menüs 37-58 EUR

Tel. 61 20 10 03

Geöffnet: Mo. -Sa. 18- 24 Uhr

Alle gängigen Kreditkarten werden akzeptiert

*Aus der Berliner Morgenpost vom 26. August 2007*