



GOLDENE ZEITEN FÜR KREUZBERG

Ein Beispiel dafür, wie man ein Souterrain mit junger Lebenskultur füllt, ist dieses Gewölbe mit rohen Backsteinen, weiß getünchten Wänden und brillant inszenierter Tischkultur. Die Flammen des offenen Kamins bilden eine perfekte Symbiose zu Arbeiten des dänischen Installationskünstlers Jeppe Hein. Die Lounge glänzt durch ein mit Schrauben komponiertes Géza-Csizmazia-Foto im Stil eines Triptychons. Stefan Hartmann überzeugt mit einer kreativ deutsch-mediterranen Küche aus Bio- und Umlandsprodukten. Serviert wird Puristisches, das man kaum besser machen kann: etwa Calamaretti mit Kabeljau-Brandade oder Birnenstrudel mit Nougatmousse. Spannend auch seine Ideen zum Thema Ente: Gebratene Stopfleber mit Kumquats und Pfefferkaramel oder als Consommé mit röschen Pilzsäckchen sorgen für Hochgenuss am kulinarischen Firmament der Hauptstadt.

Ingo Beck

Hartmanns Restaurant: Fichtestraße 31, 10967 Berlin (Kreuzberg), Tel. (030)

61 20 10 03. Offen: Mo-Sa von 18-24 Uhr. www.hartmanns-restaurant.de