

## BERLIN

### „Hartmanns“: Zur Gänselebermousse hört man in Kreuzberg Edith Piaf

**K**lein, fein, unprätentiös, professionell und vor allem gut – Stefan Hartmann hat mit seinem neuen Restaurant mitten im lebendigen Kreuzberg den Nerv der Berliner getroffen. Weiß getünchte Wände, roher Backstein, aufwendig eingedeckte Tische und im Hintergrund Chansons von Edith Piaf. Am schönsten sitzt man am Kamin, bei gutem Wetter im Vorgarten.

Gelernt hat Stefan Hartmann bei Josef Viehhauser im „Le Canard“ in Hamburg, war bei Jacques Maximin im französischen Vence und als Souschef in Kolja Kleebergs „VAU“. Zuletzt hat er Kreuzbergs Szene-Österreicher „Jolesch“ in Schuss gebracht. Jetzt zeigt er unter eigener Regie, was er kann und beeindruckt mit einer recht krea-

tiven deutsch-mediterranen Küche mit vielen Bioprodukten und Erzeugnissen aus dem Umland. Gelungen war die Gänselebermousse auf einem ausgezeichneten Waldorfsalat mit Krokant, Apfel und Brioche. Ebenso gut waren gebratenes und geschmortes Müritz-Lamm mit Oliven-Gnocchi und feinem Rahmspinat. Das köstliche Finale bildete Nougat-panna-cotta mit Balsamico-Eis und Feigen.

59 Gewächse aus Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz stehen auf der Weinkarte.

*Stefan Elfenbein*

**E F**   „Hartmanns“, OT Kreuzberg, Fichtestr. 31, 10967 Berlin, Tel. 030-61 20 10 03, Fax 61 20 13 80, mail@hartmanns-restaurant.de, www.hartmanns-restaurant.de, So gesch., Hauptgerichte € 16-22     