



Restaurant-Tipp

Von Nikolas Rechenberg

Ein Händchen für Fisch und Aromen

In die Fichtestraße nach Kreuzberg wollten wir schon lange mal wieder. Eigentlich ins „Cochon Bourgeois“, dort hinein haben wir es zu unserer Schande immer noch nicht zum Essen geschafft. Es kam einfach immer etwas dazwischen. Aber es gibt ja nun noch andere Lokale in der Straße, sie entwickelt sich tatsächlich zur Gourmetadresse erster Güte in Berlin.

Kürzlich erst eröffnete ein paar Häuser weiter das „Hartmanns“, ein romantisches Keller-Restaurant mit weiß getünchten Gewölberräumen und offenem Kamin, der zu dieser Jahreszeit kräftig vor sich hinknistert und mit dem brennenden Buchenholz einen angenehmen Duft verbreitet.

Ein freundlicher Empfang bereitet Wohlbefinden, der Besitzer und Koch Stefan Hartmann ist ein lustiger und aufgeschlossener Kerl. Von der Art her hat er etwas von seinem Lehrmeister Kolja Kleeberg, bei

dem er im „Vau“ den letzten Schliff bekam. Dann folgten Jahre im „Jolesch“, auch kein unbekanntes Restaurant in Kreuzberg.

Vor allem bietet das „Hartmanns“ erstklassige Gerichte, die an dieser Stelle der Stadt nicht unbedingt erwartet werden. Der Blattsalat mit confierten Pilzen und gebackenem Ziegenkäse (9 Euro) ist frisch und knackig mit einem gekonnten Dressing. Er stellte einen ähnlichen Salat, den wir wenige Tage zuvor im Münchner „Lenbach“ probierten, weit in den Schatten. Das Kalbsbries mit Blutwurstravioli (ein Gang aus dem Menü) war ein ländlicher Traum – so stellen wir uns das Essen in einem verträumten Landhaus vor.

Die Petersilienwurzelessenz mit Sauerkrautraviolo (8 Euro) kommt wunderbar klar und schmackhaft daher, der Raviolo könnte etwas schmatziger sein. Dafür ist der pochierte Saibling mit Gurken-Gemüse erstklassig. Stefan Hartmann hat ein Händchen für Fisch in allen Variationen, obwohl er am liebsten Schmorgerichte zubereitet.

Der gebratene Heilbutt mit geräuchertem Blumenkohlpuree, Kapern und grünem Spargel (22 Euro) hatte Sterne-Niveau, es war eine Symphonie mit explodierenden Aromen – wer braucht Köche, die mit Zitronengras und exotischen Gewürzen hantieren müssen, um Geschmack auf den Teller zu brin-

gen? Besonders wichtig: beide Fischgänge hatten eine ausgezeichnete Produktqualität.

Drei Gänge kosten 37 Euro, vier Gänge 44 Euro und fünf Gänge finden sich mit 51 Euro auf der Rechnung. Die Weinkarte ist ausgezeichnet und fair kalkuliert, bietet vor allem gute deutsche und österreichische Weine. Ein Nebenraum für bis zu 16 Personen steht für Feierlichkeiten zur Verfügung. Im Vorraum befindet sich eine kleine Lounge für Raucher, das „Hartmanns“ ist bestens auf das kommende Rauchverbot vorbereitet.

Bei unserem Besuch an einem frühen Mittwochabend war das Restaurant erstaunlich gut gefüllt, die Kreuzberger wissen inzwischen zu genießen. Außerdem kommen viele Gäste aus Mitte, Charlottenburg und Zehlendorf angereist. Es lohnt sich, Charlottenburg muss sich warm anziehen.

Hartmanns

Fichtestraße 31 in Kreuzberg,

Tel: 61 20 10 03,

www.hartmanns-restaurant.de

Öffnungszeiten: Mo–Sa von 18 bis 24 Uhr

Karten: EC, Master **Plätze:** 70

Fazit: Stefan Hartmann hat einen tollen Start hingelegt. Sein Restaurant hat Zukunft und wird noch viel von sich hören lassen. Auf nach Kreuzberg und dabei sein!