



## EDELKÜCHE ★★★

### Hartmanns Restaurant

Fichtestr. 31, Kreuzberg

Dass Stephan Hartmann Größeres vorhat, konnte man bereits ahnen, als er noch im österreichischen Restaurant Jolesch Küchenchef war. Seine preiswerten Abendmenüs jenseits von Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn bewiesen bereits jenen Hang zur kreativen Perfektion, den man jetzt in seinem ersten eigenen Restaurant erschmecken kann. Das liegt in bester Nachbarschaft, denn der Kiez am Südstern entwickelt sich immer mehr zu einem neuen Mekka für Feinschmecker: Das arrivierte Le Cochon Bourgeois liegt fast nebenan, das aufstrebende Blumberg einige hundert Meter entfernt. Das Geschäft scheint jedenfalls zu brummen, mitten in der Woche ist das angenehm reduziert eingerichtete Restaurant bis auf den letzten Platz belegt. Das Lokals ist weitgehend rauchfrei. Nur vorn, gegenüber der Bar, darf man in den loungigen Ledersesseln rauchen, bis die verspäteten Mitesser eingetroffen sind.

So bleibt bis zum Eintreffen der Begleitung Zeit für die spannende Speisekarte. Innereien wie Kalbsbeuschl, auf deutsch Lunge, mag nicht jeder. Hartmann kocht

gerne mal Unpopuläres, aber auch Klassisches wie die Spanferkelbäckchen (12 Euro), die sich als delikate Vorspeise erweisen. Ebenso wie die gebratene Jakobsmuschel mit Aubergine, Avocado und Tomatenmarmelade (14 Euro). Auch der Hauptgang ist perfekt, das Müritzlamm (23 Euro) liegt butterzart auf feinem Thymianrisotto, deftig-fein die Spanferkelschulter auf Wirsingpüree (16 Euro). Zu beidem passend erweist sich die Empfehlung des flotten Kellners: ein 2004er Pfälzer Cuvée vom Weingut Hensel mit dem schönen und passenden Namen Aufwind (Flasche 27 Euro). Die Kunst der Küche, Einfaches mit Raffinesse zuzubereiten, zeigt sich noch einmal beim fantastischen Dessert, der Panna Cotta vom Nougat mit Balsamico-Eis und süßen Feigen (9 Euro). **Kreuzberg hat es wirklich gut.**

Michael Pöppl

*U Südstern, Tel. 61 20 10 03, Mo-Sa 18-24 Uhr,  
www.hartmanns-restaurant.de*