



URL: <http://www.tagesspiegel.de/zeitung/Sonderthemen;art893,2454101>

Das gute Recht der Milkschokolade

Kulinarische Nebenwege: Neuentdeckungen in den Regalen des Berliner Feinkosthandels von Kartoffelchips bis Olivenöl

Von Thomas Platt

11.1.2008 0:00 Uhr

Oscar Wilde soll einmal geäußert haben, Sonnenuntergänge würden nicht ausreichend gewürdigt, weil man für sie nicht bezahlen könne. Er könnte damit Unrecht haben. Denn einerseits handelt es sich um etwas Alltägliches, zum anderen um etwas Majestätisches und schließlich – und das dürfte das wichtigste sein – enthält der Abschied der Sonne gegenüber dem strahlenden Schein sozusagen ein Gewürz, in dem die verschiedensten Ingredienzien zusammen fließen. Ganz ähnlich verhält es sich mit Nahrungsmitteln, die durch ein überraschendes Spotlight aus dem Vertrauten heraus gehoben werden und unversehens in neuem Licht erscheinen. Die monatliche Testrunde hat im vergangenen Jahr eine Reihe solcher kulinarischer Miniaturen aufgespürt.

Ein gutes Beispiel dafür ist die Mayonnaise. Die herkömmlichen Sorten aus Glas oder Tube haben es längst geschafft, dass Feinschmecker ihr den Rücken kehren – zumal die wenigsten sich noch den Umstand machen, sie selber zuzubereiten. Mit der „Lemon Mayonnaise with Lemon Zest“ von „Stokes“ gibt es jetzt eine stabile Paste aus Rapsöl, pasteurisiertem Frischei, Weißweinessig und Rohrzucker, die mit Zitronensaft und Auszügen aus der Schale so elegant abgestimmt ist, dass sie direkt aus dem Glas etwa zu Meeresfrüchten oder rohem Gemüse serviert werden kann. Die verblüffende Frische des bei „Goldhahn und Sampson“ erhältlichen Produkts aus England verträgt sich hervorragend mit einer kräuterig-pikanten Deluxe-Version der Sardellenpaste: „Patum Peperium: The Gentleman's Relish“. Den in eine Art Schnupftabakdose gegossenen Anchovi-Extrakt gibt es ebenfalls in dem hochinteressanten Geschäft am Helmholtzplatz zu kaufen.

Wen es nach den Festtagsbraten-Tagen bloß nach Chips gelüftet, der steht vor einem gleich gearteten Problem – zumindest, solange man nicht die spanischen „Potato Chips fried in Olive Oil with Lemon“ von „Snatt's Es Natural“ verkostet hat, die „Mitte Meer“ führt. Grasiges Olivenöl, der genuine Röstgeschmack der Kartoffel sowie eine Spur Frucht greifen hier wie selbstverständlich ineinander, ohne dabei den Party-Charakter von Kartoffelchips zu überschreiten. Das könnte höchstens der Fall sein, wenn man sie mit den bei Mitte Meer relativ preisgünstigen andalusischen Meersalz-Algen-Crisps von „Tartessos“ nachwürzt.

Auch Nudeln müssen letztlich nur eins bleiben: nämlich Nudeln. Selbst wenn sie aus einer Manufaktur stammen und durch eine edle Verpackung in den Adelsstand erhoben sind, kommt es an auf spürbaren Getreidegeschmack, eine Konsistenz, die im Kochwasser nicht kapituliert, sowie eine weitere Eigenschaft, die der Industrieware längst abhanden gekommen scheint. Man könnte letztere als Saucenrückhaltefähigkeit bezeichnen – und in dieser Hinsicht sind die bei „Viniculture“ angebotenen, am Rand gekräuselten Nudelplättchen Sagne A Pezzi von „Rustichella D'Abruzzo Primo Grano“ wohl kaum zu überbieten.

Kaffee ist ein Begleiter des Aufschwungs, und seine manchmal ans Unsinnige

grenzende Veredelung ein Versuch, ihn aus den Niederungen des Alltags zu erlösen. Willi Andraschko, der einst den Einstein-Kaffee entwickelte, setzt dem Aromatisierungswahn nun seine Cuveés aus besten Bohnen entgegen, die im Eisengusskörper seiner Röstmaschine aus den 40er Jahren mit Hilfe modernster Temperaturkontrolle ganz gemächlich geschmackliche Kontur annehmen. Sein Espresso-Blend „Organic Pura Vida“ aus Arabica-Bohnen spannt sowohl in der Espressomaschine als auch in der französischen Stempelkanne einen weiten Fächer auf, für dessen Genuss jeder Tag der richtige ist.

Tee schmeckt im Ausland besser. Diesem Eindruck, der von Reisenden hin und wieder geäußert wird, mag man sich nicht ganz verschließen, wenn man auf die Teekultur in unserem Land blickt. Seit zwei Jahren versucht die Berlinerin Maru Winnacker mit ihrer Premium-Linie „Seasons Tea“ das Niveau zu heben. Unter ihren zwölf streng ausgewählten Sorten, die in hübsche Dosen aus gebürstetem Aluminium gefüllt sind, ragen der „Assam Hunwal“ sowie „Pai Mu Tan White Tea“ hervor. Ersterer gehört zu den seltenen Blatt-Tees aus Nord-Ost- Indien (zumeist wird Assam in Kügelchen oder gemahlen angeboten) und bildet in der Tasse eine kupferrote Farbe aus. Sein nicht allzu kräftiger Körper entwickelt zarte Malznoten und verträgt sich gut mit Milch und Zucker, während die silbrigen, nur ganz leicht fermentierten Teespitzen des „Pai Mu Tan“ ein Gemisch aus Heu, Blütenduft und Honig ohne Süße zum Ausdruck bringen. Im Übrigen dürfte der dunkelgelbe Trunk aus der chinesischen Provinz Fujian ein probater Begleiter einer Jahresanfangs-Diät sein, denn sein Genuss dämpft den Hunger und spült das Wasser aus dem Körper. Seasons Tea ist sowohl im „Lindenberg Frischeparadies“ als auch im KaDeWe erhältlich.

Das Gespanntsein der Gemüter auf Neues, wenn nicht Wunderbares setzt schon seit längerem der Schokolade zu, die sogar schon mit roter Bete, Speckkrokant oder Steinpilzen kombiniert wurde. Gerade bei ihr jedoch ist die Begegnung mit einer kontinuierlichen Tradition von ausschlaggebender Bedeutung. Die Ausnahme-Schokoladen von Andrea Trinci ruhen auf einem solchen, soliden Fundament. Die „Tavoletta Al Latte Cioccolato e Caffè Huehuetenango“ mit einem Kakaoanteil von 35 Prozent, die gleichsam als Apotheose eines Tiramisu erscheint, setzt die unter Connaisseurs beinahe der Verachtung preisgegebene Milkschokolade wieder in ihr Recht ein. In der „Enoteca Blanck und Weber“ nehmen die Trinci-Schokoladen einen Ehrenplatz in einem Regal gleich neben der Türe ein.

Dass Sommeliers sich ausschließlich auf Wein verstehen, ist sowieso ein Märchen. Gerade sie sind für das Aufspüren feinsten Nuancen trainiert und wenn sie ihr Augenmerk auf Nichtalkoholisches richten, sind sie womöglich gar besonders genau. Jürgen Hammer, bis vor kurzem noch Gastgeber in der „Weinbar Rutz“, verfügt jedenfalls über exakte Phantasie und bietet in seiner kürzlich eröffneten Weinkostbar am Kreuzberger Südstern erstklassige Lebensmittel an. Neben einer Auswahl weit gereifter Käse aus Frankreich empfiehlt Hammer einen köstlichen Bergtee aus kretischen Wildkräutern. Ein Aufguss dieser Mischung aus Basilikum, Diktamos (eine Minzpflanze, der die Antike Wunderkräfte zuschrieb), Fenchelblüten, Lorbeer, Majoran, Malotira, Minze, Pfeffer, Rosmarin, Salbei und Wacholder tragen zur Ausgeglichenheit bei und fördern den Schlaf. Ebenfalls von der Mittelmeerinsel stammt das früh im November gepresste, ziemlich extravagante Olivenöl „Liohimo“ der Familie Michelakis. Es ist frei von schmalziger Schwere, die so häufig bei süditalienischen und griechischen Ölen anzutreffen ist, erinnert eher an den schlanken ligurischen Typ und begeistert mit Kräuterfrische sowie einem

angenehm scharfem Kitzel.

Ebenfalls eine Familienangelegenheit ist das Olivenöl „Elia“ von der Peleponnes. Die in Deutschland aufgewachsene Griechin Maria Kanellopoulou, die in der Nähe des Winterfeldtplatzes den Laden „Pikilia“ für griechische Spezialitäten betreibt, bezieht es von der Farm ihres Vaters in der Gegend von Kalamata, wo die Früchte von Hand gepflückt und noch am Erntetag kalt gepresst werden. Von der Anlage her ein milder, säurearmer Typ, spielt sich am Gaumen geradezu ein kleines Konzert ab. Wer an der offenen Elia-Flasche schnuppert, denkt sofort an eben gemähtes Gras. Geschmeidig auf der Zunge, entwickelt sich erst in der Kehle für einen ganz kurzen Moment jene heftige Schärfe, die Kenner so lieben. Dazwischen ist ein originäres, nussbetontes Olivenaroma zu schmecken, das noch den Eindruck ganzer Früchte bewahrt. Der Vergleich mit einem Sonnenuntergang bietet sich also an.

Auch wenn der Verdacht nicht aus der Welt zu schaffen ist, dass ein Gutteil der Oscar-Wilde-Zitate posthum entstanden ist, mag der Hinweis des irischen Ironikers berechtigt sein. Für das Elia-Olivenöl muss man bezahlen – allerdings handelt es sich um einen bescheidenen Betrag, sobald man die gekeltesten „Sonnenuntergänge“ anderer Produzenten in Betracht zieht.

Andraschko Kaffeemanufaktur, Kreuzberg, Köpenicker Strasse 154, Tel. 6959 8687, auch bei: „The Kitchen“, Charlottenburg, Knesebeckstr. 88

Enoteca, Wilmersdorf, Ludwigkirchstr. 11, Tel. 8867 9960

Goldhahn & Sampson“, Prenzlauer Berg, Dunckerstr. 9, Tel. 4119 8366

Hammers Weinkostbar, Kreuzberg, Körtestr. 30, Tel. 69818677

Lindenberg Frischeparadies, Charlottenburg, Morsestr. 2, Tel. 390 81 50

Mitte Meer, Charlottenburg, Kantstr. 42 und Mitte, Invalidenstr. 50/51, Tel. 3980163

Pikilia, Schöneberg, Goltzstraße 5, Tel. 4320 0424

Viniculture, Charlottenburg, Grolmanstr. 44/45, Tel. 883 81 74

(Erschienen im gedruckten Tagesspiegel vom 11.01.2008)