



Wo kein Pfeffer wächst

Restaurantkritik *Das Berliner Nobelhart & Schmutzig kocht radikal und regional.*

Von außen sieht das Nobelhart & Schmutzig aus wie ein Bestattungsinstitut. In den Fenstern hängen graue Gardinen, der Türrahmen ist schwarz, und dann ist der Laden auch noch rechts und links von zwei Spielhallen eingeklemmt. Es ist das abgerockte Ende der Berliner Friedrichstraße, nicht gerade die Gegend, in der man das aufregendste Restaurant der Stadt vermutet. Vor anderthalb Jahren hat es eröffnet und nach ein paar Monaten schon den ersten Michelin-Stern bekommen.

Das Konzept: Alle Zutaten kommen aus der Region. Deshalb gibt es zum Beispiel keinen Pfeffer, weil in Brandenburg kein Pfeffer wächst. Es gibt noch nicht einmal Kellner, weil fast alle Gäste an einer riesigen hufeisenförmigen Theke sitzen und die Teller direkt von den Köchen hingestellt bekommen. Sogar das Wasser kommt aus der Leitung. Und ist umsonst.

In der Mitte des Raums ist die Küche, wie bei einer Theateraufführung schauen die Gäste beim Kochen und Anrichten zu. Nur ein Menü ist im Angebot, die sogenannte Mahlzeit, sie hat zehn Gänge und kostet 80 Euro. Das war's. Alles, was überflüssig ist, fehlt.

Billy Wagner, 34, und Micha Schäfer, 28, heißen die beiden Macher, der eine war ein stadtbekannter Sommelier, bevor er sich mit dem Nobelhart & Schmutzig und der Parole „brutal lokal“ selbstständig machte, der andere kochte vorher in Frankfurt am Main. Beides Hipster bis in die Bartspitzen.

Warum die Aufregung? Weil noch niemand in Deutschland das Konzept, mit dem es die Neue Nordische Küche in Skandinavien zu Weltruhm gebracht hat, so konsequent auf hiesige Verhältnisse übertragen hat wie Schäfer und Wagner. Schluss mit der falschen Weltläufigkeit und dem Exotismus der modernen Küche, postulierten die Dänen. Hinein in die heimischen Wälder. Wir müssen

uns die fremd gewordenen Kräuter aus den eigenen Gärten zurückholen.

An diesem Abend beginnt es mit einem geschossenen Salat, der etwas zu lange im Gewächshaus einer Wildgärtnerei im brandenburgischen Rüdnitz stand und jetzt auf eine interessante Art schmeckt wie eine Mischung aus Gurke und Sellerie, darauf Butterbrösel mit Liebstöckelsamen. Der Forellenhappen, auf dem ein zentimeterkurzes Stückchen Petersilienstängel liegt, schwamm am Vortag noch als ganzer Fisch in der Müritz herum. Dann gibt es im eigenen Sud aufgequollenen Nackthafer, auf dem ein Klacks weicher Ziegenkäse liegt, darauf Sauerampferblätter.

Immer sind es zwei oder drei Aromen, die gegeneinandergestellt werden – im Grunde macht man nichts anderes, als den Früchten Brandenburgs hinterherzuschmecken. Es fühlt sich nur an wie das erste Mal.

Schäfer ist Archivar wie Koch, Datensammler wie Gemüseinkäufer. Er hat ein Jahr lang protokolliert, wann in dieser Region was wächst, bevor er und Wagner das Restaurant eröffneten. Den ganzen Sommer und Herbst über macht er Lebensmittel ein, um in der kalten Jahreszeit Vorräte zu haben.

Das ist auch Entwicklungshilfe. Hochwertige Lebensmittel sind im Berliner Umland noch seltener zu finden als anderswo – kein Wunder nach Jahrzehnten in einem Staat, in dem Spargel eine Rarität war, weil das Gemüse als „bürgerlich“ galt.

Dass sich ausgerechnet in Berlin gerade die interessanteste Restaurantszene Deutschlands befindet, hätte sich wohl niemand vorherzusagen getraut. Noch vor zehn Jahren herrschte hier kulinarische Wüste, aus München oder Frankfurt schaute man nicht einmal herab auf die Hauptstadt: Es gab einfach nichts zu sehen. Nachtleben? Ja. Essen? Nicht in Berlin.

Und jetzt sind Köche und Sommeliers die neuen DJs. Fast wöchentlich machen neue Restaurants auf. Da gibt es das Dóttir in Mitte, wo nordisch gekocht wird. Die Cordobar, ebenfalls in Mitte, ein Weinlokal, in dem sich auch fein essen lässt – wenn es später wird und die anderen Restaurants zu sind, trifft man sich dort.

Doch da ist noch was anderes. Nichts treibt die Berliner so um wie der tief empfundene Wunsch nach Verwurzelung. Um jeden Baum, der gefällt werden soll, wird in Berlin gestritten, jede Brachfläche umkämpft. Alles soll bleiben, wie es ist in Berlin, dieser Anstalt der Zugezogenen.

Wer im Nobelhart & Schmutzig isst, kann sich für einen Abend zu Hause fühlen.

Tobias Rapp



CAROLINE PRANGE



DOMINIK BUTZMANN / LAIF

Restaurant Nobelhart & Schmutzig, Macher Schäfer (M.), Wagner: Kulinarische Entwicklungshelfer