

Von TISCH zu TISCH

Arabesque

VON ELISABETH BINDER

Die Grandeza des Ortes, der Beichtstuhl für Diven und Tanzclub für Rockstars war, ist geblieben. Aber der Charakter des Lokals, das einst das legendäre italienische Restaurant „Bacco“ beherbergte, hat sich grundlegend geändert. Dort wird jetzt arabisch gekocht. Arabisch sind auch die leuchtenden Farben, die Bilder an den Wänden, die schweren, dunklen Holzmöbel. Aus den Lautsprechern erklingt traditionelle arabische Musik. Man sitzt nicht über die Maßen bequem an den hohen Tischen, die mit gestärkter weißer Tischwäsche und Windlichtern betont festlich eingedeckt sind. Nur ein Teil ist Restaurant geblieben. Steckt man die Nase in den anderen, taucht sie ein in süßliche Düfte. Hier widmen sich die Gäste den Wasserperlefen. Eine Glaswand schafft eine optische Brücke zwischen Rauchern und Speisenden.

An unserem Abend war es im Restaurantbereich nicht übermäßig voll. Nur zwei weitere Tische waren besetzt. Die Auswahl an Aperitifs ist erfreulich groß zwischen Prosecco, Crémant, Champagner und gängigen Cocktails. Der Prosecco kam offensichtlich aus einer frisch geöffneten Flasche und hatte exakt die



Arabesque, Marburger Str. 5, Charlottenburg, Tel. 26 94 74 11, geöffnet Mo-Do und So 17-0.30 Uhr, Fr-Sa 17-1 Uhr. Foto: promo

richtige Temperatur (6,50 Euro). Auf der Weinkarte entdeckten wir vor allem libanesischen Wein. Der von dem netten libanesischen Kellner als „trocken und fruchtig“ gelobte „Passion“ erwies sich als schwerer tiefer Wein, Jahrgang 2011, der vielleicht auch deshalb so vergleichsweise günstig war, weil er wirklich langsam ausgetrunken werden muss (24 Euro).

Natürlich lag es nahe, die Vorspeisenplatte für zwei Personen zu probieren. Sie allein wäre schon ein gutes Mahl für nach dem Theater oder vor dem Kino. Mit großer Geste wurden in der Mitte des Tisches fünf Teller und eine Schüssel aufgebaut. „Fattoush“, das sind mit Zitronen- und Olivenöl sehr frisch angelegte Salate der Saison, wozu auch im Spätherbst noch Radieschen gezählt werden, dazu Tomaten, Minze und reichlich knusprige Stückchen von geröstetem Fladenbrot. Baba Ghanoush ist ein sehr sanftes Püree aus gegrillter Aubergine, die mit Zwiebeln, Paprika, Minze, Knoblauch und Olivenöl vermischt wird. Ein ähnlich weiches Geschmackserebnis bot „Hummus“, ein glattes Kichererbsenpüree mit Sesamsauce. Sehr gut schmeckte ein dunkelrotes schärferes Püree aus Tomaten, Paprika, Walnüssen und Peperoni. Außerdem gehörten noch auf Blattsalate gebettete dreierlei Sorten Hefefleischdosen dazu, gefüllt mit Blattspinat und Zwiebeln, mit Schafkäse oder mit Rinderhackfleisch und Pinienkernen. Sie hinterließen einen eher etwas trockenen Eindruck (18 Euro). Köstlich waren die weißen, weichen arabischen Brote dazu.

Dem fürsorglichen Rat des Kellners, nach dieser Opulenz ein Hauptgericht zu teilen, folgten wir nicht. Der Vorschlagn war aber in jedem Fall eine nette Geste.

Das Geschmorte, nicht ganz unfettige Lammfleisch klebte mit reichlich, teils angeschwärzten Cashewkernen wie ein zusammengepresster Fladen auf einem Küchlein Reis und bot keinerlei Gefahr, sich daran den Mund zu verbrennen. Dazu passten die eiskalte dicke Tomatensauce, die sehr frisch und ein bisschen scharf schmeckte, und viel frische Petersilie (19 Euro). Besser gefiel mir das vegetarische Gericht, Aubergine und Zucchini gefüllt mit fein gewürfeltem Gemüse in einer aromatischen, dünnen, aber dafür warmen Tomatensauce (14 Euro).

Das Dessert, knusprige, mit süßer Käsecreme gefüllte Teigtaschen, wirkte danach etwas blass, vielleicht hatten wir aber auch nur das falsche ausgesucht, denn es gibt eine erfreuliche Auswahl, darunter auch frisches Obst (6,50 Euro).

Die Grandeza ist geblieben, aber auf eine ganz andere Art. Nicht ganz leicht, warm zu werden damit. Aber dafür kann man hier bis nach Mitternacht essen.

Sake macht Karriere auf den Getränkekarten der Spitzengastronomie. Die Vielfalt des Reisweins öffnet neue Geschmackswelten. Im Japanischen Pavillon auf der Grünen Woche kann man ihn verkosten

VON ULRICH AMLING

Der Winter ist die Zeit, in der traditionell Sake gebraut wird. Die Reisernte ist vorbei, und mit großer Sorgfalt entsteht in noch rund 1300 japanischen Brauereien das „Getränk der Götter“ – auch als Dank für die reichen Gaben der Natur. Während er in den Gärtanks vor sich hin blubbert, verbreitet sich schon eine Ahnung des nahenden Frühlings. Hochwertiger Sake ist ein handwerklich aufwendiges, mit großem Traditionsbewusstsein geschaffenes Genussmittel. Reis und Wasser sind seine neutral schmeckenden Grundzutaten, dennoch kann Sake bis zu 400 verschiedene Geschmacksnuancen entwickeln: zarte Süße, feine Frucht und Umami, jenen würzigen, herzhaften Ton, der auch in Tomaten und Parmesankäse zu finden ist. Und natürlich in der japanischen Küche, dank Sojaöl und Miso. Sake hat deutlich weniger Säure als Wein, aber einen leicht höheren Alkoholgehalt von 15 bis 17 Prozent, der Aromen wie auf Händen trägt.

Um einem weitverbreiteten Missverständnis zu begegnen: Sake ist nicht mit dem meist geschmacksfreien, heiß dargebotenen Schnaps zu verwechseln, der beim Japaner um die Ecke aufs Haus ausgegeben wird. Sake wird gebraut wie Bier und getrunken wie Wein, am besten leicht gekühlt. Der Herstellungsprozess ist akribisch und beruht darauf, speziellen Reis so fein zu polieren, dass möglichst nur noch sein reiner Stärkekern übrig bleibt. Für Premium-Sake verliert ein Reiskorn mindestens 30 Prozent seiner Größe, absolute Top-Produkte lassen das Getreide um über die Hälfte schrumpfen. Erst dann ist es rein und fein genug für die folgenden Verwandlungen: Der Koji-Pilz fermentiert den Reis, ein heikler Vorgang, bei dem die Helfer des Toji (Braumeisters) auch nachts die Brauerei

Als Begleiter beim Essen hat Sake geschmacklich mehr zu bieten als Wein

nicht mehr verlassen. Aus Stärke wird Glukose, die dann von Hefe in Alkohol umgewandelt wird. Das Wasser für den Brauvorgang kommt meist aus speziellen Quellen und hat unmittelbaren Einfluss auf den Geschmack. Ein Produktionszyklus dauert 60 bis 90 Tage, schließlich ist der zweifach pasteurisierte Sake bereit für den Handel. Im Gegensatz zu Wein ist er dadurch ohne Schwefel haltbar.

Nach dieser kleinen Skizze wird nachvollziehbar, dass guter Sake nicht billig sein kann. Ab 20 Euro öffnet sich die Welt des Premium-Sake, besonders rare Flaschen können auch 100 Euro kosten. Es gibt zahlreiche Varianten wie schäumenden oder gereiften, mit Blütenhefe oder Pflaumenextrakt vergorenen sowie mit Yuzu-Likör vermählten Reiswein, der an Komplexität jeden Limoncello in den Schatten stellt. In der Kombination mit Essen öffnet Sake Geschmacksräume, die selbst mit einer sensiblen Weinbegleitung nur schwer zu erreichen sind. Zwei-Sterne-Koch Tim Raue etwa setzt schon lange auf Sake, weil seine Kreationen Weine an ihre Grenzen bringen. Raus Sommelier und Restaurantmanager André Macianga kann auf Wunsch ein ganzes Menü mit Sake begleiten oder auch nur ein Glas zum Ausprobieren einbauen: zum Gruß aus der Küche einen fruchtig schäumenden „Sparkling J-Ginjō“ der Brauerei Ninki mit wenig Alkohol, den hochfein polierten „39“ der



Der Geist im Reis



Brauerei Dassai zum Kaisergranat mit Wasabi, den leicht rauchigen „Ume Rosé“ der Brauerei Nambu Bijin serviert Macianga zum Schweinebauch Dong Po. Eine Kombination, die glücklich macht. Dem Premium-Sake hat sich auch Susanne Rost-Aoki verschrieben. Initialzündung für diese Leidenschaft war die Kombination von Austern und Daiginjō-Sake, die Freunde ihr in Japan serviert hatten. Wenig später importierte Rost-Aokis „Sake Kontor“ die ersten Flaschen. Seit 2010 gibt es einen eigenen Laden in Friedrichshain, der erste auf Premium-Sake spezialisierte in Europa. In Sake sieht sie



Japanische Trinkkultur. Das Restaurant Zenkichi in Mitte bietet eine einzigartige Vielfalt an direkt importierten Premium-Sake. Die Inhaber des Sake-Kontors, Mitsuyoshi Aoki und Susanne Rost-Aoki. Traditionell wurde Sake nicht in Flaschen, sondern in Tornistern abgefüllt.

die dritte große Getränkekultur der Welt, neben Bier und Wein. Das Angebot ist groß, ebenso die Nachfrage nach kommentierten Verkostungen. Viele Berliner Gastronomen kaufen hier ein, etwa den vielfältig kombinierbaren „Kome to Mizu“ (auf Deutsch „Reis und Wasser“) der Geikeikan Sake Company aus Kyoto: zarte Birnenaromen, große Harmonie, bestes Preis-Leistungsverhältnis. Wer damit einsteigt, macht wahrscheinlich weiter mit Sake. Im Sortiment des Sake-Kontors findet sich auch ein schäumender Reiswein, der wie ein Jahrgangschampagner hergestellt wurde – und auch dessen

Preisklasse erreicht. Zehn Jahre hat die Brauerei Miyasaka in Nagano an der Herstellung getüftelt. Zwei Hefekulturen sorgen beim „2012 Masumi Sparkling“ für ein Geschmacksbild, das Reife und Frische perfekt balanciert und ein ganzes Menü begleiten kann. Deutlich markanter ist der „Karakuchi Junmai Nigori“ mit seinem Reiselwolkengestöber schon beim Anschauen. Dieser Sake kommt unfiltriert in die Flasche. In die Nase steigen Aromen von Sauerteig und Rettich, der Mund wird ausgeleitet, ein Partner für fermentierte Speisen – und für fortgeschrittene Sake-Genießer.

Satt werden ist nicht alles

Demo und Aktionen zur Grünen Woche

Ursprünglich sollte die „Grüne Woche“ für Ruhe und Ordnung sorgen. Dafür wurde sie 1926 ins Leben gerufen, um dem stetig ausufernden Straßenhandel von landwirtschaftlichen Produkten, der die Wintertagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft begleitete, eine geordnete Form zu geben. Damals war die Messe noch nicht international und das „Grün“ bezog sich lediglich auf die Farbe der Lodenmäntel, die zur Wintertagung das Stadtbild prägten.

Heute gilt die „Internationale Grüne Woche“ als die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Die meisten der knapp 400 000 Gäste, die im vergangenen Jahr die Messe besuchten, kamen aber nicht wegen Trendthemen wie E-Mobility oder dem Einsatz von Robotern in der Landwirtschaft, sondern wegen der Unmengen von Spezialitäten aus aller Welt, die es zu probieren gibt: In diesem Jahr will das Partnerland Bulgarien beweisen, dass es mehr kann als Wein und Schafkäse, Madagaskar zeigt seine Gewürzvielfalt, Armenien seine Spirituosen. Zum ersten Mal dabei ist Katar, und nach zweijähriger Abstinenz werden auch die Russen wieder mit Wodka und Kaviar vertreten sein. Und Japan läßt wieder in seinen Pavillon zu Kochshows und Sake-Tastings, die dieses Jahr ganz unter dem Motto „Bio“ stehen werden.

Parallel zu Grünen Woche vom 19. bis 28. Januar laden mehrere Initiativen zu einer Aktionswoche ein, Höhepunkt ist die Demo „Wir haben es satt“ am 20. Januar. Vieles wird dort in einen Topf ge-

Advertisement for TAGESSPIEGEL Genuss GUIDE BERLIN & UMLAND 2018. Includes text: 'Jetzt im Handel!', 'Im Handel erhältlich oder versandkostenfrei bestellen. Als E-Magazine: tagesspiegel.de/emagazine-genussguide, 9,50 €'.

worfen: Lebensmittelskandale, Bienensterben, Gentechnik, tierquälereiche Megaställe, Glyphosat und Antibiotika-Resistenzen – symbolträchtig wird am Sonntag nächster Woche dann auch auf Töpfen Alarm geschlagen, wenn die Demo ab 11.30 Uhr vom Hauptbahnhof zum Brandenburger Tor ziehen wird. Im Vorfeld lädt die Heinrich-Böll-Stiftung zu einer Reihe von Podiumsdiskussionen (Infos unter wir-haben-es-satt.de).

Es ist übrigens kein Widerspruch, sowohl die Grüne Woche als auch die Demo zu besuchen. Die eine bildet die landwirtschaftliche Realität ab, wozu auch ökologischer Landbau zählt. Die Demo richtet sich vornehmlich an die Agrarminister aus Bund und Ländern, allen voran Christian Schmidt (CSU), Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, dem nach seinem umstrittenen Alleingang bei der Zulassung von Glyphosat vermutlich die meisten Transparenz gewidmet werden. Kai Röger

GUTE ADRESSEN

SAKE KONTOR

Susanne Rost-Aoki und Mitsuyoshi Aoki sind die Kompetenz in Berlin, wenn es um Sake geht. In ihrem Laden (Markgrafendamm 34, Friedrichshain) gibt es regelmäßige Sake-Tastings und kompetente Beratung: Susanne Rost-Aoki ist Co-Autorin des Buches „Sake: Das Getränk der Götter“, viel von ihrem Wissen findet sich auch auf der Seite des Onlineshops (sake-kontor.de), von der Produktion über Qualitätsstufen bis zu Rezepten für Pairings und Cocktails.

TOKURI

Der Berliner Onlineshop (tokuri-sake.de) vertreibt mehr als 30 Premium-Sorten, alle direkt importiert von Brauereien, die nach

dem japanischen Braurei-gesetz produzieren. Dazu gibt es regelmäßige Tastings an verschiedenen Orten.

SASAYA

Sehr gutes japanisches Restaurant (Lychener Str. 50, Prenzlauer Berg) mit großer Sake-Auswahl. Im neuen Laden nebenan wird ein feines Sortiment und Zubehör angeboten.

ZENKICHI

Wohl die größte Auswahl an direkt importierten Premium-Sake in Berlin. Die schönste Art, sie zu genießen, sind die Tastings, bei denen immer drei Sake serviert werden (20-32 Euro). Dazu gibt es spezielle Sake-Tapas und verschiedene modern-japanische

Menüs auf hohem Niveau (Johannisstr. 20, Mitte, zenkichi.de).

JAPANISCHER PAVILLON

Tastings mit verschiedenen Saketypen der Tentaka-Brauerei in Bio-Qualität (Grüne Woche, Halle 8.2, Stand 11.7).

GO-SAKE

Start-up aus Berlin, das mit kleiner Flasche (180 Milliliter), ansprechendem Design und zugänglichem Geschmacksprofil auch Anfänger das Thema Premium-Sake näherbringen möchte. Bislang nur wenige Verkaufsstellen (siehe go-sake.de), aber ein Onlineshop ist in Planung, und in naher Zukunft soll Go-Sake auch die Spätis erobern. KR

ANZEIGE

Advertisement for Biolüske FRISCH AUS UNSEREM MARKT. Includes text: 'Kabeljau-Loins 2,99 €/100 g statt 3,99 €/100 g', 'FISCHVERKAUF: FR & SA 10-20 UHR', 'Lüse Handels GmbH · Drakestraße 50 · 12205 Berlin'.

Advertisement for Fabecks Wildwochen. Includes text: 'Wir freuen uns auf Ihren Besuch!', 'Altensteinstraße 42/Ecke Fabeckstr. 14195 Berlin · Tel.: 26 07 97 67', 'Täglich geöffnet von 11 - 0:00 Uhr'.

- AUF DIESER SEITE
MO GESUND
DI LERNEN
MI FAMILIE
DO HELFEN
FR GENUSS
SA KINDERSEITE
SO LESERMEINUNG