

Konzepte & Openings

Starsommelier André Macionga launcht Restaurant in Berlin

André Macionga

Berlin

Sebastian Leyer

Mit Sebastian Leyer als Küchenchef erfüllt sich Tim Raues langjähriger Chefsommelier den Traum vom eigenen Restaurant. Alles über Berlins neues Gourmet-Epizentrum.

Jänner 5, 2023 | Fotos: Restaurant Macionga

Eine Hexenküche könnte man nennen, was im *Restaurant Macionga* am Olivaer Platz seit Kurzem vor sich geht. Den Namen hat das feine Speiselokal von Gastgeber und Sommelier André Macionga, der zehn Jahre lang an der Seite von Tim Raue in dessen gleichnamigen 2-Sterne-Restaurant wirkte und jetzt mit einem eigenen Konzept durchstartet, das schon von Anfang an Einzigartigkeit beweist. Küchenchef ist Sebastian Leyer, der ebenfalls reichlich Sterne-Erfahrung auf die Reise mitbringt.



Starsommelier André Macionga hat in Urkraftgenie Sebastian Leyer einen kongenialen Küchenchef gefunden

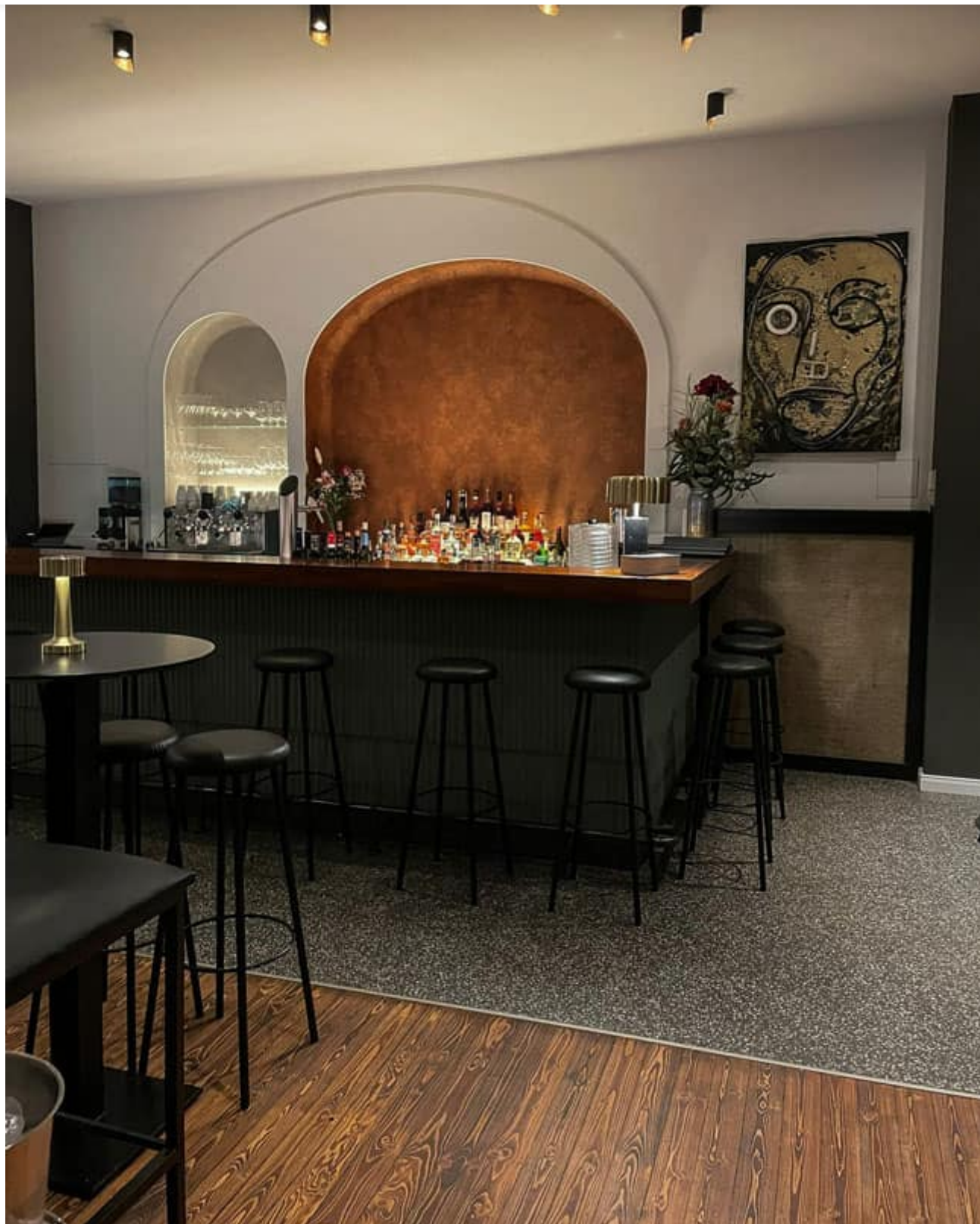
Der 36-jährige Potsdamer kochte war unter anderem Küchenchef im *Pauly Saal* und ab Januar 2020 im *Le Faubourg*. In der Coronazeit hing er die Kochschürze vorübergehend an den Nagel und wechselte die Seiten: vom Küchenchef zum Produzenten. Mit den Produkten aus seiner Gärtnerei beliefert er die besten Berliner Nobellokale, *Nobelhart&Schmutzig* nur als einen der Kunden zu nennen. Jetzt bringt das Urkraftgenie seine aromenstarke Kreationen im *Macionga* erneut auf die Teller. Lackierter Sellerie, mariniert gegrillte Karpfenrippchen, holunderinfundierte Beete, puristisches Rehtartar oder die sieben selbstgezüchteten Pilze transportieren den Gast in neue Geschmackswelten.

Macionga, selbst erfahrener Weinkreativeur, begleitet das Menü mit eigenen Cuvées (Der inzwischen 9.Jahrgang seines mit dem fränkischen Meisterwinzer Horst Sauer kreierte Kultwein "Es Ist Wie Es Ist" alleine ist einen Besuch Wert), sowie mehr als 700 weiteren Positionen auf der Weinkarte.



Das Restaurant Macionga in der Berliner Xantener Straße wartet mit einem 700 Positionen starken Weinkeller auf

Das Macionga hat noch mehr zu bieten: Vom Kneipenvorraum bis zum Separée verwöhnt Macionga mit einem Sammelsurium feiner Weine – und Bier vom Fass. Sehr guten Jahrgangstiefen von ausgewählten Spirituosen und erlesenen Drinks. Und dazu edler getrockneter Stechlin-Zander mit gepökelten Tomaten oder doch grober Hausmachersenf, selbstgebackenes Sauerteigbrot und eine glückliche Bockwurst. Oder doch lieber Kaviar?



Der elegante Kneipenvorraum des neuen Restaurants

Zum Jahresanfang werden in dem neuen Restaurant am Olivaer Platz in West-Berlin von Donnerstag bis Montag ab 17 Uhr jeweils 58 Plätze vergeben – „An der Theke mal mehr und mal weniger.“