

Wo sind die Überraschungen?
The Duc Ngo über seine Reise durch
deutsche Dreisterne-Restaurants



Jetzt lesen – Exklusiv für Abonnenten



Was stellt sich einer auf den Tresen, der nach 16 Jahren an der Seite von Tim Raue sein eigenes Restaurant eröffnet? In der Sternwelt war André Macionga Restaurantleiter und Chefsommelier, seinen neuen Laden nahe des Olivaer Platzes betritt man durch die „Kneipe“: Dort steht, zwischen Barhockern, ein Imbisswärmer mit Bockwürsten von freilaufenden Schweinen aus der Eifel. „Ich bin Wurstfanatiker“, gesteht Macionga. Auch ein Feierabendbier ist ihm nicht fremd, es gibt Brlo oder Schultheiss.

Volle, vielschichtige Weine, Gemüse aus eigenem Garten

Fragen nach dem Ex-Chef hat er schon oft beantwortet, freundlich, dankbar. Schließlich stehen in Raues Restaurants weiterhin Weine, die Macionga auswählt oder mit Winzern unter eigenem Namen cuvettiert. Dabei fügt er, wie ein Parfümeur, verschiedene Partien zum neuen Ganzen zusammen. Die Weine von Macionga Cuvée sind voll, vielschichtig, hochpreisig und wissen sich gegen einen Küchenstil zu behaupten, der alles andere als leise ist, können einem Tim Raue standhalten.

„Ich hatte schon immer den Wunsch, etwas Eigenes zu machen“, sagt Macionga, der mit 16 in den Beruf einstieg. Nun, mit 38, erfindet er sich noch einmal neu. Die Pandemie hat die Sehnsucht verstärkt, wieder vor Gästen zu stehen – diesmal vor den eigenen. Im Restaurant, das seinen Namen trägt, ist Macionga selbstverständlich Gastgeber. Und er hat sich einen Küchenchef ausgeguckt, den ihm kaum einer zugetraut hätte.

Sebastian Leyer kochte zuletzt auf Gut Boltenhof nahe Fürstenberg an der Havel. Nach Stationen im „Pauly Saal“ und im „Le Faubourg“ hatte er sich aufs Land zurückgezogen und eine Gemüse- zucht in nachhaltiger Permakultur aufgebaut. Seine alten Kollegen sah er nur noch bei Liefertouren in die Hauptstadt. Das Grünzeug gedeiht, doch für Casual Fine Dining ist Brandenburg ein hartes Pflaster. Die Zeit war reif für eine Rückkehr – Maciongas Glück.

Um seine Crew zusammenzustellen, reichten Leyer ein paar Anrufe. Von jeder seiner letzten Stationen ist ein Kollege dabei, drei der vier Köche leben zusammen in der WG. Der Arbeitstitel für das, was man gemeinsam erreichen will? „Wohnzimmer“. Eines mit verschiedenen Ecken: die Kneipe, wo es auch frittierte Pizza mit Bergkäse gibt, das Restaurant, in dem das Sechs-Gänge-Menü „Urkraft“ für 95 Euro aber auch à la carte serviert wird, und das Separee mit sechs Plätzen. „Da kann man sich mit der Weinkarte zurückziehen und dann entscheiden, wie viele Teller man zur Flasche essen will“, erklärt Macionga. Die Küche reagiere spontan darauf.

Sebastian Leyer könnte ohne Probleme „brutal lokal“ kochen, einige der besten Zutaten stammen aus seinem Garten. etwa die



Weinbegleiter mit Wumms: Schweinebauch mit Eiskarotte und geheimer Chilimischung.

Kneipe mit Weinseparee

In ihrem neu eröffneten Restaurant bespielen André Macionga, früher Sommelier bei Tim Raue, und Küchenchef Sebastian Leyer gleich mehrere Bühnen.

Von Ulrich Amling

Restaurant Macionga

Xantener Straße 9 (Wilmsdorf), geöffnet Do-Mo jeweils ab 18 Uhr, restaurant-macionga.com

Chioggia-Rüben, die, in Rote-Bete-Saft fermentiert, mit Holunderknospen, Forellenkaviar und Molke auf den Teller kommen.

Zum Start stehen auch Kaviar und Trüffel auf der Karte

Einengen will er sich nicht; der tiefen Gemüsereduktion zum BBQ-Sellerie gibt er einen Schlag Butter mit. „Zum Start haben wir auch Luxusprodukte wie Kaviar, Trüffel und Jakobsmuscheln auf der Karte“, sagt Macionga. „Wir wissen noch nicht genau, was man hier in Wilmsdorf von uns erwartet.“

Eine Weinbegleitung für 68 oder 188 Euro, vom Zander die Bäckchen oder den Bauchlappen, welches Teil vom Schwein, lieber Pils oder Champagner? Im „Macionga“ kann man herausfinden, auf was man Lust hat und was einem die Sache wert ist.



Gemischtes Doppel: Gastgeber André Macionga (links) und Sebastian Leyer, Küchenchef und Gärtner.

Kulinarischer Kalender

Wein und Käs, Fleischlast, Katalanenküche

22.1.

Zukunftswine bei Liesl

Hanneke Schönhals, Demeter-Winzerin aus Rheinhessen und Trägerin des Deutschen Nachhaltigkeitspreises, setzt sich für neue, umweltschonende Rebsorten ein. Am Sonntag stellt sie ihre Weine ab 16 Uhr in der Weinwirtschaft Liesl vor. Davor ab 14 und danach ab 18 Uhr serviert Gastköchin Dorothee Sarah Spehar rheinhessische Spezialitäten, etwa Blutwurst mit Apfelmus, „Meenzer Spundekäs“ und Winzertopf. Neukölln, Nogatstr. 30, Tel. 0160/2856 262, Anmeldungen zu Lunch/Dinner über fod@dspehar.com



23.1.

Lungauer Metzgerküche

Hannes Hönegger, Metzger, Kälberzüchter und Fleisch-Philosoph aus dem Salzburger Land, schmeißt ab Montag fünf Tage lang die Küche der Bar Freundschaft. „Fleischlastig“ soll's täglich ab 18 Uhr werden, vegetarisch werde der Fleischhauer „freilich auch was Ordentliches“ kochen. Mittelstr. 1 (Mitte), keine Reservierung, Tel 030/8049 2444, istdeinbesterefreund.com

5.2.

Sternemenü aus Girona

Ivano Pirolo, Küchenchef im Kink, wirkte mal im „El Cellar de Can Roca“ in Girona. Jetzt holt er sich Panos Dimou, dort Chef de Partie, für einen Abend als Gastkoch nach Berlin. Los geht's um 18 Uhr mit einem Glas Ruinart-Champagner. Danach serviert Dimou im 5-Gang-Menü unter anderem „Karamellisierten Blumenkohl, Maitake, Aal und Litschie“ (90 Euro, Weinbegleitung 50 Euro). Schönhauser Allee 176 (Prenzlauer Berg), Tel. 030/4120 7344, [mehr Infos über kink-berlin.de](http://mehr-Infos-ueber-kink-berlin.de) (fd)

