

Kunst in allen Nuancen

Puristische Permakultur und Nonchalance treffen im neu eröffneten Restaurant „**Macionga**“ im Berliner Westen harmonisch aufeinander.

Von **Julia Christ**



Es hätte ein Wochentag im Februar wie so viele andere werden können. Dunkel, kalt, mäßig inspirierend. Doch dass wir an diesem Abend von der Muse geküsst würden, damit hatten wir nicht gerechnet. Im „Macionga“ scheinen die schönen Künste schon auf uns gewartet zu haben. „Es ist, wie es ist“, wird uns später André Macionga sibyllinisch mitteilen und unsere Gedanken ein wenig Tiefsee tauchen lassen. Aber eins nach dem anderem.

Wir betreten das so gut wie nigelneue Restaurant von André Macionga nahe des Olivaer Platzes im Berliner Westen und nehmen zunächst an der Bar Platz. Das Interieur mit viel Schwarz, Gold und Spiegeln hat etwas Eleganz-Kühles. Es könnte fast zu kühl wirken, wären da nicht die wild-expressiven Kunstwerke des Wahlberliners Ernst Händl an den Wänden, die einen schnell in seinen Bann ziehen können und das neue Restaurant zu einem Gesamtkunstwerk machen. Alle drei bis vier Monate soll es neue Kunstwerke geben. Dazu soll es entsprechend neue Gerichte geben. Die perfekte Verschmelzung von Kunst und Kulinarik.

Auch wer zwischendurch die Toilette des Lokals aufsuchen muss oder möchte, entkommt der Kunst nicht. Denn an dem stillen Örtchen wird es ganz unerwartet laut. Zumindest visuell: „Die geilen Alten“, heißt es da über den comicartigen Zeichnungen. Mit einfacher Strichführung hat dort die junge Berliner Kunststudentin Lunita-July Dorn alternde und offensichtlich sehr vergnügte Nackedeipärchen gezeichnet. Mal tummeln sie sich in der Badewanne, mal im Stripclub, und mal vergnügen sie sich beim Vorspiel. Amüsiert von dieser unerwarteten Begegnung kehren wir an unseren Tisch zurück und haben bereits Gesprächsstoff, noch bevor der erste Gang kommt.

Wir beginnen mit dem ersten Nippen an den köstlichen hausgemachten Limonaden. Schließlich muss die aktuelle Begleiterin des kulinarischen Abends, eine explizite Gourmande, beim Wein heute passen. Leider hat ihr eine fiese Migräne ein Strich durch die Weinfreuden gemacht. Das ist besonders schade für sie, schließlich war André Macionga 16 Jahre Chefsommelier und Restaurantleiter im Zwei-Sterne-Restaurant von Tim Raue. Gemeinsam mit Horst Sauer, einem der meist prämierten Winzer, und anderen Weinbauern kreierte der gebürtige Berlin-Schöneberger immer wieder eigene



André Macionga war Sommelier bei Tim Raue und hat sich mit seinem eigenen Restaurant einen Traum erfüllt



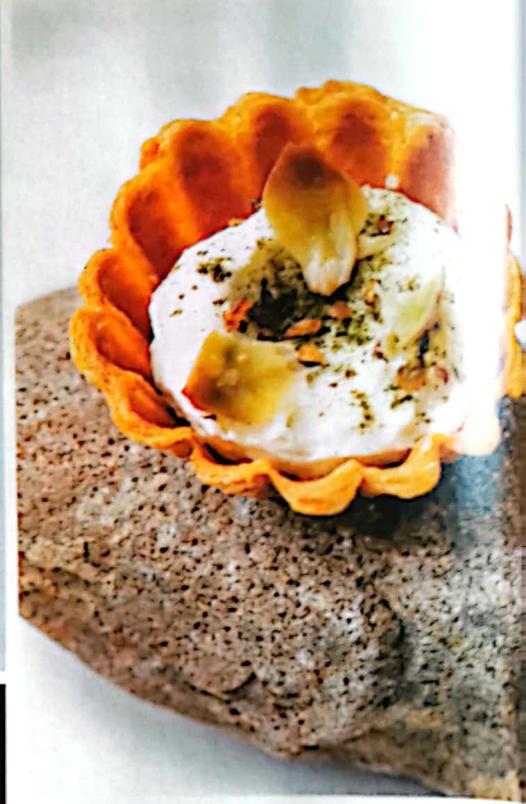
Cuvées. Liebhaber des edlen Tropfens müssen in seinen neu eröffneten Räumen also keineswegs darben. Stattdessen haben sie die Qual der Wahl unter unzähligen Weinen. Man dürfte sehr lange brauchen, um sich durch alle Varianten des Macionga'schen Hauses zu schlürfen.

„Mit diesem Restaurant habe ich mir einen Kindheitstraum erfüllt“, erzählt André Macionga mit leuchtenden Augen, während wir unseren Durst zunächst an einer alkoholfreien Limonade aus Genmaicha-Tee, Brombeer-Kombucha und Zitronenverbene stillen. Sie schmeckt herrlich erfrischend und prickelnd-säuerlich, ohne dabei unaufdringlich zu sein. Wenn der Gastromon etwas nicht mag, sind es Lokale, in denen es steif zugeht. „Man

muss sich wohlfühlen können und auch mal lachen dürfen.“ Das ist der Grund, warum die Gäste im Restaurant „Macionga“ durchaus auch „nur“ zum Trinken willkommen sind. In Spanien und Frankreich sei das auch ganz selbstverständlich, weiß der Berliner.

„Man muss sich wohlfühlen können“

Monatelang wurde tonnenweise Schutt aus der einstigen Pizzeria herausgeschleppt und das neue Restaurant hergerichtet, erinnert sich André Macionga. Jetzt, knapp zwei Monate nach Eröffnung, kann man sich nonchalant an die Bar setzen und „nur“ Bier, Wein oder einen Cocktail trinken. Und gegebenenfalls auch den kleinen Hunger stillen: Auf dem Tresen stehen Bockwürste vom Iberico-Schwein schon im Köcher bereit. Dazu Stulle und Senf.



Küchenchef Sebastian Leyer zeichnet für die Kulinarik verantwortlich. Ob fürs Vorspiel mit Ziegenkäse (oben), Schwein mit Karotte und Koriander (unten) oder für das Sauerteigbrot mit Butter und Öl



Und schon dürfte der erste Hunger passe sein. Die „Kneipen-Karte“, wie sie bei Macionga heißt, gibt aber noch mehr her: So stehen auch Muscheln, Austern oder Kaviar zur Auswahl. Außerdem auch Krusta, jene Pizza, die bei manch einem Ostdeutschen wahrscheinlich Kindheitserinnerungen an die Kulinarik zu DDR-Zeiten aus dem Dornröschenschlaf wachküssen dürfte. Wer es ganz schlicht haben will, kann auch nur Brot mit Butter bestellen. Ganz nach Gusto und Portemonnaiegröße.

Wir aber haben mehr Hunger und lassen uns an diesem Abend von den Kochkünsten des Küchenchefs Sebastian Leyer nach Strich und Faden verwöhnen. Der Mittdreißiger war einst Souschef im „Pauly Saal“ und Küchenchef im „Le Faubourg“. Während der Pandemie zog es ihn in die Schorfheide in Brandenburg, um eine Permagärtnerei zu gründen. Permagärtner folgen dem Credo „Lass die Natur sich selbst regulieren.“ Sie bauen nachhaltig an und züchten Gemüse ganz ohne Pestizide und Dünger, nur mit Kompost. „Wir sind überglücklich, mit Sebastian Leyer einen Koch an unserer Seite zu haben, der unsere Passion zum Produkt teilt“, schwärmt André Macionga. Warum sollte das Gemüse nicht immer saisonal und regional sein?, fragt er und kündigt die Kreationen seines Küchenchefs als Köstlichkeiten aus „Sebastians Hexenküche“ an.

Davon wollen wir kosten, nachdem wir mit ofenwarmen Sauerteigbrötchen an Sauerrahm und Bärlauchöl gestartet sind. Dann kommt eins zum anderen. Unseren Geschmacksknospen wird nach und nach der Kopf verdreht. Beim Gang mit fermentiertem Sellerie an gebeiztem Eigelb und einem tiefenaromatischen Gemüsejus dürften selbst ausgesprochene Sellerie-Gegner zu frisch Verliebten werden. Die Foodie-Freundin kürt den Gemüsehexer dann doch gleich zum „Sellerie-Fluencer“.

Gemüsige Genüsse zergehen uns auch auf der Zunge mit Eiskarotten an Korianderfond, gebranntem Lauch mit Fenchel und Muschelnage, was einen leichten Anisgeschmack auf dem Gaumen hinterlässt und Erinnerungen an Pernot weckt – ganz alkoholfrei. Das gustatorische Herz des Fotografen wird im Sturm von der Chioggia-Bete an Oxalis (Sauer- klee) erobert. Das Wurzelgemüse wurde



nach dem ersten Frost geerntet und in einen laktischen Rote-Rüben-Fond eingelegt. Erdig und einfach köstlich.

Ein „Urgenuss“ sei Sebastian Leyers Kochkunst, behauptet André Macionga. Unsere Gaumen nickten zustimmend – wenn sie denn nicken könnten. Meerig wird es für sie bei dem zarten Zander aus der Müritz und bei den Miesmuscheln aus der Nordsee an Pilz-Dashi, grüner Seebanane und knackigen Senfkörnern. „Bravo! Bravo“, entfährt es meinen beiden Mittestern. Und wir schmelzen zum Weglöffeln dahin bei den vielen kleinen Köstlichkeiten – ganz gleich ob Fisch, Fleisch oder Gemüse.

Der heimliche Getränke-Star des Abends ist ein Quittensaft aus

dem Jahr 2021, dessen Honigduft uns allein schon verführt hat, noch bevor wir ihn gekostet haben. Er sei sehr subtil von der Säure und wie ein ruhiger Wein, verspricht der Sommelier. Und ja, auch diesmal hat uns André Macionga nicht zu viel versprochen. Seine Beschreibungen bringen die Köstlichkeiten des Abends auf den Punkt. Dabei wartet die eigentliche Geschmacksexplosion an Getränken noch.

Sie gesellt sich noch vor dem Dessert zu uns. Der Sommelier lässt es sich nicht nehmen, uns eine seiner Weinkreationen einzuschenken. Angenehmer Lakritzduft strömt uns in die Nase. Doch der erste Schluck schmeckt fein, fruchtig und wundersam überraschend, aber keineswegs lakritzig. „Was ist

das?“, frage ich erstaunt. „Es ist, was es ist“, sagt der Restaurant-Chef schmunzelnd und weist auf das Label des Weißweins. Das lautet tatsächlich so. Dieser Weißwein sei ein lauter, würziger Wein. „Von Schluck zu Schluck verschieden“. Mehr will der Weinkreativeur über die Cuvée nicht verraten.

Ich grübele, wo und wann ich diesen Satz schon einmal gehört habe: Es ist, wie es ist. Noch bevor ich eine Antwort erhalte, gibt es den krönenden Abschluss, und vergnügt löffeln wir Zitronen-Gratée mit geraspelttem Kürbis an einer angefrorenen Doppelrahm-Creme. Ein Dessert mit dezenter Süße, das trotz des Rahms leicht und beschwingt statt beschwerlich ist. So ist der Besuch im „Macionga“ voller angenehmer Überraschungen. Und lyrisch noch dazu. Denn Tage später fällt der Groschen: „Es ist, wie es ist“ hatte mich an ein Liebesgedicht von Erich Fried erinnert. „Es ist, was es ist“ heißt das Gedicht des verstorbenen Schriftstellers korrekt. Doch: „Es ist, wie es ist“ klingt nicht weniger lyrisch. Finde ich. Und gleichzeitig passend zur Ausrichtung des neuen Restaurants. ●

INFO

Restaurant Macionga

Xantener Straße 9, 10707 Berlin
RestaurantMacionga.com
info@restaurantmacionga.com

Öffnungszeiten:
donnerstags bis montags
ab 18 Uhr

Weinkreation mit Lakritznote