



© Zoe von Pawelsz

## Restaurantkritik Macionga: Steckrübe mit Douglasie, Huhn in Rindergarum

Wilmsdorf lebt: André Macionga und sein Küchenchef Sebastian Leyer präsentieren eine intensive Regionalküche mit geballter Weinkompetenz.

Von Ulrich Amling  
Heute, 13:42 Uhr

Kaum zu glauben, dass es dieses Restaurant vor vier Monaten noch gar nicht gab. Unweit des Olivaer Platzes verschieben André Macionga und sein Küchenchef Sebastian Leyer mit gelassener Selbstverständlichkeit die kulinarische Landkarte der Stadt, die für Wilmsdorf bislang nur wenige lohnende Ziele verzeichnete.

Die beiden sind nicht mit leeren Händen an den Start gegangen: [Macionga](#) war 16 Jahre Chefsommelier und Restaurantleiter bei Tim Raue und hat darüber hinaus einen Handel mit eigenen Cuvées aufgebaut, die er mit befreundeten Winzern entwickelte. Leyer ging nach Stationen im „Pauly Saal“ und „Le Faubourg“ [zunächst aufs Land, um Gemüse anzubauen](#). Was er in Brandenburg gesammelt, eingelegt und getrocknet hat, ist in der Stadt zum Rückgrat seiner Küche geworden. Sie erreicht schon in der kurzen Zeit, die das „Macionga“ besteht, eine wunderbare Tiefe.

### Restaurant Macionga

Xantener Straße 9, Wilmsdorf, Do bis Mo ab 18 Uhr, Tel. 179/113 46 73, [restaurantmacionga.com](http://restaurantmacionga.com)  
Gäste, die kein Menü ordern, werden hier nicht schief angeschaut, sie können nach Lust und Laune Einzelteller oder sogar aus einer Kneipenkarte wählen – doch man möchte keinen der sechs Gänge von Leyers „Urkraft“-Menü missen (99 Euro).

Los geht es als Abendbrot mit selbstgemachtem Speck und Schmalz, Krautsalat und Butter, dazu schenkt Macionga einen zart gereiften Mosel-Riesling von Clemens Busch ein. Die Wirkung dieses Zusammenspiels von einfachen, richtig guten Dingen zeigt sich in einem Gefühl von Feierabend und Vertrauen in das, was da kommen mag.

### Steigerung des Eigengeschmacks ohne Umami-Hupe

Der nächste, „Erde“ betitelte Gang vereint Steckrübe, Senfsaat, Zwiebelsud, Meerrettich, Abrieb vom getrockneten Reh und eingelegte Blätter von Douglasienzapfen zu einem beinahe hypnotischen Erlebnis. Ein von Holzwürze getragener Burgunder sorgt für ein Echo wie auf einer Waldlichtung.

Sebastian Leyer beherrscht die Kunst, den Eigengeschmack seiner Zutaten in allen Schattierungen zu steigern, ohne dabei nur auf die Umami-Hupe zu drücken. Sein Kohlrabi-Teller kombiniert den wortwörtlichen Superschmelz, im Salzteig gebacken, frisch eingelegt, mit Tomatenöl, gebeiztem Eigelb und knackigen [Flower Sprouts](#)



Gang „Wiese“: Huhn, Grünkohl, Dörrobst. © Zoe von Pawelsz

Macionga schenkt dazu den ersten Jahrgang seines Weinguts auf La Palma ein, einen Weißen, der in seiner salzigen Gradlinigkeit einen schönen Kontrast zu den üppigen Cuvées liefert, die natürlich auch ihren Auftritt haben (Getränkebegleitung 78 Euro, es gibt auch eine Variante „für Fortgeschrittene“ zu 188 Euro aus den tieferen Regionen des Weinkellers).

Intensität, ohne dabei laut zu werden und immer etwas mit Biss im Mund – die Küche verfolgt diese Linie so sicher, als kristallisierte sich ausgerechnet im beschaulichen Wilmersdorf heraus, was den Küchenchef und sein Team schon lange umgetrieben hat.

Die weiteren Stationen: verbrannter Lauch mit eingelegten Fenchelsamen sowie geriebene, getrocknete Jakobsmuschel und Fischnage. Stör gebraten und als Tatar mit brauner Butter und Quitte. Das in Rindergarum gebeizte Huhn mit Dörrobst und Grünkohl erinnert an [Wildgeflügel](#), Macionga zückt dazu seine üppige Cuvée „Es ist, was es ist“, in die eine ganze Phalanx von Horst Sauers Franken-Weinen eingegangen ist. Das „Macionga“ ist eine Bereicherung.