

HIER SPRICHT DER GAST

Süffig und geschmackstief

Das "Macionga" in Berlin lohnt sich.

Von Jürgen Dollase

André Macionga war lange Jahre Sommelier und Restaurantleiter im "Restaurant Tim Raue" in Berlin, also bei einem der prominentesten deutschen Köche. Im Jahr 2013 war er auch "Sommelier des Jahres" bei den "Lieblingen des Jahres" der F.A.S. Nun hat er sich mit einem eigenen Restaurant selbständig gemacht und mit Sebastian Leyer einen markanten Koch gefunden, der schon in einer ganzen Reihe von Berliner Restaurants gekocht hat, zuletzt aber damit bekannt wurde, dass er die Spitzengastronomie mit exzellentem Gemüse aus seinem Garten belieferte.

Nur ein paar Schritte neben dem Kurfürstendamm bieten die beiden nun ein ungewöhnliches Konzept an. Die Karte besteht aus kleinen, nicht besonders kostspieligen Gerichten, aus denen man sich sein Menü selbst zusammenstellen kann - sinnvollerweise etwa ab drei Gerichten aufwärts. In den schönen, puristisch-künstlerisch wirkenden Räumen beginnt der Gast mit dem "Rindertatar Macionga - sautierte Limonen-Saitlinge, schwarze Knoblauchmayonnaise" (16 Euro) und wird sofort von einer Art ausgereifter Modernität überrascht, bei der das Tatar deutlich andersartige Noten mit einer sehr viel produktnäher wirkenden Würze als bei den klassischen Versionen hat. Und es ist, vor allem mit der Mayonnaise von schwarzem, fermentiertem Knoblauch, süffig.

Die "Wildgarnele - Ceviche-Art mit Krustentiercreme" wird in etwas größeren Stücken serviert, die eine sehr schöne Säure bekommen haben und mit der milden Krustentiercreme zusammen eine wie Spitzenküche schmeckende Balance erreichen - zum Preis von 14 Euro.

Auch beim Gemüse wird hier ein hohes Niveau realisiert. Die Scheibe "Ofensellerie - Tomaten, Chili-Marinade, Gemüsejus" (14 Euro) hat im Grunde eine Geschmackstiefe, wie man sie von Fleischgerichten kennt, mit Röstnoten beim wunderbar voll schmeckenden Sellerie und einer Soße von geschmortem Gemüse. Es zeigt sich, dass der moderne Mix aus alten und neuen Gartechniken, aus Frischem und Eingelegtem und verschiedenen Texturen gerade bei Gemüse eine enorme Qualität erreichen kann. Langsam aber sicher bekommt man den Eindruck, als ob sich hier zwei echte Spezialisten zusammengefunden hätten. Da ist nämlich auch auf der Weinseite Spezielles anzumerken. Macionga ist nicht nur ein sehr guter Sommelier, sondern stellt in Zusammenarbeit mit verschiedenen Weingütern eigene Cuvées zusammen.

Beim "Konfierten Schweinenacken vom Kräuterschwein - Bohnen-Cassoulet, geschmorte Zwiebeln" (18 Euro) glänzt Koch Leyer mit einer sensationellen Bohnen-Zusammenstellung, die dem klassisch-traditionell klingenden Gericht erstaunlich viel Individualität gibt. Da tut sich also etwas im neuen "Macionga", und das beim Essen, beim Wein, beim entspannt-präzisen Service und mit einem gastronomischen Format, das mit seiner Offenheit bestens in die Zeit passt.

Restaurant Macionga, Xantener Str. 9, 10707 Berlin. Tel.: 0179/11 34 673, www.restaurantmacionga.com. Geöffnet Do bis Mo ab 18 Uhr. Gerichte von 8-26 Euro, Menüs 44 Euro (3 Gänge), 58/4, 72/5, 86/6.

Alle Rechte vorbehalten © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt am Main

Vervielfältigungs- und Nutzungsrechte für F.A.Z.-Inhalte erwerben Sie auf www.faz-rechte.de