

Aus: "Der Tagesspiegel", Rubrik "Tisch zu Tisch" von Bernd Matthies, 3.3.2002

Epoque in Charlottenburg - Mediterranes Kalbskotelett

Deutet sich in Berlin eine Rolle rückwärts in der Gastronomie an? Jahrelang haben die Gastronomen Berlins auf die aufwändig gestalteten, mit großer Geste finanzierten Metropolenrestaurants gesetzt - und nun stellt sich heraus, dass die Zeit ebenso wie die Stadt selbst wohl noch nicht reif war für einen so riesigen Sprung vorwärts, jedenfalls nicht für so viele neue Betriebe. Die meisten Eingeborenen mögen es wie einst im zweigeteilten Berlin lieber gemütlich unperfekt, und das Geld sitzt sowieso ganz woanders. Insofern ist ein kleiner Trend spürbar zurück zum kleinen, intimen Restaurant mit bescheidener Einrichtung und Personalausstattung, so kann man sich die aussichtslosen Verhandlungen mit der Bank sparen und kommt notfalls im Wege der Selbstaussbeutung über die Runden.

Ein solcher Betrieb ist das relativ neue "Epoque", ein putziges, architektonisch jeder Stilrichtung enthobenes Restaurant mit fünf, sechs Tischen, das trotz des französischen Namens keineswegs eine neue Schneckenbratstube ist, sondern etwas mit Anspruch: "Das kleine Restaurant für Feinschmecker und Experimente" steht auf dem Kärtchen, das sich jeder Passant gleich auf der Straße einstecken darf. Und egal, ob man sich nun zu den Feinschmeckern oder den Experimenten zählt: der Besuch lohnt.

Küchenchef Carsten Rosener nämlich kocht ganz individuell, würzt mit einem Hang zur Deftigkeit und zwingt die Dinge so intelligent zusammen, dass man nie versucht, für diesen Stil irgendwelche Schubladen zu finden. So kommt das perfekt gebratene, eher mediterran aromatisierte Kalbskotelett - die Karte verspricht Neuland-Qualität - auf einer leichten, fast thailändisch anmutenden Sauce auf Kokosmilch-Basis, in der Koriander und Zitronengras den Ton angeben; der Gesamteindruck ist dennoch von einer überraschenden Harmonie der Gegensätze geprägt. Den Lavendel über dem saftigen Doradenfilet stellt der Chef, der auch gleich beim Tellertragen anpackt, persönlich vor: "Den haben wir im letzten Jahr selbst in Frankreich geerntet." Zusammen mit einem würzigen Graupenrisotto war auch das ein Gericht, das jedes der neuen Top-Restaurants geschmückt hätte.

Wohlgefallen auch bei den Vorspeisen. Viel steht nicht auf der Karte, zumal sich die Küche auf nicht allzu arbeitsintensive Dinge konzentriert, aber was kommt, ist stimmig. Zum Beispiel die wunderbar leichte und doch charaktervolle Geflügellebermousse auf Wildspargel, zum Beispiel die zarten Gnocchi mit Pinienkernen, Bärlauch und Krebschwänzen. Die Kombination klingt seltsam, doch auch sie schmeckt harmonisch; dass die Gnocchi nicht à la minute gemacht, sondern aufgebraten werden, ist auf diesem Preisniveau (€10,50) kein Manko.

Achtung: Groß sind die Portionen nicht, dies ist kein Restaurant zum Bauchvollschlagen. Aber so bleibt Platz für das kleine, akkurat gepflegte Käseangebot. Und wenn mein Jubel noch nicht ganz hoch tönt, dann liegt das an den Desserts, für die es offenbar im Hochbetrieb an helfenden Händen fehlt. Die prinzipiell gelungene Hefeteigroulade mit einer pfeffrigen Mohnfüllung hätte also viel besser geschmeckt, wenn sie nicht aufgewärmt und doch arg hartkrustig auf den Tisch gekommen wäre, das schlichte Pfirsichsorbet mit Champagner ist bei aller Qualität dann doch nicht das, was hier zweifellos drin steckt.

Auf der Weinkarte stehen preisgünstige, gut ausgesuchte Weine, beispielsweise der Grauburgunder vom unverdient unbekanntem badischen Weingut Michel für €23,50. Ein Kellner erledigt das Geschäft im winzigen Restaurant mit leichter Hand, er kann sich ja darauf verlassen, dass der Chef mit anpackt. Dennoch ist das Serviertempo durchaus zügig - man geht also nicht nur angenehm leicht gesättigt, sondern hat auch noch Zeit, etwas anderes zu unternehmen. Ein interessantes Restaurant, das uns beweist, dass weder die westliche City noch der ambitionierte Kleinbetrieb zum kulinarischen Alteisen gehören, und Feinschmecker und Experimente schon gar nicht.