



Reh aus der Schorfheide, Wein mit Expertise: bei Tante Fichte

## Es bleibt in der Familie

Das Herz & Niere heißt nun **Tante Fichte**. Und ist doch ein anderes, kulinarisch gefälligeres Restaurant. Das ist ein klares Kompliment an einen jungen Koch

**FINE DINING** Alles vom Tier. Mit dieser ethisch wie kulinarisch einleuchteten Idee war das Herz & Niere ein geradezu diskursives, ja didaktisches und immer wieder ziemlich großartiges Restaurant. Indes, alles hat seine Zeit. Und während sich Küchenchef Christoph Hauser gegenwärtig auf die Verfeinerung – oder umgekehrt gerade Simplifizierung – seiner Speisekammerküche „Weck die Heimat“ konzentriert, hatte auch Gastgeber Michael Köhle Bewerbungen an Hotels und Weingüter geschrieben – um doch zu merken, dass seine Leidenschaft und vor allem seine Expertise für den Wein nach einer eigenen Bühne verlangt.

Gut, dass er da einen kannte, der einen kannte, der Koch war. Ein ziemlich guter zudem. Ausgebildet in München im Bayerischen Hof und bei Bobby Breuer. Später in Berlin im Fischers Fritz bei Christian Lohse und zuletzt im unlängst geschlossenen Savu am Kurfürstendamm. Alleamt besternte Adressen. Kurzum: Dominik Matokanovic, ein noch immer junger Krefelder mit kroatischen Wurzeln, kennt das klassische Handwerk. Es ist seine souveräne Basis. Jedwede Attitüde aber, in den Aromen wie auf dem Teller, ist ihm fremd.

Exemplarisch der Heilbutt, ein beinahe zu typisches Produkt der Hochküche, das Matokanovic mit einer Interpretation (und keiner Dekonstruktion) des kroatischen Paprikaeintopfs Sataraš kombiniert. Ein vollmundiger, gleichzeitig sehr medi-

terranean und doch leichter Gang. Oder die verschiedenen Spargel an einem Püree aus vierfach geläuterter Zitronenzeste mit ein wenig Kartoffel (für den Schlonz) – so wohlig hat Säure selten geschmeckt.

Wer mag, kann aus diesen Tellern (fünf Gänge 84 Euro) die Biografie ihres Koches lesen. Die mediterranen, immer intensiven Aromen der kroatischen Küche. Die Ausbildung im frankophil grundierten Fine Dining, das Wissen und das Können um Fonds und Saucen, diesem Kit des guten Geschmacks. Oder man isst sich selig durch Kombinationen, die auch intuitiv funktionieren, mit Bauchgefühl.

Zu den Weinen und überhaupt allem, was ins Glas kommt, sei nur kurz gesagt: Michael Köhle ist auch unter neuem Namen einer der umfänglich interessiertesten Sommeliers der Stadt. Es wäre ein Frevel, sich nicht auf den kleinen Luxus seiner immer auf Augenhöhe kommunizierten, wirklich diversen Weinbegleitung einzulassen.

Zuletzt sei noch auf die heckenge-rahmte, von einer Markise befriedeten Sommerterrasse verwiesen, die gerade die richtige Dosis des Kreuzberger Treibens hineinlässt. Unbedingt also einen Terrasentisch reservieren. Oder für einen Aperò und einen Snack von der Barkarte vorbeikommen.

CLEMENS NIEDENTHAL

Tante Fichte Fichtestr. 31, Kreuzberg,  
Tel. 69 00 15 22, Mi-Sa 18–22 Uhr, Sa auch  
12–14 Uhr, [www.tantefichte.berlin](http://www.tantefichte.berlin) ●●●●●