

DIE TANTE IST NEUGIERIG

TEXT: WOLFGANG FASSBENDER

Nach dem Restaurant Herz & Niere macht der Berliner Gastronom und Sommelier Michael Köhle mit Tante Fichte in Kreuzberg von sich reden. Alles andere als eine Kopie, sondern eine verdammt dynamische Verwandte.

Über die Vergangenheit will Michael Köhle lieber nur kurz reden. Das Restaurant namens Herz & Niere war ein spannendes Projekt, das den Berlinern ans Herz gewachsen ist, aber es ist Geschichte. Die Tante Fichte dagegen ist etwas Eigenständiges, findet der Chef. Hier gibt es ein festes Menü: fünf, sechs oder sieben Gänge, nach Wunsch um Käse aufgestockt. Neu ist auch der Küchenchef Dominik Matokanovic, der in München allerlei Sporen erwerben konnte, dann nach Berlin gegangen ist. Ein bisschen so wie bei Köhle selbst, der auch im Süden der Republik anfang, sich dann bis zur Hauptstadt vorarbeitete, Chefsommelier im Hugos wurde und nun wiederum im Speiselokal Tante Fichte Weinkompetenz vermittelt. Als Drit-

te im Bunde agiert Sommelière Viktoria Kniely. „Sie ist das Gesicht nach außen“, sagt Köhle. Seit zehn Jahren arbeiten die beiden zusammen, über verschiedene Stationen hinweg. Das muss man erst mal schaffen! Das Essen hat, anders als der Service, nicht mehr allzu viel mit dem vorherigen Konzept zu tun. Was nicht bedeutet, dass man neuerdings auf Beliebigkeit setzen würde. Möhre mit Hirse und gesalzener Ente, Müritz-Lamm mit gelben Radieschen und Buchweizen oder Huhn mit Erbse stehen im aktuellen Menü. Klassisch französisch sei das, meint Patron Köhle, mit Anklängen an Kroatien. Dort hat Küchenchef Dominik Matokanovic seine Wurzeln. Regionalität sei wichtig, aber ein Hauch von der Belper Knolle, einer Rohmilchkäse-Sorte

aus der Schweiz, darf es dann doch sein – wenn es passt. Wie früher bleibt auch der Wein ein Aushängeschild; glas- wie flaschenweise. Die Weinbegleitung kostet für acht Gänge 70 Euro. Eine Kalkulation, die beim anvisierten Publikum ankommt. „Von den Gästen, die Wein trinken, nehmen circa 60 Prozent die Begleitung. Die restlichen 40 Prozent suchen sich eine Flasche aus.“ Die Karte erinnert zwar in Teilen an früher – weißweinlastig war sie schon immer –, doch hat man sie an die Küche adaptiert und gehörig aufgestockt. „Allein vom Burgund sind 50 Positionen dazugekommen“, so Köhle, der auch anderweitig eingekauft hat. Mit deutschen Weinen hat er eh beste Erfahrungen gesammelt und sein Augenmerk beginnt er nun



SOMMELIÈRE

Viktoria Kiely, geboren
28.02.1990 in Feldbach
(Österreich)

Stationen:

- Almhof Schneider (Lech)
- Seehotel Europa
(Velden am Wörthersee)
- Restaurante Colón
(Portocolom)
- Hugos Restaurant im
InterContinental (Berlin)
- Herz & Niere (Berlin)
- Tante Fichte Speiselokal
(Berlin)



KÜCHENCHEF:

Dominik Matokanovic, geboren am 21.08.1991 in Moers

Stationen:

- Bayerischer Hof (München)
- Bavarie – BMW Welt (München)
- Les Deux (München)
- Weinbauer's Metzgerei (München)
- Fischers Fritz (Berlin)
- Savu (Berlin)
- Tante Fichte Speiselokal (Berlin)

DIE TOPSELLER IM TANTE FICHTE

DIE MEISTVERKAUFTEN WEINE DER LETZTEN ZEIT:

BLANC DE BLANC

Sekthaus Griesel, 56 €

2018 TROLLINGER SINE

Weingut Aldinger, Württemberg, 52 €

2017 RIESLING KABINETT

Weingut Groebe, Rheinhessen, 38 €

2017 SAUVIGNON BLANC VOM SCHIEFER

Weingut Schauer, Steiermark, 46 €



Typisch frankophil, mit kroatischen Anklängen, immer mit Twist: Fingerfood (o.), Rinderravioli mit Rosenkohl (m.) oder Pulpo und Heilbutt (u.).

auch auf Winzer aus Kroatien zu legen. Die Verhandlungen seien aufgenommen, verrät der Chef. Kein Zufall, denn Michael Köhle hat schon immer versucht, nicht auf die gehypten Winzer zu setzen. Vier bis fünf Weinläden geben den Trend in der Hauptstadt vor. Michael Köhle hingegen will seinen eigenen Stil entwickeln. Geht freilich nur, wenn man sich auskennt, viel reist und noch mehr probiert. Auf diese Weise konnte Köhle den L'Atavique gefunden haben, einen Champagner von

Sébastien Mouzon; oder die Silvaner von Weigand oder die Rieslinge von Walter aus dem Moseldorf Briedel. Stolz ist Köhle auf einige seiner Neuzugänge: Auf den Burgunder von Pierre Boisson zum Beispiel, auf die Saumur-Abfüllungen von Domaine Guiberteau. Große Namen bleiben übrigens durchaus vertreten. Ohne den Schiefersteil von Markus Molitor würde ein Teil der Gäste vermutlich unglücklich nach Hause gehen. Keller aus Rheinhessen oder Aldinger aus

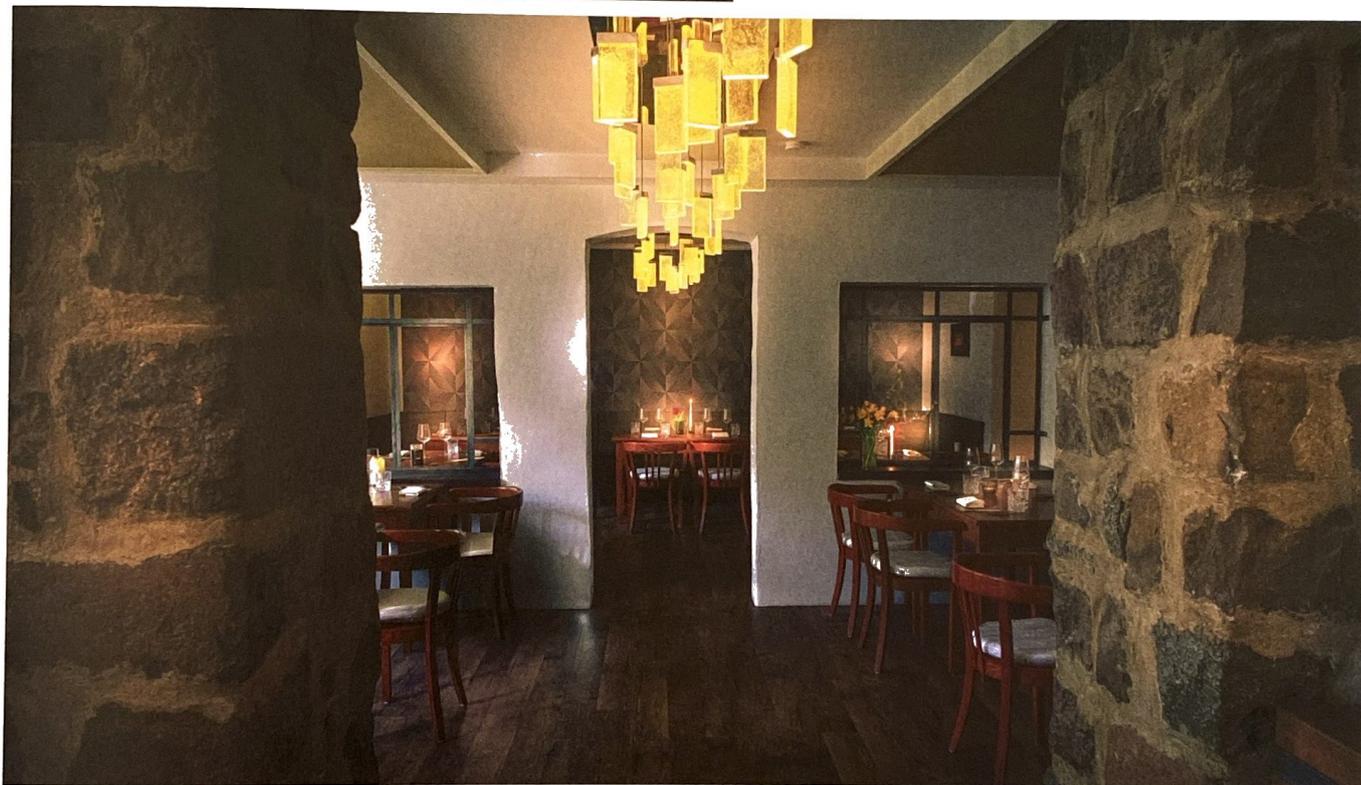


INHABER/SOMMELIER (MITTE)

Michael Köhle, geboren am 24.03.1986 in Tettnang

Stationen:

- Landhaus Köhle (Neukirch)
- Colombi (Freiburg im Breisgau)
- Speisemeisterei von Martin Öxle (Stuttgart)
- Restaurant Bareiss (Baiersbronn)
- Vitrum im The Ritz-Carlton (Berlin)
- Hugos Restaurant im InterContinental (Berlin)
- Herz & Niere (Berlin)
- Tante Fichte Speiselokal (Berlin)



Wohlfühl-Atmosphäre mit Holzboden, Steinmauer und Kerzenschein. Der Gast soll am Ende glücklich gehen und leicht einen sitzen haben.

Württemberg werden in einer Jahrgangstiefe oder Weinbreite angeboten, die einen fast sprachlos machen. Und wo in Berlin lagern sonst schon Chardonnays des Schweizer Kultwinzers Gantenbein von 2006 bis 2014 beinahe nahtlos?

Sympathisch ist das Einstiegsprogramm in das neue Berliner Gourmet-Erlebnis: Es nennt sich „Tante Fichte auf dem Gehweg“ und ist auch das Ergebnis der Lockdown-Erfahrungen. Angeboten werden kleine Gerichte vom hausgebackenen Brot mit

Aufstrich über frische Austern und Sardinen aus der Dose bis hinzu Saftgulasch, Königsberger Klopfen und Fischsuppe. Zum Erwärmen zu Hause – oder zum Hineinschnuppern vor Ort. „Das Gehweg-Angebot bieten wir auch an unserem kleinen Tresen im Restaurant an“, sagt Michael Köhle. Snacks, Wein und Drinks.

Im Lokal und auf der Terrasse wird zwar ausschließlich das Menü serviert, aber um neugierig zu werden auf die Tante Fichte, ist dieses Angebot unschlagbar. —

TANTE FICHTE SPEISELOKAL

Fichtestraße 31
10967 Berlin-Kreuzberg
Tel. 030 69001522
www.tantefichte.berlin
dinner@tantefichte.berlin

Das Restaurant hat von Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet.

Sonntag, Montag und Dienstag sind Ruhetage.