

## RestaurantKRITIK

Klingt rustikal, ist aber das genaue Gegenteil: Bei **TANTE FICHTE** in Kreuzberg liegen ausgefeilte regionale Gerichte und hochinteressante Weine gemeinsam auf Gewinnerkurs



Foto: Manuel Korf / Tante Fichte

Zugegeben, der Name hat mich auf die falsche Spur geführt. Tante Fichte – das klingt nach dem Gasthaus hinter den sieben Bergen, wo die besagte Tante Gulasch kocht und auf die Bitte nach einem Glas Wein „rot oder weiß?“ fragt. Nichts, aber auch gar nichts könnte das real existierende Restaurant in Kreuzberg unzutreffender charakterisieren. Das ist zwar im Prinzip das alte, von Michael Köhle allein weitergeführte „Herz und Niere“. Aber in neuem Outfit und mit neuem Küchenchef sagt es ganz leise „Ich möchte mal einen Stern, bitte“. Könnte klappen.

Dominik Matokanovic, ein gebürtiger Kroat, spielt am Herd gelegentlich mit seinen heimatlichen Wurzeln, ist aber eher geprägt von Lehrmeistern wie Bobby Bräuer, Christian Lohse und Sauli Kemppainen – wobei allenfalls ein paar Details ans „Savu“ erinnern. Nennen wir das Ergebnis eine zugängliche, feingeschliffene Regionalküche mit Seitenblicken. Ein Menü mit sieben Gängen steht allabendlich auf der Karte, kürzbar um zwei (106/82 Euro). Dass das fein werden würde, war schon nach der eingangs gereichten Taubenbrust klar, herrlich aromatisch mit glasklarer Jus. Es folgte der Gegenentwurf: „Junger Fenchel von Peter/Eigelb/Senf“. Das klingt spröde, aber nicht, wenn so wie hier: Eine sahnige Fenchelcreme, sanft süß gegarte Fenchelstreifen, frischer Salat, kleine Kleckse von Eigelb und Senf, Fenchelsamen. Perfekte Proportionen, null Penetranz.

Ach, und dann: Pilze aus dem Spreewald. Pfifferlinge, Rotkappen, Krause Glucke, ein paar Champignons, unten „Pilz-Tee“. So riecht und schmeckt der Wald, ohne dass die Küche die Umami-Jagd übertrieben hätte, es geht auch ohne Dashi und Miso und Soja. Herrlich! Aber eine wahre Götterspeise wurde das dadurch, dass Michael Köhle eine Flasche Furmint von Ernő Sagmeister aus Serbien anschleppte, einen unglaublichen Wein, der die Aromen und die minimale Grundsüße genau spiegelte.

Das Stück Lippfisch zum vielfältig aufgefächerten Kürbis geriet dann ein wenig in die Defensive, weil das Gericht ohne Fisch im Grunde komplett war: Der Kürbis gehobelt und als Püree, Kürbiskerne, Senfkörner und die slawonische Wurst namens „Kulen“ in dünnen Scheiben. Wie genau die Küche arbeitet, zeigte sich am Kürbiskernöl, das bei Überdosierung alles platt macht, hier war es perfekt eingebaut. Zickleinrücken mit Petersilienwurzel und istrischen Trüffeln, Steinpilz auf Gerstenrisotto mit Belper Knolle, Angusrind mit Paprika und Zucchini, schließlich Brombeercreme auf Blätterteig mit gehobelten Walnusskernen – alles so fein ausgearbeitet und balanciert, dass jeder Gang mit Spannung und Freude erwartet wurde.

Okay, es kostet viel Geld. Und auch die Weine sind teuer, nicht aus Gemeinheit, sondern weil es an sich teure Weine sind. Aber gerade hier wäre es ein besonderer Fehler, die Weinbegleitung abzulehnen, weil sie genauer und origineller kaum denkbar ist – siehe Furmint. Ein paar Glitzerstückchen, zuletzt Chardonnay 2009 von Gantenbein oder 2016er Morstein von Wittmann, sind per Coravin glasweise verfügbar. Da Köhle und seine Mitstreiterin Viktoria Kniely das zudem so persönlich servieren, ist das hier eine richtige Lieblingstante. BERND MATTHIES

— Kreuzberg, Fichtestr. 31, Mi–Fr 18–22, Sa 12–14 und 18–22 Uhr, tantefichte.berlin