

Pressemeldung Tante Fichte Speiselokal



Das Tante Fichte Speiselokal ist ein gehobenes Nachbarschaftsrestaurant, das im März 2021 in der Kreuzberger Fichtestraße eröffnet hat. Gemeinsam mit Restaurantleiterin Viktoria Kniely und Küchenchef Dominik Matokanovic präsentiert Eigentümer Michael Köhle dort eine durch und durch persönliche Küche, die beste regionale Produkte mit Einflüssen der kroatischen Küche verbindet. Doch natürlich geht es im Tante Fichte Speiselokal nicht allein ums Essen, auch das Thema Wein steht hier im Vordergrund – ein Großteil der rund 650 Positionen stammt aus Deutschland, Österreich und Frankreich, es sind aber auch Weine aus dem restlichen Europa und teilweise aus der Neuen Welt vertreten. Um diese Vielfalt zu präsentieren, gehören zum Speiselokal neben dem **Gastraum** auch eine kleine **Weinbar** und eine **herrliche Terrasse**. An kleinen Tischen vor der Terrasse oder innen an der Weinbar, werden unter dem Motto „Tante Fichte auf dem Gehweg“ vorwiegend offene Weine ausgeschenkt und kleine Snacks serviert werden. Ein **Private Dining Room** für bis zu 14 Personen im hinteren Bereich des Speiselokals rundet das Angebot ab. Steife Umgangsformen gibt es hier nicht – stattdessen darf gerne laut und oft gelacht werden, denn Genuss und Lebensfreude werden großgeschrieben. Und doch agieren im Tante Fichte Speiselokal ausschließlich ausgebildete Profis, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben. Das ist wichtig, denn hier sitzt jeder Handgriff. Das gemeinsame Ziel aller Akteure: Einen Lieblingsort zu schaffen, an dem jede*r entspannt genießen kann. Wer das lieber in den eigenen vier Wänden erleben möchte, der kann im **Tante Fichte Onlineshop** bodenständige Leibgerichte bestellen, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Küche

Für die Küche zeichnet seit der Eröffnung des Speiselokals der gebürtige Westfale Dominik Matokanovic verantwortlich. Und der präsentiert im Tante Fichte eine Küche mit Charakter, die auf den klassisch französischen Techniken seiner Ausbildung basiert und **beste regionale Produkte mit Einflüssen der kroatischen Küche** verbindet. Natürlich ist das kein Zufall. Vielmehr steckt die Familie von Küchenchef Dominik Matokanovic dahinter, denn die kommt ursprünglich aus Kroatien. Aus unzähligen Urlauben kennt Matokanovic vor allem die traditionelle dörfliche Küche des Ostens, die stark von Österreich und Ungarn beeinflusst ist. Und die hat ihn so sehr geprägt, dass einzelne Komponenten dieser Küche heute in seine Kreationen einfließen. Das können Produkte wie Olivenöl und Trüffel aus Istrien, Meerfenchel von der Insel Pag oder die pikant-scharf gewürzten Kulen sein, eine Rohwurst-Spezialität, die nur in Slawonien und teilweise auch in Serbien hergestellt werden darf. Gleichzeitig greift Dominik mit Vorliebe auf die Produkte zurück, die ihm das Berliner Umland zur Verfügung stellt – denn hier ist seit 2016 seine Heimat.

Gemüse kauft er am liebsten bei Peter Janoth in Brandenburg, Fleisch beim Beefhunter Nils Czaja, Getreide, Eier, Milch und Obst beim Ökohof Kuhhorst und Fisch bei der Fischhandlung Sattelberg-Pelikan. Ein besonderes Faible hat Dominik aber für alles Selbstgemachte: Brot und auch alle anderen Gebäcke, Eis und teilweise auch Käse stellt er daher grundsätzlich selbst her. Was eingelegt werden kann, wird außerdem eingelegt: Vorwiegend sind das Blüten, Kräuter und Gemüse. Vieles davon kommt aus dem Spreewald, wo Restaurantleiterin Vicktoria Kniely an ihren freien Tagen auf Foreaging Touren geht oder dem Gewächshaus einen Besuch abstattet. Gelernt hat der 31-jährige Küchenchef übrigens im Bayerischen Hof in München. Weitere Stationen waren die BMW-Welt (Bobby Bräuer), das Restaurant Le Deux (Johann Rappenglück und Fabrice Kieffer) sowie das Fischers Fritz (Christian Lohse) und das SAVU (Sauli Kemppainen). Seit März 2021 ist Dominik nun im Tante Fichte Speiselokal und präsentiert dort seine durch und durch persönliche Küche. Mit seinen Gerichten will Dominik ein Gefühl von Heimat vermitteln – und die ist für ihn neben Berlin ganz klar Kroatien.

Wein

Für die Auswahl der Weine zeichnen Michael Köhle und Viktoria Kniely gleichermaßen verantwortlich. Die beiden erfahrenen Sommeliers pflegen eine sehr dynamische Karte mit rund 650 Positionen – die meisten Weine stammen aus dem westlichen Europa, es gibt aber auch ausgewählte Tropfen aus Osteuropa und der Neuen Welt. Eine besondere Leidenschaft pflegen beide für den Riesling und Weine aus Frankreich, vorwiegend von der Loire und aus dem Burgund. Auf der Karte finden sich daher auch Schätze von den Domaines de la Romanée-Conti, Clos Rougeard und Vincent Girardin. Darüber hinaus legen Köhle und Kniely bei der Auswahl der Weine großen Wert auf eine gewisse Jahrgangstiefe und Vielfalt. Um beides zu erreichen, arbeiten sie gerne mit unterschiedlichsten Händlern und Weingütern zusammen. Im Tante Fichte Speiselokal ist alles erlaubt, solange es schmeckt, handwerklich gut gemacht ist und dem Qualitätsempfinden der beiden Gastgeber entspricht. Das kann mal bodenständig oder klassisch sein, mal eigenwillig oder auch etwas wild. Am Ende entscheidet immer das erkennbare Terroir – denn Köhle und Kniely möchten, dass Gäste genau schmecken können, von wem und wo der Wein gemacht wurde. Besonderes Augenmerk legt das Tante Fichte Team auch auf die alkoholfreie Getränkebegleitung. Und so findet man auf der Karte auch hausgemachte Kräuterauszüge, Kombucha, Wasserkefir und mehr.

Räumlichkeiten

Die Kreuzberger Fichtestraße ist vielen Berliner*innen und Besucher*innen dank des ältesten Gasometers der Stadt ein Begriff, denn dieser befindet sich direkt gegenüber des Speiselokals. Die Straße selbst ist eine verkehrsberuhigte Anwohnerstraße mit Kopfsteinpflaster und vielen gepflegten Altbauten. In einem solchen befindet sich auch das Tante Fichte Speiselokal. Im Souterrain der Nummer 31 heißen Michael Köhle, Viktoria Kniely und Dominik Matokanovic ihre Gäste willkommen. Das einladende Speiselokal besticht mit einem stilvollen Interieur: Weiß gestrichene Backsteinwände, herrliche Rundbögen und Tapeten von Graham Brown vermitteln Ruhe und Entspannung. Ausgewählte Kunstwerke von Nelson Jamal und

Michail Fanghaenel setzen in Kombination mit den Designleuchtern von Massifcentral gekonnte Akzente. Komfortable Stühle und die speziell für das Speiselokal angefertigten Tische aus massivem Eichenholz vermitteln in Kombination mit dem Geschirr von Hering Berlin, MiteraGi und anderen kleineren Manufakturen sowie Gläsern von Zalto und der Josephinenhütte eine hochwertige Wohlfühlatmosphäre. Hier lässt es sich gut und lange sitzen, ohne von zu viel Design und anderem Schnickschnack abgelenkt zu werden. An der Weinbar finden bis zu sechs Gäste Platz. Ideal, um am frühen Abend oder zu später Stunde ein gutes Glas Wein und einen Snack zu genießen. Im Private Dining Room können maximal 14 Gäste zusammensitzen und am massiven Holztisch von der Bauholz Möbelfabrik FraaiBerlin gemeinsam genießen. Dafür hat das Team des Tante Fichte Speiselokals besondere Gruppen-Angebote entwickelt. Im Sommer lädt die von Hecken eingerahmte Terrasse zu entspannten Abenden unter der Markise ein.

Über das Team:

Hinter dem Tante Fichte Speiselokal stehen die drei Gastronomen Michael Köhle, Viktoria Kniely und Dominik Matokanovic.

Eigentümer **Michael Köhle** hat das Speiselokal im März 2021 eröffnet. Der 36-jährige Oberschwabe ist am Bodensee aufgewachsen, wo seine Familie in zweiter Generation ein Hotel mit Restaurant betreibt. Als Ältester von drei Kindern gehörte es für Köhle von Geburt an zu seinem Alltag, Zeit in der Küche, am Tresen oder im Gastraum zu verbringen. Das Hotel war seine Heimat – die Leidenschaft für seinen Beruf wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Nach der Mittleren Reife ging es daher erst einmal für ein Jahr an die Hotelfachschule. Seine (sehr traditionelle) Ausbildung zum Restaurantfachmann absolvierte er im privat geführten Colombi Hotel in Freiburg – einem fünf Sterne Leading Hotel of the World. Später ging es für ihn in die Speisemeisterei nach Stuttgart, wo er Sommelier Magdalena Brandstätter kennenlernte und sich intensiver mit dem Thema Wein beschäftigte. Von dort aus wechselte er in das Hotel Bareiss, wo Sommelier Jürgen Fendt ihn ebenfalls unter seine Fittiche nahm und Köhle peu à peu die Karriereleiter hinaufkletterte. Im The Ritz-Carlton, Berlin war er daher erstmalig als Chef Sommelier für die Weinkarten aller Restaurants und Bars des Hauses verantwortlich. Im Berliner Restaurant Hugos, wo er insgesamt fünf Jahre verbrachte, war er ebenfalls als Sommelier und stellvertretender Restaurantleiter beschäftigt. 2014 folgte dann der Sprung in die Selbständigkeit und die Gründung des Restaurants Herz & Niere in der Kreuzberger Fichtestraße gemeinsam mit einem Geschäftspartner. Nach der Schließung des Restaurants Ende 2020 eröffnete Köhle im März 2021 an gleicher Stelle das Tante Fichte Speiselokal. Dort kümmert er sich neben seinen Aufgaben als Eigentümer insbesondere um das Thema Wein und ist außerdem auch als Gastgeber im Einsatz.

Restaurantleiterin **Viktoria Kniely** begleitet Michael Köhle bereits seit mehr als zehn Jahren. Kennengelernt haben die beiden Gastronomen sich im Berliner Restaurant Hugos, wo Kniely als Chef de Rang und Commis Sommelière tätig war. Zuvor war die gebürtige Österreicherin, die an der Tourismusschule Bad Gleichenberg Tourismus studiert hat, unter anderem im luxuriösen Hotel Almhof Schneider sowie im Restorante Colon auf Mallorca tätig. Schon das Herz & Niere Restaurant begleitete sie dann als Restaurantleiterin von Anfang an. Im Tante Fichte Speiselokal kümmert sich Kniely als Gastgeberin um alle Bereiche des Gastraums sowie um das Thema Wein. Darüber hinaus treibt die 32-jährige aber noch eine weitere Leidenschaft um: In ihrer Freizeit ist Kniely nämlich, wann immer möglich, im Spreewald unterwegs, um Kräuter und Gewürze zu sammeln. Was nicht wild wächst, baut sie in einem kleinen Gewächshaus vor Ort an. Und so bringt sie fast wöchentlich Fichtensprossen, Wildkräuter, Pilze und andere saisonale Schätze mit in das Tante Fichte Speiselokal, wo Dominik Matokanovic die kostbaren Schätze fermentiert, einlegt oder direkt weiterverarbeitet.

Der gebürtige Westfale **Dominik Matokanovic** hat mit seinen 32-Jahren bereits eine beeindruckende Karriere absolviert: Seine Ausbildung absolvierte Matokanovic im Bayerischen Hof in München. Von dort aus ging es zu Bobby Breuer in die BMW-Welt, wo Matokanovic „noch einmal ganz von vorne angefangen hat“. Denn Breuer erkannte zwar das Talent des jungen Nachwuchskochs, sah aber auch Schwachstellen, die sie in X gemeinsamen Jahren hinter sich ließen. Seine neu gewonnenen Erfahrungen setzte Matokanovic dann im Münchener Restaurant Le Deux bei Johann Rappenglück und Fabrice Kieffer ein. Von München ging es 2016 dann nach Berlin – eine Herzensentscheidung, denn die Hauptstadt war schon lange seine erste Wahlheimat. Dort angekommen, heuerte Matokanovic bei Christian Lohse im Fischers Fritz und schließlich bei Sauli Kempainen im SAVU an. Seit März 2021 ist Matokanovic Küchenchef im Tante Fichte Speiselokal.