

Bonjour Raffinesse

Weltkulturerbe auf den Tellern der Hauptstadt

Kaum ein Volk beherrscht die Kunst des Tafelns so gut wie die Franzosen. Die Genusskultur unserer Nachbarn etabliert sich nun auch in Berlin. Ein Streifzug durch Bistros und Boulangerien. *Von Sarah Weinknecht*



Foto: Martin U. K. Lengemann

Französische Koch- und Lebenskunst genießt man in der Brasserie Lamazère

Schrippe oder Baguette, Erbsensuppe oder Bouillabaisse? Für die meisten Feinschmecker ein klarer Fall. Historisch betrachtet wurde sich in Deutschland kulinarisch schon immer nach Frankreich orientiert, nicht nur in der Grenzregion von Rheinland-Pfalz, dem Saarland und Baden-Württemberg. Keinem anderen Land in Europa werden ähnliche Genießerqualitäten zugeschrieben wie der *Grande Nation* links des Rheins.

Das gilt auch für die Franzosen in Berlin. Hier behauptet sich deren Küche mit ihrer Tradition und Autorität gegen Konkurrenz aus allen Teilen unserer Erde. Französische Kulinarik ist seit 2010 offiziell besiegeltes, immaterielles Weltkulturerbe

(Link: <http://www.unesco.de/kultur/immaterielles-kulturerbe.html>) . Dieses bereichert selbst die deutsche Hauptstadt mit echtem *Savoir Vivre*. Von süßen Macarons über ungewöhnliche Rohmilchkäsesorten bis zum klassischen Austern-Schlürfen reichen die vielen Facetten der französischen Küche.

Das schätzen auch die vielen Berlin-Besucher, zu deren ersten Anlaufstellen die Galeries Lafayette an der Friedrichstraße zählen – unweit des berühmten Gendarmenmarkts, wo bereits der Name des Platzes auf die vor allem auf die Hugenotten zurückgehenden Beziehungen Berlins zu Frankreich verweist. Doch es gibt unzählige weitere Orte in der Hauptstadt, an denen man Spezialitäten unseres Nachbarlandes genießen kann.

Ein perfekter Startpunkt für die kulinarische Entdeckungsreise ist das Restaurant von Régis Lamazère am Stuttgarter Platz in Charlottenburg. In seiner kleinen Brasserie "Lamazère" (Link: <http://www.lamazere.de>) , die eigentlich eher ein Bistro mit übersichtlichem Gastraum und einer kleinen feinen Auswahl an Gerichten ist, sitzen neben Gästen aus der Nachbarschaft auch Kollegen aus der Gastro-Szene, um an blanken Holztischen französische Klassiker wie Oeufs cocotte (gestockte Eier mit Crème fraîche, Pfifferlingen und Kräutern, in einem gusseisernen Töpfchen serviert) oder wagemutigere Neuinterpretationen wie Jakobsmuscheln mit Blutwurst und Apfelspalten zu testen.

Abseits von Food-Trends

Hier ist auf den ersten Blick klar, dass sich Régis nicht um Modeerscheinungen und Food-Trends schert: "Frankreich ist ein so vielseitiges Land mit seinen Regionen und Spezialitäten, dass es gar keine Grund gibt, von den traditionellen Zutaten abzurücken." Und die vollen Tische und positiven Besprechungen in den Medien – allen voran die "Bib Gourmand"-Auszeichnung des Guide Michelin (Link: <http://restaurant.michelin.de>) für tolle, aber preiswerte Küche – scheinen ihm Recht zu geben.

Stilecht auf einer Schiefertafel angepriesen, kann man im "Lamazère" jeden Tag zwischen vier Vorspeisen, drei Hauptgängen, drei Desserts und einer feinen Käseauswahl wählen und bekommt damit eine schmackhafte Lektion in französischer Esskultur. Das langsame traditionelle Essen mit Apéritif, Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch, Käse und Kaffee liegt den Berlinern nicht unbedingt im Blut. Zu besonderen Anlässen wird schon mal die ganze Menüabfolge geordert, aber zum Standardrepertoire gehört dies an der noch Spree nicht. Nicht nur das Lamazère nimmt sich dieses Bildungsauftrags gern an.

Fragt man in der frankophilen Berliner Szene nach den besten und ungewöhnlichsten französischen Weinen, wird immer wieder ein Name genannt: Sébastien Visentin. Sein Weingroßhandel "Vin sur Vin" beliefert die ersten Adressen der Berliner Gastronomie-Szene wie Tim Raue, das Hotel Adlon oder den Grill Royal. In der angeschlossenen Weinhandlung "Passion Vin" (Link: <http://www.passion-vin.de>) in der Köpenicker Straße in Kreuzberg kann man auch als Privatperson von Sébastiens breitem Wissen und besten Kontakten in die Anbauregionen seiner Heimat profitieren und großartige französische Tropfen einkaufen. Die Weinseminare sind ebenfalls empfehlenswert, wenn man tiefer in bestimmte kulinarische Themen einsteigen will.

Eine französische Eigenart, dem kultivierten Weinabend mit erlesenen kleinen Gerichten und Snacks, kann man im "Cantine d'Augusta" (Link: <http://www.lacantinedaugusta.com>) in Schöneberg zelebrieren. Die Épicerie, der Feinkostladen von dem in Grenoble geborenen Sébastien Gorius liegt in einer eher unscheinbaren Seitenstraße, aber hat sich in letzter Zeit zum beliebten Treffpunkt für Weinliebhaber und Exil-Franzosen gemausert. Gegen Abend ist es schwer, noch einen Platz zu ergattern, um Charcuterie (eine Auswahl an feinen Wurst- und Schinkenspezialitäten), Tartines (belegte Brote, die vorher in der Pfanne geröstet wurden) und die vorzügliche Käseauswahl zu probieren.

Käse als kulinarische Säule

Wer zum Geburtstagsbrunch, zum heimischen Weinabend oder für den Alltag besondere Rohmilchkäse oder handgemachte Butter sucht, ist bei "Maître Philippe & Filles" (Link: <http://www.maitrephilippe.de>) in Wilmersdorf an der richtigen Adresse. Der aus Marseille stammende Philippe Causse und seine Familie betreiben diesen Berliner Traditionsladen seit 20 Jahren und sind eine Institution für ungewöhnliche Käsesorten geworden. Oder haben Sie schon mal vom baskischen Ardi Gasna Ziegenkäse mit seinem mild-nussigen Aroma oder vom leicht säuerlichen Brin D'Amour mit korsischen Kräutern gehört?

In der durch uninspirierte Aufbackshop-Tristesse geprägten Berliner Bäckereien-Szene leuchten ein paar Läden den Weg in Richtung Pariser Qualität: In Mitte sind vor allem die Patisseries "Du Bonheur" (Link: <http://www.dubonheur.de>) in der Brunnenstraße und "Les Patisseries de Sébastien" unweit der Elisabethkirche zu nennen. Hier gibt es großartige Éclairs, Croissants und die kleinen rosa Schachteln des "Du Bonheur", in denen man kunstvoll verpackte Leckereien nach Hause trägt.

Wer sich in Kreuzberg auf die Suche nach französischer Backkunst macht, sollte dem "Salon Sucré" (Link: <http://salonsucre.de>) am südlichen Ende der Görlitzer Straße einen Besuch abstatten. Hier kann man sich Brioches, kleine Waldbeeren-Tartelettes und süße Croissants mitnehmen, um sie bei einem Spaziergang am nahegelegenen Landwehrkanal zu verspeisen.

Herzhafter geht es zum Frühstück im "Le Midi" in Prenzlauer Berg zu. Komplette im südfranzösischen Stil eingerichtet, ist hier eines der besten französischen Frühstücksangebote der Stadt. Inklusive Trottoir-Romantik und einem kleinen Feinkost-Sortiment für den Hausgebrauch.

Rund um die hippe Torstraße

Ähnlich idyllisch und nicht weit von hier gelegen, ist das "La Bigoudène"

(Link: <http://www.labigoudene.de>) am Zionskirchplatz. Gegenüber dem berühmten Gotteshaus (hier trafen sich in der Vorwendezeit DDR-Oppositionelle, um Mahnwachen zu initiieren und Protestaktionen zu koordinieren) kann man bretonische Spezialitäten wie die Buchweizenpfannkuchen, die Galettes, kosten.

Im Unterschied zu den weit verbreiteten Crêpes benutzt man für diese kein Weizen-, sondern Buchweizenmehl. Die Säcke, die an den unverputzten Backsteinwänden des Kellerlokals lehnen, sind eine Reminiszenz an das "farine de sarrassin", das Buchweizenmehl, das bis zum Siegeszug der Kartoffel in ganz Europa verbreitet war. Die daraus bereiteten Galettes sind klassisch mit Käse, Schinken und Spiegelei ("complète"), raffiniert mit karamellisiertem Bratapfel und Blutwurst oder vegetarisch mit Ziegenkäse, Kartoffeln, Thymian und Honig.

Vom Zionskirchplatz am Weinbergspark vorbei in Richtung Torstraße, dauert es keine zehn Minuten bis ins "Trois minutes sur m^èr" (Link: <http://www.3minutessummer.de>), einem Vorreiter und Flaggschiff der Gastro-Szene auf der eigentlich wenig idyllischen Hauptverkehrsader. Hier sitzt die Mitte-Prominenz bei Jakobsmuscheln mit Pommes, Kalbstartar und Fischsuppe oder in den mehr oder weniger frühen Stunden beim "Croque Monsieur"-Frühstück.

Das Kontrastprogramm zur hippen Torstraße findet man im in der Feinschmeckeretage des "KaDeWe" (Link: <http://www.kadewe.de>) im Berliner Westen. Dort gibt es im "Lenôtre" authentisches Baguette. Um das beste dieser ikonischen Weißbrote, das *Baguette de tradition française*, zu kürten, werden in Frankreich Wettbewerbe mit nationaler Brisanz veranstaltet, es ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel der *Grande Nation*.

Baguette und Austern

Mit 55 bis 65 Zentimeter Länge, 250 bis 300 Gramm Gewicht und einem Salzgehalt von unter 18 Gramm pro Kilo Mehl sind zwar die Rahmenbedingungen gesetzt, aber scheinbar nehmen es in Berlin nur wenige Bäcker richtig ernst damit. Umso besser, dass es neben dem Lenôtre in der Stadt noch sechs Filialen der Boulangerie "Aux Delices Normandes" gibt.

Sie können dem Berliner und Berlin-Besucher dank ihrer oft ofenwarmen Ware über die triste Jahreszeit hinweghelfen. Und wem dennoch die Küste oder der Atlantik Frankreichs fehlt, findet wenigstens in der legendären Austernbar des KaDeWe Trost. Sie bietet von Fine de Claire bis Tsarskaya sieben verschiedene Sorten Austern. Unter Berlinern und Touristen ist die Bar mittlerweile so beliebt, dass man am Wochenende oft nicht mal in ihre Sichtweite gelangt.

© WeltN24 GmbH 2016. Alle Rechte vorbehalten



Aktionsangebot: Tablet + neue App

Ab 15,99€
monatlich