

Von TISCH zu TISCH

Chipps No. 1
Hähnchenkeule
mit Tomatensalsa

VON ELISABETH BINDER

Mit Vorschusslorbeeren soll man vorsichtig sein. Sie können auch mal zurückbeißen. Der Besuch im Chipps war zwar kein Flop, aber wir fanden doch einiges vor, was noch zu verbessern wäre. Die Idee, Fleisch und Fisch als kleine Beilage zum Gemüse zu servieren, hatte mich früh für das Konzept eingenommen. Ein erster Testversuch scheiterte an Überfüllung des gerade eröffneten Restaurants. Beim zweiten Anlauf reservierten wir. Freilich sagte man uns dabei nicht, dass an diesem Abend nicht die normale Karte angeboten werden würde, sondern nur ein besonderer Auszug daraus. Das fanden wir nicht in Ordnung. Uns hatte ja gerade die Bandbreite an Gemüsegerichten gelockt, die man sich im Baukastensystem zusammenstellen kann. Wir blieben trotzdem und tranken uns die erste Enttäuschung mit einem rosa Sekt schön, der leider auch nicht ganz so spritzig war, wie er hätte sein können (4,50 Euro).

Der nächste Fehler folgte beim Servieren des Wassers. Das war still statt wie gewünscht sprudelnd, wurde aber anstandslos ausgetauscht. Dass wir von der recht übersichtlichen Weinkarte den 2008er „Gentill“ von Hugel & Fils aus dem Elsass trinken wollten, war ebenfalls umgehend in Vergessenheit geraten. Mit Verspätung wurde er dann doch noch aufgetragen in einer Temperatur, die freilich kein halbes Grad wärmer hätte sein dürfen (28 Euro). Der Servicechef mit dem Aussehen einer Figur aus einem DICKENS-Roman entschuldigte sich wortreich. Später büßte er an Glaubwürdigkeit ein, weil er sich augenrollend und Grimassen schneidend mit dem fleißigen, jungen Kellner verständigte, der unermüdet Bestellungen aufnahm und servierte. Es sah fast so aus, als motiviere er den jungen Kollegen durch Lästern über zickige bis unmögliche Gäste, aber vielleicht war das ein falscher Eindruck.

Chipps ist ein Ableger von Berlins bestem vegetarischen Restaurant Cookies Cream und soll wohl Grundzüge von einer neuen Art Systemgastronomie werden. Es gibt bereits eine „No. 2“ in der Friedrichstraße. Draußen sitzt man auf schlichten Bänken, mit Blick aufs Auswärtige Amt. Innen gibt es graue Sessel vor kleinen Holztischen. In der offenen Showküche schuftete ein einzelner Koch im Schweißkei-



Chipps No. 1, Jägerstraße 35, Mitte, Tel. 3644588, geöffnet Mo bis Fr ab 8, Samstag und Sonntag ab 9 Uhr bis spät. Foto: Heinrich

nes Angesichts. Natürlich dauerte es, bis das Essen auf dem Tisch stand. Es wurde ja alles frisch zubereitet unter Verwendung von erstaunlich viel Alufolie.

Das frische Graubrot war wirklich gut. Jedenfalls im Urzustand. Mit Öl getränkt und geröstet fanden wir es etwas zu fett als Teil der Vorspeise, die ansonsten aus gutem gegrilltem Gemüse und Halloumi-Käse bestand. Besonders die Paprika waren exzellent (6,50 Euro). Die zweite Vorspeise war eine mit schmelzendem weißem Ziegenkäse gefüllte gegrillte Papaya. Da war nichts Raffiniertes dran, aber die Kombination an sich hatte Pfiff. Wer auf seine Figur achten mag, ist in diesem Haus genau richtig.

Beim Hauptgang wurden Fleisch und Fisch tatsächlich in sehr übersichtlichen Portionen auf kleinen rechteckigen Beilagentellern serviert. Zwei schmale Stückchen Zander, apart angerichtet in einer Sauce aus Kräutern, Zitronen und Oliven, waren saftig und gut (6 Euro). Dazu gab es eine Schüssel mit Papas Arrugadas, salzigen Kartoffeln in der Schale, dazu Mojo Verde, eine grüne Kräutersauce, die vom Umfang her den Kartoffeln nicht Paroli bieten konnte. Hier müsste an den Proportionen noch gearbeitet werden (4 Euro). Auch an diesem Abend konnte man alles einzeln bestellen und hatte bei der Bratwurst beispielsweise die Auswahl zwischen Fleisch und Tofu.

Die Hähnchenkeule war wie versprochen ohne Knochen, aber dafür mit Knorpel angereichert, drei ansonsten zarte und auch saftige Streifen mit Haut. Dazu gab es ein kleines Glaschen mit Tomatensalsa (6 Euro). Der Cäsarsalat dazu glich alles wieder aus, eine ordentliche Portion mit einem reichhaltigen Dressing und viel gehobeltem Käse oben drüber (6 Euro).

Zum Dessert probierten wir selbst gebackenen Apfelkuchen. Der kam sicher nicht direkt aus dem Ofen, schmeckte aber achtab. Lustig fand ich das Glas mit Drehverschluss, in dem sich ein Törtchen aus Schmand auf einem Fondus aus Schokobrüseln und Aprikosenkompott befand, praktisch auch zum Mitnehmen.

VON MICHAEL DIETRICH

Kann das Leben schön sein! Dachte ich anfangs. Ein sonniger Tag, am Horizont die verschneiten Kapfen der Alpen, unter mir zwei blaue Seen, vor mir ein Weißbier und: der beste Würstsalat meines Lebens – samt krossem Bauernbrot. Wie in Trance führte ich Gabel für Gabel zu meinen Lippen. Leib und Gemüt waren satt und selig.

Mein Freund Fips schob unterdessen seinen Teller beiseite: „Das ist kein Würstsalat, kein bayrischer jedenfalls! Hier, bittschön, Käse drin, pfui Deifi. Sie, Fräulein, kommen S' mal bitte her.“

Trotzdem ging mir dieser Salat fortan nicht mehr aus dem Kopf. Wo immer ich mich aufhielt, im Süden Deutschlands, im Elsass, in der Schweiz oder in Österreich, ich probierte sie alle. Und wusste am Schluss: Jener mit dem Alpenpanorama als Kulisse war in der Tat der beste.

Nur: Die Berge, die passten nicht dazu.

Denn dem Studium einschlägiger Rezepte zufolge bekamen wir damals zweifelsfrei einen „Straßburger“ vorgesetzt. Ohne Paprikastreifen, wie sie der Österreicher untermischt. Ohne Schwarzwurst und Regensburger, die in Bayern und Schwaben gern im Salat gesehen werden. Dafür mit Käsestreifen, welche im Elsass und in der Schweiz als Zutat auftauchen.

Ich wollte diesen fabelhaften Salat wiederfinden – und beschloss also, in der Hauptstadt des Elsass' nach dem besten Straßburger in authentischer Umgebung zu fahnden. Als Unterkunft wählte ich das Hotel „Beaucour“, strategisch günstig gelegen – nur einen Froschschenkelfwurf vom Stadtteil „Petit France“, einem Wirtshaus-Ballungsraum, entfernt.

Ein schneller Blick ins Internet: „Beim Würstsalat hört der Spaß auf!“, poltert da Polt. Recht hat er. Auf Plattformen wie „chefkoch.de“ prügeln sich Fundamentalisten nicht nur um die einzig wahre Zubereitungsart. Auch über die Herkunft des Erfinders wird heftig gestritten.

Da stellt sich die Frage: Essen Straßburger denn überhaupt Würstsalat? Und wenn, wie lassen sich unter ihnen Gourmets finden, die sich dieser kulinarischen Lächerlichkeit gewidmet haben?

Erst einmal die nähere Umgebung unter die Lupe nehmen. Schon ein paar hundert Meter hinter meinem Hotel tauche ich ein in die Fachwerkidylle an der Ill. Es ist jetzt später Nachmittag, die Luft streicht lau durch die gepflasterten Gassen und muntert auf der Place Benjamin Zix müde Städteurlauber auf, die sich bei Bier und Gewürztraminer die Waden reiben. Nicht aber bei Würstsalat. Nach zwei Stunden kenne ich jeden Balken im mittelalterlichen Gerberviertel. Mein Tag im Weltkulturerbe endet mit einem Riesenschonap – nach einem Berg Würststreifen, vermischt mit geraspeltetem Industriekäse und gehobelten Zwiebelringen. Auf sein Rezept angesprochen, lächelt der von vertrauenswürdigster Seite empfohlene Koch: „Ein paar Spritzer Maggi dazu – et voilà.“ Maggi, aha! Jetzt weiß ich schon mal, wo es den schlechtesten Würstsalat der Stadt gibt.

Am nächsten Morgen: Ich treffe Madame Dumoulin, Chefin im „Office de Tourisme“. Ein kurzes Gespräch, Achselzucken, Schweigen, dann doch noch eine Verlegenheitsadresse. Schon eile ich der Rue Dentelles entgegen. Frühe Einkäufer huschen mit Baguettes unterm Arm vorbei, und von den Biberschwanzdachern melden sich erste muntere Spatzen. Madame Oster weiß bereits von meinem Besuch und öffnet die Tür zu ihrem – Lebkuchenladen! Wenn schon. Die Bäckerin beliefert die prominentesten Restaurants und Hotels der Stadt, müsste sich also in Sachen Qualität auskennen.

„Sie suchen nach dem besten Salat, nicht wahr?“ Seltsam, Madame schmunzelt nicht, sie nimmt mein absonderliches Anliegen ernst, als hätte ich sie um die Adresse eines guten Kardiologen gebeten. „Kommen Sie mit, wir gehen ein paar



Wir wollen doch alle nur das Beste. Das führt unseren kulinarischen Detektiv nach Straßburg – auf der Suche nach dem ultimativen Rezept

Mission:

Würstsalat



Hüter der Tradition: Die Spitzenköche Yves Karcher und Marc Weibel. Oben links: Die Place Benjamin Zix im Viertel „Petit France“.



Mit Kerbel, aber ohne Salatgarnitur. Der Würstsalat von Weibel und Karcher folgt äußerst strengen Regeln. Fotos: Michael Dietrich (2), Your-Photo-Today

Schritte. Als erstes sollten Sie wissen, wie die Würst zum Salat schmecken muss.“

Küsschen rechts, Küsschen links, und Madame Oster reicht mich weiter an Madame Kirn. Die Seniorchefin des ältesten und größten Metzger- und Feinkostladens der Stadt trägt Kostüm und Seidenschal. Nach einer einstündigen Führung durch die Abteilungen Charcuterie, Boucherie, Boulangerie und Pâtisserie zählt sie die Hauptzutaten für die Kirnsche Salattwurst auf: „47 Prozent Rind- und 30 Prozent Schweinefleisch, dazu kommen Salz, Petersilie und Knoblauch.“ Und die Würstschmischung? „Die bleibt Betriebsgeheimnis, was denken Sie!“ Jetzt weiß ich immerhin, wie das Pendant zur deutschen Fleisch- oder Lyonerwurst auf Elsassisch heißt: Cervelat.

Zurück im Lebkuchenladen sehe ich Madame Oster in schneeweißer Arbeitsschürze am fein gedeckten Mittagstisch. Darauf sechs Silberbestecke samt Stoffservietten (für Mitarbeiter, Ehegatten und mich), eine Flasche Bordeaux und frisches Brot. Sie kommt mit Schälchen an unseren Tisch. Als *amuse bouche* serviert Madame: winzige Portionen Würstsalat mit halbierten Wachtelleiern garniert. Hübsch! Und köstlich obendrein.

Madame rutscht mit ihrem Stuhl jetzt näher zu mir: Sie habe sich Gedanken ge-

macht, wohin mich mein Weg noch führen könnte. Und dabei sind ihr zwei Adressen eingefallen. Zum einen das „L'Atelier des Chefs“, eine neue Kochschule im Norden der Stadt. Geleitet wird es vom früheren Direktor des lokalen „Hilton“, Yves Karcher, und von Marc Weibel, ehemals Held am Herd bei Dresternechef Alain Ducasse: „Zwei Lokalpatrioten mit großem kulinarischem Wissen.“ Am Abend dann stünde noch Thierry Schwaller zur Verfügung, der Wirt der benachbarten Winstub „Finkstübel“. Ihn schätzt Madam Oster besonders wegen seiner herzhaften, regionalen Gerichte. Sie habe mich bereits avisiert.

Vergnügt lasse ich mich von der Straßbahn Richtung Norden schaukeln. Dorthin, wo die Straßen breiter und die Häuser höher werden. Das Atelier liegt im Erdgeschoss. Marc Weibel und Yves Karcher warten schon. „Wir haben alles vorbereitet“, sagt Karcher. „Sie werden mit unserer Hilfe lernen, den original Straßburger Würstsalat zuzubereiten, die Zutaten dafür stehen bereit.“ Karcher deutet auf einen blank polierten Edelstahlstahl, auf dem drei knackwurstdicke Cervelats (je 20 Zentimeter lang), ein Block Schweizer Emmentaler, zwei Schalotten, zwei „nicht zu hart gekochte“ Eier und zwei Bund Kerbel liegen.

Und schon geht es los: Cervelats häuten und in zentimeterdicke Scheiben schneiden, Käse in Stifte säbeln, Zwiebeln und Schalotten fein würfeln („...nein, noch feiner, wir sind hier nicht im Gerberviertel!“), Kerbel hacken. Weibel braucht dazu ein paar Sekunden, ich ein paar Minuten. Schließlich drapieren wir die Zutaten zu Gemälden. Erst Kreise aus Cervelat-Scheiben auf die Teller geben. In die Mitte hinein kommt dann der Käse und darüber die Sauce, viel Sauce. Aus: 2 Eigelb, 3 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Essig (Marke „Melfor“), Schalottenwürfel, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Wie das schmeckt? Fantastisch. Trotzdem bleiben Fragen. Erstens: Wird die Würst tatsächlich in Scheiben geschnitten? Zweitens: Kommt denn kein Senf zur Vinaigrette? Und schließlich: Die Teller sehen ohne Salatgarnitur für meinen Geschmack zu nüchtern aus!

Aber aufpassen! „Falls Sie bei Ihrer weiteren Suche auf Köche stoßen, die Würste nur halbieren und oben einritzen oder gar in Streifen schneiden, dazu vielleicht noch französischen statt Schweizer Emmentaler nehmen oder Senf für die Vinaigrette verwenden“, sagt Ducas-Koch Weibel und hebt den Zeigefinger: „dann befinden Sie sich in Gesellschaft von Betrügnern an unserer Tradition.“ Monsieur Weibel hält sich streng an das Originalrezept des „Salade alsacienne de Cervelats et Emmental“. Er verfüge über einen der ältesten Aufschriebe, von seiner Urgroßmutter persönlich verfasst. „Frühere Dokumente existieren leider nicht. Wenn Sie mir nicht glauben, suchen Sie in der Bibliothek danach!“ Jetzt ist es vier Uhr nachmittags. Ich muss mich beilen. Der Tisch im Finkstübel ist auf acht Uhr reserviert.

Die „Mediatheque André Malraux“ am ehemaligen Binnenhafen „Möle Seegmüller“ ist ein modernistischer Komplex aus Glas und Beton. Er liegt im Süden der Stadt und ist mit 280 000 Werken ab dem neunten Jahrhundert bestückt. Kochbücher finden sich in der dritten Etage. Die nächsten zwei Stunden verbringe ich allein mit zwei flüsternden Bibliothekarinnen. Ab und an taucht ein blasser, dünner Mann um die 40 an meiner Tischflucht auf und bedient mich mit auf Wattekissen gebetteten Zeugnissen elsässischer Kochkunst. Band für Band.

Ich suche und finde im „La Cuisinière du Haut Rhin“, verfasst anno 1842 von Madame Spoerlin – keinen Würstsalat. Georg Spitz lässt sich in seinem „L'Alsace Gourmande“ von 1922 zwar über „Nonnenpferz“ und „Jungfrauenkiechle“ aus, aber auch er erwähnt die regionale Spezialität mit keinem Wort. Ebenso wenig wie die allseits geschätzte Kochbuchautorin Marguerite Hinkel-Rudrauf in ihrem „Elsässischem Kochbuch“ von 1926.

Jetzt hat der dünne Mann noch eine Idee. Und schleppt eines der Werke des verstorbenen Notars und Kunstsammlers Francois Lotz herbei. Darin erinnert sich der Jurist an die alten Rezepte seiner Urgroßmutter (!), die um 1860 geboren sein muss. Demnach hat die Dame ihre Cervelat für ihren elsässischen Salat nicht in Scheiben geschnitten, sondern lediglich „halbiert und angeritzt“. Immerhin etwas entdeckt.

Gegen 20 Uhr drücke ich die Klinke zur Winstub „Finkstübel“. Die Tür ist verschlossen. Nichts als Pech und Pannen.

Da klopfte es von innen an ein Fenster. Ein blonder Hüne reißt den Verschluss auf und ruft mir nach: „Monsieur, wollten Sie zu mir – wegen des Salats? Sie müssen entschuldigen, wir haben heute Ruhetag. Moment, ich öffne Ihnen.“

Eine Viertelstunde später sitze ich vor dem besten „Straßburger Würstsalat“ weltweit – in der authentischsten Weinstube der Stadt. Während ich Gabel für Gabel genieße und mir dazu einen Pinot blanc gönne, wettet Thierry Schwaller, früher Koch in zwei elsässischen Sterne-Restaurants, gegen Kollegen, die „die Cervela in Ringe schneiden und damit vielleicht Pariser oder Deutsche beeindrucken, einen Elsässer aber nicht.“ Auch er bereitet den Salat nach „uraltem Rezept“ zu. Im Gegensatz zum Ducas-Helden Weibel jedoch mit halbierten Würsten, französischem Emmentaler, mit Salatblättern zur Dekoration und Senf zur Vinaigrette.

Bin ich somit einem Betrüger aufgesessen? Satt und selig ist mir ist das nun ziemlich wurscht.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Rote-Bete-Suppe

VON CARMEN KRÜGER

Erst mal werden 100 Gramm Zwiebeln und ein Kilo Rote Bete – beides geschält und in Würfel geschnitten – in zerlassener Butter angeschwitzt. Danach mit etwa einem Liter kräftiger Fleischbrühe auffüllen und gar dünsten, das dauert circa 15 Minuten.

Um die Süße der Roten Bete zu kontorn, braucht man nun ein bisschen Säure, also nehme ich zwei eher saure Äpfel, die werden geschält, geviertelt, entkernt und gewürfelt. Man gibt sie zusammen mit dem Saft einer Zitrone in die Suppe und püriert dann alles mit dem Zauberstab. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen; wer es gerne fein hat, passiert die Suppe auch noch durch ein Sieb. Am Schluss kommen 200 ml flüssige Sahne dazu, damit das Ganze rund wird.



Zum Anrichten wird frischer Meerrettich darübergeraffelt, mit der feinen Reibe. Heutzutage kriegen Sie den ja das ganze Jahr, aber oft schmeckt er nicht, weil er holzig ist.

Wir haben Meerrettich früher immer im November aus dem Spreewald gekriegt, in einer Sandkiste hat er bis zum Frühjahr überwintert. Ich bin Meerrettich-Fan. Doch wenn es keinen frischen gibt, würde ich es wahrscheinlich lassen. Den aus dem Glas mag ich nicht so, der ist mir einfach zu pappig, man will ja die trockenen Späne auf der Suppe haben.

— Carmen Krüger kocht in ihrem Restaurant in Eichwalde bei Berlin.

Gala Menü
Anlässlich der Gutswein Berlin 2011
im Restaurant Weinrot des Savoy Berlin, September 2011

- Ententerrine mit deren Leber, Salatspitzen und Trüffelvinaigrette
- Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Haselnussstange
- Saltimbocca vom Steinbeißerfilet mit Schuppen und Kürbisrisotto
- Geschmorte Ochsenbacke mit pikantem Spitzkohl und Kartoffel-Meerrettichpüree
- Sanddornmousse mit Pflaumenröstern und Honig-Mohnels

5-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen - Spritzige Abbruzzenweine treffen auf Rieslinge aus dem Rheingau
Menüpreis: 69,90 Euro p. P. inkl. korrespondierende Weine, Mineralwasser, Kaffee

Vorab-Reservierung
Reservierung erforderlich, Mo-Fr 9-17 Uhr, Tel. 030-311 03 341 oder event@hotel-savoy.com, Laufzeit des Gala Menüs: 2.-30. September 2011 ab 18.00 Uhr, nach Verfügbarkeit, Sonntag Ruhetag

Villa Medici
„ars vivendi menü“
2 Menüs = 1 Preis

- 4-Gänge-Menü 49,40 €
- 3-Gänge-Menü 44,40 €

Spanische Allee 1-3
mit herrlicher Terrasse
14129 Berlin-Zehlendorf
Telefon 802 11 43
Di. - So. 11.30 - 24.00 Uhr

Anzeigenannahme
Telefon: (030) 290 21-570, Fax: (030) 290 21-577
E-Mail: anzeigen@tagesspiegel.de