

Die WELT online - Letzte sowjetische Enklave

von Nikolas Rechenberg, 15.04.2007



Viele Köche durchliefen schon die Küche des "Paris-Moskau" in Alt-Moabit. Seit kurzem ist das traditionsreiche Restaurant auf fast allen Positionen neu besetzt. Die gute Küche überzeugt nach wie vor.

Die Geschichte des "Paris-Moskau", einer alten Kutscherkneipe auf dem Moabiter Werder, bietet seit über 100 Jahren verworrene preußisch-sowjetische Besitzverhältnisse, die in keinem noch so multinationalem Abkommen restlos geklärt werden konnten.

Aber das sind nicht die Geschichten, die uns interessieren. Wir heben mehr auf Küchenhistorien ab, die ebenfalls äußerst verstrickt sind. So hat das "Paris-Moskau" stadtbekannte Köche hervorgebracht: Andreas Lochner, einst Teilhaber und Chefkoch, zog es vor ein paar Jahren an den Lützowplatz, wo er das "Lochner" eröffnete. Als "Zwischengang" kam Jens Schäfer aus dem Diekmann-Imperium, den es dann zur Eröffnung des Hauptbahnhofs in die "Austernbar" zog. Undankbarerweise nahm er fast die komplette Mannschaft aus dem "Paris-Moskau" mit - ein harter Schlag. Was für ein Glück, dass Berlin viele talentierte und ehrgeizige Köche hat.

Der neue Küchenchef Sven Holwitt war Sous-Chef im "First Floor", im "Berlin Capital Club" unter Peter Maria Schnurr, seine letzte Station war das "H.H. Müller" in Kreuzberg. Allesamt erstklassige Stationen. Unterstützt wird er von Vivien Kruligk, seiner Sous-Chefin, vielleicht sogar der einzigen der Stadt, vorher ebenfalls im "First Floor" und beim legendären Dieter Müller in Bergisch-Gladbach tätig.

So ist es alles andere als überraschend, dass die Speisen im "Paris-Moskau" auf hohem Niveau daherkommen, vielleicht sogar auf dem höchsten in den 20 Jahren seit seiner Gründung. Die Blattsalate mit grünem Spargel und karamellisierten Haselnüssen (7 Euro) ergeben einen wunderbar frischen Salat, die Nüsse sind der finale Pep. Die gebratene Wachtelbrust mit Spitzkohl und schwarzen Nüssen (9,50 Euro) ist würzig-aromatisch, eine Seltenheit in einer Stadt, in der sich sonst viele fade Wachteln auf den Tellern finden lassen.

Optisch in sattem Grün-Gelb präsentiert sich das Brunnenkresse-Risotto mit Orangenfilets (9,50 Euro). Das Risotto ist knackig cremig, keine matschige Pampe wie es so häufig in Szenerestaurants geboten wird. Der Heilbutt an geschmolzenem Rucola und Tomatenpolenta (12,50 Euro) ist eine gelungene Entdeckung, das Filet perfekt auf den Punkt, der Rucola mit den gerösteten Pinienkernen und Parmesan praktisch eine Art Pesto-Salat, ein raffiniert verblüffendes Spiel mit Aromen. Die genannten Preise gelten mittags, abends kommt das kreative Vier-Gang-Menü mit Produkten aus der Region auf 59 Euro, mit Wein 83 Euro. Die Weinkarte mit über 200 Positionen besticht mit bezahlbaren und guten Gewächsen.

Wenn Inhaber Wolfram Ritschl über sein Restaurant spricht, und dass der Boden, auf dem es steht, "fast so etwas ist wie eine der letzten russischen Enklaven auf dem Erdball, in der man mit Kopeken zahlen könnte", fasziniert er seine Gäste. Solche Geschichten gibt es wohl nur im "Paris-Moskau".

Paris-Moskau
10557 Berlin, Alt-Moabit 141, Tel. 394 20 81
www.paris-moskau.de

Öffnungszeiten:
täglich ab 18 Uhr, Mo. bis Fr. auch 12-15 Uhr
Plätze: 60

Fazit: Der Charme des Restaurants hat sich noch gesteigert, mit dem neuen Koch ist das Essen wieder ein Genuss. Auf der zauberhaften Terrasse unter der alten Akazie könnte ich den Sommer verbringen.

15.4.2007

Niko Rechenberg ist Food-Autor für verschiedene Formate wie Welt am Sonntag und das Gault Millau Magazin.

Der erfahrene Restaurant-Kritiker und Wein-Verkoster sitzt in der Jury der Berliner Meisterköche.

Quelle:
<http://www.welt.de/debatte/kolumnen/Restaurant-Tipp/article6059769/Letzte-sowjetische-Enklave.html>