

Berliner Morgenpost - Schlemmen im Fachwerkhaus

Sven Holwitt, Küchenchef im Paris-Moskau, präsentiert das Gala-Menü im Juli

Von Alexandra Maschewski, 30.06.2007

Ein wenig verlassen liegt das kleine weiße Fachwerkhaus an der Straße Alt-Moabit, ein irgendwie anachronistischer Fremdkörper zwischen modernem Hauptbahnhof und raumfüllendem Regierungsviertel. Die meisten Berliner kennen das Restaurant Paris-Moskau zumindest durch einen flüchtigen Blick aus dem S-Bahn-Fenster. Stammgäste schwärmen von dem trotz seiner Schlichtheit heimeligen Gasträum, der geprägt wird von einem imposanten, dunklen Rückbüffet aus der Gründerzeit. Sie erzählen davon, wie es ist, sich im Schatten der alten Akazie auf der Sommerterrasse wie mitten im Grünen zu fühlen und völlig zu vergessen, dass man sich im Herzen der Hauptstadt befindet. Und sie loben das kulinarische Angebot von Küchenchef Sven Holwitt, der seit Januar 2006 an der Spitze des fünfköpfigen Küchenteams steht und bemüht ist, auf kleinem Raum große Genüsse zu zaubern. Auch die Leser der Berliner Morgenpost können sich von Holwitts Künsten und der Atmosphäre des Hauses überzeugen lassen, denn im Paris-Moskau findet im Monat Juli das Gala-Menü statt.

Während der Küchenchef sich um ständig wechselnde Menüs und eine saisonal geprägte Tageskarte bemüht, wird Wolfram Ritschl, seit 1984 Inhaber des Paris-Moskau, nicht müde, Interessierten etwas von der bewegten Geschichte des Hauses zu erzählen. Dies tut er mit einer Liebe zum Detail, die nur von einem stammen kann, dessen halbes Leben bereits mit diesem Gebäude verbunden ist. "Das Fachwerkhaus wurde 1898 erbaut, und seither wurden hier immer Gäste bewirtet, egal wie stürmisch die Zeiten auch waren", so Ritschl, der in den Räumen, die schon die "Kindl Stube" und die "Schultheiss-Klausen" beherbergten, zunächst das russische Restaurant "Josef" betrieb, bevor er sich 1987 für den Namen "Paris-Moskau" entschied.

Aus der russischen Küche finden sich heute zumindest noch Anklänge: "Wir bieten eine transkontinentale Küche, bei der deutscher Spargel genauso vertreten ist wie Produkte aus Frankreich oder Kaviar aus Russland", sagt Küchenchef Holwitt. Sein Ziel: aus vermeintlich einfachen Produkten durch besondere Zubereitung und gezieltes Verfeinern ein tolles Endprodukt zu schaffen.

So geschehen auch beim ersten Gang des Gala-Menüs, zu dem zarte Spanferkelbäckchen an einer Chiffonade von Bittersalat und confierter Tomate gereicht werden. Mit dem herzhaften ersten Gang kombiniert unser Weinexperte Peter Wiese von Rindchens Weinkontor einen Sauvignon Blanc vom Weingut Musaragno von 2006. Schon wenn man das Glas nur zum Mund führt, überzeugt der Bio-Wein durch seine kräutrigen Aromen. Im Geschmack ist der Wein sehr mineralisch mit ein klein wenig Schmelz - so fängt er die Bitteraromen des Salates auf und setzt sich gleichzeitig gegen die geschmorten Spanferkelbäckchen durch.

Auf die Zubereitung von Fischgerichten wird im Paris-Moskau ein besonderes Augenmerk gelegt. Im Rahmen des Gala-Menüs serviert der Küchenchef seinen Gästen ein Filet von der Forelle mit wunderbar krosser und würziger Haut in Römersalat-Portwein-Mélange. Dazu wird ein Sherry Manzanilla Pasada von den Bodegas Hidalgo-La Gitana gereicht, der mit seiner leichten frischen Säure das Aroma des Gerichtes noch verstärkt. "Aus der Palomino Traube gekeltert, bekommt dieser Sherry durch seine jahrelange Reifung in Holzfässern und die Nähe zum Meer eine leicht würzige Note mit salzigem Anklang", erklärt Peter Wiese.

Ein kleiner, aber feiner Zwischengang mag überraschen, doch das Geschabte vom Pfirsich - eine Art Sorbet - dient dazu, den Geschmack zu neutralisieren. Auch dazu wird ein Wein gereicht, nämlich die 2006er Riesling Spätlese feinherb Brauneberger Kammer, deren konzentrierte Pfirsich-Aromen wunderbar mit dem Zwischengang harmonieren. Der Wein stammt aus einer kleinen Einzellage, die

wie eine Felsnase den ganzen Tag von der Mosel-Sonne beschienen wird. Ein Hauch von Kupfer und die spritzige Säure lassen den Wein nicht zu süß erscheinen.

Der Hauptgang ist ein weiteres Beispiel dafür, wie auch traditionelle Produkte nach der richtigen Zubereitung die Geschmacksnerven kitzeln können. Küchenchef Holwitt setzt auf die Kombination von geschmorter Kalbsschulter an Kenia-Bohnen Panachée mit aromatisierten Rahmkartoffeln. Der junge Côte du Rhône Noble Dame des Champs von 2006 aus dem Cave de Cairanne braucht ein wenig, bis er seine Geschmacksvielfalt entfalten kann. Zunächst etwas ruppig, verschwinden in Verbindung mit dem kräftigen Schmorgericht die Tannine und die Säure und eine Aromenvielfalt von dunklen Beeren steht mit der Zeit im Vordergrund. Im Sommer sollte der Wein ruhig etwas gekühlt serviert werden.

Trotz herzhafter Aromen und gehaltvoller Zutaten kommt der Jahreszeit entsprechend keines der von Sven Holwitt servierten Gerichte zu schwer daher. Ebenfalls nicht zu üppig ist der Nachtisch, der mit dem Gegensatz von Säure und Süße spielt: Geliertes von der Stachelbeere mit Bourbon-Vanilleeis. Abgerundet wird das Dessert von einem erfrischenden Riesling Spätlese edelsüß Kiedricher Wasserros vom Weingut Schuth. Die grünen Aromen von Apfel, Limette und Kiwi vollenden den letzten Gang.

Verlässt man das kleine Fachwerkhaus, dann kann man vom Gehweg aus sogar noch einen Blick in die Küche von Sven Holwitt erhaschen. Und bei künftigen Blicken aus Auto oder S-Bahn weiß man, dass sich zwischen Bahnhof und Regierungsviertel kein kulinarisches Niemandsland befindet.

Quelle: <http://www.morgenpost.de/content/2007/06/30/tt/908016.html>