

Drei Restaurants, die von sich Reden machten



Restaurant TIM RAUE, Berlin

Restaurant TIM RAUE, Berlin... Berlin, Berlin, immer was Neues, das halbe Heft hier beschäftigt sich mit der Hauptstadt! Dutzende neuer Restaurants gibt's natürlich auch. Aber welches beschreiben? Nehmen wir einfach das Beste; das Restaurant von Tim Raue! Schon im „MA“ im „Adlon Palais“ hat Raue für Aufsehen gesorgt. Jetzt hat er sich selbstständig gemacht, in einem Galeriegebäude, im jungen, frischen Kreuzberg, nicht in Mitte. Der Checkpoint Charlie ist um die Ecke. Gegenüber wird die „taz“ gedruckt. Neu-berlinerisch, unfertig, ganz leger, so wie die Gegend, ist auch das Interieur: hohe weiße Wände, der Boden aus Gussasphalt, Polster in Preußisch-Blau. Kein Pomp mehr, keine Jade! Man fühlt sich auf Anhieb wohl, hat das Gefühl, auch ruhig mal in Jeans kommen zu können. Die neue Freiheit hat aber auch die Küche verändert. Noch mutiger, noch aromatischer sind die Kreationen. Und wie kein anderer bringt Raue Exotisches auf die Teller, inspiriert durch die Küchen Chinas und Japans. Das Magazin „Der Feinschmecker“ hat ihn dafür mit der eigenen Bestnote FFFF belohnt. Wohl verdient! Die mit Szechuanpeffer bestreute Abalone serviert er in einem Fond aus japanischem Essig und Finger Limes. Das Schweinekinn mit getrockneten Trauben kommt im Ginseng-Wasabi-Sud. Absolutes Highlight auf der Karte und eines der Gerichte, die man sein Leben lang nicht vergisst, ist die spiky sea cucumber, eine japanische Seegurke, mit Blattgold belegt, auf Foie gras, in einer Sauce aus Périgord-Trüffel und umrundet von einem „Unterwasser-Wald“ aus Gailan-Stümpfen, chinesischem Kohl. Absolut Klasse, Tim! Auf der exzellenten Weinkarte stehen 500 Gewächse. Und Gastgeberin Marie-Anne Raue ist charmanter denn je. Auch am Mittag wird das gesamte Abendmenü serviert. Und noch ein besonderes Bonbon: Vom 14. bis 23. Oktober nimmt Tim Raue Gäste mit auf eine Gourmet-Tour nach Hongkong und Tokio, zu den Orten, die ihn inspirieren. Gekocht wird natürlich auch. Mehr unter Tel. +49(0)30/2017 2182 oder www.windrose.de/rau „Restaurant TIM RAUE“, Rudi Dutschke-Straße 26, 10969 Berlin, Tel. +49(0)30/2593 7930, www.tim-raue.com.

Wilson's, Berlin... und jetzt das zweite unter den neuen Restaurants Berlins. Auch nicht einfach, die Auswahl! Aber Geschäftsleute, vor allem die Herrn der Schöpfung, beschweren sich immer wieder, dass es in der Hauptstadt kein Restaurant gibt, in dem man sich der Fleischlust so richtig hingeben kann, so wie in den Fleischtempeln amerikanischer Großstädte. Aber hier die good news: Das hat sich geändert! Fleisch satt und zwar das Beste gibt's jetzt im „Wilson's“ im komplett umgebauten „Crowne Plaza“ zwischen Zoo und Kurfürstendamm, Deutschlands erstem Prime Rib Restaurant. Schon optisch hat man sich voll ins Zeug gelegt: Polster in Karamell und Schokolade, aufgestapelte Holzscheide vor umbrabraunen Wänden. Und um wirklich Qualität auf die Teller zu bringen, hat sich Küchenchef Christoph Trampler schon lang im Vorfeld auf in die USA gemacht; probiert, getestet. Aus dem grünen Nebraska kommt das Prime Beef im „Wilson's“, von kleinen Farmen



Christoph Trampler

und freilaufenden Rindern, gefüttert ohne Genmais, ohne Monsanto. Also ran an die „Bouletten“, mit Lust und gutem Gewissen: Als Vorspeisen crab cakes und Austern Rockefeller, überbacken mit einer würzigen Sauce aus Sahne, Kräutern und Hochprozentigem. Dann die ribs, serviert unter Silberhauben – herrlich, wunderbar, innen saftig, außen kross! So, wie's sein muss! Aus dem besten Teil der Hochrippe werden die Prime Ribs geschnitten und sofort vakuumiert. In Berlin gart sie Chef Trampler dann bis zu neun Stunden lang Sous-vide im 59 Grad warmen Wasserbad. Anschließend werden die sie auf dem Grill scharf geröstet, kurz, schnell, zackig. Trampler bestreicht sie dabei mit einer Mischung aus peruanischem Quellsalz, Kakao, Kardamom und ein paar Geheim-Ingredienzien. Daher die geniale Kruste! Und dass Trampplers Liebe zur Sache auch das Personal angesteckt hat, schmeckt man spätestens bei den Beilagen: frisch geriebener Meerrettich, perfekte Bohnen mit Speck, schön sautierter Spinat und eine Sauce Bernaise, von der sich so manches Gourmet-Restaurant in der Stadt eine dicke Scheibe



Wilson's Berlin

abschneiden könnte. Wirklich! Klasse ist auch Restaurant-Manager Joel Colacchia aus dem sonnigen Sonoma. Und tolle Weine aus Kalifornien gibt's natürlich auch! Also, wir kommen wieder! Ganz bestimmt! „Wilson's“ im „Crowne Plaza Berlin City Centre“, Nürnberger Straße 65, 10787 Berlin, +49(0)30-2100 7991, www.restaurant-wilsons.de

Nandana Private Resort, Grand Bahama... und jetzt doch noch 'was Exotisches, einfach, weil's dort so schön war, eines der schönsten Erlebnisse im letzten Jahr! Beamten wir uns in die Sonne, in die Karibik! Aus 700 Inseln bestehen die Bahamas, viele einsame, nur 30 sind bewohnt. Eine der größten, schönsten ist die Grand Bahama. Und am allerwestlichsten Punkt, genau dort, wo die Sonne untergeht, hat Nandana aufgemacht, ein Traum aus Teakholz, Wasser, Meer und Strand. Vier schicke Bungalows gibt's, ein Zelt, wie in einer Lodge, ein Haupthaus mit antiken Schätzen und ein Küchenkonzept, das seines Gleichen sucht. Fangen, sammeln, suchen darf man hier nämlich alles selber, was in den Töpfen landet. Natürlich nur, wer will! Den catch of the day angelt man beim Ausflug mit der Hochseeyacht, nach conchs und Langusten wird im Badewannen-warmen Blau geschnorcht, die leben hier en masse. Schutzbestimmungen werden eingehalten – klaro! Die dicken fetten Süßwasserkrabben krabbeln direkt vorm Haus. Und Früchte und Gemüsesorten, die zum Teil nur hier auf den Bahamas wachsen, werden bei der Tour über den Markt geholt. Und jetzt das Beste: All das bereiten Alejandro Choy und Tonnie Perez, die beiden Küchenchefs, zu, während man mit dem Cocktail in der Hand vom Pool aus in die Küche schaut. Die eigene Arbeit ist ja schon getan! Und das wird gezaubert, meisterhaft: saftige conch ceviche mit einem fantastischen Salat aus karamellisierten Nüssen, in Bourbon mariniert. Danach Barracuda und lobster, gegrillt, mit Knoblauch, Kurkuma und Zitrone. Frischer geht nicht! Als herrlich-süßer Abschluss frisch gemachtes Eis aus Lucama-Früchten, dazu Sapodilla-Pflaumen. Bei Küchenstar Wolfgang Birk in der Casa Casuarina in Miami Beach, der ehemaligen Versace Villa, hat Choy übrigens schon gekocht. Kochkurse werden im Nandana natürlich auch angeboten. Und wer jetzt denkt, ach, all das liegt doch so weit weg, der liegt falsch. Gerade mal 90 Kilometer sind es bis Fort Lauderdale, Nandanas Privatjet fliegt eine halbe Stunde und Ausflugsboote oder Linienflüge von Florida auf die Grand Bahama kosten weniger als hundert Dollar. Also! Mal wieder Inselluft schnuppern! Es wird Zeit! Nandana Private Resort, West End, Grand Bahama, Bahamas, www.NandanaResort.com, +1-212-621 0350.

Text: Dr. Stefan Eifenbein

Three restaurants that are the talk of the town



Tim Raue

Restaurant TIM RAUE, Berlin... Berlin, Berlin, there is always something new, half of this magazine is devoted to the capital! And dozens of new restaurants too, of course. But which ones to cover? Let us simply take the best, the restaurant of Tim Raue! Raue was already causing a stir in his time at the MA in the Adlon Palais. Now he has started up on his own, in a gallery building in the young, fresh district of Kreuzberg, not in Mitte. Checkpoint Charlie is just around the corner. The newspaper "taz" is printed opposite. New Berlin-style, unfinished, thoroughly casual, the interior reflects the area itself: high white walls, a floor of cast asphalt, upholstery in Prussian Blue. No pomp, no jade! You feel at home right away, that you could even turn up to dine in jeans. This new freedom has also had an effect on the cuisine. The creations are even bolder, more aromatic. And Raue dishes up the exotic like scarcely any other, inspired by the cuisine of China and Japan. Gourmet magazine "Der Feinschmecker" rewarded him with its highest mark, FFFF. And deservedly so! The abalone sprinkled with Szechuan pepper is served in Japanese vinegar and finger limes. The chin of pork with dried grapes arrives in a ginseng-wasabi stock. Absolute highlight on the menu and a dish that you will remember for the rest of your life is the spiky sea cucumber, a Japanese sea cucumber coated with gold leaf, on foie gras, in a sauce of Périgord truffles surrounded by an "underwater forest" of Gailan, Chinese cabbage. Absolutely first class, Tim! The excellent wine list contains 500 varieties. And hostess Marie-Anne Raue is more charming than ever. The entire evening menu is also served at midday. And a special treat: from 14 to 23 October Tim Raue takes guests on a gourmet tour of Hong Kong and Tokyo, to the places from which he draws his inspiration. Cooking included, naturally. More at tel. +49(0)30/2017 2182 or www.windrose.de/rau Restaurant TIM RAUE, Rudi Dutschke-Straße 26, 10969 Berlin, Tel. +49(0)30/2593 7930, www.tim-raue.com

Wilson's, Berlin... and now the second of the new restaurants in Berlin. Again, no easy choice! But business people, particularly the Masters of the Universe, frequently complain that there is no restaurant in the capital in which they can truly indulge their desire for meat, as they can in the meat temples of the American metropolises. But here is the good news: all that has changed! Ample meat, and the very best, is now to be found at Wilson's, in the completely rebuilt Crowne Plaza between Zoo and Kurfürstendamm, Germany's first Prime Rib Restaurant. Optically, the subject has already been approached head on: upholstery in caramel and chocolate tones, logs stacked against umbra walls. And to ensure that what arrives on the plates is true quality Chef de Cuisine Christoph Trampler first headed to the USA to taste and test. The prime beef at Wilson's is sourced from the green plains of Nebraska, from small farms and free-range cattle, fed without GM corn, without Monsanto. So, you can head for the beef with a hearty appetite and a clear conscience: for starters there are crab cakes and oysters Rockefeller, baked with a spicy sauce of cream, herbs and spirits. Then the ribs, served under silver covers – glorious, wonderful, tender on the inside, crisp on the outside! The way it should be! The prime ribs are cut from the best part of the ribs and immediately vacuum-packed. In Berlin Chef Trampler cooks them for up to nine hours sous-vide in a bain-marie at 59 degrees. Finally, they are then seared on the grill in a short-sharp process. During this Trampler bastes them with a blend of Peruvian spring salt, cocoa, cardamom and a few secret ingredients. This gives them their wonderful crust! And Trampler's love for the task at hand has also affected his staff, with this evident in the side dishes: freshly-grated horseradish, perfect beans with ham, well-sautéed spinach and a sauce béar-



Nandana Private Resort, Grand Bahama



Alejandro Choy & Tonnie Perez

naise that would do credit to some of the gourmet restaurants in town. Really! Equally great is restaurant manager Joel Colacchia from sunny Sonoma. And there are great wines from California too, of course! We will definitely be coming back! No doubt about it! Wilson's at the Crowne Plaza Berlin City Centre, Nürnberger Straße 65, 10787 Berlin, +49(0)30-2100 7991, www.restaurant-wilsons.de

Nandana Private Resort, Grand Bahama... and now for something exotic, simply because it was so wonderful there, one of the best experiences of last year! Beam us to the sun, to the Caribbean! The Bahamas are made up of 700 islands, many of them remote, just 30 of which are inhabited. One of the largest and finest is Grand Bahama. And at the westernmost point, where the sun goes down, Nandana has opened up, a dream world of teak, water, ocean and beach. There are four chic bungalows, a tent, like in a lodge, a main house with antique treasures and a cuisine concept without parallel. Here it is possible for guests to catch, collect and find everything that ends up in the pot. But only if you want too, obviously! The catch of the day is fished on excursions with the deep-sea yacht, conches and spiny lobsters are snorkelled for in the bathwater-warm blue sea, where they live en masse. Conservation regulations are observed – of course! The fat freshwater crabs crawl around right in front of the building. Fruits and vegetables, some of which only grow here in the Bahamas, are procured during a tour of the market. And now comes the best thing of all: all of these ingredients are prepared by Alejandro Choy and Tonnie Perez, the two chefs de cuisine, whilst the guests gaze into the kitchen from the pool, cocktails in hand. Their work is done! And now it is masterfully conjured into delicious dishes: juicy conch ceviche with a fantastic salad of caramelised nuts, marinated in bourbon. This is followed by barracuda and lobster, grilled, with garlic, tumeric and lemon. You cannot get fresher than that! And, as a gloriously-sweet dessert, freshly-made ice-cream made from lucama fruit, with sapodilla plums. By the way, Choy once cooked with kitchen star Wolfgang Birk in the Casa Casuarina in Miami Beach, the former Versace villa. Cooking courses are also offered in the Nandana, of course. And those that think all this is too far away are wrong. It is just 90 kilometres to Fort Lauderdale, Nandanas private jet flies half an hour and excursion boats or scheduled flights from Florida to Grand Bahama cost less than one hundred dollars. Well then! Time to get some island air again! Nandana Private Resort, West End, Grand Bahama, Bahamas, www.NandanaResort.com, +1-212-621 0350

Text: Dr. Stefan Eifenbein