

Online-Beitrag der Berliner Morgenpost

UNTER 20 EURO

Köstlich und gar nicht teuer: Speisen auf schwäbisch

Mittwoch, 9. Februar 2011 01:58

Die jahrhundertealte Liaison zwischen Schwabenländle und Berlin wurde zu Mauerzeiten stark belebt, als tausende Studenten mit südwestdeutschem Migrationshintergrund nach West-Berlin kamen. Mitgebracht haben sie die preiswerte, nahrhafte und wohlschmeckende Küche ihrer Region.

Eine einfache, schnell servierte Variante der schwäbischen Küche bietet das Bistro-Restaurant "Die Maultasche". Nur einen Steinwurf entfernt von der Edelgastronomie an Friedrichstraße und Gendarmenmarkt wird dort preiswerte Kost in solider Qualität geboten.

Von außen blickt man auf Vitrinen mit schwäbischen Viktualien. Dann gibt es noch einen etwa 25 Personen fassenden Schankraum, der durch gegenüber liegende Spiegel optisch geschickt vergrößert wird. Die Anmutung ist elegant und schlicht: Eichenparkett und Bistrostühle. Farblich setzt man mit Eierschalen-Tönen gediegene Akzente. Eine kleine Karte bietet die Klassiker: Maultaschen in verschiedenen kulinarischen Ausprägungen: in der Brühe oder geschmelzt mit schwäbischem Kartoffelsalat (6,90-7,90 Euro). Geschmacklich ist das gehobener Standard.

Die mit Fleisch vom schwäbisch-hallischen Schwein und Gemüse gefüllten, großen Stücke stammen von der Stuttgarter Traditionsmetzgerei Treuter. Die liefert aromenstarke Würste wie die über Buchenholz geräucherte, gegrillte "Rote" (4,90 Euro). Hervorzuheben ist der Wurstsalat aus fein schmeckender Schinkenwurst, angemacht mit einer delikaten Vinaigrette samt roten Zwiebeln und Brezel (5,40 Euro).

Gegen den Durst gibt es neben Tannenzäpfle-Bier eine Auswahl von Weinen des Gutes Ellwanger. Sowohl der Graue Burgunder als auch ein Muskat-Trollinger oder die Cuvée aus Lemberger, Trollinger, Merlot und Dornfelder namens "Kreation Nero" munden (zwei bis 3,20 Euro für 0,1l).

Die Maultasche Charlottenstr. 35-36, Mitte, Tel. 31 01 16 86, Mo.-Sbd. 12-23 Uhr

BEWERTUNG

Geschmack ****

Ambiente ***

Service ****

Preis/Leistung *****

Gesamt ****