

„Die Maultasche“

## Herzhaftes aus dem Ländle

Frisch aus Stuttgart: original schwäbische Maultaschen einer Traditionsmetzgerei.

Küche ★★★★★ Atmosphäre ★★★★★

**Schwäbisch** Eine einfache, schnell servierte und preiswerte Variante der schwäbischen Küche fehlte im Edelkiez zwischen Gendarmenmarkt und Unter den Linden noch. Der kleine, etwa 25 Personen fassende Laden ist Feinkostgeschäft und Restaurant in einem. Alles, was es hier zu essen gibt, liegt auch vakuumverpackt zum Mitnehmen in der Kühltheke. Die kleine Speisekarte bietet die üblichen Verdächtigen schwäbischer Gastronomie: Maultaschen in verschiedenen Varianten, etwa in der Brühle oder geschmelzt mit schwäbischem Kartoffelsalat (ab 6,90



Schlicht, einfach, lecker – in der Maultasche gibt es alles auch zum Mitnehmen

Euro). Geschmacklich gehobener Standard sind die mit Fleisch vom Schwäbisch-Hallischen Schwein und Gemüse gefüllten Maultaschen, die aus der Stuttgarter Traditionsmetzgerei Treuter stammen. Hervorzuheben ist auch der Wurstsalat, angemacht mit einer delikaten Vinaigrette und roten

Zwiebeln (5,40 Euro). Vegetariern empfehlen wir die Kässpätzle (5,90 Euro). Zu Trinken gibt es neben Tannenzäpfle tolle Weine von Gut Ellwanger, zum Beispiel ein Muskat-Trollinger (2,80 Euro) fmr

► Die Maultasche, Charlottenstr. 35-36, Mitte, Tel. 31 01 16 86, tgl. 12-23 Uhr, HG 4,90-7,90 Euro, [die-maultasche.de](http://die-maultasche.de)

**Schmeckt's noch im ...**

## Restaurant Neu

Früher kochte Sebastian Pfister im Paris-Moskau. Jetzt ist er Küchenchef geworden im Restaurant Neu.

Küche ★★★★★ Atmosphäre ★★★★★

**International** Neu ist das Restaurant nicht. Dafür aber der Küchenchef Sebastian Pfister, der vorher unter anderem im Paris-Moskau kochte und seit September 2010 die Küche hier verantwortet. Das Restaurant befindet sich in einer idyllischen Remise in den Heckmannhöfen. Da alle Plätze im Hauptgastrraum (Foto) besetzt waren, mussten wir im ersten Stock Platz nehmen, wo lediglich Kerzen für etwas Licht sorgten. Das mag romantisch sein, aber um zu sehen, was auf dem Teller liegt, mussten wir das Essen mit dem Handy anleuchten. Das Auge ist nun mal mit. Der Salat von Rosenkohlblättern mit Wacholdermayo und Lammschinken (13,50 Euro) war trotzdem großartig. Das Saltimbocca vom Seeteufel mit Salbei und Parmaschinken (19,50 Euro) war zwar auf den Punkt gegart, kam je-



Idyllische Hinterhof-Remise mit Wintergarten mitten auf der Oranienburger

doch bereits erkaltet auf den Tisch. Schade. Begleitet wurde der Fisch von Granatapfel und Parmesan – eine wunderbare Kombination, wie ich finde. Der Entenbraten mit Feigenrotkraut und Klößen war dagegen tadellos, wengleich ich die Komposition etwas zu süß geraten fand. Vor allem beim Dessert ist die Balance zwischen dem krachsüßen Baklava und dem säuerlichen Li-

mettensorbet aus dem Ruder gelaufen. Die 3-Gang-Menüs kosten 35 Euro. Die Küche hebt sich durchaus vom Durchschnitt ab. Von einigen Schnitzern abgesehen, handelt es sich hier aber um ein recht gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. th

► Neu, Oranienburger Str. 32 (in den Heckmannhöfen, 2. Innenhof), Mitte, Tel. 66 40 84 27, Di-Fr 12-24, Sa 10-24, So 10-18 Uhr, HG 16-26 Euro, [restaurant-neu.de](http://restaurant-neu.de)

**Top Five**



## Kochschulen

Unsere Favoriten für Anfänger, die gerade mal Nudeln garen können, und für Hobbyköche, die auf der Suche nach dem Feinschliff sind.

### Dadarskis Kochschule Mitte

Ob italienisch, französisch oder kalifornisches Crossover – Stefan Dadarski, Betreiber des herausragenden, marokkanisch inspirierten Restaurants Medina, lehrt in seiner Kochschule in einem kleinen Mitte-Loft Anfänger und Fortgeschrittene in lockerer Atmosphäre. Die Kurse kosten ab 65 Euro. Junge Hobbyköche bis 21 zahlen den halben Preis. ► Ackerstr. 14/15 (in den Ackerhöfen), Mitte, Tel. 25 76 19 80, [mitte-kocht.de](http://mitte-kocht.de)

### Kochschule Berlin

Wegen der großen Nachfrage wurde jetzt auch eine Dependence im Hotel Steigenberger eröffnet. Genau wie im Stammhaus bietet die Kochschule Premium-Kurse zu diversen Spezialgebieten von Fisch bis Saucen und sogar Männerkochkurse an. ► Elsterwerdaer Platz 1, Biesdorf, Tel. 51 73 93 00; Hotel Steigenberger, Los-Angeles-Platz 1, Wilmersdorf, Tel. 212 77 12, [kochschule-berlin.de](http://kochschule-berlin.de)

### Biolüske

Die Zutaten für die Kochkurse kommen direkt aus dem eigenen Biolebensmittelmärkte im Erdgeschoss eines alten Kinos. Das Kochstudio selbst befindet sich auf dem ehemaligen Zuschauertribüne mit Blick auf den Supermarkt. Legendar sind die Veranstaltungen für Kinder im Biolüske Kids Club (ab 25 Euro), wo den Kleinen spielerisch der Umgang mit Lebensmitteln beigebracht wird. ► Drakestr. 50, Lichterfelde, Tel. 802 02 01 81, [biolueske.de](http://biolueske.de)

### Kochlust

Eine kulinarische Buchhandlung mit integrierter Kochschule. Während vom Team um Brit Lippold vorne tausende Bücher zum Thema Essen angeboten werden, kann man in der Küche Koch- und Backkurse (ab 55 Euro) besuchen. ► Alte Schönhauser Str. 36/37, Mitte, Tel. 24 63 88 83, [kochlust-berlin.de](http://kochlust-berlin.de)

### Goldhahn & Sampson

Feinkostgeschäft mit Café und Kochschule in einem. Im Angebot sind handgemachtes Brot, Wein, Biogemüse, Käse, Kochbücher auf Deutsch und Englisch und natürlich Kochkurse (40-60 Euro). Die Themen der Kurse reichen vom Basic-Kochkurs bis hin zu Kochen mit Zitrusfrüchten oder Persischer Küche. ► Dunckerstr. 9, Prenzlauer Berg, Tel. 41 1983 66, [goldhahundsampson.de](http://goldhahundsampson.de)