

Von TISCH zu TISCH

Straßenbahn-  
depotWildconsommé  
mit Pilzravioli

VON BERND MATTHIES

Es gibt Ecken in Berlin, die vom kulinarischen Zeitgeist ewig vergessen scheinen. Seltsamerweise sind es oft grad jene, die uns wegen ihrer Naturnähe anziehen. Doch zum Ausflug, so scheint es, nimmt der Berliner lieber ein Fresspaket mit oder fastet, um dann zu Hause auf der sicheren Seite zu sein. Heiligensee ist so ein Ort – eine grüne Idylle mit Wasseranschluss und Gruselgarantie, was die dort vorhandenen Restaurants betrifft. Deshalb habe ich das Gerücht, dort gebe es etwas Neues, sofort zum Anlass einer Recherche genommen; man möchte ja nicht, dass es mangels Resonanz gleich wieder verschwindet.

Es handelt sich um das ehemalige Straßenbahndepot in Alt-Heiligensee. Die meisten werden kaum noch wissen, dass es da oben tatsächlich mal eine Straßenbahn gab, von 1913 bis 1958, und das denkmalgeschützte Depot lag seither im Dornröschenschlaf, zuletzt genutzt als Depot eines exzentrischen Bildhauers. Nun ist, offenbar durch Eigentümerwechsel, wieder Leben, und das Restaurant auf der rechten Seite macht einen netten Eindruck, anheimelnd und gut beleuchtet, eingeschränkt nur durch die riesige Eingangstür, die bei jedem Öffnen einen Schwall Kaltluft einlässt. Offenbar eine durch den Denkmalschutz bedingte Konstruktion.

Drinnen empfängt, Überraschung, ein alter Bekannter: Harry Wolleschak, der seine „Eselin am Wannensee“ aufgeben musste und nun hier übergangsweise den Service leitet. Worauf das alles am Ende hinausläuft, wird sich zeigen. Ich habe jetzt gut gegessen und kann das Restaurant nur empfehlen – Ähnliches gibt es



Straßenbahndepot Heiligensee

Restaurant im Straßenbahndepot Heiligensee, Alt-Heiligensee 73-75, Tel. 755 423 070.  
Di-Fr ab 17, Sa/So ab 12 Uhr. Foto: Mike Wolff

kaum am Berliner Stadtrand. Die Küche hält sich stilistisch, das ist kein Wunder, innerhalb der Grenzen moderner Bürgerlichkeit incl. Kindergerichten und Wiener Schnitzel. Zum Glas Ruinart-Champagner, den ich hier oben im Leben nicht erwartet hätte, gibt es deftig geschmorte Schweine-Kleinigkeiten. Und es stehen verblüffend einfache Dinge auf der Karte wie der würzige Gurkensalat mit Ingwer und Koriander (4,50), der durchaus eine Vorspeise sein kann; noch herzerwärmender fällt die Wildconsommé mit Pilzravioli (6,90) aus.

Die gebratenen Jacobsmuscheln mit asiatisch geschmortem Sesam-Chinakohl (11,50) markieren den kreativen Höhepunkt der Karte, gute Muscheln, handwerklich gelungen, wenn ich auch von der dominant mit Vanille angereicherten Balsamico-Reduktion abraten würde. Der Safranschaum enthielt dagegen kaum schmeckbaren Safran, ging folglich unter. Puristisch gelungen fiel der im Ganzen gebratene Loup de Mer (17,50) aus, nur von Fenchel und Tomatengnocchi begleitet, und dann war da noch eine Ente, wie sie sein soll, knusprig und saftig, gut gewürzt, eine üppige Portion mit Grünkohl, Rotkohl und Kartoffelklößen (22,50).

Das ist vermutlich nichts für den kommenden Sommer, wenn draußen hoffentlich ein schöner Biergarten entsteht – aber jetzt im Winter hinreißend köstlich und lohnt die Anfahrt ganz allein. Die Desserts halten sich im Rahmen des Erwartbaren, aber das tun sie mit Schwung. Die locker-fluffigen Grießknödel gelangen bestens, wenn auch das Pflaumenkompott für meinen Geschmack ein wenig mehr Zucker vertragen hätte, und es gab auch noch einige hausgemachte Sorbets, beispielsweise Mandarine, sehr gut.

Die Weinkarte war zunächst noch eine Loseblattsammlung ohne allzu viele Blätter. Die große Geste wird hier nicht angestrebt, der große Preis auch nicht, und deshalb gaben wir uns mit einem anständigen Pfälzer Weißburgunder für korrekte 22 Euro zufrieden. Wer keine allzu hohen Ansprüche hat wird hier auf jeden Fall eine Flasche finden, die genau so vernünftig kalkuliert ist wie das Essen.

Für den Neujahrsausflug kommt dieser Tipp, leider, einen Tag zu spät. Aber das Jahr hat ja noch ein paar Tage mehr, und ich kann nur anraten, mal rauszufahren. Neben der Gatower „Kapitänskajüte“ ist dies ein weiteres Argument dafür, den Berliner Stadtrand beim Essen nicht zu vergessen. Das Navigationssystem führt Sie hin – die Busse 124 und 133 von Tegeln tun es auch.