



Foto: Bonvivant

Gemüse und Cocktails

Der Bann ist gebrochen. Das **Bonvivant** macht aus einer verfluchten Ecke eine gute Adresse - nicht nur für Schöneberger

Eigentlich ein guter Standort mitten im Schöneberger Kiez, gegenüber des Winterfeldtplatzes. Doch die zuletzt wechselnden Lokalitäten in dem schönen gekachelten Eckhaus waren nicht mit Gastroglück gesegnet. Nun besteht Hoffnung: Der Bio- und Slow-Food-Koch Ottmar Pohl-Hoffbauer, „The Taste“-Gewinner Kristof Mulack, sowie Deutschlands beste Barkeeperin Yvonne Rahm bespielen seit Mitte Juni das Cocktail Bistro Bonvivant. Gemeinsam mit Maximilian Schulz entwickelte Yvonne Rahm eine nicht-alltägliche, saisonal angepasste Cocktail-Karte. Als erfrischender Aperitif verschaffte der Saphire 81 sofortige Kühlung gegen die Sommerhitze: Gin und Grapefruit mit Cava aufgegossen, tiefblau gefärbt mit Spirulina. Gut gemacht.

Ebenso frisch geht es weiter mit einem Linsensalat in bester Gesellschaft von Ananas, Fenchel und einem Hauch Anis. Dazu ein Grüner Veltliner aus dem Weinviertel vom Demeter Weingut Johannes Zillinger. Ein Treffer! Soll es wieder ein bisschen fülliger am Gaumen werden, tut das Umami-Gericht Kichererbsen mit Pilzen und knusprigen Röstzwiebeln seinen Dienst.

Abgeschmeckt mit fein geraspelter Salzzitrone, lehnt es sich lässig an die Levante-Küche an. Von der Zitronenzeste hätte es gern noch etwas mehr sein dürfen. Säure tut dem Gericht gut. Der cremig-mineralische Weißburgunder vom Öko-Weingut Hoffmann-Simon versteht sich mit der butterweich zubereiteten japanischen Aubergine mit Ponzu, Erbsen und Birds-Eye-Chili aufs Beste.

Als dunkelroter Augenschmaus schmiegt sich der Rote-Bete-Grapsensalat nicht nur optisch gelungen an den strahlend weißen Büffelkäse und die elegant dunkel-violetten Heidelbeeren. Auch am Gaumen überzeugt die Sommer-Kombi aus Roter Bete plus Heidelbeer-Aromatik. Die Karotte, als Hauptdarstellerin zart angebraten, umgeben von Nektarine und Süßkartoffel, dazu Joghurt und gepufftes Quinoa lassen die heiße Jahreszeit weiter hochleben. Eine geeiste Bowl aus Rhabarber, Erdbeere, Tomate und knackigen Baiser-Krümeln knüpft angenehm unsüß daran.

Erst, wenn die Lippen geleckt und das Bäuchlein voll ist, wird einem plötzlich gewahr, gar kein Fleisch und keinen Fisch zu sich genommen zu haben. Ja! Die Crew von Pohl-

Hoffbauer hat sich für eine rein vegetarische Küche entschieden. Eine hochwertige Gemüseküche, bei der selbst eine große Fleischfreundin wie die Autorin nichts vermisste.

Die frischen Zutaten kauft Pohl-Hoffbauer hauptsächlich von den Lieferanten der Markthalle Neun, vieles regional und aus ökologischem Anbau. Ein kleines Naturwein-Angebot, darunter auch der Riesling vom Öko-Weingut Schmitt aus Rheinhessen, passt wunderbar zur Gemüseküche, ebenso der angenehm leicht anmutende katalonische Rote Exedra von Joseph & Vincens Puiggròs.

Der cool gestylte Innenbereich des Bonvivant ist aufgeteilt in Bar und Restaurant. Schön wäre es, wenn die Chill-out-Musik im Restaurantbereich etwas gedimmt werden könnte. Der erfreulich zugewandte und motivierte Service rundet das überzeugende Speisen- und Getränkeangebot ab. Ein Zugewinn für den Schöneberger Kiez. (Susanne Salzgeber)

Bonvivant Cocktail Bistro
Goltzstraße 32, Schöneberg,
Tel. 0176 61 72 26 02, Mi-So ab 18 Uhr,
Speisen ab 8 €, Cocktails ab 10 €

Gestern, heute und Nikkei-Küche

Peruanische und japanische Kochkunst in einem. Chefkoch **Diego Velasquez Jimenez** führt den Stil im **Nauta** fort

Erst einmal einen **Pisco Sour**. Bei der Hitze genau das richtige, um in den Abend zu grooven. Im **Nauta** hat seit geraumer Zeit der 28-Jährige **Diego Velasquez Jimenez** den Hut in der Küche auf. Er macht das gut, denn er hat Erfahrung. Er stammt aus Lima, hat im **Astrid y Gastón** gearbeitet, im **Carbon 77**, im **Popular**, im **Lima 27** und zuletzt im **La Cevi** in Frankfurt am Main. Erfahrene Besucher wissen, dass es dabei um **Ceviche** geht, und zwar in seiner Gesamtbreite der Zubereitung. **Ceviche Nikkei** mit Thunfisch, Gurke, Avocado und Ingwer ist ein klassischer

Einstieg, durch die verschiedene Komponenten bleibt das Spiel von Säure und Schärfe spielerisch im Hintergrund.

Nikkei-Küche war mal eine **Armenküche**. 1899 kamen die ersten Japaner als Baumwollpflücker nach Peru. Die Legende behauptet, die Japanerinnen hätten bei den Fischern Abfälle gesammelt, um mit japanischer Kochkunst das Beste daraus zu machen. Das **Nauta** zollt mit seiner Inneneinrichtung beiden Kulturen einen gewissen Respekt. Die **Buntheit Perus** trifft auf Geradlinigkeit Japans. Heute ist die **Nikkei-Küche** weltweit bekannt für ihre Qualität und Frische. Daran gibt es auch keine Zweifel in der **Kastanienallee**. Der zweite Gang, eine vegetarische Variante von **Ceviche** mit Artischocke, Wassermelone, Süßkartoffeleis, Avocado und Quinoa, entspricht dem Zeitgeist und ist geschmacklich kein Ausreißer. Hingegen das sogenannte **Ceviche Tropical**, der **Wolfsbarsch** mit Garnelen, **Pulpo**, auf gegrillter **Ananas** und **Kokos** ist ein Beweis der souveränen Experimentierfreude des Küchenchefs. Dezent doch eindrucksvoll knüpft das **Yakitori Callao**, also das **Rinderherz** begleitet von **Pulpo**, **Garnelen**, dem hellen **Choclo Mais** sowie **Kartoffeln** an die Tradition der **Nikkei-Küche** an.

Nach dem zweiten **Pisco Sour** ist es besser auf **Weißwein** umzuschwenken, vielleicht ein **Sauvignon Blanc 2015** aus **Chile**. Dann ist man



Foto: Marc Romero

vielleicht nicht mehr ganz so beseelt und verliert sich in seltene Erinnerung an die 90er und Nuller Jahre. In der **Berlin** tatsächlich arm und sexy war, wo die meisten das Gefühl hatten, wir leben in der besten Stadt der Welt. Und dazu gehörte das damalige **103** dazu. Und wenn man die Gelegenheit hat mit **Max Wirtz** zu sprechen und der in **Erzähllaune** ist, dann ist da wieder etwas da von diesem Lebensgefühl in einem **Berlin**, das sich fast jeder leisten konnte, seien es **Mu-**

siker, **DJs**, **Designer**, **Künstler** oder eben **Zugereiste**. Heute ist aus der legendären **Bar 103** das **Nauta** entstanden. Und es ist wirklich nicht der schlechteste Beweis einer **Zeitenwende**. (emh)

Nauta
Kastanienallee 49, Prenzlauer Berg,
Tel. 0174 386 34 66, www.nautaberlin.com,
Speisen 9 bis 29 €, Getränke ab 3 €, **Pisco Sour** 9,50 €, **Glas Wein (0,1l)** ab 5,50 €

Anzeige

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

MARKUS HERBICHT

lädt zum

6. KREUZBERGER TOMATENFEST

ins **SCHMELZWERK**

am 12./13./14. JULI 2019

SONNTAGSSPECIAL

Paella de Valencia, Spanferkel vom Grill „Segovia“

TRADITIONELLES TOMATENFEST

Genießen Sie zum 6. Mal alles rund um das Thema **Tomate** im historischen **Schmelzwerk** mit begrünter Terrasse in den sommerlichen **Sarotti-Höfen**, **Markus Herbicht** hat sich auch für dieses Jahr wieder besondere & außergewöhnliche Gerichte rund um das beliebte Nachtschattengewächs einfallen lassen.

Freuen Sie sich unter anderem auf

- Sardinen vom Holzkohlegrill „Estepona“, Sauce Rouille, spanische Freilandtomate 11,50 €
- Rote Garnelen, Cherokee **Tomatenpolenta**, Krustentierschaum 15,50 €
- Croustini, Kompott von **Uckermärker Urtomate**, Wildwiesenkrauter 5,50 €
- Spanischer **Serranoschinken**, Ochsenherztomate, Röstbrot 8,50 €
- Brandenburger Entenkeule, **Pflaumentomaten**, roter Curryduft 14,50 €
- Quiche von **Zuckertomaten**, Jütoboger Mozzarella, Rosmarin 8,00 €
- Gegrilltes **Stubenküken „provenzal“**, Ratatouille, Zitronenjoghurt 14,50 €
- Und unsere selbstgemachte **Tomatenbratwurst** gibt es natürlich auch wieder.

Dazu gibt es spritzige Getränke wie unsere hausgemachte **Erdbeerbowle**, leichte **Sommerweine**, kühles Bier. Und für Musik sorgt unsere **Live Band**.

Mehr als **40 Sorten Tomaten** von unserem **Raritäten-Bauer Carlo Polland** aus der Uckermark an unserem Verkaufstand.

Freitag 12. JULI 2019 von 18.00 - 22.00 Uhr
Samstag 13. JULI 2019 von 12.00 - 22.00 Uhr
& Sonntag 14. JULI 2019 von 12.00 - 16.00 Uhr

Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch, da wir Ihnen ansonsten keinen Sitzplatz garantieren können. Reservierung an: info@schmelzwerk-berlin.de oder unter: **0159 04021451**

SCHMELZWERK in den **Sarotti-Höfen**
Mehringdamm 55 • 10961 Berlin Kreuzberg • www.schmelzwerk-berlin.de