

Berliner Zeitung

01.07.2000

SIE WERDEN PLATZIERT Im Engelbecken am Lietzensee

Das Engelbecken, 1850 nach Lennés Plänen als Teil der Verbindung von Landwehrkanal und Spree gebaut, liegt zwischen Mitte und Kreuzberg und machte jüngst durch die Frage von sich reden, ob nach der Geröllbeseitigung der deutschen Teilung Geld aufgebracht werden könne, es nach historischem Vorbild mit Wasser zu füllen.

Ob die Kneipe gleichen Namens vom Erkelenzdamm weg und hin an den Lietzensee zog, weil sich die Wasserfrage in Kreuzberg ewig nicht entschied, ist nicht bekannt. Vielleicht hatte sich auch nur der Reiz des scheinbar Unmöglichen verloren, das die Engelbecken-Crew in den 90er-Jahren vollbrachte. Sie hatte nämlich die Kiezklientel dadurch verblüfft, dass sie zwei scheinbar unvereinbare Topoi, Kreuzberg und Bayern, aufs Modernste miteinander versöhnte. Mit Leberkäs aus Biofleisch und rohen Holztischen und Brezn schaffte die Eckkneipe problemlos und politisch korrekt die Synthese von bodenständiger Tradition und Kreuzberger Autonomieanspruch. Und anstelle weiß-blauer Bayernrhomben hingen die Bilder der Köchin an der Wand.

Neig'schmeckte aus süddeutschem Raum pflegten in dem winzigen Biergarten ihre Heimatgefühle, Kiezbürger kamen mit dem Fahrrad hin, und die gesamtdeutschen Zeitungsredakteure eines expandierenden Hamburger Verlagshauses, das in der Nähe eine Dependence hatte, feilten hier an Zukunftsprojekten. Als diese zu zerrinnen begannen, feierten sie ihre Abschiedspartys mit Weißwürsten und Bayernbier.

Heute, da die Stadt gastronomisch von aller Welt besetzt ist, macht ein Bayernlokal in Kreuzberg keine Revolution. Das Engelbecken findet man seit vergangenem Herbst in Charlottenburg, fast möchte man sagen, es fällt nicht auf, weil es so gut hinpasst, höchstens durch den Namen, weil der nicht hergehört. Im Sommer kann man draußen sitzen, das Haus ist schöner, mit großen Fenstern, weiß gescheuerten Holztischen, karierten Landhausservietten. Auch das Publikum scheint bürgerlicher als in Kreuzberg, viele blonde Blazerfrauen essen viele schöne Blattsalate. Die Stimmung ist aber seltsam gelöst, heiter, flirtbereit. Liegt es am Lietzensee gegenüber, dass der Tag schneller entrückt, oder an der unkomplizierten Art der Gastgeber. Das geht nicht wie am Schnürchen, mit kalter Perfektion, da gibt es auch mal kleine Konfusionen, eine Wartezeit oder eine Verwechslung. Als bedienten hier nicht Gastronomen, die das perfekt gelernt haben, sondern Leute, die noch ganz andere Sachen können, aber Spaß daran haben, Gastgeber zu sein.

Wieder hängen die Bilder der Köchin an der Wand, doch hat sie jetzt weniger Zeit zum Malen, wieder kocht sie alpenländisch - bayerisch, steirisch, italienisch. Es gibt Weißwürstl mit Händlmaiersenf, Leberkäs und Tafelspitz (11,50 bis 19 Mark). Wieder kommt das Fleisch aus tiergerechter Aufzucht und das Gemüse aus kontrolliertem Landbau, das beruhigt das Gewissen. Die Gerichte sind wie an einem vorzüglichen

Renate Rauch