

## **Barocke Genüsse Engelbecken**

Dem Herrgott sei Dank, sagt der Exilbayer, gibt es in der preußischen Fremde das Lokal *Engelbecken*. Bereits am Eingang weisen zwei pummelige Puttenköpfe auf das hin, was sich hinter dieser Tür verbirgt: ein Stück barockes Bayern im protestantischen Berlin. Damit hier keine Missverständnisse aufkommen, nicht volkstümelnder weiß-blauer Kitsch ist gemeint, barock wirkt hier die Einstellung zum Genuss.

Den ersten Eindruck in den hohen, hellen Räumen beherrscht der bemalte Tresen mit dem *Engelbecken-Emblem*, einem stilisierten Enzian. Die Einrichtung ist Teil des Gesamtkonzeptes: glatte Ahorntische, einfaches Mobiliar, Stoffservietten, edles aber schnörkelloses Geschirr. Das vierköpfige Wirsteam möchte Moderne mit Tradition verbinden.

Das gilt auch für die Küche: Bei der Auswahl der Zutaten wird auf gesunde Produkte Wert gelegt, das Fleisch kommt aus ökologischer und artgerechter Haltung. Neben traditionellen bayerischen Gerichten wie den hervorragenden Weißwürsten für 12 Mark oder dem Schweinsbraten mit Knödeln und Blaukraut für 21,50 Mark finden sich auf der wöchentlich wechselnden Karte auch italienisch beeinflusste Gerichte wie das Caniglio agli Aromi, Kaninchen mit Gnocci und Salat für 28,50 Mark.

Nicht umsonst legt Köchin Marion Moutell Wert auf die Definition „Alpenländische Küche“. Zusammen mit Heidi Zeidler ist sie dafür verantwortlich. Sie wirkt selbst so, wie man sich eine gute Köchin vorstellt, selbstbewusst und auch ein bisschen barock. Auch die Figuren auf ihren Bildern, die im ganzen Lokal zu bewundern sind, haben eine beeindruckende Opulenz.

Beinahe hätte sie sich wieder ganz ihrer Malerei widmen können, als nach vier Jahren in Kreuzberg das Lokal wegen überhöhter Mietforderungen aufgegeben werden musste. Zusammen mit Wolfgang Stoye und Stefan Vetter, die den Service organisieren, hatten die beiden Küchenchefinnen dann über ein Jahr nach neuen Räumen gesucht. Als sie das etwas heruntergekommene Lokal am Charlottenburger Lietzensee das erste Mal sahen, beschlossen sie aus dem Bauch heraus: „Hier können wir etwas bewirken.“

Vier Monate Umbau verwandelten das düstere Restaurant in eine lichtdurchflutete freundliche Gastwirtschaft nach bayerischem Vorbild. Heute lässt es sich hier lange und genüsslich speisen und bei einem der vielen italienischen oder österreichischen Weine über das Leben im barocken, sinnlichen Süden philosophieren. Oder man sitzt im Sommer vor dem Lokal beim Unertl, einem einmaligen Weißbier für 5,80 Mark, und schaut einfach in den weißblauen Himmel über Berlin.

## ZITTY SPEZIAL: „EAT AND DRINK“

04 / 2001

### Baroque pleasures

#### Engelbecken

To the man's God are thanks, says the exile Bavarian, there is in the Prussian stranger the bar *Engelbecken*. Already at the entrance two chubby putting heads on there, what show themselves behind this door hides: a piece of baroque Bavaria in Protestant Berlin. So that here no misunderstandings arise, not volkstümelnder white-blue kitsch is meant, baroque the setting to the pleasure works here.

The painted bar *with Engelbecken-emblem*, a stylized gentian controls the first impression in the high, bright rooms. The equipment is a part of the total concept: smooth maple tables, easy furnishings, material napkins, noble however plain dishes. The 4-headed landlord's team would like to connect modern age with tradition.

This also counts to the kitchen: With the choice of the ingredients it is thought highly of healthy products, the meat comes from ecological and appropriate to the species posture. Beside traditional Bavarian courts like the excellent veal sausages for 6 € or the roast pork with dumplings and red cabbage for 11.50 € influenced courts are found on the map changing weekly also in Italian like the Caniglio agli Aromi, rabbit with Gnocci and salad for 14.50 €

Not free of charge cook Marion Moutell lays worth on the definition: Alpenländische Kitchen. Together with Heidi Zeidler she is responsible for it. She works herself in such a way as one fancies a good cook, self-confidently and also a little bit baroque. Also the figures in her pictures which are to be admired in the whole bar have an impressive opulence.

Nearly she would have herself again completely of her painting can dedicate, as after four years in cross mountain the bar because of more banked Rent demands it had to be given up. Then together with Wolfgang Stoye and Stefan Vetter who organize the service both chefs had looked about a year for new rooms. When they saw the a little bit dilapidated bar in the Charlottenburger Lietzensee the first time, they decided from the belly: „ Here we can cause something. "

Four months of rebuilding transformed the sombre restaurant into a friendly guest's economy flooded with light according to Bavarian model. Today here it can be fed long and with relish and philosophized with one of many Italian or Austrian wines on the life in the baroque, sensuous south. Or one sits in summer before the bar with the Unertl, a unique wheat beer for 3,20 €, and simply looks in the white-blue sky over Berlin.

michael pöppl

*Charlottenburg, Witzlebenstr. 31, U Sophie-Charlotte-Platz, T. 615 28 10, Mo-Sa 16-1 Uhr, So 12-1 Uhr, Küche bis 23.30 Uhr. main course: 8-17,- €. Kreditkarten: Visa, Mastercard, EC-Karte. Vegetarian. main course. Tables outside,*

*www. engelbecken.de*