

Engelbecken

25.10.2001

Mein schönes Alpenland, wo bist du? Die Wände der Gasträume, ein großer übers Eck und ein paar Treppen höher ein zweiter, zieren moderne Bilder von einer der Engelbecken-Köchinnen, Marion Moutell, während die blanken Ahornische mit unterschiedlicher Bestuhlung einen rustikalen Gastwirtschafts-Charakter ausstrahlen - sie könnten durchaus einem „Schafkopf“ standhalten. Die sonst so übliche Alpengarnierung mit Krügerl hier und Schleiferl dort fehlt gänzlich; auch die Hintergrundmusik mit Anton und Consorten, die somit einem angenehmen, intellektuellen und größtenteils gewachsenen Stammpublikum die Geräuschkulisse selbst überlässt

„Wir servieren alpenländische Küche mit internationaler Abwechslung“, klärt uns, die Exil-Bayern, die Bedienung auf. Diese Erklärung war nötig, denn zwischen Schweinebraten und warmem Leberkäs, wirken Entenbrust mit Currydressing, französische Kartoffeltarte oder Ingwer- und Auberginen-Curry mit Kokosmilch befremdlich. Doch auch hier zieht sich - wie bei der Einrichtung - das Credo der Wirte-Mannschaft wie ein roter Faden durch: die Verbindung von Tradition und Moderne. Das muss man alles wissen, um nicht als Bayer/in mit argem Heimweh im Engelbecken zu landen.

Ich bin noch immer ein wenig preisgeschockt, denn sechs Mark für eine Weißwurst dürften preislich wohl einmalig sein - selbst im KaDeWe kostet ein Stück ohne Bedienung 3,50 Mark oder im Lindenbräu zwei Stück 8,90 Mark. Den genuin-bayerischen Geschmackstest hat das Paar bestanden, auch wenn die Würste ein bisschen fett waren und die weiche Beilagenbrezen mehr nach Berliner Art (Marke aufgebackener Laugenteigling) als nach bayerischem Import schmeckte.

Beim Vorspeisenteller ist der hausgemachte, mit Kernöl marinierte Tafelspitz und die Hasenterrine besonders hervorzuheben. Nur zum Bauernspeck hätte dunkles Bauernbrot besser als Baguette gepasst. Das Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat für 29 Mark war riesengroß, sehr dezent gesalzen und wahrscheinlich so teuer, weil das Kalbfleisch, wie übrigens alles angebotene Fleisch, aus biologischer Haltung stammt. Mit dem frisch angemachten Kartoffelsalat wäre ich jedoch am liebsten in die Küche gegangen und hätte um eine Zwiebel, etwas Essig, Öl, einen Schuss Rindssuppe, Pfeffer und viel Salz gebeten - etwas mehr südliche Würze eben. Die Weinkarte ist klein und fein mit verständlichen Moderationen, die Bedienung aufmerksam und die Küche flott. Die Speisekarte wechselt wöchentlich, und wenn die Würze und unser Geldbeutelinhalt nächste Woche stimmen, schauen wir durchaus wieder vorbei!

Rose Marie Donheuser

Engelbecken, Witzlebenstraße 31 (Charlottenburg) T: 615 2810;
U Sophie-Charlotte-Platz, S Witzleben, Bus 204,149;
Mo-Sa 16-1 Uhr, So 12-1 Uhr. Küche bis 23.30 Uhr
Vorspeisen 8,50 bis 17 DM, Hauptspeisen 12 bis 32 DM, Desserts 7 bis 14,50 DM,
Softdrinks 3,50 DM, Bier ab 4 DM, Wein ab 7,50 DM, Flaschenweine 33 bis 48 DM