

## **METRO RESTAURANT-TIPP im GATE SCHÖNEFELD**

2002

### **DAS ENGELBECKEN IN BERLIN-CHARLOTTENBURG**

Berliner und Münchner, Preußen und Bayern - eine beinahe unendliche Geschichte. Kudamm, Wannsee und Buletten hier. Leopoldstraße, Tegernsee und Weißwurst dort. Beharrlich zankt man sich um den Titel der attraktivsten Großstadt der Republik. Berlin darf sich als das politische Zentrum Deutschlands fühlen, bei der regionalen Küche haben die Bayern die Nase vorn. Mitten im Charlottenburger Kiez, direkt am Lietzensee, zeigt das Engelbecken seit gut anderthalb Jahren, was die bayerische Küche von der preußischen unterscheidet: hemmungslose Genussfreude. Hier gibt es warmen Leberkäs, der auf der Zunge zergeht, mit Händlmaiersenf und Laugenbrezl und hausgemachten Wurstsalat aus echten Regensburgern mit Zwiebeln und Schnittlauch ebenso wie das nach altbayerischem Rezept zubereitete Biffclamott -Rindfleisch in saurer Beize geschmort, mit Rahm verfeinert, dazu Kartoffelknödel und grüner Salat. Und dann das Bier: Kaltenberg Hell, König-Ludwig-Dunkel, Tegernseer Hell, Augustiner Edelstoff, Unertl und Lammsbräu - da haben's Kindl und Schultheiss schwer. Marion Moutell und Heidi Zeidler, die Köchinnen im Engelbecken, zaubern Wiener Schnitzel und Grünkern-Steinpilz-Pflanzerl in Meerrettichcreme ebenso auf die Teller wie Lammrücken-Medaillons in Rosmarin-Nuss-Kruste und Spaghetti mit Pesto rosso. Zusammen mit Wolfgang Stoye und Stefan Vetter bieten sie im Engelbecken moderne bayrische Küche in warmem Ambiente. Schlichte Ahorntische, einfache Bestuhlung, Stoffservietten, dezentes Geschirr, einzig die Bilder von Marion Moutell, die die Wände schmücken, haben etwas Opulentes. Ein angenehmer Hintergrund für angeregte Gespräche bei einem der vorzüglichen österreichischen und italienischen Weine - auch die hat das Engelbecken zu bieten. Noch ein Pluspunkt: Das Fleisch kommt aus ökologischer und artgerechter Haltung. Etwa das Saalower Kräuterschwein, das noch gestern im märkischen Schlamm wühlen durfte und Futter mit Kräutersamen bekam, bevor es als Schweinsbraten mit Semmel- und Kartoffelknödeln und Blaukraut auf den Tisch kam. Blaukraut? Na ja, in Berlin sagt man Rotkohl - macht aber nischt, ist trotzdem lecker.

*Clara Ernst*

Restaurant Engelbecken | Witzlebenstraße 31 | Berlin-Charlottenburg  
Geöffnet montags bis sonnabends 16-1 Uhr, | sonntags 12-1 Uhr |  
im Sommer 70 Plätze draußen |  
Tel. 030/615 28 10 | [www.engelbecken.de](http://www.engelbecken.de)