

TAGESSPIEGEL „VON TISCH ZU TISCH“

18.08.2002

Engelbecken

Knödelküche mit Exkursen

Hatten wir noch nicht? Hatten wir noch nicht. Eigentlich seltsam, denn das „Engelbecken“ ist seit seiner Kreuzberger Zeit ein Restaurant mit zahllosen zufriedenen Stammgästen. Daran hat auch der Umzug in den edlen Teil Charlottenburgs offenbar nichts geändert. Das Erfolgsrezept ist leicht erkennbar: Es ist die brave, garantiert überraschungsfreie österreichische Knödelküche mit kleinen Exkursen nach Bayern und Italien. Ich gebe zu, dass das, wie alle Traditionsküchen der Welt, nicht die kulinarische Richtung meines Herzens ist - es reicht durchaus, wenn heimwehkranken Mitarbeiter von Stadtmagazinen beim Anblick eines über den Tellerrand lappenden Wiener Schnitzels samt Zitronenscheibe regelmäßig in Freudentränen ausbrechen.

Aber ab und zu darf es dann doch mal sein. Denn hier wird die Tradition auf aufgeklärte Weise gepflegt, ohne Schnörkel und Salatblattdekoration, ohne Tütensaucen und Friteusendunst. Und weil alles präzise gegart und exakt abgeschmeckt ist, wird selbst eine schlichte gebratene Forelle mit Gurken-Kartoffelsalat (leider das einzige Fischgericht) zu einem delikaten Erlebnis; der Preis von 9.50 Euro dürfte ein weiterer Grund für den heftigen Gästeandrang sein.

Zu dieser Restaurant-Linie gehört typischerweise der Mangel an Vorspeisen, jedenfalls an solchen, die viel Arbeit machen. Deshalb gibt es hier eine Art Antipasti-Teller, den wir nicht probiert haben, außerdem ein paar Suppen und Salate. Beispielsweise gebratenes Lammfilet mit Zucchini, Auberginen und Salat in einer gut gemachten Balsamico-Vinaigrette - die Art von Dingen, die jeder gern isst, wir auch (9.80 Euro). Ferner machten wir uns die Steinpilzravioli passend in einer halben Portion; die anstandslos gebracht wurde, gutes, kräftiges Aroma von getrockneten Pilzen, schön dünner Teig aus Vollkornmehl, gehobelter Parmesan. Exzellent auch das Wiener Saftgulasch, zart geschmort in einer sämigen, paprikawürzigen Sauce; die Semmelknödel hätten freilich ein wenig lockerer sein können (13 Euro).

Knapp ist das Angebot an Desserts: Es gibt genau zwei. Gegenwärtig fluffiges Grießflammeri mit Erdbeersauce und sehr guten Apfelstrudel, der gewiss nicht aktuell frisch hergestellt wurde, uns dennoch in seiner hausgemachten Reinlichkeit sehr erfreute. Dass das alles üppig dimensioniert ist und anschließend ziemlich heftig schwer im Magen rumpelt, sollten Anhänger moderner, leichter Küche freilich berücksichtigen.

Ein weiterer angenehmer Aspekt dieses schlichten, mit gescheuerten Holztischen und hohen, lichten Fenstern sehr anheimelnd wirkenden Restaurants ist das zügige Tempo. Man kann hungrig hingehen und wird doch die Vorspeisen auf dem Tisch haben, bevor es im Magen zu knurren anfängt, und es geht bis zum Dessert so flink weiter, gut organisiert vom aufmerksamen, überwiegend sehr freundlichen Service. Die Weine kommen aus Österreich und Italien;

schon die offenen, beispielsweise Veltliner von Wieninger (Wien), sind sehr anständig, und die kleine Weinkarte macht dann sogar richtig Freude. Tements formidabler Classic-Sauvignon kostet 19 Euro, der geschliffene Terrassen-Riesling von Sepp Moser 20 Euro. und auch die Beigaben wie Mineralwasser sind gästefreundlich kalkuliert. Auch Biertrinker

stehen vor interessanten Alternativen, beispielsweise dem Weizen vom Neumarkter Lammsbräu.

Soweit ist das alles sehr empfehlenswert. In den guten Wiener Beisln - nehmen wir als Beispiel das „Grünauer“- wird allerdings charakterstärker und origineller gekocht, mit einem breiteren Spektrum an Zutaten. Aber Wien ist nun einmal nicht Berlin...

Bernd Matthies

ENGELBECKEN, Witzlebenstraße 31, Charlottenburg, geöffnet täglich von 16-1 Uhr, sonntags ab 12 Uhr.
Tel. 6152810. Reservierung ratsam. Kreditkarten: EC-Lastschrift.