

Aus Helmut Gote: Gut Essen in Berlin 07/2003 nicolai Verlag

ENGELBECKEN

Charlottenburg

Mo-Sa 16-1 Uhr, So 12-1 Uhr

Diese Speisekarte bietet alles, was Berliner offensichtlich am liebsten essen: bodenständige bayrische oder österreichische Gerichte, und manchmal unternimmt die bayrische Köchin Marion Moutell Ausflüge in die südeuropäische Küche. Außerdem sind die Portionen reichlich, die Preise erstaunlich niedrig, das geräumige helle Gasthaus mit den großen Holztischen wirkt sehr einladend, der Service ist immer freundlich und zuvorkommend, kurzum: Das Engelbecken müsste eigentlich jedem gefallen, der gerne essen geht.

Mein einziges Problem hier: Ich kann mich ausnahmsweise nur schwer zwischen Bier und Wein entscheiden. Auf der Weinkarte stehen viele gute Weine aus Österreich und Italien zu Preisen, die in der Gastronomie vom Aussterben bedroht sind: Weißweine für 18-23 Euro, Rotweine für 18-28, glasweise 3,60 Euro für 0,2 Liter. Die würden, wie der offene grüne Veltliner von Wienerer (0,2 l für 4,50 Euro) oder der Sauvignon blanc von Tement (19), auch gut zu den Brotzeiten passen, aber die enorm süffigen Biere aus Bayern locken ebenfalls: das Kaltenberg hell vom Fass, das Andechser Hefeweizen oder erst recht der Augustiner Edelstoff (aus der Flasche), eines der besten Münchener Biere, das seinen Namen wirklich verdient hat. Dazu vielleicht zum Auftakt erst mal zwei Weißwürste mit süßem, körnigen Händlmaiersenf und Breze (6), einen deftigen Bratwurstteller mit Nürnberger Rostbratwürstl, Kolbasz (ungarisch, aus Rindfleisch), Merguez (französisch, scharf, aus Lammfleisch) und einer italienischen Bratwurst (gewürzt mit Rosmarin, Lavendel und Knoblauch). Oder eine sehr würzige Obatzda (6), das ist »angemachter« Camembert mit viel Paprika und Kümmel - spätestens dann muss aber schon dringend das zweite Bier her. Wenn man nicht gleich so deftig loslegen will, lohnt sich die einwandfreie Rinderbrühe mit Maultaschen (4,50) genauso wie die gebratenen Rieslingkrautkrapfen mit Schnittlauch-Joghurtsauce (8,50) oder der cremige Ziegenkäse in Eihülle mit Feldsalat. Das festfleischige halbe Huhn, auf den Punkt gegart, serviert Marion Moutell »baskisch« mit Paprika-Tomatengemüse und Reis (eine Riesenportion). Das gegrillte Schweinskotelett (mit Ratatouille, 13) stammt von Bioland-Betrieben. (Überhaupt sind alle Fleischarten hier von Tieren aus mindestens artgerechter Haltung, und das schmeckt man auch.) Die Beilagen bereitet die Köchin genauso sorgfältig zu; sie schmeckt generell sehr präzise ab, wie beim ausgezeichneten Kartoffel-Gurkensalat oder beim Krautsalat mit knusprigen Speckwürfeln. Den gab es zum hervorragenden Schweinsbraten mit einem Semmelknödel und einem Kartoffelknödel: Für nur 11 Euro ein grandios ausgeführter süddeutscher Klassiker, den man so auch in seiner Heimat lange suchen müsste.

Bei den Desserts gefällt mir der warme Apfelstrudel mit Vanille-Sauce (4,70) am besten, obwohl der mit Eierlikör geschichtete Nougatpudding (4,50) auch überraschend lecker war.

Witzlebenstraße 31, 14057 Berlin, Tel.: 030-615 2810

Internet: www.engelbecken.de,

Vorspeisen 4-11, • Hauptgerichte 10-17, • Vegetarische Hauptgerichte -8-11, • Desserts 4-5,

Kreditkarten: Visa, MasterCard, Ec-cash

Mit der U 2 bis Sophie-Charlotte-Platz, Ausgang Suarezstraße, nach rechts in den Kaiserdamm gehen, die nächste links ist die Witzlebenstraße, Fußweg knapp 5 Minuten.