

Berliner Zeitung

11.04.2008

Engelbecken

Es gibt Momente, da überkommt einen eine gewisse Sehnsucht nach Ruhe, Unaufgeregtheit, nach schlichter guter Küche. Man hat das hektische Mitte satt und den betont lässigen Prenzlauer Berg, möchte keine Günter-Netzer-Frisuren mehr sehen, keine schrägen Ponys und keine Kellnerinnen, die lieber Model wären oder Schriftsteller oder Schmuckdesigner. An so einem Tag, einem verregneten Sonntagabend, sind wir ins Engelbecken an den Lietzensee gefahren. Es war eine spontane Entscheidung, wir hatten keinen Tisch bestellt, was ein Fehler war, denn schon von draußen sahen wir, dass alle Tische besetzt waren. Der Weg zurück war weit, also gingen wir einfach rein, standen einer Weile den Kellnern im Weg, die große Biergläser auf Tablett an uns vorbei trugen, bis uns der Wirt, ein Mann mit gemütlichem Bauch und Halbschalenbrille, rettete. „Wir kriegen Sie schon unter“, sagte er. Zwei Minuten später führte uns einer der Chefs an einen großen Tisch im hinteren Raum, der gerade frei geworden war.

Wir fühlten uns sofort wohl. Und das lag nicht am nachgemachten Landhausmobiliar, sondern an der gelassenen und unprätentiösen Stimmung in diesem Lokal. Es gibt hier Stammgäste, die den ganzen Abend an der Theke lehnen und nichts essen, nur Bier trinken, einen Chef, der in all dem Trubel mit einem Glas Rotwein in der Hand zwischen Küche und Gastraum hin- und herläuft, und die Gäste kann man sich gut in der eigenen Küche vorstellen. Männer in Strickjacken, Frauen in Jeans, Familien mit Kindern. Sie wirken wie Leute, die vorm Schlafengehen aus ihren Wohnungen herunter gekommen sind, weil ihr Kühlschrank leer war oder sie keine Lust zum Kochen hatten, oder weil sie wissen, dass sie es sowieso nicht so gut hinbekommen wie die Köchin vom Engelbecken, die übrigens auch die großen bunten Bilder an den Wänden gemalt hat. Ein Multitalent offenbar.

Sie heißt Marion, wie man auf der Website des Lokals erfährt, und hat sich auf Bio-Alpenländische Küche spezialisiert. Neben Salaten, Fischsuppe, Artischockenmousse und Grünkernpflanzlerl stehen Speisen wie Tafelspitz, Leberkäs, Wiener Saftgulasch oder Rouladen auf der Karte. Im Engelbecken kann man das alles mit gutem Gewissen essen. Wenn schon nicht cholesterinarm, dann wenigstens Bio.

Die Kellnerin bringt Wasser, Wein (einen angenehmen Welschriesling für

5,30 Euro je 0,2-1-Glas) und einen Korb mit weißem und dunklem Brot, das wie selbst gebacken schmeckt. Der gemischte Salat mit Kernöl und Apelessig (3,50 Euro) - meine Vorspeise - ist knackig und von diesem nussigen Geschmack, den ich an Kernöl so liebe. Noch lieber hätte ich ja mit Zanderfilet und Garnelen, mariniert mit Tomaten und Kräutern (8 Euro), begonnen, aber dafür hatte sich schon mein Begleiter entschieden, der mir nun vorschwärmte, wie supergewürzt, fest und trotzdem zart der Fisch war. Ich konterte mit Bachsaiblingfilet als Hauptspeise (15,50 Euro), an dem absolut nichts auszusetzen war, außer, dass er an den dünnen Stellen ein wenig zu salzig geraten war, was bei dünnen Filets aber leicht passieren kann. Ehrlich gesagt passiert mir das ständig.

Etwas zu viel Salz war auch das einzige, was mein Begleiter an seinem hausgemachten Bratwürstl vom Bio-Damwild mit Kartoffel-Lorbeer-Auf-lauf und Rahmwirsing (11,50 Euro) zu beanstanden hatte. Dafür lobte er den Auflauf, als wolle er mich nun auch damit

neidisch machen. Zum Nachtisch bestellten wir Marzipan- und Kirscheis mit Schokoladentarte und Obstsalat –einTraum; -und beschlossen, bald wieder nach Charlottenburg zu kommen.

Man findet selten Restaurants, bei denen alles stimmt, und es fällt immer ein wenig schwer, es zu schreiben, weil die Besitzer dann mitunter hochnäsig werden und sich nicht mehr so viel Mühe geben. Das Engelbecken ist eine Ausnahme, da bin ich mir sicher. Es wurde oft gelobt, seit es im Jahr 2000 von Kreuzberg nach Charlottenburg gezogen ist und hat an Qualität nichts eingebüßt. Das nächste Mal werde ich allerdings einen Tisch bestellen.

Anja Reich