

**Tagesspiegel** *Von TISCH zu TISCH* Schön deftig  
02.12.2012

### **Bratwürstl und Artischockenmousse.**

Engelbecken, Witzlebenstr. 31, Charlottenburg, Tel. 615 2810, geöffnet Montag bis Freitag ab 17 Uhr, Samstag ab 16 Uhr und Sonntag ab 12 Uhr.

Von der Kreuzberger Kultkneipe zum Charlottenburger Lieblingsrestaurant: das Engelbecken hat die Lebenswege vieler Stammkunden nachvollzogen und gehört seit langem schon zu den Restaurants, die immer wieder genannt werden, wenn wir uns mit Lesern über ihre Lieblingslokale unterhalten. Woran liegt's? Vielleicht folgt hier eine Anleitung für Betreiber, die es auch mal gern etwas voller hätten bei sich. Zum einen gefällt das Ambiente. Viele Menschen fühlen sich wohler im Wirtshaus als in einem fein betuchten Restaurant. Das Wirtshaus darf aber gern sehr edel sein mit dicken hellen Holztischen, auf denen grün gemusterte Stoffservietten eine süße Erinnerung an jene Jugentage vermitteln, in denen das Geschirrtuch noch das Mundtuch ersetzte.

Flotter, kompetenter und bitte nicht zu serviler Service spielen auch eine Rolle beim Wohlgefühl. Der Raum ist hell erleuchtet. Man teilt sich den Tisch auch mal mit Prominenten oder stummen Zeitungslesern, egal, alles wuselt durcheinander. Es ist gemütlich, aber nicht stickig.

Und schließlich das Essen, das ist ja das Wichtigste. Es ist immer gut, wenn man Dinge auf der Karte hat, die viele Menschen gern essen mögen. Jedenfalls wenn man kein hochbegabter und avantgardistischer Kochkünstler ist. Die Kunst hängt hier an den Wänden. Am Herd werden vor allem Bioprodukte verarbeitet. Lachs, Landente und Schwein, alle freuten sich eines glücklichen Lebens, und das schmecken nicht nur Kenner, auch wenn die vielleicht ein ausgeprägteres Bewusstsein dafür haben.

Wir hielten uns zunächst an die Gemischten Vorspeisen, die sind vegetarisch, was geschickt ist, weil man sie natürlich auch als Hauptgang nehmen kann. Fein gewürfeltes mariniertes Gemüse umgab die kunstvollen Rollen aus Zucchini mit Kichererbsencreme und Auberginen mit leise angeschärfter Füllung aus Paprikacreme. Die Frischkäsecreme mit Pinien schmiegte sich an ein rasengrünes Bett aus Kresse und daneben wartete noch eine dunkelgrüne, fluffige Artischockenmousse. Verschiedene Olivensorten überzeugten durch prägnanten Eigengeschmack (12,50 Euro). Fleischesser freuen sich an einer großzügigen Portion Tafelspitz, dünn geschnitten, in Kürbisöl mariniert und gut inszeniert mit Champignons, Kapern und Lauchzwiebeln: eine reelle Wirtshaus-Vorspeise (9,50 Euro).

Unter den Hauptgerichten fanden wir sogar eines für Veganer, und auch das war recht gut gelungen. Orangefarbenes Süßkartoffelgratin mit dezent mandeligem Knusperereffekt, gebratenen Pilzen, einem üppigen Salat aus Scheiben von Roter Bete und einer kleinen Kugel leicht zähen Spinats (14 Euro). Noch besser gefielen die hausgemachten Bratwürstl von hell und saftig dick bis lang und trocken, vom Schwein, vom Rind, vom Kalb und, kräftig mit Knoblauch gewürzt, vom Lamm. Senf wurde dazu im silbernen Schälchen serviert. Der Kartoffel-Gurken-Salat war glänzend ölig und von jener Qualität, die Jahre der Erfahrung mit einem immer gleichen Gericht garantieren (13,50 Euro). Das alpenländische Credo wird kreativ interpretiert, allerdings ohne gewagte Experimente, die Stammkunden verschrecken könnten.

Vergleichsweise klein ist die Auswahl an Desserts. Sie bewegt sich zwischen Grießschnitte und Tiroler Bergkäse. Uns gefiel die lockere Maronicreme mit köstlichem Quittenkompott (6,50 Euro). Die Weinkarte ist nicht besonders groß, dafür ebenfalls realistisch zusammengestellt. Wir empfanden den Rheingau Riesling von Künstler als durchaus passende Begleitung zu den deftigen Gaumenfreuden (24 Euro). Sollten wir durch die Auswahl der Speisen den Eindruck vermittelt haben, dass sich das Alpenländische hier auf Österreich bezieht, ist das zu kurz gegriffen. Heimwehkranken Bayern finden auch Spezialitäten wie Leberkäs, Weißwürste mit Händlmaiersenf und natürlich Brezen. Lokalpatrioten müssen nicht mal die Brandenburger Landente missen. Ganz billig ist es nicht mehr, aber das ist die richtige Adresse für Leute, die gern gut und kräftig essen und eine gesunde Chi-Chi-Allergie pflegen.

*Elisabeth Binder*

<http://www.tagesspiegel.de/zeitung/von-tisch-zu-tisch-schoen-deftig/7466554.html>