



Kleinkunst Humorvolles

20:00 Es ist ja nicht leicht, in diesen Tagen noch Humor zu bewahren. Das Magma Theater versucht es dennoch. Mit drei kleinen Stücken von Karl Mrazek, Dario Fo und Slawomir Mrozek wollen die Spandauer Theaterleute auf alles pfeifen, was sich wichtig macht.

• **Kulturhaus Spandau** Mauerstr. 6, ☎ 333 40 21, Karten 10 Euro

Elektro-Pop F.O.D. im Tempelhofer Crystal

21:00 Zuerst haben sie „eXess dance“-Musik gemacht, dann sich gesteigert und zur „Synthesizer Tanz-Musik“ gefunden. Nun fordert die Band F.O.D. mit den Mitgliedern eXess D, Eva Pölzing, A. Anderson und André van den Gerk zum „Maschinentanz“ auf. Der soll zugleich minimalistisch und brachial sein. Egal: Zum Tanzen wird die musikalische Kraft allemal reichen.

• **Crystal** Columbiadamm 9-11, Tempelhofer, ☎ 78 09 98 10, Karten 12 Euro

Kinder Schreiende Farben in Tiergarten

14:30 Der Workshop „Psst!“ verspricht interessant zu werden. Es wird erklärt, was man als „schreiende“ Farben bezeichnet. Und: Sind Stilleben wirklich still? Die Kinder finden es heraus und gehen selbst ans Werk. Von 6-10 Jahre.

• **Gemäldegalerie** Treff Information Eingangshalle Kulturforum, Matthäikirchplatz, Tiergarten, ☎ 266 42 42 42, Kosten 9 Euro plus Eintritt ab 4 Euro, bis 18 Jahre frei

Konzert Pianistin Barbara Moser spielt Franz Liszt



19:00 Franz Liszt, die Wiener Pianistin Barbara Moser. Schloss Ribbeck: Die Liszt-Interpretin ist eine Meisterin, technisch brillant. Einfühlsam folgt sie ihrem Landsmann in alle Höhen des Virtuositens.

• **Schloss Ribbeck** Theodor-Fontane-Straße 10, Nauen, ☎ 033237-859 00, 22 Euro

Hörspiel „Gespenst von Canterville“ in Schöneberg

16:00 Eine Familie erwirbt Schloss Canterville. Niemand beachtet die Warnung, dass in dem alten Haus ein Gespenst sein Unwesen treibt. Das Zusammenleben zwischen dem Schlossgeist und den neuen Bewohnern gestaltet sich schwierig, vor allem für das Gespenst. Oscar Wildes „Gespenst von Canterville“ wird live von Monika Staesche gelesen und musikalisch von Stephan Wolff begleitet.

• **Planetarium am Insulaner** Muns-terdamm 90, Schöneberg, 9 Euro, ☎ 790 09 30

Täglich gewinnen

Ostermenü im Ganymed

Ostern ganz französisch – das können Gäste vom 19. bis 25. April in der Brasserie Ganymed am Schiffbauerdamm erleben. Die Küchenchefs des Traditionsrestaurants präsentieren eine kulinarische Osterüberraschung in drei Gängen, mit Feinem von Lamm und Fisch (32,50 pro Person, Reservierung: ☎ 28 59 90 46). Das Ganymed verlost 2x2 Ostermenüs.

• **Anrufen und gewinnen** heute bis 24 Uhr, ☎ 01378 40 34 58, Stichwort: Ostermenü (computer, 50 Cent pro Anruf aus dem dt. Festnetz, höhere Gebühren aus dem Mobilfunknetz). Die Gewinner werden benachrichtigt.

BERLIN GENIESSEN

Das Gelbe vom Ei

Zu Ostern stehen sie hoch im Kurs, meist hartgekocht und buntbemalt. Doch da ist mehr drin: Berliner Spitzenköche verraten ihre Rezepte für ausgefallene und edle Eierspeisen

■ VON KIRSTEN SCHIEKIERA

Eier sind ein kulinarischer Rohstoff mit unbegrenzten Möglichkeiten. Man kann sie verquirlen, kochen, pochieren, braten, in Essig einlegen, zu einem Soufflé aufschäumen, in Kuchen verbacken oder in ein Omelette verwandeln. In Berlins Spitzenrestaurants dagegen setzt sich ein neuer Trend durch. Eier werden zum Mittelpunkt von Vorspeisen und Hauptgerichten. Meist werden sie dabei sanft gegart, sehr sanft. „Gerade zur Frühstücksküche mit jungem Gemüse passen Eier wunderbar“, erklärt Pablo Löhle, Chefkoch des „Reinhard's“ im Bristol Kempinski am Kurfürstendamm. „Das Interessante an Eiern sind die unterschiedlichen Texturen, die Spannung zwischen Dotter und Eiweiß.“ Deshalb serviert Löhle Eier meist im Ganzen. Ein gebackenes Landei kombiniert der gebürtige Argentinier auf Erbsenpesto mit Spargel und Radicchio.

Löhles Variation vom Berliner Senfei ist fester Bestandteil der Karte des Reinhard's und eine zarte Variante des Klassikers. Das hat wenig mit dem Klassiker zu tun, in dem zerfledderte weiße Gebilde in einer zweifelhaften senfgelben Mehlpampe schwimmen. Der Küchenchef frittiert Bio-Landeier und Wachteleier. Er serviert sie mit Feldsalat, einem kleinen Zwiebelkuchen und einem Hauch von einer Senf-Mayonnaise. Wenn das Eiweiß auf leichten Löffeldruck nachgibt und das Gelbe noch schön flüssig bleibt, sind viele Menschen bereits glücklich. Mit ein wenig Geduld und Muße kann jeder das Eierkochen lernen. Hobbyköche, in denen das Herz des Versicherungsmathematikers schlägt, wählen im Internet die Website www.eirechner.de an. Dort erfahren sie, dass sie ein Ei mit einem Durchmesser von 40 Millimetern exakt vier Minuten und 18 Sekunden kochen müssen, wenn es später „kernweich“ vor ihnen im Becher stehen soll. Besser geht es nicht? Doch, denn alles was schlicht und perfekt erscheint, drängt auch nach neuen, nach höheren Weihen.

Das Onsen-Ei vom Sternekoch

Und so war es ein Geniestreich von Berlins Zwei-Sterne-Koch Christian Lohse, ausgerechnet einem Produkt, das auch in bester Qualität weniger als ein Euro kostet, eine völlig neue Nuance abzugewinnen. Das Onsen-Ei, das er in seinem Restaurant „Fischers Fritze“ serviert, ist ein kleines, in knusprig-goldener Hülle frittiertes kleines Wunderwerk. Das weiße Innere ist ungewöhnlich weich, es bleibt ein wenig durchsichtig und glänzt silbrig. Das Eigelb hingegen ist geschmeidig und bleibt dennoch in Form. Man möchte es nur langsam weglöffeln und es sich andächtig auf der Zunge zergehen lassen. Was ein Fehler ist, denn die wahre Raffinesse offenbart sich erst, wenn man einen größeren Bissen nimmt. Dann knackt die frittierte Hülle wie eine zarte Eierschale zwischen den Zähnen, während der wachsweiche Inhalt im Mund zerläuft. Das Äußere ist heiß, der Kern des Dotters nur lauwarm. „Irre“, „Genial.“, „Der Hammer!“, jubeln Lohse-Fans, und würden ihm dafür am liebsten schon mal den dritten Michelin-Stern verleihen. Aber auch die spektakulären Onsen-Eier werden von unauffälligen, gewöhnlichen deutschen Hennen gelegt. Sie kommen frisch vom Demeter-Bauernhof aus der Region, ihr Geheimnis ist allein die Zubereitungsart. Lohse dämpft die Eier exakt 42 Minuten lang bei exakt 61 Grad, dann schlägt er sie vorsichtig aus der Schale und paniert sie, um sie anschließend sanft zu frittieren. „Das geht nur mit Bio-Eiern, bei Eiern aus der Legebatterie löst sich das Eiweiß vom Dotter. Wir haben es probiert!“, erklärt der Chefkoch, ein Freund markiger Worte.



Für Pablo Löhle, den Küchenchef von Reinhard's, sind raffinierte Eiergerichte fester Bestandteil der Karte



Das teuerste Ei der Stadt: Das Onsen-Ei von Sternekoch Christian Lohse kostet mit allem Drum und Dran 35 Euro



Das gebackene Landei mit Pesto und Salat ist eine der leichten Köstlichkeiten aus der Küche von Pablo Löhle

Die Methode, Eier in ihrer Schale ganz vorsichtig zu erhitzen, stammt ursprünglich aus Japan. Dort garen sie traditionell in Jutesäcken in heißen Quellen, den so genannten Onsen. „Die Quellen enthalten Schwefel, die Eier schmecken nach dem Garen leicht faulig. Das würde hier sicherlich nicht so gut ankommen“, so Lohse weiter. Die Zubereitung lernte er einst von seiner Frühstücksköchin, seitdem hat er sie stetig verfeinert. Ungefähr 100 Onsen-Eier werden im „Fischers Fritze“ täglich gegessen. Mit Beilage kostet die Spezialität um die 35 Euro. Das Onsen-Ei ist, wenn man so will, das Fabergé-Ei der Berliner Gastronomie.

„Mit Eiern muss man zart und vorsichtig umgehen“, findet auch Firat Ataman. Bevor er Eier kocht, legt er sie zunächst mindestens zehn Minuten in warmes Wasser. „Sonst werden sie geschokt.“ Zu Beginn dieses Jahres übernahm der 29-Jährige die Küche des Restaurants „Hundekehle“ in Schmargendorf. Im April steht auf der Speisekarte eine Variation von drei Eiern mit einem Gemüsepuree von Rote Bete, Schwarzwurzel und Spinat. Ein frittiertes Ei ist dabei, ein pochiertes und ein Eigelb, das in Olivenöl gegart wurde. „Eiergerichte sind im Kommen“, sagt der Küchenchef. „Das liegt auch daran, dass sich endlich das Bewusstsein durchsetzt, dass

es auch wunderbare Gerichte gibt, die völlig ohne Fisch und Fleisch auskommen.“

Ein kulinarischer Tausendassa

Ein weiterer Reiz aus Sicht der drei Köche liegt darin, dass sich Eier beliebiger kombinieren lassen. Pablo Löhle schätzt die klassische Ei-Spinat-Variante, über die er weiße Trüffel hobelt, genau wie pochierte Eier zu Salat und Spargel. Lohse serviert seine Gourmet-Dotter je nach Lust und Jahreszeit mit Hummer, Königskrabbe, Gänseleber oder Pfifferlingen. Im Frühling wird er gebackene Onsen-Eier mit Frühlingsmorcheln und einem Coulis von weißem Spargel und Bärlauch auf der Karte haben. „Eier passen zu fast allem“, meint Lohse. Allerdings nicht zu jedem Getränk. Ein Riesling mit einer gewissen Restsüße würde wunderbar mit Ei-Gerichten harmonieren. „Niemand Kohlen-säure zum Ei!“, mahnt er jedoch. „Mineralwasser mit Sprudel macht den Geschmack total kaputt.“ Auch nicht Champagner. Der darf gerne zur Einstimmung, sollte aber niemals zur Begleitung getrunken werden.

Reinhard's Kurfürstendamm 27, Charlottenburg, ☎ 20 45 45 45, www.restaurant-reinhard's.de

Fischers Fritze Charlottenstraße 49, Mitte, ☎ 20 33 63 63, www.fischersfritzeberlin.com

Hundekehle Hundekehlestraße 33, Schmargendorf, ☎ 83 22 41 51, www.restaurant-hundekehle.de

Gebackenes Landei auf Erbsenpesto, Spargel und Radicchio

- **Zutaten Erbsenpesto** (Angabe für 4 Portionen) 650 g Erbsen, 180 ml Olivenöl, 45 g Basilikumblätter, 5g Minzeblätter, 1 Knoblauchzehe, 90 g Parmesan, 1/2 Zitrone
- **Zutaten Landei** 4 Bio-Eier, 50 g Mehl, 2 geschlagene Eier, 50 g Panko (jap. Paniermehl), 500 ml Öl zum Frittieren
- **Zubereitung** Basilikum, Minze-Blätter und Knoblauch mit Olivenöl im Rotor fein mixen. Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Trocken tupfen, mit dem Handmixer mit Basiliku-

möl und Parmesan zu grobem Puree mixen. Mit Salz Pfeffer und Zitronensaft würzen.

zen. Dann durch die geschlagene Eier und nochmals durch Paniermehl ziehen, damit eine stabile Panade entsteht. Im 160°C heißem Öl 3 Minuten frittieren.

KULINARISCHE LANDPARTIE

Mit dem Kiefernholzkahn ins Gourmet-Restaurant

Serie, Teil 5: Die Gast- und Raststätten der Spreewaldregion

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Dass ein Trip in den Spreewald sowohl für Körper und Seele als auch für den Magen vollendete Genüsse bietet, wusste nicht nur der Schriftsteller Theodor Fontane, das beweist auch der Selbstversuch. Auf der A13 geht es in einer guten Stunde aus Berlin Richtung Burg ins Herz des Biosphärenreservats. Wer auf den längst von Touristen erschlossenen über 1000 Flusskilometern und seinen 300 Nebenarmen etwas Besonderes garniert mit Snacks für den ersten Hunger erleben will, sollte bei Hagens Insel zu einer Kahnfahrt starten. Der Hafen von Fähmann Hagen Conrad in Burg ist so klein, dass dort nur zwei seiner zehn Kähne Platz finden. Und er liegt so versteckt, dass Laufkundschaft ausgeschlossen ist.

Wer mit Conrad auf seinen traditionellen Kiefernholzkähnen auf individuell geplante Routen gehen will, sollte besser vorab buchen. Dafür bekommt er Fahrten in den Sonnenauf- oder -untergang mit Wärmflaschen auf den Holzbänken und Lichtachsen wie im Pickler-Park auf dem Wasser, Grillkahnfahrten oder sogar poetisch angehauchte Touren mit Beschreibungen zur Flora und Fauna geboten – inklusive Spreewaldbrötchen mit hausgemachter Leberwurst und Gurkenspezialitäten oder Kaffee und Kuchen. Die kürzeste Tour durch die Streusiedlung dauert eine Stunde, die durch den Hochwald den ganzen Tag. Die Stunde kostet 40 Euro pro Kahn.

Zu Gast beim Sternekoch

Für den absoluten Entspannungs- und Gaumen-Höhepunkt kann nach den Tagesaktivitäten der Besuch im Hotel zur Bleiche empfohlen werden. Ebenfalls in Burg gelegen und jüngst zu Europas führendem Wellness-Hotel gekürt, sorgt das Haus für das Gefühl, nie wieder weg zu wollen. Der Wellness-Bereich mutet derart verspielt und vielfältig an, dass man sich erst einmal verläuft vor lauter Freude. Es duftet nach Holz und Lehm. Leinen ummantelt Liegen und Sessel und Blüten und Kräuter schmücken die Räume im Landhaus-Stil. Sollte man seinen Platz gefunden haben, ob am Innenpool mit offenem Kamin, im Meditationsraum, in der Bibliothek oder als Frau in einem Traum von weiß, dem Damen-Spa „Kleiner Himmel“ im ersten Stock – sofort sind Stress und Sorgen vergessen.

Oliver Heilmeyer, Küchenchef der zwei à la carte-, acht Hotel- und des Gourmetrestaurants „17füßig“ schafft es, noch eins oben drauf zu setzen. Von wegen kulinarische Diaspora in Brandenburg! Der Sternekoch versteht es, aus regionalen Spreewald-Spezialitäten kombiniert mit moderner Vital-Küche Geschmacksexplosionen zu zaubern, die ihresgleichen suchen. Begleitet von Weinen des kundigen Sommeliers Oliver Westphal und dem herzlich-kompeten-



Oliver Heilmeyer frühstückt mit seiner Frau auf einem Spreekahn

ten Service von Oberkellnerin Ute Lasch lohnt es sich trotz des Preises (vier Gänge um 75 Euro, neun Gänge um 150 Euro), die ungekünstelte Sterneküche Heilmeyers zu probieren.

Als Vorspeise verbindet die französische Belon-Auster den Geschmack des Meeres mit dem ländlichen des Lardo vom Wollschwein, die Kraftbrühe vom Perlhuhn mit Schwarzwurzelravioli und Rehschinken geraten intensiv ohne die Sinne zu überfordern und das zuvor in Milchkräutercreme eingelegte Wolfbarschfilet umhüllt sanft aber mit Nachdruck den Gaumen. Der anschließende Schlaf im geräumigen Doppelzimmer mit Sauna (250 Euro pro Person) könnte wohlgerne wohl kaum geraten, und das Frühstück mit Blick auf den hoteleigenen Kahnhafen und Produkten aus der hoteleigenen Landwirtschaft runden den Besuch in der Bleiche ab.

Wer den Südosten Brandenburgs weiter kulinarisch erkunden möchte, der dürfte auch im „Goldenen Hahn“ von Frank Schreiber in Finsterwalde fündig werden. Im Gourmetrestaurant mit 50 Plätzen bereitet der Inhaber und Küchenchef in mittlerweile dritter Generation regionale Spezialitäten wie das Niederlausitzer Heidelamm und Fisch aus der Müritz zu. Höchst kunstvoll arrangiert er Kräuterquarkschnitten an Gurken-Chutney, Leinöl-Kieselsteinen und Salatspitzen (8 Euro) oder Dreierlei vom Lausitzer Apfel (10 Euro). Gern schaut Frank Schreiber danach bei seinen Gästen vorbei – und spricht erfrischend herzlich über Zutaten und die Besonderheiten der Region, über die Theodor Fontane einst für den „gern in die Ferne schweifenden Märker“ schrieb: „Sieh, das Gute liegt so nah.“ Recht hat er. Warum gen Venedig ziehen, wenn dessen Zauber auch vor den Toren Berlins zu finden ist.

Hagens Insel Weidenweg 4, 03096 Burg/Spreewald, ☎ 035603-618 39, www.hagens-insel.de

17füßig im Hotel zur Bleiche, Bleichestraße 16, 03096 Burg/Spreewald, ☎ 035603-620, Di.-Sbd., ab 18 Uhr, www.hotel-zur-bleiche.de

Goldener Hahn Bahnhofstraße 3, 03238 Finsterwalde, ☎ 03531-22 14, Mo. ab 17 Uhr, Di.-Sbd. mittags ab 12 Uhr, abends ab 17 Uhr, www.goldenerhahn.com

