

## FEINKOSTTEST

Kaum eine andere schlichte Speise verlangt so viel Können wie **KARTOFFELSATAT**. Essig, Öl, Zwiebeln, Brühe und Gewürze müssen perfekt zusammenspielen. Unsere Jury fand schmackhafte Fertigprodukte

VON THOMAS PLATT

**K**äsekuchen, Tiramisu, Nudelsalat – sie alle gehören zu jenen Speisen, die gern auch als Mitbringsel dienen. Wenn endlich wieder gefeiert wird, werden sie in Eimern, Schüsseln oder Tupperdosen angeschleppt. Unter all ihren Zutaten, die das Ringen um eine individuelle Note willig ertragen, sticht vor allem eine hervor: der Stolz. Bei den drei Genannten kein Risiko, beim ebenfalls als Mitbringsel beliebten Kartoffelsalat aber durchaus.

Beim Kartoffelsalat liegen Gelingen und Scheitern ganz dicht beisammen. Bei wenigen traditionellen Zubereitungen gibt es so viele Fallstricke. Ohnehin ist man versucht, ihn mithilfe von gründlicher Würze, Essig und Zucker zu überzeichnen. Doch die Schwierigkeiten liegen nicht so sehr in den verwendeten Komponenten selber – obwohl Qualität und Behandlung von großer Bedeutung sind –, sondern in ihrer Harmonie. Die gerät allzu leicht ins Wanken.

**BEI DER ALTEN PREUSSISCHEN MACHART**, die sich auf das Provinzrequisit Tubenmayonnaise und die Freude am Satinierten stützt, fällt das kaum ins Gewicht. Zwar dürfte die mit dem Erfolg des Wiener Schnitzels in Berliner Restaurants heimisch gewordene süddeutsche Variante mit Brühe, Essig und Öl immer noch nichts für Kathedergourmets sein, aber sie lebt umso mehr von frugaler Raffinesse. Über sie verfügt nicht jeder Koch. Deshalb oblag es zwei absoluten Könern der modernen Biergarten-Cuisine, das hiesige Angebot aus Supermarkt, Metzgerei und ausgewählter Gastronomie zu sichten und gegebenenfalls auch zu richten.

Als sich Oliver Schuber und Ben Pommer vom Biergartenrestaurant „Brlo“ über die fahlen, leicht gelblich schimmernden Erzeugnisse von „Nadler“ und „Gut & Günstig“ beugten, schwante ihnen schon nichts Gutes: Rohe, ein bisschen zum Muffigen neigende Zwiebel, scharfer Essig und vor allem auch Süße gaben den Ton an, während der Hauptdarsteller lediglich durch die Konsistenz mürber Kelleräpfel auf sich aufmerksam machte. Die deklarierten Verdickungsmittel müssten überhaupt nicht sein, weil diese Aufgabe bereits die natürlich vorhandene Kartoffelstärke erfüllt, bemerkte „Brlo“-Chef Pommer. Beim mit Hefextrakt traktierten „Popp“ sei die Säure zwar geschmacklich etwas kundiger untergebracht, dafür trenne sich das Dressing auf dem Teller. Das zu „Popp Feinkost“ in Kaltenkirchen gehörende Label „Grünhof Bio-Kartoffelsalat“ bringt es dann bei seinen Kartoffeln fertig, dass sie zugleich verkocht und fest erscheinen. Die erstaunlich fruchtige Säure im vermutlich mit Kartoffelpulver schleimig angegedickten Sud könnte auch von Himbeeressig stammen.

**„PFENNIGS“ GEHÖRT** zu den Vertretern des Würfelschnitts. Nicht allein wegen dieser charakteristischen Kleinteiligkeit, sondern auch wegen Dill, Schnittlauch und Zucker könnte man das Produkt der ursprünglich in Moabit gegründeten Feinkostfabrik auch für einen Heringssalat halten, bei dem bloß der Fisch vergessen wurde. Pfennigs deftige „Art Berliner Frühling“ deutet eher auf einen ziemlich versoffenen Winter hin, und die trotz grober Zwiebelstücke dem Kartoffelstampf angehängte, erklärt liebliche Würfelware „Golfener“ und „Spreewälder“ würden sich auch als Katerfrühstück anbieten.

„Dahlhoff Frankfurter Kartoffelsalat“ ernüchterte die Juroren mit einer Verschwisterung von gekörnter Brühe und einem Eigelb, das so manches Elf-Uhr-Rührei vom Hotelbuffet zurück ins Gedächtnis bringt. Schließlich vermochte lediglich „Kugler“ zu punkten. Der manierlich angeordnete Salat des oberbayerischen Unternehmens nähert sich zumindest in Struktur, durch Schnittlauchbeigabe und einer gut eingebauten Senfnote dem an, was man unter einem zünftigen Kartoffelsalat versteht. Dennoch komme ihm die

namensgebende Zutat selber, so Küchenchef Oliver Schuber, „atemberaubend aromalos“ vor. „Rogacki“ begnügt sich zunächst mit der Rolle präzise angemachter Salzkartoffel, ehe die Süße „fast wie Zwiebelmarmelade durchschlägt“, befand er beim nächsten Testprodukt. Und auch dem Kartoffelsalat von „Bünger“ bescheinigte Oliver Schuber, der vor seinem Engagement am Gleisdreieck-Park in Sternrestaurants wie dem „First Floor“, dem „Vau“ sowie „Gidleigh Park“ im englischen Devon gewirkt hat, ein Aroma, das auf die Frische fein gehobelter Gurke sowie Liebstöckel und grob gehackter Petersilienstängel baut. Leider bleibt die salzarme Ausführung in fader Vorläufigkeit stecken, womöglich, weil der Fond erst über erkaltete Kartoffeln gegossen wurde.

**IM DIREKTEN VERGLEICH** mit dem Werk des Wilmersdorfer Fleischsommeliers wirkt der ebenfalls mit Maggikraut nicht geizende Pellkartoffel-Salat von „Feines aus Österreich“ wie im Fass vergorene Kartoffel. Freunde der Fermentation werden bestimmt Gefallen finden an dieser immerhin authentischen Hausmannskost.

Rundum zufrieden war die Jury mit „Caros Kartoffelsalat“. Die aus der Sorte Agathe und wenigen weiteren Zutaten komponierte Beilage vom gleichnamigen Imbiss in der Mitte des Schöneberger Winterfeldtmarktes wirkte fast zu schade, um an eine ordinäre Bockwurst verschwendet zu werden. Mit einer wesentlich elaborierteren, vor Zwiebel strotzenden und mit etwas Macis akzentuierten Gemüsebrühe und der buttrigen Sorte Annabelle geht Bruno Ebermann von „Teig & Füllung“ an den Start. Während das schmackhafte

Produkt Ebermanns berühmte Maultaschen beinahe zur Beilage werden lässt, scheint für Pamela Strohscheins mit Weißweinessig wunderbar abgestimmten Salat nach einem Rezept der ansonsten unbekanntenen „Frau Dr. Möhring“ eine andere Rolle vorgesehen. Die April-Wirtin schafft näm-

lich einen Kontrapunkt zu ihrem zu Recht beliebten panierten Schnitzel.

Mehr als nur einen Komparsen zur Hauptspeise will die Weinwirtschaft Lochner bieten. Mit einer satten, leicht gelierten Geflügelbrühe und zurückhaltender Säure gehört ihr Kartoffelsalat zu den Varianten, die sich erst lauwarm vollenden entfalten. Besonders gefiel den beiden „Brlo“-Meistern ein Hauch Kürbiskernöl, das einen nussigen Moment beschert. Dagegen wirkte „Barbas Küche“ wie ein restlos ausgemendelter Klassiker. Dieser goldgelb glänzende Salat, bei dem Zwiebel, Porree und vor allem ein leicht erdiges Kartoffelaroma von schöner Salzigkeit getragen werden, erinnert daran, dass beste Ausgangsstoffe sowie enorme Erfahrung dazugehören, um so etwas vermeintlich Einfaches und vielseitig Einsetzbares perfekt hinzubekommen.

**AUCH DER SIEGER** plädierte für einen Kartoffelsalat aus der Profiküche. „Broilersaft!“, rief Oliver Schuber und meinte damit eine mit gerösteten Karakassen gesteigerte Geflügelbrühe, deren Effekt von ihrem Schöpfer Sebastian Schmidt von den „Kurpfalz Weinstuben“ mit einer Prise Curry unterhalb der bewussten Wahrnehmung verstetigt wird. Die weichen Küstenknollen-Kartoffeln liefern dazu nicht nur die nötige Struktur, sondern auch das charakteristische Aroma. Von dezenter Säure und Pfeffer erhält es so etwas wie eine Kopfnote. Schmidts Salat würde in Gesellschaft der wunderbaren „Brlo“-Rippchen aus dem Smoker gewiss noch weiter aufblühen. Aber der Kartoffelsalat seiner Kollegen Schuber und Pommer ist ja wahrlich auch nicht von schlechten Eltern.

# Raffiniertes Gemisch



Fotos: iStock; Kai-Live Heinrich; Thomas Platt (3)



## GASTGEBER

Ben Pommer, Chef des Biergartenrestaurants Brlo am Gleisdreieck, Schöneberger Str. 16, Kreuzberg. Derzeit Essen bestellbar als Take-Away oder über den Lieferdienst „Wolt“. „Späti“ samstags und sonntags bei schönem Wetter geöffnet.

## Testergebnis im Überblick



## Spitze

**Kurpfalz Weinstuben**  
230 g 3,90 Euro, Wilmersdorfer Straße 93, Charlottenburg

## Sehr gut

**Barbas Küche**  
100 g 1,60 Euro, Kärntener Str. 26, Mi und Sa Markt Winterfeldtplatz (u. r.)



**Frau Dr. Möhrings Kartoffelsalat**  
100 g 2,50 Euro, „April“, Winterfeldtstraße 56, Schöneberg (o. l.)

**„Teig & Füllung“**  
500 g für 5 Euro, Sa 8 – 16 Uhr Markt Winterfeldtplatz

**Lochner Weinwirtschaft**  
200 g 5 Euro, Eisenacher Straße 86, Schöneberg

## Gut

**Caros Kartoffelsalat**  
250 g für 1,50 Euro, „Caros Imbiss“, Mi und Sa Markt Winterfeldtplatz

**Fleischsommelier Bünger**  
100 g für 1,50 Euro, Westfälische Straße 53, Charlottenburg

## Mittelmäßig

**Heidekartoffelsalat**  
100 g für 1,90 Euro, „Feines aus Österreich“, Leonhardtstraße 11, Charlottenburg

**Kugler natürlich frisch**  
500 g für 2,59 Euro, Frischeparadies, Morsestraße 2, Charlottenburg

**Rogacki Kartoffelsalat Essig & Öl**  
100 g für 1,60 Euro, Rogacki, Wilmersdorfer Straße 145, Charlottenburg

## Enttäuschend

**Dahlhoff Frankfurter Kartoffelsalat**  
hergestellt in Bayern, 1000 g für 5,79 Euro, Frischeparadies, Morsestraße 2

**Golfener Spreewälder Kartoffelsalat**  
1000 g für 2,99 Euro, z. B. Edeka und Netto

**Grünhof Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl**  
vegan, 400 g für 2,99 Euro, z. B. Denn's Biomarkt, Bio Company

**Gut & Günstig**  
herzhafter Kartoffelsalat, 1000 g für 1,59 Euro, Edeka

**Nadler Kartoffelsalat mit Essig & Öl**  
400 g für 1,69 Euro, Hit-Markt

**Pfennigs Kartoffelsalat**  
900g für 2,79 Euro, z. B. Edeka, Rewe

**Spreewälder Kartoffelsalat mit Essig & Öl**  
500 g für 0,99 Euro, Aldi

**Walter Popp Würziger Kartoffelsalat**  
400 g 1,79 Euro, Hit Markt

ANZEIGE

## Rum und Ähre



## Cuate Rum „Starter-Set“

Lernen Sie die ganze Vielfalt des karibischen Rums kennen. Ideal für eine gut ausgestattete Hausbar.

Enthält 4 Flaschen à 200 ml:  
No. 01 – Blanco Especial (38,4% vol.)  
No. 04 – Añejo Reserva (38,7% vol.)  
No. 06 – Añejo Reserva (40,2% vol.)  
No. 13 – Añejo Gran Reserva (40,2% vol.)

**39,99 €** (49,99 €/ Liter)

Bestellnr. 20054



## Ære Korn

Ein echtes Craft-Produkt von einem Hamburger Start-up, in bester Qualität mehrfach gebrannt in bester Handwerks tradition, zwei Jahre im Eichenfass gelagert.

Flasche 0,5 l  
33% Alkoholgehalt

**24,90 €**

(49,80 €/Liter)  
Bestellnr. 20039



**AUTHENTISCH NEAPOLITANISCHE PIZZABÄCKERKUNST**



**PIZZA NOSTRA**  
LYCHENERSTR. 2 10437 BERLIN  
MO-SA: 12-24 UHR | SO: 13-24 UHR  
T. +49 (0)30 4171 7000

www.pizzanostra.de

f PIZZA NOSTRA | pizzanostra\_berlin

## Fleischerei Bachhuber

Artgerecht aus Tradition.



Meisterliche Bratwurst aus eigener Produktion

Wilmersdorf - Güntzelstraße 47

sowie in  
Schöneberg - Bayerischer Platz 5  
Lichterfelde - Baseler Straße 3  
Zehlendorf - Mexikoplatz 1  
Borgsdorf - Bahnhofstraße 4  
und neu in Steglitz - Steglitzer Damm 35

facebook.com/FleischereiBachhuber | www.fleischerei-bachhuber.de

shop.tagesspiegel.de – Sie verschenken. Wir verschicken.

Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 4,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 7,95 €. Tagesspiegel-Magazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin.

SHOP  
**TAGESSPIEGEL**