

Testergebnis
im Überblick



Spitze

Maultaschen Teig & Füllung
100 g 2 Euro, Sa 8–16 Uhr, Markt Winterfeldtplatz bzw. Weinhandlung Viniculture, Grolmanstr. 44, Restaurant Otto, Oderberger Str., Mi–So 12–18 Uhr.



Sehr gut

Schwäbisch-Hällische Maultaschen
6 Stück/549 g 6,80 Euro, Manufactum, Hardenbergstr. 4–5, Charlottenburg



Maultaschen der Metzgerei Bernd Glasstetter
100 g 2 Euro, bei Restaurant Weinwirtschaft Lochner, Eisenacher Str. 86, Schöneberg

Gut

Omas Maultaschen Gourmet Compagnie
100 g 3,34 Euro, FrischeParadies Morsestr. 2, Charlottenburg

Maultaschen der Maultaschenmanufaktur
100 g 1,80 Euro, Yorckstraße 45, Kreuzberg

Mittelmäßig

Rickert Gourmet Compagnie Kalbfleisch Maultaschen
100 g 3,16 Euro, FrischeParadies Morsestr. 2, Charlottenburg

Enttäuschend

Kalbsmaultaschen vom Restaurant Alpenstück
5 Stück 7,99 Euro, Gartenstr. 9, Mitte

Fleisch-Maultaschen von Barbaras Küche
100 g 2 Euro, Kärntener Str. 26, Schöneberg oder Markt Winterfeldtplatz, Schöneberg oder Markthalle IX, Eisenbahnstr. 42/43, Kreuzberg oder Markt Karl-August-Platz, Charlottenburg

Schwäbische Maultaschen Metzgerei Treuter
2 Stück 4,06 Euro, „Die Maultasche“, Charlottenstraße 35–36, Mitte

Foto: Thomas Platt (8)

Sie machen ein Geheimnis um ihre inneren Werte – bis zum ersten Biss. Dann folgen Enttäuschung oder heiße Liebe für schwäbische **MAULTASCHEN**. Unsere Probierrunde fand nur eine Sorte unvergleichlich gut

VON THOMAS PLATT

Manche Gerichte sind mit ihrem Namen geschlagen. Labskaus, Hoppelpoppe und Obatzter zum Beispiel. Auch der Maultasche fehlt die sprachliche Anmut. Zum Glück nimmt man sie nicht beim Wort, sodass unappetitliche Assoziationen gar nicht erst entstehen. Vermutlich geschieht das deshalb, weil sie als Idee und als Produkt auf eine Weise überzeugt, die weiterführende Gedanken unterbindet.

Fragt sich, warum es diese Teigpäckchen überhaupt gibt. Mehlerzeugnisse mit Fleisch, die wesentlich einfacher herzustellen sind, beherrschen das Feld – man denke nur an unzählige Pastagerichte, Nudelpfannen und Aufläufe oder auch nur an die gute alte Boulette, in der altbackene Schrippen auferstehen. Im direkten Vergleich mit ihr könnte man die Maultasche als ihre Inside-out-Version bezeichnen, zumal sie einen ganz ähnlichen Zweck erfüllt.

Beide verdanken ihre Entstehung der Resteverwertung. Die in Teigplatten fixierte Zusammenfassung von Kleinteiligem stellt jedoch eine wesentlich ausgefeiltere Lösung dar als der gebratene Klops. Sie ermöglicht eine schonende Zubereitung und sorgt für eine gewisse Eleganz auf der bürgerlichen Tafel.

MITUNTER ABER ist der Chic bloß äußerlich, das bewies manches Produkt bei unserem Feinkosttest. Bestes Beispiel: „Metzgerei Treuter Schwäbische Maultaschen“. Sobald der fluffige Teig das Innere freigibt, steigt ein leicht säuerlicher Geruch in die Nase. Am Gaumen entfaltet sich ein Aroma, das an Weißwurst denken lässt, zumal eine schwammige Beschaffenheit die Assoziation bekräftigt. Sabine Hueck, Jurymitglied und Gastgeberin für diesen Test, schien beim Probieren fast froh, dass das recht glatte Brät aus dem schwäbischen Vaihingen mit viel Teig abgedeckt wurde. Die weiterfahrende Expertin, TV-Köchin und Inhaberin des Schöneberger „Atelier Culinário“ kennt sich mit Teigtaschen aus, nicht nur mit schwäbischen. In ihrer Heimat Brasilien gibt es sie in vielen Formen, Fügungen und mit Füllungen, allesamt geprägt vom Einfallsreichtum für modernes Streetfood.

Eher mit spitzen Fingern berührte sie die „Alpenstück Kalbsmaultaschen“. Das lag am langweiligen, nach dem Auftauen auch ein wenig schmierigen Teig, mehr aber noch an der zu lockeren, geradezu cannellonihaften Wicklung, in die Kochwasser eindringt. Die angenehm buttrig gefärbte Füllung zerfällt im Mund und später fällt einem lediglich jene unglückliche Begegnung von Pfeffer und Muskat ein, die den gesamten Geschmack verzerrt.

BEIM NÄCHSTEN TESTOBJEKT stellte Sabine Hueck fest, als das aus der heißen Brühe gehoben wurde: „Barbara mag Pfeffer.“ Zurückhaltend ausgedrückt, denn der brannte nach ein paar Bissen an den Zungenrändern und breitete sich wie eine beißende Wolke im gesamten Rachen aus. „Barbaras Küche Fleisch-Maultaschen“ brächen vollkommen ein „hinter dem Spinat-Muskat-Imperium“, resümierte Jurymitglied und Schauspieler Dietmar Bär. Er hielt es da schon mehr mit dem zwiebelig-milden Auftreten von „Rickert Gourmet Compagnie Kalbfleisch Maultaschen“. Allerdings störten ihn der faserige, teils rohe Lauch, der Senftön sowie ein sattsam vertrauter Brühegeschmack, den man bei einer Kantinen-Kohlroulade gerade noch hinzunehmen bereit ist.

Wesentlich mehr von ihrem Inneren gibt der etwas nach Kartoffelkloß riechende Wickel aus der „Maultaschenmanufaktur“ preis. Obwohl es sich um eine Rolle handelt, deren abgeflachte

Form die Verwechslung mit einer Tasche möglich macht, hindert der hohe Nudelanteil die lockere Hackfleischfüllung nicht daran, Nachdruck durch Brataroma und einen leichten Rauchton zu entfalten. Abgesehen vom Format handelt es sich hier fast schon um chinesische Dumplings, während der Hersteller von „Omas Maultaschen“ mit seinem hohen, grob gemesserten Fleischanteil und zurückhaltender Würze in eingefalteter Nudel beinahe schon den Strudeln zuzurechnen ist.

MEHR SUBSTANZ weisen die „Original Schwäbisch-Hällische Maultaschen“ auf. Das liegt zum einen am voluminösen Teig, der echten Biss gestattet und Getreidearoma zum Ausdruck bringt, zum anderen an einer Art Fleischgrütze, deren animalisches Duftspektrum von Leberwurst bis Bratenjus reicht. Man könnte höchstens einwenden, dass es sich um jene Form der Herzhaftigkeit handelt, die immerfort Bestätigung durch sich selbst zu suchen scheint. „Rundum ehrlich“ nannte Sabine Hueck Fleischer Bernd Glasstetters Werk. Sowohl die Konsistenz als auch die Würze haben etwas vollkommen Ausgereiftes, ja Perfektes an sich, ohne indes so wirken zu wollen. Anklänge an Fleischwurst und Hackbraten sowie eine schöne Majorannote definieren das Profil einer „hausgemachten“ beziehungsweise historischen Maultasche – und das im besten Sinne des Wortes.

Maultaschen verbergen immer etwas, naturgemäß. Umso wichtiger ist es, was sie offenlegen. Wenn es sich um Hoherfreuliches handelt wie bei „Teig & Füllung“, dann fühlt man sich ein bisschen so, als hätte man ein persönliches Geschenk ausgepackt. „Schmeckt nach mehr davon“, befand „Education“-Gründerin Nina Drombrovskis gleich

FEINKOSTTEST

Fleisch in der Tüte



Foto: Frank

bei der ersten Probe. Wie in diesem Satz summieren sich auch in den gelblich schimmernden Nudelteig-Quadern vielfältige Eindrücke zu einer wahrhaftigen Komposition. Zu ihr gehören ein geschmeidig-glatte, dottriger Teig, der den Zähnen nachgiebigen Widerstand bietet wie beste Tagliatelle, außerdem ein nur leicht gelockertes Brät und dazu eine geschmackliche Exzellenz, die den originären Schweinefleisch- und Speckgeschmack mit Zwiebel, Petersilie und Pfeffer behutsam stützt. Dass Liebstockel darin kurz aufflackert, wirkt wie die Signatur von Anusha Sundaresan und Bruno Ebermann, den Schöpfern dieser deftigen Delikatessen.

Wenn diese beiden samstags an ihrem Stand auf dem Winterfeldtmarkt Maultaschen feilbieten, dann ist das weit mehr als lokale Folklore.



Foto: Doris Spiermann/haus

Gastgeberin. Sabine Hueck, Atelier Culinário, Schöneberg, Kyffhäuserstr. 21, Tel. 51 64 69 90, Do/ Fr 17–22, Sa 12–16 Uhr

RestaurantKRITIK

Ein neuer Küchenchef, erfreulich inspirierte Küche zu gehobenen Preisen: So könnte das **LUBITSCH** wieder zum Lieblingsrestaurant werden – und das selbst in Zeiten der Pandemie



Foto: Lubitsch / comon

Beim ersten Anlauf an einem winterlichen Abend zu Beginn dieses Jahres waren die Gäste im Restaurant „Lubitsch“ längs der Wand platziert, eng wie die Sardinien. Und uns quetschten sie trotz Reservierung noch dazwischen. Der freie Tisch dort vorne an der anderen Seite? „Leider fest reserviert!“ Der Kellner reagierte pampig damals. Die ausgefahrenen Ellbogen der Nachbarn kamen meinem Wasserergas gefährlich nahe. Wir verließen das Lokal, ohne etwas zu verzehren.

Beim zweiten Anlauf hatten wir nun explizit draußen reserviert. „Zu kühl“, befand der Ober. „Nö“, sagte ich, „wir haben uns ja warm angezogen.“ Drinnen standen die Tische nun viel weiter auseinander; es waren längst nicht alle besetzt. Der Hinweis auf einen neuen Luftfilter und ein offen stehendes Fenster überzeugten uns, an einem kleinen Tisch in der Ecke Platz zu nehmen.

Knackiges Brot mit Kräuterquark und ein guter, klassischer Zweigelt von Paul Kerschbaum aus dem Burgenland (28 Euro) wärmten rasch die Erinnerung an die großen Zeiten im „Lubitsch“ auf, das ich lange geschätzt und etwas aus den Augen verloren habe. Dem aktuellen, aus Görlitz stammenden Koch Michael Weigt eilt ein guter Ruf voraus. Das macht neugierig.

Die Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen und Kernöl war samtig und sämig, wie sie sein muss, reicher durch Kokosmilch, ein einfaches Herbstgericht in bauchiger Schale (9 Euro). Das Rotkohl-Schaumsüppchen war schön schaumig geschlagen, schmeckte säuerlich mit intensivem Rotkohlgeschmack und enthielt scharfe Meerrettich-Ravioli, eine einfache Idee, gekonnt inszeniert (12 Euro).

Statt bei den Klassikern wie Wiener Schnitzel, Spinatknödel oder Zander wurden wir fündig in der Rubrik „Das geht immer“. Zu den goldbraunen Ecken vom Ziegenkäse passten Birnenviertel mit feinem Zimtgeschmack und karamellierte Walnüsse, dazu frischer Rucola (16 Euro). Die Ahi Poke Bowl, auf der Karte das modernste Gericht, kam mit Sashimi Tuna, nicht zu knapp dosiert. Die Avocado Viertel waren noch etwas hart, auch die Mangostreifen, aber geschmacklich in Ordnung. Wakami, ein mit Gurkenschnitzen aufgefrischter Algensalat, Senfkohl und Lauchkringel fügten sich harmonisch ein. Dazu passte die milde Soja-Honig-Senf-Sauce, serviert in einer kleinen Porzellanke (26 Euro).

Bei den Variationen von belgischer Schokolade gefiel besonders die Crème brûlée: zart unter der hart geflämmten Kruste, geschmacklich hervorragend. Als Kontrapunkt dazu schmeckte die wie eine Kugel Eis servierte Creme von der weißen Schokolade. Einige lose Schokostücke und die festlichen Goldfäden aus Zuckerguss ergänzten das Arrangement (11,50 Euro).

Fazit: eine in der Tat erfreuliche Küche. Und die Strategie, die Zahl der Gäste über Preise im erlaubten Rahmen zu halten, erscheint mir so abwegig nicht. Da die meisten von uns sicher seltener essen gehen als noch vor der Pandemie, darf es dann auch ruhig mal etwas teurer sein. ELISABETH BINDER

— **Lubitsch**, *Bleibtreustr. 42, Charlottenburg, Telefon 8862 6660, geöffnet täglich 12 bis 24 Uhr*

ANZEIGE

Lesen, Rätseln, Lachen

Das Biografische Rätsel

„Wer war’s?“ fragt der Tagesspiegel regelmäßig und sucht prominente historische Figuren aus Kultur, Gesellschaft oder Politik. Ein spannendes Rätselbuch für Kulturinteressierte, das süchtig macht.

Rolf Brockschmidt (Hg.): Das Biografische Rätsel, Verlag Der Tagesspiegel, Softcover, 132 Seiten

12,95 €

Bestellnr.: 19552



Klaus Stuttmann: Die Tagesspiegel-Karikaturen

Diese Jubiläums-Ausgabe versammelt alle die politischen Gestalten, die dem Karikaturisten seit Jahrzehnten Steilvorlagen für seine Arbeit liefern.

Verlag der Tagesspiegel, Softcover, 264 Seiten, 25 x 18 cm

19,95 €

Bestellnr.: 19839



Bildband East Side Gallery

Das Buch über den berühmtesten Mauerstreifen der Welt entstand in enger Zusammenarbeit mit der Künstlerinitiative East Side Gallery. Im Buch finden Sie rund 80 ausgesuchte Mauerbilder, die Hintergründe einzelner Werke und die Porträts der internationalen Künstler.

Kani Alavi, Jörg Schröder: East Side Gallery, Hardcover, 80 Seiten

9,95 €

Bestellnr.: 18452



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

Tagesspiegel-Shop, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin, Mo. – Fr. von 11 bis 16 Uhr. Zugang über Kundenparkplatz. 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 €, TagesspiegelMagazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin.

SHOP
TAGESSPIEGEL
REBUM COSMOSUBEE CAUSAS