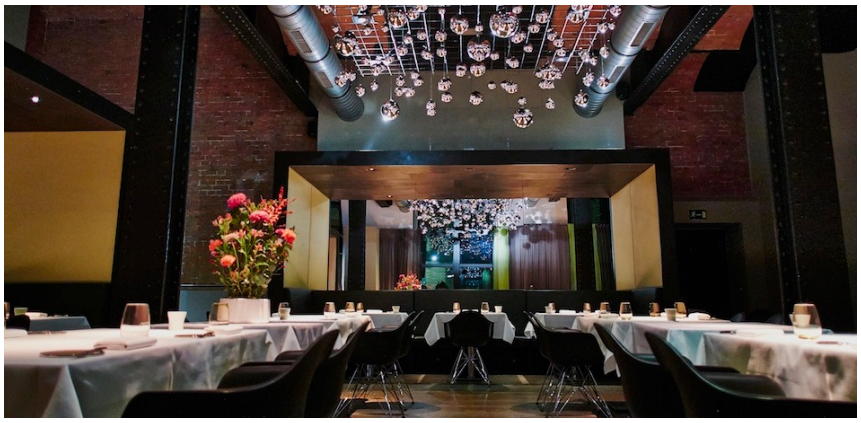
Berlin: Kein Bärenhunger auf Feinkost mehr?

Verlust der Sterne

Gleich drei Restaurants sind betroffen

Wird Berlin wieder Buletten-Metropole? Man besinnt sich nicht mehr als zuvor auf seine Wurzeln als Imbiss-Schlund, doch die Gourmetrestaurants haben es schwer in der deutschen Hauptstadt. Gleich drei sehr bekannte Adressen werden geschlossen oder ändern sich anderweitig: **Reinstoff, Alt Luxemburg, Sra Bua by Tim Raue.**

Das **Alt Luxemburg**, eine ebenso altes wie liebenswertes Lokal in Charlottenburg, hat nach 36 Jahren geschlossen. Der neue Hausbesitzer habe den Mietvertrag nicht mehr verlängert, berichten Ingrid und Karl Wannemacher und verabschieden sich schon etwas früher als gedacht in den Ruhestand. Der gebürtige Saarländer Wannemacher (67) war einer der wenigen Pioniere der Haute Cuisine in einem Berlin, dass sich weitgehend von Buletten und Currywurst ernährte. Er arbeitete zunähst als Souschef im legendären Maître von Henry Levy, dem ersten 2-Sterne-Restaurant Berlins. 1982 macht sich Karl Wannemacher selbständig und zählte neben Siegfried Rockendorf (Alte Waldschänke) und Franz Raneburger (Bamberger Reiter) zu den besten Köchen der Stadt. Seine berühmte Hummercremesuppe (oben im Bild) ist jetzt nur noch gedanklich in aller Munde.



Das 2-Sterne Restaurant **Reinstoff** (links) schließt Ende des Jahres. Küchenchef Daniel Achilles und seine Partnerin Sabine Demel wollen den nach zehn Jahren auslaufenden Pachtvertrag nicht verlängern und halten nach einer neuen Bleibe Ausschau. Einer der Beweggründe war die ungünstig im Keller liegende und zu kleine Küche. Ab Juli soll es bis zum Jahresende ein Menü mit den Evergreens des Hauses geben. Damit verliert Berlin mit dem veränderten und unter neuem Namen startenden ehemaligen **Fischers Fritz** ein weiteres 2-Sterne-Restaurants, denn im neuen Guide sind die Auszeichnungen erst einmal weg.

Das **Sra Bua by Tim Raue im Hotel Adlon** wird es dem Namen nach nur noch bis zum Ende des Jahres geben. Der Vertrag läuft nach fünf Jahren aus und wollte von beiden Seiten nicht mehr verlängert werden. Die panasiatische Küche soll aber so bleiben wie bislang. Das Sra Bua-Konzept wurde im Kempinski in Bangkok von Henrik Yde Anderson entwickelt, wobei es dort kulinarisch bestens funktioniert, während es an anderen Stellen nicht gut endete (Sra Bua by Amador im Kempinski Gravenbruch).

Nur noch Buletten statt Gourmet? Berlin hat noch ausreichend gute Adressen, ganz oben dabei ist das Esszimmer im Adlon.

Photocredit: Reinstoff, Alt Luxemburg