Neueröffnung in Berlin: Restaurant Macionga überrascht

Originelles Konzept:

Große Weinkarte

Bockwurst & Caviar

André Macionga war 16 Jahre Restaurantleiter und Chefsommelier für Tim Raue. Jetzt hat er im Berliner Westen sein eigenes Restaurant eröffnet, das auf seinen Namen hört. Gemeinsam mit Küchenchef Sebastian Leyer serviert er im *Macionga* ungewöhnliche Gerichte aus regionalen Zutaten und Weine, wie man sie eher selten findet.

Sebastian Leyer kochte zuvor im Restaurant Le Faubourg, dem originellen Pauly Saal sowie dem schönen Gut Boltenhof in Fürstenberg und betreibt eine Gärtnerei für „Gourmet-Gemüse“. Seine Küche will ohne Luxus-Zutaten auskommen. Leyers Lieblingsgemüse ist Sellerie, mit dem er sich die unterschiedlichsten Variationen ausdenkt. Im Keller des Restaurants verwandeln sich auch Kieferzapfen in großen Einmachgläsern zu vielseitigen Speisebegleitern – vom süßen Sirup bis zum knusprigen Topping auf gebratenem Schweinebauch an Zwiebelmarmelade. Wer diese Speise auf der Zunge spürte, soll den Geschmack nicht mehr vergessen. Leyer: „Ich bin Kochnerd und beschäftige mich in jeder wachen Stunde mit Essen.“

André Macionga (l.), Sebastian Leyer

Küchenphilosophisch sieht sich Leyers Aromenwelt mit jener in Nürnbergs *Etz* von Felix Schneider und der von Billy Wagners *Nobelhart & Schmutzig* verwandt. Sebastian Leyer: Wir machen keine Geheimnisse aus unseren Zutaten und verraten gerne, wo man sie kaufen kann. So unterstützen wir unsere Lieferanten und sorgen dafür, dass Gäste zu Hause selbst ausprobieren können, was man aus richtig guten Produkten zubereiten kann. Nicht alltäglich auch das gesamte Konzept, in dem Bockwurst und Caviar Platz haben. Neben der Speisekarte gibt es Urkraft-Menü sowie eine Kneipenkarte mit hausgebackenem Brot und Wurschtplatte.

Die Weinkarte trumpft mit über 700 Positionen auf, was in diesen sparsamen Zeiten ungewöhnlich ist. Die Flaschenpreise liegen zwischen 22 Euro für einen Sauvignon Blanc von der Loire und 2.222 Euro für den 1967er Süßwein von Château Yquem. Allein die Champagnerauswahl ist bemerkenswert. Den Schwerpunkt bilden jedoch Maciongas selbst kreierte Cuvées, die in Zusammenarbeit mit bekannten Winzern aus aller Welt entstanden, beispielsweise mit dem meisterlichen Horst Sauer aus Franken oder dem großartigen Rainer Schnaitmann in

Württemberg.

Macionga, Berlin, Xantener Straße 9, Do – Mo ab 18 Uhr.

www.restaurantmacionga.com

Photocredit: Macionga