

Bronzefenchel, afrikanische Minze, Pfefferbasilikum – aus Charlottenburg beliefert Ali Moshiri die Starköche der Stadt

VON DAVID WEYAND

Braune Lederstiefel, Röhrenjeans mit großer Gürtelschnalle und eine elegante Sonnenbrille, die Ärmel des gebügelten Hemds hochgekrempelt – einen Gärtner stellt man sich anders vor. Zielstrebig, doch vorsichtig tritt Ali Moshiri ins Beet. Einige Kräuter stehen hüfthoch, andere kauern sich nah an die Erde, entgegen können sie ihm nicht. Die Gartenschere in der rechten Hand, einen großen Strauß in der linken, bückt Moshiri sich immer wieder zum Schneiden. Auf die frische Ware freut sich schon ein Kunde am Rande des Beets.

Persisches Zitronenbasilikum, Afrikanische Minze, Bronzefenchel, Zitronenverbene und Bergoregano – mehr als 400 verschiedene Kräuter, davon alleine 40 Sorten Basilikum, wachsen auf dem Charlottenburger Gelände. Basilikum, erklärt Moshiri, ist eben nicht gleich Basilikum: Persisches Lila-Basilikum wächst bis zu 140 Zentimeter hoch, schmeckt nach Anis und Fenchel und passt besonders gut zu gegrilltem Fleisch, Salat oder Fisch. Pfefferbasilikum, ursprünglich aus Mexiko, riecht und schmeckt nach Paprika und eignet sich für gekochte Fleischgerichte. Die Blätter des Yotis-Basilikums wiederum sind fleischig und haben einen aromatischen Pfeffergeschmack. Moshiri riecht und knabbert an einem Blatt, lässt den Geschmack auf der Zunge zergehen, wie ein Sommelier bei der Weinprobe.

Hier wachsen auch Brennnesseln und Löwenzahn: für die Käfer

Der „Exotische Kräutergarten“ am Fürstenbrunner Weg 72 ist ungefähr doppelt so groß wie der Pariser Platz vor dem Brandenburger Tor. Das Brummen der angrenzenden Autobahn ist genauso zu hören wie das Knistern der Hochspannungsleitung, die die Felder überzieht. Dennoch strahlt der Ort Ruhe aus. Die Pflanzen wiegen im Wind, es duftet nach ätherischen Ölen. „Ich sollte hier eigentlich Seminare für gestresste Manager geben“, sagt der 47-Jährige und lacht. Dennoch sucht er schon seit zwei Jahren nach einem schöneren Platz für seinen Garten, bisher allerdings vergeblich.

Zwischen den Kulturpflanzen wachsen auch Brennnesseln, Löwenzahn und Spitzwegerich. Moshiri greift nach einem Gierschstengel und inspiziert die weißen Blüten. „Sie bieten Nützlingen wie Marienkäfern und Ohrenkneifern einen Rückzugsraum, außerdem sind auch sie essbar.“ Der Gärtner und seine vier Mitarbeiter setzen auf biologischen Anbau. Allein schon die Vielfalt und die ätherischen Öle der Kräuter verhindern einen übermäßigen Schädlingsbefall mit Blattläusen oder Spinnmilben.

Seit 30 Jahren beschäftigt sich Moshiri schon mit Kräutern, Köche der besten Restaurants, dem „Margaux“ zum Beispiel oder der „Quadrige“, kaufen bei ihm ein. Danijel Kresovic, Chefkoch des Restaurants 44 im Swissôtel, der ein großes Faible für Kräuter hat, tauscht sich mit ihm auch über Rezepte aus. So entstand der flüssige Kräutersalat: Die kalte Suppe serviert der Küchenchef mit Feta, Rote-Bete-Würfeln und gebackenem Ei. Wahrscheinlich habe er noch nie so oft einen Gang verkauft wie diesen. Kresovic ließ sich von Moshiri auf der Dachterrasse des Restaurants am Kudamm einen Garten mit 90 unterschiedlichen Kräutern anlegen: Orangenminze, japanischer Wasserpeffer und Römischer Sauerampfer wachsen in hüfthohen matt-schwar-

zen Kübeln. Wie ein Vater, der seinen Kindern mit der Hand durch die Haare wuschelt, streicht Kresovic durch die Blätter, zupft Welke heraus, reibt und riecht an den Kräutern. Dabei geht es nicht nur um Geschmack, sondern auch um Ästhetik. Die Beete machen viel Arbeit, aber die Gäste sind sehr angetan.

Moshiri sieht sich auch als Kulturvermittler zwischen seinem Geburtsland Iran – er spricht von Persien – und seiner Wahlheimat Berlin. Mit seinen Kräutern will er der Stadt etwas zurückgeben, aber beim Harken, Pflanzen und Gießen verspürt er manchmal Heimweh: „In meinem Garten fühle ich mich an Persien erinnert.“ Geboren und aufgewachsen ist er in Shiraz, der fünftgrößten Stadt Irans, berühmt für ihre Gartenkultur und Rosenzuchtungen. Zum Frühstück aß er immer Weißbrot mit Schafkäse und dazu persische Minze. Anschließend lief er über üppig bewachsene Felder zur Schule, an Geschäften vorbei, die ausschließlich Kräuter verkauften. Der Geschmack, die Düfte faszinieren ihn bis heute.

Während der Kräuterstrauß in seiner Hand weiter wächst, erzählt er vom persischen Mediziner und Gelehrten Ibn Sina, lateinisch Avicenna, den Noah Gordon in seinem Bestseller „Der Medicus“ zur Ro-

manfigur verarbeitete. Avicenna schrieb vor 1000 Jahren, dass er Menschen mit inneren Schmerzen am liebsten die Bäuche aufschneiden würde, um darin persisches Schnittlauch zu verteilen. Heute weiß Moshiri, der auch Kochkurse für Krankenkassen macht und in Schulen Kräuterbeete mit Kindern anlegt, was der Gelehrte im Sinn hatte: Der Schnittlauch hat eine stark antibakterielle Wirkung.

1979, mit knapp 18, kam Ali Moshiri nach Marburg, um Deutsch zu lernen. Später studierte er in Berlin ein paar Semester Biologie und schließlich Tiermedizin. Um dann noch mal zu wechseln und im Fach Pharmakologie zu promovieren. Statt in die Chemieindustrie zu gehen, entschied er sich für seine eigentliche Leidenschaft, die Kräuter. Nützlich war die Uni trotzdem: Sein Wissen über Pflanzen basierte auf dem Studium, ohne das er vielleicht nie kochen gelernt hätte. „In Persien spielt das Essen eine große Rolle, und es duftet immer ganz toll. Das

Man muss bei den Kräutern aufpassen, was man isst. Nicht zu viel wässern. Und: „Schneiden, schneiden, schneiden“, rät der Experte. Außerdem solle man beachten, dass manche Pflanzen mehr, manche weniger Sonne vertragen. Minze, Zitronenmelisse und Estragon mögen es schattig, Rosmarin, Thymian, und Salbei brauchen viel Licht. Ein befreundeter Gärtner förderte Moshiris Begeisterung und verpachtete ihm in Schleswig-Holstein etwas Land und Gewächshäuser. Dort betrieb er seinen ersten professionellen Kräutergarten, bis es ihn zurück in die Hauptstadt zog, wo er nach verschiedenen Stationen seit 2006 das Gelände am Fürstenbrunner Weg beackert. Dort können Kunden die Ernte zwischen Mai und September direkt kaufen; Moshiris Laden „Rango Bu“ in der Christstraße 29 in Charlottenburg ist das ganze Jahr geöffnet. Beratung durch den Chef ist inklusive: Nach Lakritz schme-



Der Berliner Medicus. Über 400 verschiedene Kräuter, darunter allein 40 Sorten Basilikum, hat der persische Pharmakologe angepflanzt.

Fotos: Mike Wolff

Herr Moshiri und sein Kräutergarten

Von TISCH zu TISCH

No. 45

Ferkelfilet mit knusprigem Erbspüree

VON BERND MATTHIES

Es lohnt sich immer mal wieder, rund um den Kollwitzplatz nach neuen Restaurants zu schauen, denn dort fluktuiert es wie verrückt. Es wird viel ausprobiert und wieder verworfen, und am Ende kommt dabei meistens heraus, dass die von Touristen überlaufene Gegend nichts anderes brauchen kann als eingängige Küche von überall, und die möglichst billig. Ausnahmen sind selten und selten von Dauer – ein Beispiel ist das schnell gekommene und schnell wieder gegangene Majakowski in der Knaackstraße.

Was allerdings überhaupt nicht ins Bild passt, ist der ambitionierte Nachfolger. Traditionsküche aus Berlin und Brandenburg, modern gemacht – das hat sich seit den Glanzzeiten Siegfried Rockendorfs niemand mehr so richtig getraut, und auch die liegen 20 Jahre zurück. „No.45“, nicht überraschend ein Hinweis auf die Hausnummer, heißt das relativ neue Restaurant, das sich in den schlichten, holzgetäfelten Wänden des Vorgängers eingerichtet hat. Wesentliches Kennzeichen: Die Kellner tragen Pepita-Hütchen.

Die Speisekarte verspricht zu vernünftigen Preisen dezidiert „Hauptstadtklassiker“ und „Brandenburg“; das wollen wir mal nicht so ganz ernst nehmen und vor allem als Hinweis auf die Herkunft der



No. 45, Knaackstr. 45, Prenzlauer Berg, Tel. 440 413 25, Dienstag bis Sonntag ab 18 Uhr geöffnet. Foto: Kai-Uwe Heinrich

Produkte verstehen. Wie die Küche hier arbeitet, zeigt am besten das Berliner Eisbein, das keins ist: Es handelt sich um saftig kurz gebratenes Ferkelfilet mit einer Kugel aus knusprig gebackenem Erbspüree, einem Gewürzpulver auf der Grundlage von Schwarte und einem Löffel Senf.

Wer jetzt fragt, was denn dieser Unfug solle, der ist auf jeden Fall in einem anderen Restaurant besser aufgehoben. Mir hat's gefallen, es war sehr präzise gemacht, gut gewürzt und angenehm leicht. Auch die Kohlroulade dürfte all jene enttäuschen, die auf einen Hackfleischberg in brauner Sauce hoffen, denn hier ist sie aus Spitzkohl mit Hechtmousse gewickelt, arrondiert durch etwas Saiblingskaviar, einen Hauch von Senfgeruch und ein säuerliches rotes Kartoffelpüree. Berliner Leber: Eine Kugel Kalbelebercreme, etwas Püree aus Sieglinde-Kartoffeln, Apfelscheiben und kleine rote Schmorzwiebeln; aus dem Hauptgericht wird hier eine raffiniert auf den Kopf gestellte Vorspeise, auch das hat mir in seiner nicht zu süßen Abstimmung gut gefallen.

Ob der Kalbstafelspitz eine Brandenburger Tradition hat? Mir ist sie nicht bekannt. Also nehmen wir einfach an, dass das Kalb hier aus Brandenburg gekommen ist. Das Fleisch, kurz rosa gegart, war ein wenig zäh, harmonisierte aber gut mit knackigen Erbsensprossen, Zwiebeln und einem Hauch Lavendel. Die Apfelscheiben hatten hier einen zweiten Auftritt, passten sich aber wieder ganz dezent an. Gebratenes Forellenfilet mit Bronzefenchel und (Shiitake-)Pilzen und Kartoffelpüree – auch das fanden wir ganz achtbar, obwohl die extravagante Beigabe, ein Erdbeerkompott mit Minze im Extraglas, ziemlich daneben stand. Schließlich probierten wir ein rosa gebratenes Entenbrustfilet, etwas dröge, das neben einem, ja, Salat aus Pellkartoffeln, grünen Bohnen, Lauchzwiebeln und Pfirsich nicht so recht zur Geltung kam.

Der Salat bekam vermutlich durch den Pfirsich einen süßlich-metallischen Beigeschmack, der dem Experiment insgesamt nicht guttat, aber es ist sicher besser, mal mit einem Experiment zu scheitern als es erst gar nicht zu versuchen. Als Dessert gab es beispielsweise „Berliner Luft“, einen Klassiker, der hier mit weißem Schokoladeneis und Holunderschaum frei, aber nicht unoriginell interpretiert wurde. (Vorspeisen um 8, Hauptgänge um 18 Euro, Menüs 42/72 Euro.)

Weshalb die Weinkarte ihren Schwerpunkt auf italienische Weine legt, ist mir nicht klar geworden. Es gibt allerdings auch Ergänzendes aus Österreich und Deutschland; der grüne Veltliner aus dem Weinviertel kam mir ziemlich substanzlos und flach vor, er kostete allerdings auch nur bescheidene 26 Euro.

Das ist also ein originelles Restaurant, das sich in moderner Küche versucht, ohne die Verfremdung zu übertreiben. Es hat eine Chance wirklich verdient. Aber ob es die am Kollwitzplatz auf Dauer hat, vermag ich nach dem Essen nicht zu sagen.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Pfifferlingsrisotto

VON HOLGER ZURBRÜGGEN

Die einen Pilze verlassen uns ja gerade, die anderen kommen: Für das Risotto können Sie Pfifferlinge nehmen oder, wenn's die auf dem Markt nicht mehr gibt, Steinpilze – auf jeden Fall ein Pfund für vier Personen. Die Pilze putzen Sie erst mal mit dem Messer, und dann werden sie ganz kurz gewaschen, so dass da keine Reste mehr von kleinen Tieren dran sind. Am besten gibt man noch ein bisschen Essig ins Wasser, so ein Schnapsglas voll, bei Kopfsalat macht ich das auch immer. Dann nehme ich ein sauberes Tuch, schlag die Pilze darin ein, knote die beiden Enden zu oder halte sie richtig fest und wedele damit ein paar mal. Und danach tupfe ich



Teelöffel Zwiebeln dazu, die werden auch ein bisschen angeschwitzt. Und jetzt der Reis, 140 Gramm, das soll ja eine Vorspeise sein oder ein kleiner Zwischengang. Wichtig ist: Carnaroli-Reis. Dazu gebe ich 4 cl weißen Portwein (roter ist farblich zu dominant), 8 cl Weißwein, zwei Blatt Lorbeer und einen kleinen Zweig Rosmarin, das rühre ich alles gut durch und fülle mit 200 ml heißem

Gemüsefond auf. Das Ganze lasse ich aufkochen, einmal umrühren, Salz und Pfeffer dran, und dann zehn Minuten langsam vor sich hin köcheln lassen. Jetzt noch mal 100 ml heißen Gemüsefond dazugießen, Lorbeerblatt und Rosmarin können raus, dafür hebe ich einen Esslöffel Butter unter das Risotto. Nach 15 Minuten kommen je zwei Esslöffel geriebener Parmesan und gehackte Blatt Petersilie darunter. Die Konsistenz muss schön cremig sein, das Risotto sollte noch laufen – aber bitte keine Sahne reintun! Und wenn Sie zufällig Kalbsjus haben: Trüffel Sie ein bisschen um das Risotto herum auf den Teller.

— Holger Zurbrüggen arbeitet in seinem Restaurant Balthazar am Kurfürstendamm

ANZEIGE

Birnschnitz, das Jubiläums-Brot des Monats.
www.das-BioBackHaus.de

... und der Wein dazu

Es gab eine Zeit, da kam dem kultivierten Deutschen deutscher Wein nicht ins Haus. Grauburgunder galt als spießig, Pinot Grigio war das Getränk der Stunde. Das hat sich zum Glück verändert, was an den Trinkern, aber auch an den Winzern liegt. Und der Verband deutscher Prädikatsweingüter (VdP) spielt dabei eine

nicht unerhebliche Rolle. Flaschen, die dessen Siegel tragen, können so schlecht nicht sein. Am kommenden Wochenende feiert der VdP seinen 100. Geburtstag und zwar, Glück gehabt, in Berlin. Da kann man bei unzähligen Weinproben und -menüs testen, was Deutschland so zu bieten hat (www.vdp.de). kip