

# Drei Restaurants, die von sich Reden machten



Matthias Buchholz

**B**uchholz Gutshof Britz, Berlin... wieder viel gereist, gegessen, getestet, meist in Städten, im urbanen Leben. Eine ganze Reihe von Küchenchefs haben wir aber auch besucht, die sich auf und davon gemacht haben, ins Grüne, um Neues aufzubauen, mitsamt Kochkunst, Kind und Kegel. Unsere drei schönsten Landpartien stellen wir diesmal vor, kleine, große, nahe, ferne, die erste in Berlin, mitten im Stadtteil Neukölln - man glaubt es kaum! Über ein Jahrzehnt war Matthias Buchholz der viel gefeierte Küchenchef im Restaurant „First Floor“ im Hotel „Palace Berlin“. Im letzten Jahr dann hat er sein erstes eigenes Restaurant eröffnet, im frisch renovierten Gutshof Britz. Rinder, Schafe, Maulbeerbäume, Hühner gackern auf der Wiese. Aus einem alten Rittergut ist der Hof hervorgegangen. Ein Schloss gibt's auch, eine Dorfkirche und ein Museum. Buchholz selber ist ins „Schweizer Haus“ gezogen, in die ehemalige Unterkunft der Melker, aus Fachwerk. „Ich hatte einfach keine Lust mehr auf karierte Maiglöckchen und Teller-Ikebana“, sagt er. Jetzt serviert er einen Mix aus gehobener Landküche und wunderbar unkomplizierten Klassikern aus dem „First Floor“. Saftig, aromatisch, perfekt gebraten war die Gänseleber auf Roter Bete und Lauch. Der geröstete Schweinebauch auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Radieschen und frischer Brunnenkresse war so wunderbar kross, dass man sich am Nachbartisch beim ersten geräuschvollen Zubeißen gleich das Gleiche wünschte. Der schöne Abschluss: Crème brûlée mit selbstgemachtem Schokoladen-Eis. Das Magazin „Der Feinschmecker“ verteilte Buchholz am neuen Ort auf Anhieb zwei volle „F“. Darauf stoßen wir an, mit echt Neuköllner Fassbrause! Im Sommer wird

übrigens auch im Biergarten serviert. Am Abend pfeifen die Nachtigallen. Buchholz Gutshof Britz, Alt-Britz 81, 12359 Berlin, Tel. +49-30-6003 4607, www.matthiasbuchholz.net

**A**ubergine at L'Auberge Carmel, Carmel... und weiter geht's in die Ferne, über den Atlantik, die USA hinweg, nach Kalifornien. Seit Jahrzehnten zieht es Künstler, Lebenskünstler, die High Society aus Los Angeles und San Francisco, ins schicke Städtchen Carmel, an der berühmten Highway One, zwischen Steilküste und Traumstränden. Dort ist nun auch Küchenchef Justin Cogley. Und den muss man sich merken! Wirklich! Unbedingt! Im Relais & Chateaux-Haus „L'Auberge Carmel“, dem schönsten Platz am Orte, hat Cogley sein Domizil aufgeschlagen. Bei Charlie Trotter in Chicago hat er gelernt. Und seine junge, wilde, mutige



Aubergine at L'Auberge Carmel

Küche hat er gleich mitgebracht. Vorher wurde in der „L'Auberge“ französisch gekocht, ganz klassisch, mit viel Butter, Sahne, Langleweile. Damit ist nun Schluss. Neue kalifornische Küche steht auf dem Programm. Schon als Amuse kamen Dungeness Crab und Seeigel in fein salzigem Meerwassergelee. Die Foie gras kombiniert Cogley gekonnt mit Rhabarber, Fenchel, Knoblauch, Schalotten und Chili. Danach gab's kalifornische Abalone, Seeohren, auf Favabohnen, mit Zwiebelblüten und geschmolzenem Lardo, hauchdünnem Schweinespeck. Das Ganze serviert Cogley im glitzernden Perlmutter der Abalone-Schalen und auf einem Bett aus Kelb, dem oft meterlangem Seetang, der sich direkt vor der Küste in richtigen Wäldern mit den Wellen wiegt. „Ich will, das die Leute nicht nur essen, konsumieren, sondern wieder ein Gefühl für die Produkte



Rapae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki

entwickeln, für die wunderbaren Dinge, die hier wachsen“, sagt der Chef. Dazu gehöre auch Respekt vor der Natur. „Ganze vier Jahre wächst eine Abalone bis sie auf dem Teller landet!“ Lieber Herr Cogley - weiter so! Wir waren schwer beeindruckt! Aubergine at L'Auberge Carmel, Carmel by the Sea, CA 93921, Monte Verde at Seventh, Tel. +1-831-624 8578, www.laubergecarmel.com

**R**apae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki, Aitutaki... nun, jetzt sind wir schon in Kalifornien, warum nicht noch ein Stückchen weiter, weiter gen Westen! Auf zur ultimativen Landpartie, ins beste Restaurant auf den Cook Islands! Der schönste Ort, den wir in diesem Jahr besuchen durften. Zwischen Tonga, Tahiti und Samoa liegt die Inselgruppe - momentan der wohl wahre, wirkliche Geheimtipp in der Südsee; 15 Inseln, 11.000 Einwohner, fast ausschließlich Maori. Lange dösten Land und Leute so ein bisschen vor sich hin. Ein Glück! Ein Stück heiles, buntes Polynesien blieb erhalten. Kein Nepp, kein Kitsch, kein Starbucks, kein McDonald's. Stattdessen geht man sanfte Wege. Junge Kreative, Visionäre bauen Bio-Farmen auf, aktivieren alte Handwerkskunst. Viel Schönes ist entstanden. Als schönste Insel unter den schönen Inseln gilt Aitutaki. Auf Aitutaki liegt auch das „Pacific Resort Aitutaki“, das beste Hotel im Land. Und dort, im „Rapae Bay Restaurant“ mit dem perfekten Palmen-Sandstrand-und-Lagunen-Blick, kocht Küchenchef Afifud Dean. Und das, was er macht, kann sich mit allem messen lassen, was wir an anderen Traumdestinationen bislang gegessen haben. Aromatisch, knackig, frisch war der Wahoo in der Sesamkruste, dazu mit Pfeffer angebratener Tunfisch, direkt vom Fischer, innen noch schön rosa. Die butterzarten Variationen vom Rind in würzigem Cabernet-Jus serviert Dean gekonnt mit Mango-Schaum und Paprika-Kompott. Highlight des Abends waren aber die „Tears of Joy“, süßes Orangen-Mus und über Kokosnussschalen geräucherte Inselerfrüchte, eingeschlossen in einer glitzernden „Träne“ aus Eis. Wahrhaft magisch! Schöner, überraschender kann ein Dessert wohl kaum sein. Rapae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki, PO Box 90 Amuri, Aitutaki, Cook Islands, Tel. +682-31 720, www.pacificresorts.com

Text: Dr. Stefan Elfenbein

# Three restaurants that are the talk of the town



**B**uchholz Gutshof Britz, Berlin... once again we have travelled, eaten and tested amply, mostly in cities, in urban environments. However, we have also visited a range of chefs who have headed for the countryside to establish something new, taking their kitchen skills - and the kitchen sink - with them. We now wish to present to you our three rural restaurants, small,



Buchholz Gutshof Britz, Berlin

large, near, far, the first in Berlin, in the middle of the district of Neukölln - difficult to believe! For over a decade Matthias Buchholz was the much-celebrated chef of the First Floor restaurant at the Palace Berlin hotel. Last year he opened the first restaurant of his own, in the freshly-renovated Gutshof Britz. Cattle, sheep, mulberry bushes, hens clucking on the grass. The establishment has been created from a former manor. There is also a castle, a village church and a museum. Buchholz himself has moved into the „Swiss House“, the timber-framed former home of the dairymen. „I simply had no more appetite for chequered lilies of the valley and Ikebana plates“, he says. Now he serves up a blend of sophisticated country cooking and wonderfully uncomplicated classics from the First Floor. The goose liver on beetroot and leek was juicy,

aromatic and perfectly roasted. The roast pork belly on luke-warm potato and cucumber salad with radishes and fresh watercress was so wonderfully crisp that the noise made biting into it persuaded the diners at the adjoining table to order the same. The delicious finale: crème brûlée with homemade chocolate ice-cream. The magazine „Der Feinschmecker“ promptly rewarded Buchholz with two full „F“ distinctions at the new venue. Let us raise a toast to this, with real Neuköllner lemonade! By the way, in summer meals are served in the beer garden. The nightingales sing in the evenings. Buchholz Gutshof Britz, Alt-Britz 81, 12359 Berlin, Tel. +49-30-6003 4607, www.matthiasbuchholz.net

**A**ubergine at L'Auberge Carmel, Carmel... and now we are heading far away, across the Atlantic and the USA, to California. For decades now artists, bon vivants, the high society of Los Angeles and San Francisco have been drawn to the chic little town of Carmel, on the renowned Highway One, between the cliffs and fabulous beaches. Chef Justin Cogley is now there, too. And his is a name to note! Really! Absolutely! Cogley has set up residence at the Relais & Chateaux establishment L'Auberge Carmel, the finest place in town. He learned his trade with Charlie Trotter in Chicago. And he brought his young, wild, bold cuisine along with him. Previously, the cuisine at L'Auberge was French, very classical, lots of butter, cream and boredom. An end has been put to all this. New Californian cuisine is the name of the game now. Dungeness crab and sea urchin arrived as amuse bouche, in a fine, salty seawater aspic. Cogley skilfully combines the foie gras with rhubarb, fennel, garlic, shallots and chili. After this there is Californian abalone on fava beans, with onion blossoms and melted lardo, wafer-thin



Justin Cogley



Rapae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki

strips of bacon. Cogley serves up the whole thing in the glittering mother-of-pearl of the abalone shells and on a bed of kelp, the frequently metre-long seaweed that grows directly off the coast in forests, flowing gently with the waves. „I want people to not only eat, to consume, but to develop a feel for the products again, for the wonderful things that grow here,“ says the chef. This includes respect for nature. „An abalone has to grow for four years before it reaches our plates!“ More of the same, Mr Cogley! We were very impressed! Aubergine at L'Auberge Carmel, Carmel by the Sea, CA 93921, Monte Verde at Seventh, Tel. +1-831-624 8578, www.laubergecarmel.com

**R**apae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki, Aitutaki... now, seeing as we are already in California, why not go a little further westward! Off to the ultimate rural idyll, to the best restaurant on the Cook Islands! The most beautiful place we have been fortunate enough to visit this year. Between Tonga, Tahiti and Samoa lies this island group - a hidden gem of the South Seas, comprising 15 islands and 11,000 inhabitants, almost exclusively Maori. The country and its people have led a secluded existence. And thank goodness they have! A piece of bright and colourful Polynesia has remained as a consequence. No tourist tat, no kitsch, no Starbucks, no McDonald's. Instead, the pace of life is gentle. Young, creative visionaries are establishing organic farms, activating old crafts. A lot of wonderful things have arisen as a result. The most beautiful of these beautiful islands is Aitutaki. Aitutaki is also home to the Pacific Resort Aitutaki, the best hotel in the country. And there, at the Rapae Bay Restaurant with its perfect views of the palm-strewn sandy beach and lagoon, is the realm of chef Afifud Dean. And what he creates compares with the very best that we have tasted so far in other dream destinations. Aromatic, crisp and fresh - the Wahoo in sesame crust, served with pepper-seared tuna, straight from the fisherman, still pink inside. Dean skilfully serves the meltingly tender variations of beef in spicy Cabernet jus with mango cream and pepper compote. Highlight of the evening, however, was the „Tears of Joy“, sweet orange mousse and island fruits smoked over coconut shells, enclosed in a glittering „tear“ of ice. Truly magical! It is scarcely possible for a dessert to be finer or more surprising. Rapae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki, PO Box 90 Amuri, Aitutaki, Cook Islands, Tel. +682-31 720, www.pacificresorts.com

Text: Dr. Stefan Elfenbein