HIER SPRICHT DER GAST

„First Floor", Berlin

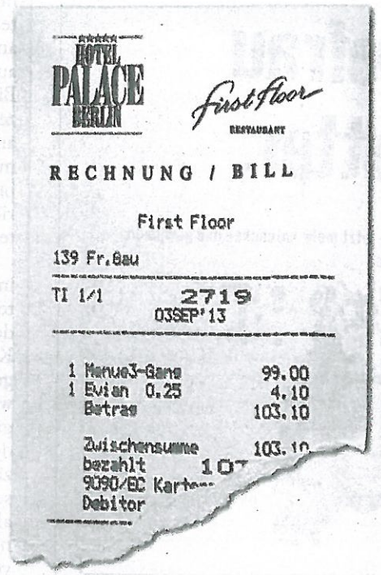
VON THOMAS PLATT

Manchmal verrät der äußere Rahmen so gut wie nichts von dem, was darin zur Aufführung gelangt. Es kann sogar sein, dass er in die Irre führt. Im ersten Stock des „Hotel Palace" am Europacenter herrscht die Selbstgewissheit eines luftig bestuhlten Clubs vor, dessen dichtes Seelenpolster so leicht nichts durchdringt. Nischen mit gerundeten Sofas hinter ovalen Tischen prägen das Bild genauso wie die von poliertem Rosenholz gerahmten Vitrinen, die nach Art einer Bibliothek die Wände bedecken und von einer Lichtdecke illuminiert werden. Was mag hier schon groß passieren?

Eine ganze Menge. Bereits ein Amuse-Gueule im Restaurant „First Floor" kann einen aus dem Sessel heben. Was da so harmlos-hell in tiefem Porzellan liegt, gibt sich nämlich unversehens als eine modernistische Montage zu erkennen, die vertrauten, im Allgemeinen schnell übergangenen Noten wie Gries, Hafer und Reis einen seltsamen, beinahe außernatürlichen Nachdruck verleiht. Küchenchef Matthias Diether erreicht das mit einem sozusagen weiß schmeckenden Dreiklang aus gedämpftem Weizenstroh, Sellerie und ungerösteten, hauchdünn geraspelten Macadamianüssen. Von einem Heu-Espuma befeuchtet, ruht das Ganze auf einer Hühnerfond-Basis. Deren vom Grund des Tellers aufsteigende Würze wirkt wie eine Lupe, die das gedörrte Getreide ganz nah heranrückt.

Bei „Ente – Aubergine – Sesam" dann werden die Zähne gebraucht. Nicht etwa, weil die rosa gebratene, aber stubenwarm servierte Entenbrust zäh wäre. Nein, es ist nur ein wohl berechneter Widerstand im zu Röllchen gewundenen Fleisch vorhanden, der zum ausgiebigen Kauen animiert und damit zum Auskosten des originären Geflügelaromas. Seine an Blut und Asche erinnernden Noten schwellen noch an, wenn die kräftig gebratenen Auberginenwürfel und eine Art Sesam-Kaviar ins Spiel kommen. So viel Bewegung im Mund ist ungewöhnlich in der Hochgastronomie – und sie zeigt nebenbei, was für eine außergewöhnliche Entwicklung Diether in den letzten Jahren durchlaufen hat.

Sowohl in dieser Speise als auch in zwei weiteren taucht schwarzer Knoblauch auf. DBei der Ente ist er eher konventionell eingesetzt und betont die dunklen Nuancen im Jus, bei der „Alaska Königskrabbe – Sanddorn – Erbse" bringt er in gesegneter Unscheinbarkeit die unterschiedliche Süße der drei Komponenten auf einen Nenner, und bei der Seeteufel-Tranche in Sauce riche mit Pfifferlingen schließlich bildet er – prächtig ergänzt von Nussbutter – den Schwerpunkt des Gerichts.



Das Vertrauen in diese an Pflaume, Lakritz und Miso erinnernde Zutat erweist sich gerade auch deshalb als gerechtfertigt, weil der Koch nicht wie viele seiner Kollegen der Versuchung erliegt, beständig die Produktionstiefe des Restaurants vorzuführen. Eher das Gegenteil ist der Fall. Drei, zuweilen vier, manchmal fünf Elemente sind bestimmend auf dem Teller. Beiwerk wird kurz gehalten.

Das hat nichts mit neuer Bescheidenheit zu tun, sondern kennzeichnet einen Stil der absoluten Frische und Unmittelbarkeit, zu dessen Prinzipien es gehört, am Abend das Kühlhaus möglichst leer gekocht zu haben. Die meisten Produkte werden ja nicht gerade besser im Regal. Deshalb besucht Diether seine Gäste gleich zu Anfang und bespricht mit ihnen das Menü auf der Grundlage der augenblicklichen Bestände.

Diese Strategie bringt quasi naturwüchsig auch geradezu anarchische Geschmacksverbindungen mit sich, die im Verein mit virtuoser Beherrschung neuzeitlicher Küchentechnik den eigentlichen Reiz des „First Floor" ausmachen.

Exemplarisch findet der Gast das vorgeführt am Heilbutt, der von Steckrübenmus und einem Geflügelfond begleitet wird, der von einem Hauch grünem Curry berührt ist. Im Zentrum befindet sich jedoch der in Gemüsemilch marinierte Fisch, dessen zartes Aroma im Sous vide-Garverfahren konserviert wurde. In einem Schaum findet sich die Milch dann wieder, und die Begegnung mit Steckrübe und Selleriestreifen verschafft dem Gang eine überraschende Erdigkeit.

Am vergangenen Donnerstag wurde Matthias Diether von einer Fachjury (der im Übrigen auch dieser Gast angehört) zum Berliner Meisterkoch des Jahres 2013 ernannt.

„First Floor" im „Hotel Palace" Berlin, Budapester Str. 45, Tel.: 030 / 2502 1020, www.palace.de. Geöffnet Dienstag bis Samstag von 18.30 bis 23 Uhr.