

# WIR WAREN ESSEN

Unsere Autoren aßen in Berlin und München. Mal gab es 27 Gänge vom hipsten Koch der Hauptstadt, mal feinste Steaks und Gin Tonics in gediegener Atmosphäre



Neuentdeckt

BERLIN

## Ernst

Der Ruheplatz im Wedding ist unscheinbar, fast trist. Und die derzeit heißeste Adresse der Hauptstadt. Grund dafür ist der 23-jährige Dylan Watson-Brawn, der schon in den besten Restaurants der Welt gekocht hat. Jetzt steht der Kanadier mit drei Köchen in der Küche des „Ernst“ und schneidet deutsche Rüben mit japanischer Eleganz. Wir und zehn weitere Gäste sitzen drum herum, sehen dabei zu und bekommen: „Möhren, die wir ganz langsam über selbst gemachter Holzkohle räuchern. Dazu geklärte Butter.“ Sie sind zart, süßlich und leicht herb. Tomaten-Dashi folgt sehr pur, sehr japanisch. Wenige Zutaten zu vereinen, das ist Watson-Brawns Linie, und sie zieht sich durch alle 27 Gänge. Während wir Gang 19, japanischen Eierstich, serviert bekommen, flambiert der Kanadier für Gang 20 gegrillten Aal – ein herrlich süßer Duft steigt auf. Diese Symbiose finden auch unsere Tischnachbarn genial. Nach drei Stunden, um neue Erfahrungen und zwei Kontakte reicher, hat der Ruheplatz plötzlich etwas überaus Erheiterndes. *Sarina Hunkel*

**25–30-Gänge-Menü 155 Euro**

Ernst, Gerichtstraße 54, 13347 Berlin; Online-Ticket-System, Mi-So ab 19 Uhr, [www.ernstberlin.de](http://www.ernstberlin.de)



Wiederentdeckt

MÜNCHEN

## Little London

Es ist schon ein bisschen her, dass ein Steak nur ein Steak war und ein Gin Tonic nur ein Gin Tonic. Beide sind die wahrscheinlich wichtigsten Trends der Gastronomie in den vergangenen Jahren gewesen. Das „Little London“ hat zwei Spezialthemen. Sie ahnen's schon: Steaks und Gins. Aber wie! Die Steak-Karte führt von Deutschland über Irland in die USA und nach Australien. Die feinen Chateaubriands, mächtigen Tomahawks und marmorierten Porterhouses kommen auf den 450 Grad heißen Montague-Grill, ein Stahlmonster in der Küche. Bevor sie glänzend beim Gast auf dem Teller landen, werden sie noch mit Wagyu Fett eingestrichen und bei voller Hitze gefinisht. Der Gast hat inzwischen seinen ersten Gin Tonic ausgetrunken, vielleicht einen Bathtub aus England oder einen Skin Gin aus Hamburg mit Rosmarin und einem mediterran aromatisierten Tonic – mit über 100 Positionen ist die Gin-Karte noch internationaler als die Steak-Karte. Und auch die Gäste im „Little London“ sind wie Steaks und Gins: aus aller Welt. *Jan Spielhagen*

**Steaks, je nach Herkunft, Gewicht und Schnitt ab 42 Euro**

Little London Bar & Grill, Tal 31, 80331 München, Tel. 0 89 / 1 22 23 94 70, So-Do 17-1, Fr 17-2, Sa 12-2 Uhr, [www.little-london.de](http://www.little-london.de)

# WIR WAREN ESSEN

Unsere Autoren besuchten ein Sterne-Restaurant in Nürnberg und einen Gasthof hoch über Bozen – und schwärmten von Dashi mit Forelle und Gröstl vom Rind



Neuentdeckt

NÜRNBERG

## ZweiSinn

Eigentlich standen bei meinem ersten Nürnberg-Besuch Brauhäuser und Rostbratwürste auf dem Programm. Stattdessen sitze ich im pikfeinen „ZweiSinn“ und lasse mir butterzartes Salzwiesenlamm mit Tupfen aus Sanddorncreme und Auberginenpaste schmecken. Als ich vom Geschick des jungen Kochs Stefan Meier hörte – bereits acht Monate nach Eröffnung erhielt seine Küche einen Michelin-Stern – siegte die Neugier. Auch in Sachen Einrichtung trifft das Restaurant den Zeitgeist: Erdtöne, Sand, Samt. Der aufmerksame Service trägt Jeansschürze und schenkt mehrmals vom fränkischen Silvaner nach, der eine charmante Begleitung für Dashi mit Forelle und Yuzu-Schaum mit Kohlrabi abgibt. Auf den Tellern wird konsequent Heimisches und Exotisches gepaart. Grandios! Aus vier Gängen und zwei Amuse-Gueules werden fünf kurzweilige Stunden. Und gerade als ich denke, der Besuch hätte schöner kaum sein können, überrascht mich Meier persönlich noch mit einem süßen Vierklang... *Sarina Hunkel*

**4-Gänge-Menü 85 Euro**

Äußere Sulzbacher Straße 118, 90491 Nürnberg,  
Tel. 09 11/92 30 08 23, Di–Sa 18–22 Uhr, [www.meierszweisinn.de](http://www.meierszweisinn.de)



Wiederentdeckt

BOZEN/KOHLERN

## Gasthof Kohlern

Achtung, Igel! warnt das Schild an der Bergstraße, die sich nach dem Dorf Kohlern hochschraubt. Weinberge links, Wälder rechts. Dann baut sich auf 1170 Metern Höhe ein Anwesen im alpinen Jugendstil auf: willkommen im „Gasthof Kohlern“. Auf der Karte gibt es ein Bauerngröstl (mit Fleisch vom Schwein) und ein Herrengröstl (vom Rind). Die Entscheidung fällt für Letzteres. Vorweg wird ein lauwarmer Kalbskopf mit marinierten Zwiebelringen und Schwarzbrotchips gereicht. Köstlich! Das zarte Fleisch für den Hauptgang wurde behutsam gekocht und anschließend mit den Kartoffeln in der Pfanne sautiert – ein durch und durch rustikaler Schmaus, aber dank der sorgsam Zubereitung nicht undifferenziert deftig. Dazu passt die Vernatsch-Cuvée „Campill“ vom Weingut Pranzegg. Ein würziger, leicht speckiger Rotwein, auf dessen Reben wir bei der Anfahrt geschaut haben. Apropos: Das nächste Mal nehmen wir die Kohlerer Seilbahn ab Bozen hoch zum Gasthof. Und trinken ein zweites Glas. *Klaus Simon*

**Herrengröstl 18,50 Euro**

Kohlern 11, 39100 Bozen, Italien, Tel. 00 33/04 71/32 99 78,  
Di–So 12–14, 19–21.30 Uhr. [www.kohlern.com](http://www.kohlern.com)