

RESTAURANTS I

Auf dem Gipfel der Kochkunst

Dass Berlins Gourmet-Papst Heinz Horrmann bei seinen Restauranttests nicht das sprichwörtliche Haar in der Suppe findet, kommt so selten vor wie ein kariertes Maiglöckchen in der freien Natur. Bei seiner Beschreibung des Restaurants Gabriele im Adlon-Palais ist das tatsächlich passiert. Für uns Anlass genug, Küche und Service des Hauses unter die Lupe zu nehmen. Mit einem durchaus bemerkenswerten Ergebnis. Von Peter Hauptvogel

Gabriele Feliciani ist ein Charmeur der Extraklasse. Weibliche Gäste umgarnt der temperamentvolle Mann aus den Abruzzen ohne Ansehen der Person. Für ihn scheint jede Frau eine Göttin zu sein. Und das, obwohl er selbst schon fast einen direkten Draht zum lieben Gott hat. Als er noch in Rottach-Egern am Tegernsee kochte, speiste der damalige Kardinal Ratzinger bei ihm. Und schrieb ins Gästebuch, dass er das Mahl „in Demut genossen“ habe. Verständlich, dass Gabriele das mittlerweile päpstliche Testimonial wie eine Reliquie hütet.

Gabriele ist aber nicht nur Koch und Charmeur, sondern auch Maître und Dompteur. Sein ausschließlich männliches Servicepersonal lässt er wie die Puppen tanzen. Obwohl die glatt gegelbten Herren ihr Handwerk perfekt verstehen, spart er nicht mit Gesten und Worten, um sie ständig zu neuen Höchstleistungen zu treiben. Eine Show, die nur noch durch ein sehr gutes Essen getoppt werden kann. Das liefert Gabriele dann auch prompt.

Für meine (angebotete) Frau und mich hatte er ein Überraschungsmenü zusammengestellt. Als Amuse-Bouche kam eine würzige Mortadella aus der Lombardei mit Parmesan und knusprigem Pizzabrot auf den Tisch. Als erster Gang dann Tatar vom Adlerfisch mit Tomatenmousse und nicht irgendwelchen, sondern ligurischen Oliven.

Eine ziemlich französische italienische Küche

Auf das Aha-Erlebnis folgte ein Vitello Tonnato, bestehend aus Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapern. Daran konnte kein Koch etwas falsch machen. Als Highlight erwies sich dann das Carpaccio von sizilianischen Scampi mit gegrillter Jacobsmuschel und Pesto. Köstlich! Ebenfalls wohlschmeckend, aber nicht gerade aus der leichten Küche, war die Kombination von Kalbskopf und Kalbszunge mit Senfsauce und Lauchgemüse. Auch die drei folgenden, exzellent zubereiteten Gänge – Bouillon vom Ganter mit Tortellini, gegrillter Schweinefuß mit Trüffeln und Kürbisgefüllter Pasta sowie Gänseleber mit Granatäpfeln – beinhalteten eine gewisse Schwere. Fett ist bei Gabriele eben kein Fremdwort. Insgesamt erinnert mich sein Angebot eher an französisch-provenzalische als an italienische Küche. Die gibt es bei vielen anderen guten Italienern in der Stadt.



Oase der Gastlichkeit: Das geschmackvoll eingerichtete Restaurant Gabriele befindet sich im Adlon-Palais in der Behrenstraße 72. Für Speisen und Einrichtung gilt: Das Auge isst mit





Ein Koch und Charmeur der Extraklasse: Gabriele Feliciani in Aktion. Er versteckt sich nicht in der Küche, sondern kümmert sich auch um jeden einzelnen Gast. Dienstags bis sonntags ab 19 Uhr. Reservierungen unter 030-206 86 10 sind empfehlenswert

Foto: Restaurant Gabriele

Gabriele jedoch erhebt den Anspruch, sehr gut zu sein. Besonders stolz ist er auf seine Kreation „Explosion von Meerestrüffeln, besänftigt von sardischer Languste“. Fisch, Muscheln, Kräuter und Gewürze sind in einem Weckglas eingekocht, bei dessen Öffnen man tatsächlich glauben kann, dass eine Aroma-Bombe explodiert. Dazu wird eine halbe gratinierte Languste gereicht. Allein dieses Gericht ist den Besuch von Gabriele wert. Man muss allerdings bereit sein, dafür 79 Euro auf den Tisch des Hauses zu legen. Immerhin vier Euro mehr als für das 4-Gänge-Tagesmenü. Weitere Infos unter www.gabriele-restaurant.de ■

Unter der Sonne Spaniens leben...



Seniorenresidenzen in Spanien

Das Ev. Johanneswerk hat für Sie Orte zum Wohlfühlen geschaffen. Bewahren Sie Ihre Unabhängigkeit in einer eigenen Wohnung und wissen sich auch im Krankheitsfall rundum bestens versorgt!



Wir bieten Ihnen:

- Vermietung von Wohnungen in unterschiedlichen Größen mit Terrasse/Balkon
- ein attraktives Kennenlernangebot zum Probewohnen
- Hallenbad und/oder Außenschwimmbad, Kiosk, Friseur
- Cafeteria, Bibliothek
- 24 Std. Rufbereitschaft durch qualifiziertes Personal
- stationäre und Kurzzeitpflege in Einzelzimmern
- ärztliche Versorgung
- Gottesdienste, Seelsorge



Residencia Montebello
Monika Welchering
C./Serra Bernia, 34
E-03530 La Nucia/Alicante
Tel. (0034) 966 877 000
E-mail: m.welchering
@ev-johanneswerk.es



Residencia Villa Augusto
Sacha Limberg
Urb. Campomar. C/. Austria, 11
E-03140 Guardamar/Alicante
Tel. (0034) 965 724 440
E-mail: s.limberg
@ev-johanneswerk.es



Residencia Costa Tropical
Andrea Grauel
Barranco de la Cruz
E-18690 Almuñécar/Granada
Tel. (0034) 958 63 20 57
E-mail: a.grauel
@ev-johanneswerk.es

Ihre Ansprechpartnerin in Deutschland:

Anja Zimmermann
Tel. (0049) 0521-801.2160
E-mail: anja.zimmermann
@johanneswerk.de