



Das Restaurant Rodeo in Berlin war früher ein Postfuhramt

Ich habe meine Mitte gefunden

Zwanzig Jahre nach dem Fall der Mauer war Ihr unerschrockener Pfadfinder wieder mal in jener Gegend, die einmal Ost-Berlin hieß.

Im Scheunenviertel geht es inzwischen bürgerlich-gemütlich zu. Die alternative Szene, die sich nach der Wende dort breitgemacht hatte, ist deutlich auf dem Rückzug. Einen ihrer letzten Stützpunkte habe ich besucht: einen Laden, der »Lebensmittel in Mitte« heißt. An der Hauswand entlang sitzen bei wärmerem Wetter junge Gäste auf Straßbahnbank und futtern große Portionen aus tiefen Tellern. Innen stapeln sich Kisten mit Gemüse, in der Theke lagern vertrauens-erweckende Käsesorten, daneben Biowürste, Blutwurstkonserven, Bier- und Weinflaschen sowie exzellentes Brot. Man liest auf einer Tafel, was es zu essen gibt, bestellt an der Kasse und setzt sich an einen der kahlen Holztische. Unter der hohen Decke schwebt kopf-über ein Holzstuhl, an der Wand erinnert eine große Landkarte »BRD und DDR« an das, was zusammengewachsen ist. Dann bringt

eine freundliche Person die bestellten Dinge: Warme Räucherforelle im Salathafen (9,50 Euro), Paprikasuppe (9 Euro), Käsespatzen (7,50 Euro). Oder Sauerkraut, Blutwurst und Stampfkartoffeln (7,50 Euro), Wiener Schnitzel (14,50 Euro) und eine Flasche Weißburgunder (27 Euro). Wer in diesem Ambiente und bei diesen sozialen Preisen keine Spitzenleistung erwartet, wird den kleinen Laden hochzufrieden verlassen, denn vieles ist Handarbeit und das meiste bio.

»Schöner kann man in Berlin nicht essen«, behauptet ein Stadtmagazin und meint das Restaurant Rodeo im ehemaligen Postfuhramt in der Auguststraße. Man kämpft sich durch einen düsteren Hof und durch ein abenteuerliches Treppenhaus in eine Art Rotlicht-Milieu, was die Erwartungen deutlich dämpft. Man landet schließlich unter einer orientalischen Friedhofskuppel, doch um deren ornamentale Reize zu würdigen, brauchte man bei unserem Besuch die Augen einer Eule. Die Tellergerichte erkennen wir nur, weil meine

Frau Barbara sie mit dem Handy anleuchtet. Trotzdem sind die Gäste, die das Rodeo am Wochenende besetzen, mit der Küche zufrieden. Sie gibt sich auch viel Mühe, sodass einige Gerichte – oder deren Details – tatsächlich bemerkenswert sind. Zum Beispiel der perfekt gegarte Zander (trotz seiner blöden Schneckenkruste), die Wildschweinbäckchen und vor allem die pürierte Taube.

Für ein Restaurant spricht, wenn der Kellner dem Gast von einem Gericht abrät. Dabei war der mit Roquefort gefüllte Semmelkloß nur salzlos und zu groß, während die Höhle in seinem Inneren leer war: Der Schimmelkäse war heimlich desertiert.

LEBENSMITTEL IN MITTE
Rochstraße 2, 10178 Berlin,
Tel. 030/27 59 61 30

RODEO RESTAURANT
Auguststraße 5a, 10117 Berlin,
Tel. 030/25 76 24 71