



Kein mageres Kalb, sondern ein intensives Schulterschmelzerl: der Tafelspitz in Dijonsenf-Kruste.

SODAZITRON (3)



Der Mann hinter Stubenküken und Sellerie-Birnen-Salat: Küchenchef Harald Höllrigl.

Löffelweise echt leiwand

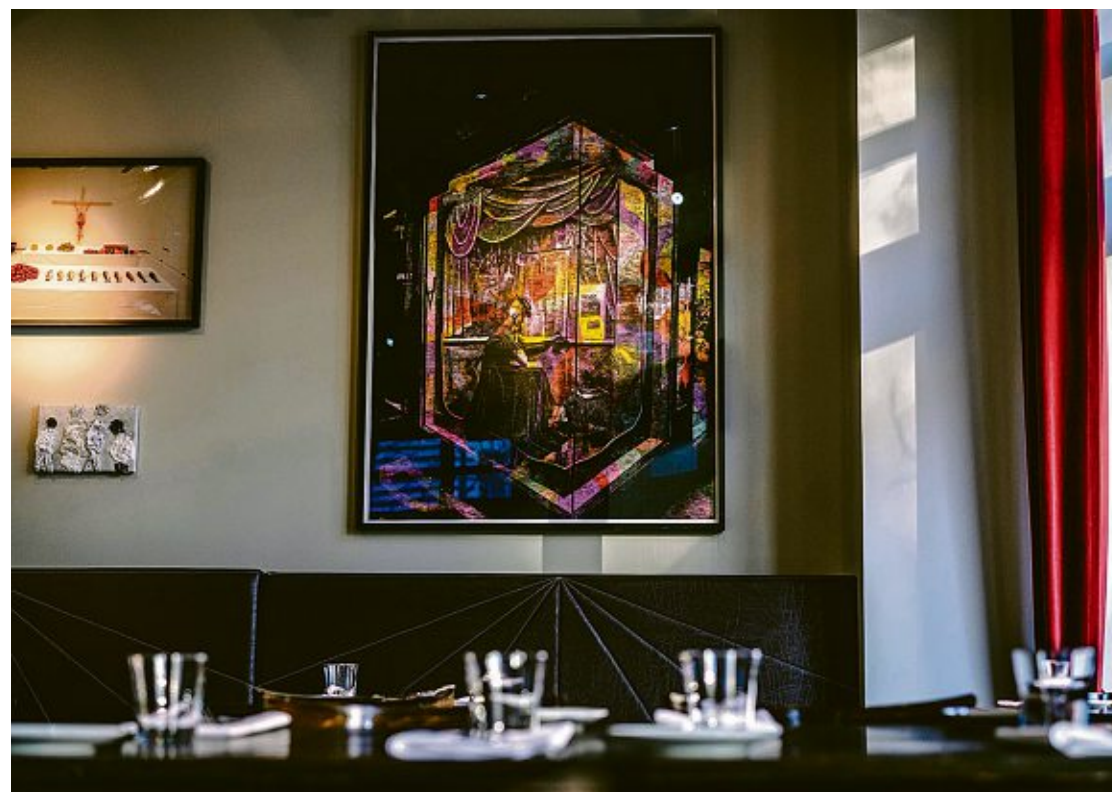
Das Restaurant Sodazitron in der Kollwitzstraße bietet klassisch österreichische Küche mit hohem handwerklichen Anspruch

TINA HÜTTL

Ich habe ein ziemliches Faible für die alpenländische Küche. Seien es meine Gene, meine bayerische Herkunft oder einfach nur jede Menge Erinnerungen, ich weiß es selbst nicht – aber schon die bloße Erwähnung der Worte Knödel, Tafelspitz oder Kaiserschmarrn lassen mein Herz höher schlagen.

Obwohl ich nur wenige Straßenkreuzungen vom Gasthaus Zum Dritten Mann entfernt wohne, einem österreichischen Restaurant auf der Kollwitzstraße, war ich in den rund 13 Jahren seines Bestehens höchstens drei-, viermal dort essen. Ich kann mich an ein passables Schnitzel erinnern, irgendwann mal ein Frühstücks-Omelett, weil die umliegenden Cafés proppenvoll waren. Ach ja, und im Lockdown kaufte ich mal Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, den mir das Team aus dem Fenster herausreichte. Die Schließung des Dritten Mann Anfang des Jahres hat jedoch kein besonderes Gefühl in mir ausgelöst.

Allerdings wartete ich gespannt darauf, was mit dem schönen Ecklokal – eigentlich vom Schnitt her der perfekte Gastro-Ort – passieren würde. Irgendwann zu Beginn



Leicht verkitscht, aber durchaus heimelig ist das Sodazitron.

des Jahres wurden die großen Fenster mit Papier zugeklebt, und der Schriftzug „Sodazitron“ tauchte auf.

In meiner Kindheit verbrachte ich so gut wie jeden Urlaub in Österreich zum Wandern, die Winter auf Skihütten. Ich möchte daher behaupten, ich kenne mich mit österreichischer Ess- und auch Trinkkultur aus. Ob die Kräuterlimo Almdudler oder der Durstlöcherer Schiwasser, eine Mischung aus Himbeersirup, Zitronensaft und Wasser – ich habe in meinem Leben schon viele Liter davon in mich hineingeschüttet. Leider auch von Red Bull, das wir damals palettenweise im VW Käfer unter der Sitzbank über die Grenze schmuggelten, weil es in Deutschland noch nicht legal war. Ebenso sind mir Jagertee, Tipplerl, Rüscherl und auch ein Stamperl Willi oder Zirberl keine Fremdwörter. Aber Sodazitron?

Ich wusste nichts damit anzufangen. Seitdem aber vor ein paar Wochen ein neues Restaurant mit diesem Namen als Nachfolger des Dritten Mann eröffnete, weiß ich, dass es sich um einen namensgebenden Drink handelt. „Sodazitron“, so steht auf der Webseite zu lesen „ist Kult! Die Mischung aus Sodawasser, also Sprudelwasser und frisch gepresstem Zitronensaft ist DAS Erfrischungsgetränk der Alpen“.

Auch wenn ich diesen Namen für ein Restaurant irreführend finde, freute ich mich, dass jemand einen neuen Anlauf für ein anspruchsvolles österreichisches Restaurant hier im Kiez startet. Natürlich habe ich bei meinem ersten Besuch Sodazitron bestellt. Mein Urteil: so sauer, dass sich alles zusammenzieht. Schnell schwenkte ich daher auf ein Glas Blaufränkischen um – ein schön brombeeriger Rotwein vom Winzer Kranixfeld zu einem sehr fairen Preis. Die Weinkarte ist fest in der Hand der Österreicher: Grüner Veltiner, Zweigelt, Gemischter Satz sowie bei den Roten Blaufränkisch als dominierende Trauben. Ein paar deutsche Weißweine sowie Spätburgunder von ebenso handwerklich und familiär geführten Betrieben durften sich qua unschlag-

barer Qualität reinschmuggeln, etwa ein Riesling vom Pfälzer Weinvisionär Stefan Lergenmüller oder Weine von Bassermann-Jordan und Emrich-Schönleber. Die Weinkarte wird kuratiert vom Sommelier Bernhard Moser, einem gebürtigen Salzburger. Derzeit schmiert er am Hauptbahnhof mit einem Team täglich Tausende Brote, damit unsere ukrainischen Gäste bei ihrer Ankunft etwas zu essen haben. Er sitzt zudem im Präsidium des Berliner Hotel- und Gaststättenverbandes, betreibt die Weinschule Berlin und agiert als Festivalmanager der von ihm gegründeten Foodmesse Eat Berlin, die er wegen des Krieges gerade verschoben hat.

Nun ist er den Schritt unter die Gastronomen gegangen. Zusammen mit drei anderen ausgewanderten Österreichern hat er sich den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Die Küche verantwortet der Tiroler Harald Höllrigl. Er lebt schon seit 30 Jahren in Berlin, hier war er unter anderem auch mal Küchenchef im Restaurant Borchardt. Im Sodazitron macht er nun eine durch und durch klassisch österreichische Küche – mit erfreulich hohem handwerklichen Anspruch.

Ich starte mit einem im eigenen Fett rundum kross gerösteten Stubenküken. Brust und Schenkel liegen auf einem gut dazu ausgesuchten, mit Rahm unterfütterten Sellerie-Birnen-Salat, dazu Tupfen vom Preiselbeer-Gelee. Frisée, Salzmandeln und Popcorn bringen Crunch, ein gebrannter Mandel-Fleischjus mit viel Umami zusätzlich Röstnoten. Das Gericht ist feiner komponiert und angerichtet, als ich es erwartet hätte. Ich bin sehr zufrieden. Mein Lieblings-Essengehens-Freund begleitet mich. Der Arme hat die letzten Monate gezwungenermaßen eine magenschonende Diät machen müssen. Nun darf er zum ersten Mal wieder essen, wenn auch ohne Kohlenhydrate. Doch an fleischhaltigen Speisen fehlt es hier nicht. Er hat die Tafelspitzbrühe mit Leberknödel gewählt. Trotz des hervorragenden Stubenkükens bin ich fast ein wenig neidisch. Die kleinen, feinstofflichen Leberknödel mit ihrem herb-würzigen Geschmack sind geradezu fluffig und als Einlage samt frisch gehobeltem Kren einfach herrlich. Ebenso die dunkle, einreduzierte Fleischbrühe voller süßer Röstaromen von Wurzelgemüsen und Salzen.

Glücklicherweise bekomme ich sie selbst im nächsten Gang. Denn der Tafelspitz, hier kein mageres Kalb, sondern ein durchwachsenes, aber geschmacklich umso intensiveres Schulterschmelzerl vom Rind, wird im Kupfertopf samt Suppe serviert – mit sehr guten, aus rohen Kartoffeln geraspelten Rösti, einer frischen Schnittlauchsoße und mildem Apfelkren, den man wie Mus einfach löffelweise dazu essen kann. Wie freue ich mich übers Sodazitron. Als Getränk weniger eine Offenbarung, aber als neue Anlaufstelle für alpenländische Küche eine Bereicherung.

Restaurant Sodazitron, Kollwitzstraße 87, 10435 Berlin; Mo, Mi-Fr 18-24 Uhr sowie Sa-So 12-24 Uhr; info@sodazitron.de; Tel: 030 72006367; https://www.soda-zitron.de



JETZT HÖREN AUF
BERLINER-ZEITUNG.DE