

Berliner Morgenpost

03.08.2014

Auflage: 116.038

Berlin genießen

Gut Kirschen essen

Von der Süß- bis zur Sauervariante: Berlins Gastronomen und Händler zeigen, wie sie das Kernobst zur Saison verarbeiten

■ VON FRANZ MICHAEL ROHM

Am kleinen Stand mit Brandenburger Obst und Gemüse auf dem Markt an der Eberbacher Straße in Wilmersdorf stehen die Menschen Dienstag und Freitag in der Schlange. Neben Tomaten, Gurken und Salaten hat Gabriela Watzka jetzt auch Kirschen im Angebot. Säuerliche, rötlich-gelbe Glaskirschen, dunkle Süßkirschen und Sauerkirschen. Die Kunden kaufen sie zum Naschen, oder für einen erfrischenden Nachtisch. Drei Stände weiter preist Hakan Bötzkort pralle türkische Knupper an. Sechs Euro kostet derzeit das Kilogramm. „Der Preis schwankt zwischen fünf und acht Euro“, sagt Bötzkort. Viele Berliner schätzen die dunkelfleischigen Süßkirschen, die aus der Region Mersin am östlichen Mittelmeer stammen und bis Ende August Saison haben.

Markus Semmler vom „Das Restaurant“ an der Sächsischen Straße in Wilmersdorf hat seit Jahren eine Vorliebe für Kirschen. „Ich mag sie in der Küche, aber auch im Glas“, sagt er. Für ihn zählt ein gut gebranntes Kirschwasser „zu den besten Digestifs, die es gibt“. Mit dem Kirsch-Destillat trinkt er den Boden der Schwarzwälder Kirschtorte, die zum ständigen Repertoire seiner Desserts zählt.

Frucht, Jus und Digestif

Doch auch bei der Vorspeise kommt bei dem kürzlich als „Berliner Meisterkoch“ nominierten Chefkoch die sinnliche Frucht zum Einsatz. So begeistert der 47-Jährige die Gäste mit seiner inzwischen zum Klassiker avancierten geräucherten Entenstopfleber, Thunfisch-Sashimi und einer Kombination aus Sauerkirsch-Jus und -Gelee. Auch bei den Hauptspeisen kombiniert er mit dem fruchtig-süßen Sommerobst. Zu zartem Rehrücken, Hokkaido-Kürbis-Kompott und Sellerie-creme serviert er scharfe Sezuan-Pfeffer-

ckenwalde. Anschließend ging es in eines der renommiertesten Restaurants Deutschlands, in das Drei-Sterne-Restaurant „Schwarzwaldstube“ im Hotel „Traube Tonbach“. Dort folgte der Aufstieg zum Sous Chef des Pâtissiers Pierre Lingelser, bevor es den in Niemegek Aufgewachsenen wieder in die Heimat zog. Seit Mai vergangenen Jahres kreiert er im Restaurant „Hessenwinkel“ im Dämeritz Seehotel in Köpenick Süßspeisen.

Dabei spielen Kirschen derzeit eine wichtige Rolle. Aktuell präsentiert der 31-Jährige eine opulente Crème von Vollmilchschokolade und Salzkaramell, Waldmeistereis mit glacierten Kirschen.

Die Kirschen bringt er in einem heißen Sherry-Sud zu Geltung, der die üppige Süße der Schokoladencreme umschließt. Als Kontrast setzt er das herbe Waldmeistereis, gekrönt mit einer salzigen Karamell-Hippe. Bewacht wird das Dessertkunstwerk von glacierten Kirschen. Nach den Süßkirschen wird sich Martin Kaiser ab Mitte August den Sauerkirschen und Schattenmorellen zuwenden. „Die sind genauso spannend wie ihre süßen Geschwister.“



FAC-CHRIMORANGE/OTF

Brandenburger Obst & Gemüse Elzbieta Ehmman Tel.: 01 63 913 52 57, Markt Eberbacher Straße, Wilmersdorf, Di./Fr. 8-13 Uhr, Winterfeldt-Markt, Schöneberg, Sbd. 8-15 Uhr, Markt Mariendorfer Damm, Tempelhof, Mi./Sbd. 8-13 Uhr

Das Restaurant Markus Semmler, Sächsische Straße 7, Wilmersdorf, Tel.: 89 06 82 90, Di.-Sbd. ab 17 Uhr, www.kochkunstereignisse.de

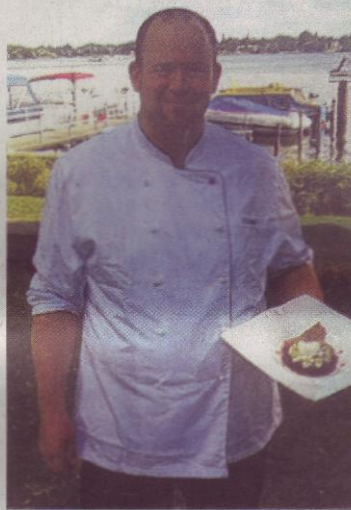
Obst & Gemüse Hakan Bötzkort Tel. 01 57 879 72 42, Markt Eberbacher Straße, Wilmersdorf, Di./Fr. 8-13 Uhr, Hackescher Markt, Mitte, Do./Sbd. 9-18 Uhr

kirschen. Dafür gibt er die eine Hälfte entkernter Werder-Süßkirschen in den Entsafter und reduziert den Fond anschließend. Diesen aromatisiert er mit Sezuan-Pfeffer und Zitronenthymian, kocht ihn mit den restlichen Kirschen kurz auf und glaciert mit Butter. „Ein gesundes, kohlehydratarmes Sommergericht, das bei unseren Gästen sehr beliebt ist“, erklärt Semmler.

Neben reichlich Fruchtzucker, rund zwölf Prozent, besitzen Kirschen auch verdauungsfördernde und desinfizierende Eigenschaften. Deshalb werden sie von Ärzten bei Magen-Darm-, Leber- und Bauchspeicheldrüsenproblemen empfohlen. In Zeiten des Diätpulver-Booms etwas aus der Mode geraten, aber durchaus eine Alternative, ist die „Kirschkur“. Bei der werden drei bis fünf Tage lang etwa zwei Kilo Kirschen täglich verputzt.

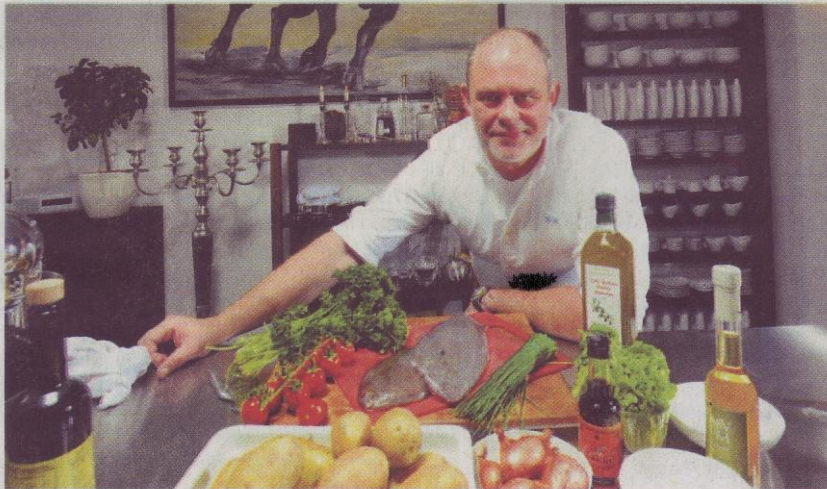
Solche „Nebenwirkungen“ des Sommersteinobstes interessieren Pâtissier Martin Kaiser eher nicht. Stattdessen spielt er lieber mit Aromen und Konsistenzen auf höchstem Niveau. Seine Lehre absolvierte Kaiser im Vierseithof in Lu-

Restaurant Hessenwinkel im Dämeritz Seehotel, Kanalstraße 38, Köpenick, Tel.: 61 67 44 0, täglich 12–22 Uhr, www.dae-meritzseehotel.de



PRIVAT

Können mit Kirschen Martin Kaiser aus dem „Hessenwinkel“ und Markus Semmler (u.) aus „Das Restaurant“



RETO KLAR