

...und abends ins Savoy

Im Hotel an der Fasanenstraße lebten und speisten einst Größen wie Greta Garbo, Maria Callas oder Thomas Mann. Im Dezember lädt dort das Restaurant Weinrot zum Morgenpost-Menü

■ VON MATHIAS STENGEL

Wohl nur wenige Hotels der Welt sind so oft in Briefen, Romanen oder Filmen erwähnt oder gar gezeigt worden, wie das alterwürdige Savoy an der Fasanenstraße. Prominente wie Maria Callas, Romy Schneider, Greta Garbo, Helmut Newton oder der Schriftsteller Thomas Mann waren dort Stammgäste. Und auch der Schauspieler Axel Milberg weiß die Vorzüge des diskreten Hauses zu schätzen, in dem sich Wissenschaftler, Literaten, Künstler, Musiker und Theaterleute ungewohnt treffen. Nicht um gesehen zu werden, sondern um in Ruhe die Zeit, die Cocktails in der legendären Times Bar oder das gute Essen zu genießen. Bis heute steht das 1929 eröffnete Savoy – das erste Berliner Hotel, in dem jedes Zimmer über ein eigenes Bad sowie einen elektrischen Zimmermädchenruf verfügte – für Stil, Diskretion und Gastfreundschaft.

Die wird auch im Restaurant des Hauses groß geschrieben, dem Weinrot, einem der wohl schönsten Speisesäle dieser Stadt, mit bordeauxroten Wänden, gemütlichen Sesseln, denkmalgeschützter Glasfassade, Kristalllüstern an der Decke und Gemälden von Horst Hirsig. Die Küche indes lässt an Frische, Regionalität und bodenständiger Solidität keine Wünsche offen. „Gekonnt gemacht“ wäre das passende Attribut, mit dem man die Kochleistung des stillen aber kreativen Küchenchefs Stefan Förster (36) beschreiben könnte. Mit fast zehn Jahren als Chefkoch des Savoy ist er ein Etablierter und für Berliner Verhältnisse ein Langzeitarbeitnehmer an unveränderter Kochstelle. Was letztlich für ihn spricht. Denn Wechsel bringen zwar oftmals frischen Wind, nicht aber zwangsläufig eine größere Gästezufriedenheit mit sich. Weil die aber im Weinrot vorhanden ist, setzt Hoteldirektor Hans Eilers im Haus mit Tradition auch auf Kontinuität in der Küche.

Kulinarische Eleganz

Eine schönere Kulisse für ein festtägliches Menü als das Weinrot mit seinen freundlichen und diskreten Kellnern kann man sich in der Advents- und Weihnachtszeit kaum vorstellen. Das viergängige Dezember-Menü, das von Weinen des Pfälzer Spitzenweingutes Dr. Bürklin-Wolf begleitet wird, ist deshalb natürlich auch ein durchaus erlesenes, aber keinesfalls ein typisches „Weihnachtsessen“ mit Gänsebraten, Rotkohl, Klößen und anderen mächtigen Gerichten. Das Menü von Stefan Förster, der in Görlitz geboren wurde und jetzt in Potsdam wohnt, besticht viel mehr durch kulinarische Eleganz, Aromenfülle und abwechslungsreiche große Kreativität.

Nach dem Aperitif mit einer 2008er Brut-Sekt-Cuvée „Geheimrat“ aus Weißburgunder, Chardonnay und Pinot Noir geht es mit einer feinsäuerlich-lieblichen Apfel-Sellerieschaumsuppe samt innen wunderbar glasiger Jakobsmuschel als Vorspeise los. Dazu gibt es einen 2009er Weißburgunder, der mit seiner reifen Frucht an gelbe Pflaumen erinnert.

Üblicherweise ist Saltimbocca ein Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbeiblatt belegt. Bei Förster ist Saltimbocca im Zwischengang ein Kabeljau-Röllchen mit Schinken und Salbei, ergänzt durch ein wunderbar fruchtiges Kürbisrisotto und nussiges Kürbiskernöl. Zu dem aromatischen Fischfilet hat Frank Deutschmann, der Chefsommelier des Getränkehandlers „Löffelsend Weincompagny“, den 2007er Riesling „Wachenheimer Rehbächel“ ausgesucht. „Herrlicher Duft nach vollreifen Aprikosen und gelben Äpfeln. Im Geschmack eine sehr gut eingebundene Säure, extraktreich und ausgewogen mit delikater Frucht“, urteilt Sommelier Frank Deutschmann.



Die Vorspeise: Schaumsuppe mit Jakobsmuschel



Der Zwischengang: Saltimbocca vom Kabeljau mit Kürbisrisotto



Der Hauptgang: Hirschrückenmedaillon mit Maronenkruste



Das Dessert: Schokomousse mit Orangen und Amarettiparfait

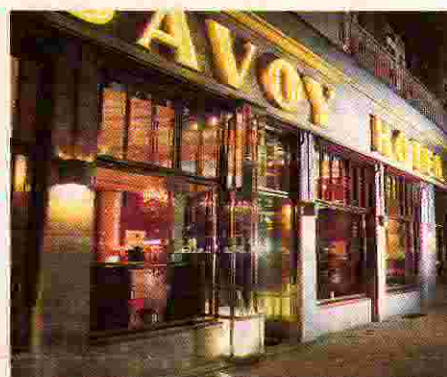


Seit fast zehn Jahren ist Stefan Förster Küchenchef im Restaurant Weinrot. Dort verwöhnt er die Gäste im wunderschönen Ambiente mit seinen Gerichten

Nicht Gans, Ente oder Pute gibt es bei Förster zum Hauptgang sondern das Beste aus den Wäldern Brandenburgs, Medaillons vom Hirschrücken. Die werden kurz gebraten in Maronenkruste mit fruchtiger Preiselbeersauce, knackigen Rosenkohlhälften und Petersilienwurzelpurée serviert. Ein Rotwein als Begleiter ist da eine fast zwingende Option.

Der 2008er Dornfelder mit seinem kräftigen Aroma von Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen löst diese Aufgabe bravourös. Noch dürfen Sie genießen und verweilen im Weinrot, denn es steht ja noch das Dessert und die abschließende Kaffeespezialität auf dem Menüplan.

Zum Nachtisch, einer Schokoladenmousse mit Orangen und Amarettiparfait,



Einladend illuminiert: das altehrwürdige Hotel Savoy in Charlottenburg



So reservieren Sie: Adresse, Preis, Verlosung und Bezugsquellen der Weine

• **Preis** Das Menü im Restaurant Weinrot im Hotel Savoy an der Fasanenstraße 9-10 in Charlottenburg kostet 59,50 Euro pro Person. Im Preis enthalten sind ein Aperitif, das Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, 0,5 l Mineralwasser und eine Kaffeespezialität.

• **Zeiten/Reservierung** Das Menü kann vom 1. bis 30. Dezember täglich (außer sonntags und am 24. Dezember)

ab 18 Uhr eingenommen werden. Reservierungen täglich (außer sonntags) von 10 bis 17 Uhr unter: ☎ 31 10 33 41. Am 7. Dezember moderiert ein Vertreter des Weingutes das Menü.

• **Hotel-Wochenende** Unter allen Teilnehmern des Menüs verlost das Savoy einen Gutschein für zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück und Dinner für zwei Personen im Partner-

Hotel Jagdschloss Hubertusstock in Joachimsthal. www.hubertusstock.de

• **Gratis-Menüs** Die Berliner Morgenpost verlost für ihre Leser 5x2 Gratis-Menüs. Schicken Sie eine Postkarte mit Anschrift, Abonnentennummer und dem Stichwort „Dezember-Menü“ an: Berliner Morgenpost, Lokalredaktion im Brieffach 0718, 10 867 Berlin. Einsendeschluss ist der 1. Dezember 2010.

• **Wein-Bezugsquellen** Lorenz Adlon Weinhandlung, Behrenstraße 72, Mitte, ☎ 301 11 72 50, Habel Weinkultur, Luisenstraße 19, Mitte, ☎ 28 09 84 84, V. Boehn, Weine & Spezialitäten, Hohenzollerndamm 143, Schmargendorf, ☎ 824 25 81, Froh-Weine „6 für 5“, Forum Steglitz, Schloßstraße 1, ☎ 23 88 79 31 und Pariser Straße 39, Wilmersdorf, ☎ 13 89 27 46.

Dr. Bürklin-Wolf: Spitzenweine und Tradition

Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim an der Pfälzer Weinstraße, dessen Tradition bis 1597 zurückreicht, ist eines der größten und bedeutendsten Weingüter Deutschlands. Auf einer Fläche von 85 Hektar werden überwiegend Spitzenrieslinge erzeugt. Bürklin-Wolf setzt stark auf Terroir, führt eine eigene Lagenklassifizierung (für etwa 28 Hektar) durch und ist Mitglied im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter VDP.

Gründer des Weingutes war Bernhard Bürklin. Herausragende Bedeutung hat das Weingut ab etwa 1875, als Dr. Albert Bürklin die Wachenheimerin Luise Wolf

heiratete und das Weingut seinen heutigen Namen erhielt. Aus dieser Zeit datieren auch Stiftungen und Wohltaten zu Gunsten der Stadt Wachenheim, wie etwa die Schenkung des Bürgerspitals.

Dr. Albert Bürklin war Reichstagsabgeordneter (1877), Vizepräsident des Reichstages (1893) und Generalintendant des Hoftheaters Karlsruhe. Großneffe Dr. Albert Bürklin führte in weiten Teilen des 20. Jahrhunderts den Betrieb fort und engagierte sich im Pfälzer Bauern- und Winzerverband. Seit 1990 wird das Weingut von Bettina Bürklin-von Guradze geführt. Geschäftsführer ist Steffen Brahner. Das

Weingut setzt verstärkt auf die Rückbesinnung auf die Natur und geht sogar so weit, in einer Lage wieder mit Pferd zu pflügen. Ansonsten verzichtet das Weingut weitgehend auf synthetische Spritzmittel oder mineralischen Dünger.

Stattdessen düngt das Weingut mit Mist oder Kompost und versucht, durch Pheromonfallen des Schädlingsbefalls Herr zu werden. 2005 ist die gesamte Anbaufläche auf biodynamischen Weinbau umgestellt, so dass als erstes ausländisches Weingut eine Aufnahme in die französische Vereinigung biodynamischer Winzer Biodyvin erfolgte. *BM*



3 AUF EINEN BLICK

Vorzugspreis
Vier-Gänge-Menü im
Hotel Savoy an der
Fasanenstraße 9-10
(Charlottenburg)
zum exklusiven Vorteilspreis
von 59,50 Euro pro Person.

Vier-Gänge-Menü

Vorzugspreis Gourmet-Essen im Restaurant „Weinrot“

Das Gourmet-Menü des Monats wird im Dezember vom Restaurant „Weinrot“ im Hotel Savoy an der Fasanenstraße 9-10 (Charlottenburg) angeboten. Küchenchef Stefan Förster kreiert ein Vier-Gänge-Menü, das vom 1. bis 30. Dezember (außer sonntags und am 24. Dezember) täglich ab 18 Uhr angeboten wird und durch feine kulinarische Eleganz, Aromenfülle und abwechslungsreiche Kreativität besticht. Es startet mit einer feinsäuerlich-lieblichen Apfel-Sellerie-Schaumsuppe mit einer innen wunderbar glasigen Jakobsmuschel. Als Zwischengang

folgt Saltimbocca. Das ist ganz klassisch ein Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbeiblatt belegt. Bei Försters Saltimbocca ist ein Kabeljau-Röllchen mit Schinken und Salbei, ergänzt durch ein wunderbar fruchtiges Kürbisrisotto und nussiges Kürbiskernöl. Als Hauptgericht wird Hischrückenmedaillon mit Maronenkruste, Preiselbeersauce, Rosenkohl und Petersilienwurzelpüree serviert. Ein Schokoladenmousse mit Orangenkompott und Amarettiparfait bildet den krönenden Abschluss des Gourmet-Menüs.

Außer sonntags kann das Menü täglich von 10 bis 17 Uhr unter der Telefonnummer 030/311 033 41 gebucht werden. Das Menü kostet inklusive der begleitenden Weine zu jedem Gang, einem Aperitif, einem halben Liter Mineralwasser und einer Kaffeespezialität 59,50 Euro pro Person. Das Menü wird begleitet von Weinen des VDP-Weingutes Bürklin-Wolf aus Wachenheim. Zusätzlich wird im Dezember unter allen Menü-Gästen des Hotels ein Gutschein für ein Wochenende im Hotel Jagdschloss Hubertusstock mit zwei Übernachtungen und Dinner verlost.

IHR DIREKTER WEG ZU ALLEN VORTEILEN

Zur Nutzung der Angebote halte Sie bitte Ihre Kundennummer parat