

BERLIN

Radisson SAS: Aquarium mit Bett und Tandoori-Ofen

Der Hotelmarkt ist hart, besonders in Berlin. Da muss man sich was einfallen lassen, um sich von der Konkurrenz abzusetzen. Das „Radisson SAS“, jüngstes Fünf-Sterne-Hotel der Hauptstadt, tut das mit einem Aquarium in seiner Lobby: 25 Meter ist der Zylinder hoch, mit einer Million Liter Salzwasser gefüllt und von 2500 Tropenfischen bewohnt. In seiner Mitte pendelt langsam ein gläserner Fahrstuhl, zugänglich über das „Sealife“, ein Erlebnis-Aquarium neben dem Hotel.

Ein Teil der Zimmer blickt auf Lobby und „Aqua-Dome“. Alle sind in gemäßigtem Designerstil möbliert, puristisch, aber wohnlich. Wie es sich für einen Neubau gehört, ist die Kommunikationstechnik auf aktuellem Stand. Die Betten sind stramm gefedert, das Bad hat leider nur eine Rasierersteckdose, gefönt wird im Zimmer. Ein Plus ist der „One Touch Service“: Der Gast hat eine zentrale Anlaufstelle für alle seine Wünsche.

Das große Restaurant „HEAT“ könnte populär werden. Show-

FOTOS: GÖTZ WIRACI

Hamburg:
Christian Rach kann in seinem Restaurant „Tafelhaus“ am Hafen auf sein bewährtes Team in der Küche vertrauen



HAMBURG

Tafelhaus: Der neue Platzhirsch am Hafen

Christian Rach hat sein originales Lebenswerk „Tafelhaus“ verlassen und das Team samt Restaurantnamen mitgenommen in die licht designte bisherige Dependence am Hafen, die „Darling Harbour“ hieß, kulinarisch aber nicht Everybody's Darling war. Das ehemalige „Tafelhaus“ hat Rach an Gunnar Hinz verpachtet, der es jetzt „Das Kleine Rote“ nennt.

Rachs unternehmerische Entscheidungsfreude scheint sich auszuzahlen: Das „Tafelhaus“ mit dem guten Ruf des Gourmet-Restaurants belebt das umtriebige gastronomische Hafenleben – und nach wenigen Wochen schickt sich Rach bereits an, der Platzhirsch unter den Großraum- und Traditionsrestaurants auf der Meile zu werden. Das schafft er weniger mit innovativen als mit modernisierten regionalen und klassischen Gerichten, mit großzügigen Portionen und einem raffiniert-verlockenden Menü. Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie Ochsensfilet „Rossini“, an den Tischen werden Enten und Steinbutte tranchiert und filetiert, als Dessert kommt eine

Schüssel mit Mousse au Chocolat und frischen Früchten auf den Tisch.

Der nette Service agiert flott, die Weinkarte stimmt, und der Weißburgunder vom Pfälzer Bergdolt passt zu den wild gefangenen, nussigen Gambas mit mariniertem Blumenkohl, Brokkoli und warmen Tomaten. Rach spart nicht an den Produkten: Erstklassig sind Meeresfrüchte wie die Jakobsmuscheln zum gebratenen Spargel und der gegrillte Wolfsbarsch mit Wildsalat in einer leicht süßlichen, aromatischen *gremolata*.

Fleischfans werden das gewaltige gegrillte Kalbskotelett loben, das wochenlang abge-

hängen wurde und in einer feinen Burgunder-Sauce liegt. Kreativ und verführerisch die Desserts: Eierlikörtörtchen mit Rhabarberkompott und Sauerrahm-Eis oder karamellisiertes Limettenparfait mit Kaffeegelee und gebratener Banane. Dazu kommt der filmreife Blick auf Docks und vorüberfahrende Schiffe. *Winfried Bährsch*

12331 „Tafelhaus“,
Neumühlen 17, 22763
Hamburg, Tel. 040-89 27 60,
Fax 899 33 24, tafelhau-
shamburg@t-online.de, www.
tafelhaus.de, Sa und So jeweils
mittags geschl., Hauptgerichte
€ 22-29 (AMEX) (EU) (MC) (VISA)

plus

Bodensee: Der „Adler“ in Mammern, am Untersee nahe Stein am Rhein, erfreut Nostalgiker mit schönen, authentisch erhaltenen Stuben und feiner Tischkultur. Derzeit setzt der junge Patron, Bouley- und Amador-Schüler Christian Schaefer, auf fangfrischen Fisch und angenehm schwerelos zubereitete Klassiker; nach und nach möchte er seine Gäste für die moderne Hochküche gewinnen. Sehr gut: das Zanderfilet mit Riesling-Sauce. Sehr beliebt: ein Mahl auf der Sonnenterrasse (Hauptstr. 4, Tel. 0041-52-741 29 29, Di geschl.).

minus

Paris: Einst waren Edgar Duhr und Didier Oudill Chefköche bei Michel Guérard. Danach leiteten sie ein Top-Lokal in Biarritz. Und nun, in ihrem „Dauphin“ hinter Louvre und Comédie-Française: fette Blutwurst vom Grill, dürtige Foie gras von eigenartiger Konsistenz, eingeroilt in lose Hühnerstücke, und zu alldem ein unangenehmer Geruch von altem Fett.