ESSEN + TRINKEN

Über 1.000 Empfehlungen für Restaurants, Bars, Cafés und Kneipen

COUPONS im Wert von 250 EURO

DIE BESTEN
Neue Restaurants und alle Klassiker

KÜCHENTRENDS
Regionalküche und die vegetarische Versuchung

EIN PLATZ AN DER SONNE
Die schönsten Orte zum draußen Sitzen
DOS PALILLOS IM CASA CAMPER

Im Dos Palillos in der Rosenthaler Straße finden sich am Wochenende hingegen überwiegend Touristen ein, von denen jedoch nur eine Minderheit Gäste des Boutique Hotels Casa Camper sind, zu dem das Restaurant gehört. »Die Berliner wollen am Wochenende zwar auch gerne zu uns, aber sie reservieren einfach zu spät«, so Chefkoch Bernhard Munding. »Viele rufen erst freitagsmittags an und wollen noch am gleichen Abend vier Plätze.« Doch da sind die 25 Barstühle am langen Holztresen des Dos Palillos oft schon längst belegt. Durch Foodblogs und Zeitungsartikel hat sich das ungewöhnliche Konzept des Restaurants, das Anfang letzten Jahres öffnete, auch international schon herumgesprochen. Es gibt asiatische – überwiegend japanische – Gerichte, serviert in Tapas-Portionen, auf einem Niveau, das sich sonst in der Stadt vielleicht nur im Uma auf der Rückseite des Adlons findet. Und offene Küchen gibt es zwar auch in Berlin längst zu­­hau, aber nirgendwo ist der Kontakt zwischen Koch und Gast so direkt wie hier. Die sechsköpfige Küch­­manschaft, die am Wok, Grill oder Dampfgarer arbeitet, serviert den Gästen, die auf Barhockern mit Blick auf die Essenszubereitung sitzen, die einzelnen Gänge meist selbst und erklärt auch gerne Zusammensetzung oder Herkunft der Gerichte. »Wir wollen die Barriere zwischen Koch und Gast aufbrechen und wenden uns an ein Publikum, das selbst ein großes Interesse an Essen und Kochen hat«, sagt Munding. Dieses Konzept hat Munding auch dazu bewogen, ins Dos Palillos zu gehen. Zuvor hatte er jahrelang als Souschef im Vendi­­ome in Bergisch-Gladbach bei Köln gearbeitet, dem vielleicht besten Res­­taurant Deutschlands. »
Essen auf dem Legenplatz: Im Das Polillos ist die Küche eine Bühne
Auch der Urheber des Restaurantkonzepts ist in der Welt der Sterngastronomie kein Unbekannter: Albert Raurich war viele Jahre zweiter Mann hinter Ferran Adrià im katalanischen El Bulli. Mit dem Dos Palillos machte er sich vor drei Jahren selbstständig, zunächst in Barcelona, wo sich das bislang einzige weitere Hotel der mellorquinischen Schuhfirma Camper befindet.

Das Essen kann als 12- oder 16-Gänge-Menü bestellt werden. Mittags – wenn auch Stammgäste wie Blixa Bargeld gern vorbeikommen – gibt es eine reduzierte Lunchkarte. Die Zubereitung der Gerichte sei zwar weniger aufwendig als im Sternerestaurant, aber auch im Dos Palillos werde mit der gleichen Sorgfalt, modernen Kochtechniken wie dem Niedrigtemperaturgaren und qualitativ hochwertigen, oft regionalen Produkten gearbeitet, so Bernhard Munding. Das Essen verlangt Gäste, die bereit sind, sich auf Gerichte und Zutaten einzulassen, die sie oft vielleicht noch nicht gegessen haben. Typische Gerichte im Dos Palillos sind etwa ein Salat aus fünf galizischen Algensorten mit Schwertmuschel, ein über Holzkohle gegrilltes Schweinekinn oder – seit kurzem – ein ungewöhnliches Dessert mit Eis aus den Blättern des Pandanussbaums, Wachteleiern und Ingwer-Limonen-Sud. »Wir versuchen mit dem Restaurant auch ein Stück Aufklärungsarbeit zu leisten und Zutaten anzubieten, die man andernorts in Berlin vielleicht nicht findet«, sagt...