



»Kitchen Library« in Berlin

Schlemmen und Schmökern

Alle, die in Berlin-Charlottenburg, genauer gesagt im Kiez rund um den Savignyplatz, essen gehen wollen, könnten von der »Qual der Wahl« sprechen, denn die Auswahl an Restaurants ist groß. Nicht für **Martina Tschirner**, denn die zieht es seit fünf Jahren in die »Kitchen Library«. Zum einen wegen des sehr guten Essens, zum anderen wegen der vielen schönen Kochbücher im Gasträum. Höchste Zeit für eine Vorstellung.

Der laute Plumps war bestimmt weit über den Savignyplatz hinaus zu hören, als mir im Sommer ein großer Stein vom Herzen fiel: Eines meiner Lieblingsrestaurants in Berlin hatte auch den zweiten Lockdown überlebt, was für ein Glück! Nicht nur für mich, natürlich vor allem für Udo Knörlein und seine Frau Daniela, die Betreiber der »Kitchen Library«.

Neu – Signature Pickle

Während das Restaurant ganze sieben Monate geschlossen war, hatte der Chef der »Ein-Mann-Küche« die Zeit genutzt und neue Rezepte für seine Pickles ausprobiert. Dem Haltbarmachen von Gemüse durch Fermentieren oder Pickeln widmete er sich nicht zum ersten Mal – für ihn die Kunst, »Saisonales auf schmackhafte Weise haltbar zu machen«. Was der Unterschied dieser zwei Arten zu konservieren sei, frage ich ihn. Beim Pickeln wird Gemüse oder Obst durch das Einlegen in einen Sud aus Essig, Salz und Zucker haltbar gemacht, Hefe- und Schimmelpilze am Wachstum gehindert. Beim Fermentieren geht es gerade um den Prozess, der durch den Kontakt von Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien und dem Produkt in Gang gesetzt wird. Das erste Pickle kostete Udo bei seiner Oma im Frankenland – es war die klassische eingelegte Gurke – und lernte von ihr das kleine 1x1 des Pickelns. Begeistert von dieser Art des Einmachens probierte er über die Jahre immer wieder Neues aus.

»Unser aktueller Liebling, das Radieschen, hat Udo in einer längeren Versuchsreihe so gepickelt, dass es zwar eingelegt ist, aber doch knackig bleibt« erklärt Daniela begeistert. Und seit dem Sommer gibt es anlässlich des 5-Jahre-Jubiläums statt eines klassischen »Signature Dishes« nun also ein »Signature Pickle«.

Nachhaltig und respektvoll

Zur ganzheitlichen Küchenphilosophie der »Kitchen Library« gehört neben dem Haltbarmachen auch, möglichst wenig Lebens-



Gemüse wird in der »Kitchen Library« am liebsten eingelegt angeboten.



mittel zu verschwenden bzw. Abfälle zu produzieren. Gemüse verarbeitet der 39-Jährige von der Wurzel bis zum Blatt, das Tier »From Nose to Tail«. Sein frisches Gemüse kauft das Paar auf dem nahegelegenen Karl-August-Markt, Daniela ergänzt: »Lange Wege vermeiden wir so gut es geht. Und zum Wohle der Tiere verzichten wir bewusst auf gewisse Produkte wie zum Beispiel Gänsestopfleber.« Symbole einer Sterneküche des letzten Jahrhunderts, die der Küchenchef zum einen ablehnt, aber mit seiner hervorragenden als »Artisan Cuisine« bezeichneten Art zu kochen auch gar nicht nötig hat. Meine Meinung: Der erste Stern für seine Küche ist überfällig.

Kleine Dinger

Seit im Restaurant wieder Gäste bewirtet werden können – innen maximal 25, um gleichbleibende Qualität der Küche zu gewährleisten, zudem meistert Daniela (33) den Service samt Bar mit Herzlichkeit und ganz allein, im Sommer auch draußen – gibt es eine neue Karte in der »Kitchen Library«. Die Speisen werden jetzt als »Unser Kleine Dinger Menü« angeboten, das sind wechselnd acht kleine Speisen oder auch Gänge, die sich alle zusammen als

Fotos: www.kitchen-library.de



Feingemachter Salat (li.); Udo und Daniela Knörrlein vor ihren Kochbuchschätzen (unten).



geräucherte Forelle«, danach kosteten wir »Kimchi/Tamago/Kohlrabisorbet/Getreide«. Was Tamago ist? Eine Art gerolltes Omelett aus der japanischen Küche, zusammen mit Kimchi, dem Sorbet und einer Getreidenocke ein Fest für Gaumen und Auge. Signature Pickle an diesem Tag: knackig eingelegte Zucchini, dazu Salat aus roten und schwarzen Linsen und Brot.

Das »Kleine Fleisch-Ding« danach mit Dry aged Roastbeef und Duroc-Speck-Knödel, zu dem die Chefin eine Geflügel-Bouillon angoss, beförderte das gesamte Team in den Umami-Himmel. Eine gelungene Überraschung war die Gorgonzola-Crème-Brulée in Begleitung von gebackenem Bergkäse, fermentierten Blaubeeren und Fruchtbrot. Fünf Beispielgänge, die zusammen 60 Euro gekostet hätten, für das ganze Programm – total ausreichend und beglückend für zwei – standen später 98 Euro auf der Rechnung.

Übrigens ist das Restaurant mit Bibliothek auch Heiligabend und Silvester geöffnet und lädt zu jeweils festlichen Menüs ein, auch mit passender Weinbegleitung.

Kochbuchsammlung

Selbst bezeichnen sich Daniela und Udo als »Jäger & Sammler« – und das nicht nur am Herd, sondern auch von Kochbüchern und anderen kulinarischen Werken. Dem Restaurant geben die mit mehr als 600 Werken zum Blättern (Stand Juni 2021) bestückten Regale eine Wohlfühl- und Wohnzimmer-Atmosphäre. Und weil die »Kitchen Library« eine Bibliothek und kein Museum sein will, darf jeder Gast nach Herzenslust darin schmökern. Sogar ohne dort zu essen, wegen der Bücher vielleicht nur auf ein Glas Wein vorbeikommen. Auf der Website finden Kochbuch-Nerds vorab eine Liste zum Gesamtbestand. Auch wenn sich ein anderer Sammler von kulinarischer Fachliteratur trennen und sie den beiden anbieten will, kann er dort schauen, ob es das Buch in der Bleibtreustraße nicht doch schon gibt. Denn weitere Literatur aus der kulinarischen Welt ist immer willkommen! ●

Menü zu zweit oder auch als Auswahl bestellen lassen.

Bei unserem letzten Besuch im August als Testerguppe für den Slow Food Genussführer bekamen wir als Menü-Auftakt – nach selbstgebackenem Brot und selbstgeschlagener Butter als Gruß aus der Küche – die sommerliche Kombination »Gazpacho Verde/Melone/Tomaten-Espuma/Fichtensprossen-Macaron/

Kitchen Library
 Bleibtreustr. 55, 10623 Berlin,
 Tel 030. 312 54 49,
 geöffnet vorerst Mi bis Sa ab 17.30 Uhr
 ► www.kitchen-library.de

5% Rabatt auf einen Einkauf ab 50,- EUR im **ONLINESHOP**

NEUE TERMINE

KÄSEmeetsWEIN TASTING

RACLETTE AFFINÉE

shopla! **VACHERIN MONT D'OR**

Feiner Raclette-Käse, hausgemachtes Raclette-Gewürz, Fondue-Käse-Mischung, Feinkost, Früchte-Senf, Schmalz, Salami, Wein, Champagner und viele tolle Geschenkideen für eine genussvolle Weihnachtszeit...

zu finden auf ➔ kaese-baumann.de