

De Maufel

Eigentlich sollten wir diese Adresse für uns behalten. Denn solche kulinarischen Orte, wo einem bei jedem Bissen das Herz aufgeht, verrät man doch nur seinen besten Freunden. Aber vielleicht dürfen wir unsere Leser, von denen uns manche schon bald drei Jahrzehnte begleiten, auch dazu zählen. Darum wollen wir Sie ermuntern, Luc Wolff kennenzulernen. Dem sieht man den Lebenskünstler schon an der Nasenspitze an. Der gebürtige Luxemburger leitete zunächst eine Baumschule, dann wurde er Maler und sogar Kunstdozent. Genussmensch war er schon immer und wird er bleiben bis ans Ende seiner Tage. Freilich sind Genüsse, die man nicht mit Gleichgesinnten teilt, seiner Meinung nach bloß die Hälfte wert. Also wurde der ewige Quereinsteiger Ende 2006 auch noch Traiteur: Nicht weit vom Charlottenburger Amtsgericht eröffnete er einen kleinen Feinkostladen, um die guten, an der Spree kaum bekannten Produkte seiner ess- und trink-lustigen Heimat unters Hauptstadt-Volk zu bringen. Heute wähen wir uns hier im Schlaraffenland. Die Vitrinen und Regale sind prall gefüllt mit Käse und Würsten, Essigen und Ölen, Schokoladen und Kaffees, Backwaren aller Art und jeder Menge Dionysischem vom Mosel-Elbling bis zum Crémant de Luxembourg. Das Beste daran: Man kann sich an von Kugellampen erhellten Bistrotischlein niederlassen und – für relativ wenig Geld – schlemmen bis zum Abwinken. Käme aber bloß der 12 Monate gereifte Luxemburger Schinken zu Ehren oder irgendeine andere zugekaufte Spezialität, bräuchten wir de Maufel in unserem Guide nicht wärmstens zu empfehlen. Spannend wird es erst mit den hausgemachten Delikatessen und den frisch gekochten Speisen. Spätestens jetzt müssen wir Lucs Gefährtin Heike Kaschny ein Kränzchen winden. Während der Patron mehr die Kommunikation pflegt, ist sie fürs Handwerkliche zuständig. Es kostete sie manch schlaflose Nacht, bis der Hefeteig für die herrlich fluffige Brioche so war wie sie ihn wollte. Auch die namengebende „Maufel“, ein Luxemburger Traditionshappen, wurde erst nach längerem Experimentieren zum Glanzlicht. Es handelt sich um mariniertes Rind- und Schweinefleisch, mit Kräutern und Gewürzen in einem Pastetenteig gebacken, der oben ein Loch hat, um Rieslinggelee aufzunehmen – was das Ganze wunderbar aromatisiert. Mit nicht geringerem Vergnügen stürzen wir uns auf Madames Terrinen von Ente und Forelle, Huhn und Wild, auf die sanft säuerlichen Königinpastetchen mit feinem Geflügelragout, die mit Rinderhack und Lauch gefüllten, mit einem Hauch Curry gewürzten Crêpes oder die „Porretenzapp“ genannten Lauchringe in Crème double, in die man wonnevoll Pellkartoffeln dippt. Wer nun einwendet, das seien ja ganz hübsche Petitessen, aber keine ausgewachsenen Kreationen, probiere die „Wäinzopp“ (Luxemburger Weinsuppe) mit perfekt gegartem Kabeljau, die saftigen Schnecken im Speckmantel mit Tomaten und Schalotten oder das geduldig geschmorte Bœuf Bourguignon. Und wer hinterher noch frisch gebackene Luxemburger Waffeln mit zweierlei Mousse verdrückt oder eine der süßen Tartelettes (etwa die mit Zitronenbaiser oder die mit Himbeere auf Crème pâtissière), hat sein Herz endgültig an de Maufel verloren. Aber -Obacht: Das Einzige, was dies sympathische Etablissement mit dem Berliner Durchschnittsgasthaus verbindet, sind die gigantischen -Portionen! Abends öffnet de Maufel leider nur donnerstags und freitags, doch die privilegierten Dîneure werden womöglich von einer leibhaftigen Design-Professorin bedient, die ihre Freunde Luc und Heike aus purer Begeisterung im Service unterstützt. Schließen wir mit unserer schönsten Erinnerung: einem sonnigen Samstagnachmittag auf der quicklebendigen Terrasse vor dem Haus, im Glase einen Schengener Riesling, eine leckere Maufel in der Hand, und lauter nette Leute um uns herum – wenn das nicht das Glück ist, was ist es dann?

Restaurantbewertung aus GAULT MILLAU Deutschland 2011.