

P R E S S E

Warum schürt der Frühling so leicht die Lust auf französisches Essen? Vielleicht weil man den Geschmack von Paris auf der Zunge spüren möchte, wenn man schon nicht nach Paris fahren kann. DER TAGESSPIEGEL
05.04.2009

Oder weil die Lebensfreude erwacht, und die Kultur, dieser Freude essend und genießend Ausdruck zu verleihen, in Frankreich eine längere und größere Tradition hat als hierzulande. Wer jetzt schauernd an Schneckenpfännchen mit langer Knoblauchfahne denkt, sollte unbedingt weiterlesen. Die kommen nämlich nicht vor. Im Eiffel herrscht nicht nur die geschäftige, nüchterne Brasserie-Atmosphäre, die dem Essen einen Schuss Ernst verleiht, den es anderswo nicht immer genießt. Es wird hier auch fantasievoll gekocht, französisch inspiriert, aber eben nicht traditionell, sondern zukunftsfröh.

Der Lärmpegel ist ziemlich hoch, die eng stehenden Tische sind fast alle besetzt, obwohl man uns bei telefonischer Nachfrage gesagt hatte, dass eine Reservierung nicht nötig sei. Auf den mit weißem Stoff gedeckten Tischen brennen Kerzen, sonst wirkt alles ziemlich schnörkellos. Es ist eine Freude, der schnell und effizient agierenden Kellnerin zuzusehen. Das Nötige hat sie im Blick, ist dabei aber unaufdringlich.

Blitzschnell stehen Bier (2,90 Euro), ein Glas Riesling (4,80 Euro) und ein kleiner Korb mit verschiedenen Brotsorten auf dem Tisch. Ringsum sitzt ein sehr urbanes, eloquentes, gelassenes Publikum aller Altersklassen. So weit in den Westen verirren sich Touristen schon lange nicht mehr in größeren Mengen, obwohl der Designer-Teil des Kurfürstendamms nur drei Busstationen entfernt ist.

Die Vorspeisen sind schon wunderbar. Eine Kürbiscremesuppe in mal wirklich schönem Orange und von einer fast liebkosenden Konsistenz, darin Kürbiskerne, eine farblich wie vom Maler ausgewählt passende Ölspur und eine scharfe panierte Geflügelpraline (7 Euro). Auch die Pilz-Consommé war wie ein kleines Kunstwerk arrangiert. Hauchdünn geschnittene Pilzstreifen in der reich mit frischen Kräutern bestreuten kräftigen Brühe, daneben ein Stück Baguette, auf dem sich malerisch und wohlschmeckend geschmolzener Crottin de Chavignol, Pesto und Zwiebelmarmelade in einer weiß-rot-grünen warmen Pyramide vereinten, auch dies ein äußerst sanftes, angenehmes Zungenerlebnis (8 Euro).

Aus der auch mit dreistellig kostenden Flaschen gut bestückten Karte, die neben französischen auch südafrikanische und deutsche Weine enthält, hatten wir uns einen Bordeaux ausgesucht, einen 2006er vom Château Bel Air, der leicht war und im Preis-Leistungsverhältnis akzeptabel (23 Euro).

Die Bauchstreifen vom US-Rind waren reichlich und schön zart, dabei gut durchgegart. Dazu gab es reichlich Belugalinsen in einer angenehm bindenden schwarzen Sauce und Wurzelgemüsepuree mit Gemüsechips, die wie Gaumenmasseure wirkten (18 Euro). Dieses Gericht hatten wir



aus der Rubrik „Cuisine Vitale“ gewählt, die eine Kombination von viel Eiweiß und gesunden Kohlehydraten verspricht und gern noch ausgebaut werden könnte.

Sehr gut war aber auch der vielleicht nicht ganz so vitalgesunde, aber sensationell knusprige Spanferkelrücken mit vollrundem Portweinjus, gut gegartem Speck-Rosenkohl und würzigen Steinpilzravioli (16 Euro).

Natürlich gibt es auch die für den klassischen französischen Geschmack anscheinend immer noch unverzichtbaren Jakobsmuscheln und Variationen von der Gänsestopfleber (inklusive Eis!). Aber der Trend geht doch zum leichten Genuss. Ohnehin symbolisiert und fördert der die umfassende Lebensfreude viel stärker als die gestopften Leckerlis vergangener Generationen.

Juliette-Fans wissen sowieso, dass hier der Koch ihres alten Potsdamer Lieblingslokals wirkt. Die Umgebung am Kudamm scheint ihn zu inspirieren. Zur innen noch flüssig warmen Schokoladentarte gab's zwar vergleichsweise unspannendes Vanilleeis, aber ein herrlich herbes Kompott von Zwergorangenscheiben, auch ein fast naheliegender und dennoch origineller Einfall (7 Euro). Da möchte man bei aller gebotenen kritischen Distanz doch nur noch „Yummie!“ schreien.

VON ELISABETH BINDER

Lichtblick für Genießer. Der obere Kudamm ist schon lange keine kulinarische Wüste mehr. Es gibt viele ordentliche Restaurants, allerdings kaum Herausragendes. Ein Lichtblick für Genießer ist das „Eiffel“ an der Ecke Karlsruher Straße.

BERLINER MORGENPOST
21.12.2008

Mit seinem entspannten französischen Bistrotflair hat sich das Café-Restaurant zu einer festen Größe für ein anspruchsvolles Publikum entwickelt. Hier kann man richtig gut essen und zum Milchkaffee oder Apéro Zeitung lesen und die Menschen auf dem Boulevard beobachten. Neben einer guten Frühstückskarte (9-17 Uhr) wird auch ein Business-Lunch (7,50/8,50 Euro) angeboten. Verwöhnte Gaumen kommen beim Diner à la Carte und mit den wöchentlichen Spezialitäten von Küchenchef Dirk Güttes auf ihre Kosten (z. B. Gebratener Müritz-Zander mit Ingwer, Gemüselinsen und Karotten-Orangen-Schaum, 23 Euro).

Chefkoch Dirk Güttes kann stolz sein: Das Eiffel dürfte mittlerweile die beste Adresse am Berliner Kudamm sein

KOCHMESSER
04.08.2008

Gut essen ist in Berlin nicht mehr schwierig. Einige der besten Deutschen Restaurants sind in Berlin – VAU, Hugos, Palace Hotel, MA, Maremoto um nur einige zu nennen – aber die Küche für jeden Tag fehlt noch in Berlin:

Ein Restaurant, in das man gehen kann, ohne großes Brimborium, aber in dem man gutes Essen bekommt. Gerade am Kudamm ist das nicht



WWW.EIFFEL-BERLIN.DE

mehr so einfach. In diese Lücke springt das Eiffel in Halensee. Das Eiffel gibt es bestimmt schon seit 20 Jahren, vorher war der Laden nur halb so groß wie er jetzt ist. Das Eiffel war eigentlich ein ganz normales Szene Cafe, mit Frühstück, normaler Küche und lockerer Bedienung.

Mittlerweile ist das Eiffel chic geworden, durchgestylt bis in die Toiletten. Leckeres Frühstück gibt es immer noch ab 9 Uhr. Die Bedienung ist weiterhin locker, aber jetzt wahnsinnig herzlich und viel professioneller als früher. Und mit dem Brandenburger Meisterkoch Dirk Güttes (vormals 16 GM Punkte) ist nun eine moderne, handwerklich gute Küche im Angebot, die preislich im Rahmen bleibt. So starten die Hauptgerichte bei 9 Euro, das teuerste Gericht liegt bei 19 Euro. Die aktuelle Karte ist auf der Homepage.

Die Qualität der Gerichte ist handwerklich immer gut. Und Sonderwünsche werde gerne berücksichtigt.

Besonders preiswert ist der täglich wechselnde Mittags-Lunch. Es gibt zwei Gerichte zur Auswahl, jeweils für 7,50 oder 8,50 Euro. Die Wochenkarte ist ebenfalls auf der Internetseite zu finden.

Fazit: Ein Laden, in dem man gerne hingehet. Gute Küche, moderate Preise für die angebotene Qualität, angenehme Bedienung, gute Atmosphäre. Auch zum „nur“ Kaffeetrinken geeignet. Große Terrasse.

VON CHRISTIAN ROMANOWSKI

Genuss beim Meisterkoch

A LA CARTE
10.2008

Anjou P. Haufe hat eine Affinität zu Kunst und Architektur. Deshalb hat der Diplom Kaufmann und Gastronom noch ein Architekturstudium absolviert, deshalb besticht sein Restaurant „Eiffel“ am Kurfürstendamm durch Stahl, Holz und eine klare, außergewöhnliche Architektur, wie man sie sonst eher in Berlin Mitte findet. Es ist eine Hommage an Gustav Eiffel. Das Restaurant verfügt über 120 Innenplätzchen mit ca. 120 Außenplätzen über eine der größten Außenterrassen am beliebten Boulevard. Besonders edel und ungewöhnlich sind im Außenbereich die geschwungenen modernen Bänke. Große bepflanzte Blumenkübel schirmen vom Straßenlärm ab und machen die Terrasse zu einer idyllischen Oase. Arbeiten des Dresdner Holzkünstlers Detlef Schulz und zwei voluminöse Malereien unterbrechen das sonst eher puristisch-schöne Interior des Restaurants.

Die Küche kommt leicht und außergewöhnlich mit französisch-mediterraner Richtung daher. Am Herd steht ein echter Brandenburger Meisterkoch. Mit diesem Titel wurde Dirk Güttes (35) 2004 ausgezeichnet und an seine erstes präsidales Menü erinnert sich der Rheinländer noch ganz genau: eine Tafelrunde in Sanssouci für Bill Clinton. Auch im „Eiffel“ bekocht er seit Oktober 2007 zuweilen bekannte Gäste, darunter Jürgen Vogel, Hannes Jänicke und Desiree Nick. Dirk Güttes kann stolz sein. Restaurantkritiker zählen das Eiffel mittlerweile mit zu den besten Adressen am Ku'damm. Seine Produkte bezieht er vom renommierten Rungis Express, das Wild von heimischen Jägern, den Zander von der Müritz. „Alles muss frisch und von allerbesten Qualität

sein. Berg und Talfahrten in der Qualität sind sehr gefährlich. Wir müssen den Standard halten. Ich mache keine Moden mit“, umschreibt der junge Küchenchef seine Strategie. Aus den Lebensmitteln zaubert er Speisen wie gebratenes Gewürzlachsfilet mit geräucherten Rübchen, Spinatsalat und Rotweinbuttersauce oder Gurken-Kokos-Gazpacho mit Oktopus. Seine Spezialitäten aber sind die Variationen von der Gänsestopfleber. Terrine und Eis von der Gänsestopfleber mit Apfelragout und Brioche zum Beispiel.

Die Carte du Jour überrascht mit einem preiswerten Business-Lunch, der wöchentlich wechselt. So kann man schon für 8,50 Euro zarte Schweinefiletmedaillons auf Estragonsauce mit Buttererbsen und Karottenpüree oder ofenfrische Quiche Lorraine mit Weißkrautsalat und Sauerrahm (7,50) genießen. Eine excellente Auswahl an europäischen und internationalen Weinen sowie der freundliche Service unter der Regie von Geschäftsführerin Simone Borch runden das Angebot des extravaganten Restaurants ab.

Der eben erschienene 1088seitige Feinschmecker Hotel & Restaurant Guide 2008 (29 Euro) beschreibt die französische Küche von Dirk Güttes im Potsdamer Juliette als besser denn je. Höchstes Lob auch für den von Güttes Gattin geleiteten Service. „Andrea Güttes ist als Gastgeberin wunderbar“ Dafür gibt es zwei „F“, die das Juliette in die gleiche Liga katapultieren wie das Hartmanns, Die Weinbar Rutz, das Aigner am Gendarmenmarkt, Das Vox im Grand Hyatt oder das San Nicci. Chapeau! Wer den Güttes gratulieren will und dafür in die Potsdamer Jägerstraße fährt, hat allerdings die Rechnung ohne den Koch gemacht. Dirk Güttes, Brandenburger Meisterkoch des Jahres 2004, steht inzwischen im Berliner Restaurant Eiffel am Herd, und seine Frau leitet den Service dort. Den plötzlichen Wechsel an dem Kurfürstendamm kommentiert Güttes mit den Worten: „In Potsdam waren am Ende zu viele Lügen im Raum“

MAITRE
II.2007

Für Anjou P. Haufe, den Eiffel- Inhaber, sind die Güttes ein Glücksfall, zumal mit Jacob Tracy und Axel Gräf zwei weitere Köche aus dem ehemaligen Juliette-Team die Küchenbrigade verstärken. Seit dem 01.10. führt Güttes nun in einem Restaurant kulinarisch Regie, dessen Interieur dem Erbauer des Eiffelturmes Referenz erweist, dessen Küche jedoch in der Vergangenheit oft allzu altbacken mit Geschnitztem vom Schweinefilet und Pizza aus dem Steinofen daherkam. Inzwischen hat der 34jährige Güttes, der im Potsdamer Juliette in den letzten Jahren immerhin 16 Gault-Millau-Punkte erkochte, angefangen, die Speisekarte zu entrümpeln. Neben Kürbiscremesuppe mit gebackener Geflügelpraline und der inzwischen offenbar unentbehrlichen Chorizo (5,50 Euro), frischen Bandnudeln mit Flußkrebsschwänzen, Kapern, Oliven und Tomatenconcassé (12,80 Euro) und gratiniertem Lammcarré mit Ziegenfrischkäse, Fevesbohnen und Kräuterknödel (24 Euro) präsentiert Dirk Güttes natürlich auch seinen Klassiker: Terrine und Mousse von der Foie gras mit Quittenpüree und Brioche (15 Euro). Das ist eine Vorspeise, die man hingebungsvoll auf der Zunge zergehen lässt und ein Beweis, wie gut Güttes kocht. Es gibt – passender als Pizza – Elsässer Flammekuchen, d. h. mit Speck und Zwiebeln belegt und mit

WWW.EIFFEL-BERLIN.DE

Käse gratiniert (8 Euro). Für gesundheitsbewusste Kalorienzähler hat der neue Eiffel-Küchenchef gebratene Maishähnchenbrust mit Mango-Papaya-Ragout und Dinkelrisotto auf der Karte (14,50) – pro Portion 580 kcal. 15g Fett, 51g Eiweiß und 60g Kohlenhydrate. Das gehört ohne Zweifel in die Kategorie “ernährungsphysiologisch wertvoll“.

Das alles ist ein vielversprechender Start, den Gastronomkritiker wie Gäste hoffentlich schnell bemerken, denn Güttes betreibt sein Handwerk passend zum Ambiente, das heißt: modern, klassisch und elegant. Seine Fähigkeit zu würzen, hat sich ebenso weiterentwickelt wie seine Kunst, Desserts der besseren Art zu kreieren. Dafür steht erstmal ein Orangenparfait mit Gewürzkaramelsauce (6 Euro), weiteres wird folgen.

Ab 1. Januar dann heißt es „Mittags im Eiffel“ und „Abends im Eiffel“ – zwei Speisekarten, verschieden komplizierte Zubereitungen und Kombinationen und natürlich unterschiedliche Preise. Der Kudamm – das scheint sicher – bekommt so nach Jahren des Auf und Ab endlich wieder ein kulinarisches Flaggschiff.

VON JÖRG TEUSCHER