



Tempel mit überirdischer Aura

Restaurant-Tipp

von Nikolas Rechenberg

Eine wunderbare Atmosphäre umhüllt den Gast, wenn er über dem Potsdamer Platz in das "Facil" einschwebt. Hoch oben mit dem Lift in den 5. Stock des "Madison-Apartment-Hotels", gegenüber dem Sony-Center. Ein eleganter Gang in den Glastempel mit honigfarbenem Natursteinboden folgt. Das "Facil" erinnert an eine kleine, intime Neue Nationalgalerie. Rundherum Bambus, elegantes Licht. Vasen aus Murano-Glas, eine weißgraue Marmor-Wand. Ein Hauch minimalistischen Japan-Stils, ja selbst Szenen aus dem Tarantino-Film "Kill Bill" hätten hier gedreht werden können. Das große Glasdach lässt sich hydraulisch öffnen. Sogar in diesem Sommer passierte das schon mal. Eine nie erlebte Leichtigkeit erfüllt den Gast, es liegt ein gutes Feng Shui über dem Raum.

Das "Facil" ist meist bis auf den letzten Platz gebucht, auch wenn kein Groß-Event durch die Stadt jagt. Es ist eines der drei oder vier besten Restaurants der Stadt. Chefkoch Michael Kempf lässt keinen Zweifel aufkommen, dass er die perfekte Wahl in der Nachfolge von Rene Conrad ist, die Küche sogar noch weiter nach vorn gebracht hat.

Kompliment an einen 27-Jährigen, der selbstbewusst in blauer Kochmontur auftritt und bereits jetzt sein Handwerk stilsicher, sogar meisterlich beherrscht.

Das Vier-Gänge-Menü (75 Euro) startet mit einer genialen Variation von Gänseleber und Ochenschwanz mit Rhabarber und Süßdolde. Souverän und erstklassig, mit leichten Anklängen bei der Machart seines Lehrmeisters Dieter Müller. Die Jakobsmuschelscheiben mit Karotten-Koriander-Püree und Zitrusfrüchte-Emulsion sind wunderbar aromatisch und perfekt aufeinander abgestimmt - eine Entdeckung, die wir auch zweimal hätten essen können. Die Rinderschulter mit Röstzwiebelschaum, Perlzwiebeln, Pfifferlingen und Zungengalette ist ein klassischer und sicherer Gang. Das gebrannte Karamellmousse mit Thai-Mango und Vierfruchtsorbet jedoch zu ähnlich in der Aromenvielfalt. Insgesamt ein ausgezeichnetes Sterne-Menü. Der Hummer mit Kartoffelragout und Kopfsalatsauce (36 Euro) war allerdings eher fischig und dieses Mal sein Geld nicht wert. So etwas passiert selten in dieser Klasse. Noch eine kleine Meckerei: Bei mehreren Gängen war das Salz zu großzügig auf die Teller geworfen. Bitte mehr Vorsicht, auch wenn es sich um feines Meersalz handelt! Und vor allem wenn die Produkte so aromatisch daherkommen wie bei Michael Kempf. Der Meisterkoch könnte jedoch noch etwas mehr Kreativität wagen - eine Rotbarbe mit Brennesselspinat und Weinbergschnecken wird unvergessen bleiben.

Artikel erschienen am 18. Juli 2004

[Artikel drucken](#)