

THE

NO

NAME

DER TAGESSPIEGEL  


## Restaurantkritik „theNOname“:

### Gegrillter Lauch, Taco mit Stör, Kaviar unter Knochenmark

Bernd Matthies, 06. Juli 2022

Das Essen ist längst wichtiger als die gefesselte Schöne an der Wand: Tim Tanneberger hat das THE NONAME mit viel Geschick auf einen kulinarisch stimmigen Kurs gebracht.

Hat ein junger Koch erstmals Aufsehen erregt, dann hat er es später leichter - und schwerer. Leichter, weil er niemandem mehr beweisen muss, was er kann, schwerer, weil die Erwartungen steigen. Ein solcher Koch ist Tim Tanneberger, der im »Eins44« einen Senkrechtstart hingelegt hatte und nun im „theNOname“ einen neuen Anlauf nimmt.

Das ist ein Restaurant, das früher keinen klaren Stil finden konnte. Der sehr hohe, schlauchförmige Raum mit der überlebensgroßen gefesselten Schönen an der Stirnwand hat mal mehr Aufmerksamkeit erregt als die Küche, er machte es mir aber irgendwie schwer, auf Betriebstemperatur zu kommen. Doch diesmal ging alles ganz schnell, weil Tanneberger - an diesem Abend sogar abwesend - eine Ideallinie zwischen Regionalpflicht, Wagemut, frischer Optik und Geschmack findet, die so schlüssig in vielen besternten Betrieben nicht erreicht wird.

Angeboten werden zwei Menüs, eins vegetarisch, jeweils sechs oder acht Gänge (89 bzw. 99/110 Euro). Beide haben so etwas wie einen Hauptgang vor dem Dessert, und die trumpten hier sogar besonders auf. Sehr spannend war nämlich das geschmorte Schulterstück vom Rind, weil dessen gewöhnlich animalische Dichte hier durch Bittersalate und ein zitroniges Zwiebelkompott gebrochen wurde - und, tatsächlich, durch etwas Kaviar unter Knochenmarkscheiben. Das irritierte, nicht jedem wird es liegen, wir mochten es sehr, als eine Art Surf & Turf der Moderne. Weniger kontrovers, ebenso gelungen: Der über dem Holzkohlegrill gegarte Spitzkohl mit Pfifferlingen, Wildkräuteröl und Sprossen, sehr kontrastreich und harmonisch arrangiert.

Ebenfalls vom Grill mit dezenten Röstspuren kommt der späte Spargel mit gestockter Milch in quietschgrünem Spinatsud, dem Leindotteröl Schmelz verlieh. Köstlich regional die Kartoffelscheiben („Roter Erstling“) im Zwiebelsud mit Liebstöckel, lustig, wenngleich nicht leicht zu essen, das Störfilet mit Sauerkraut und gerösteter Entenhaut auf einem Wirsingblatt in einer Art Taco; Besteck gab es da nicht, aber später ein (etwas streng parfümiertes) Handtüchlein.

Oder: Gegrillter Lauch mit Schafsquark und Pistazien, gebratene Kalbszunge mit eingelegten weißen Rübchen und frisch geriebenem Meerrettich - das alles ist nicht einfach aufs Geratewohl zusammengeworfen, sondern zeigt auch in seiner Balance und Proportionierung großes sensorisches Wissen. Hintendran unser Geheimfavorit, ein Sellerieeis mit kandiertem Staudensellerie, Süßkirschen und dezenten Kümmelaromen.

Was noch? Der Service ist, allen Branchenklagen zum Trotz, sehr gut besetzt, arbeitet zugewandt und kenntnisreich. Die Weinkarte enthält neben ein paar Krachern aus anderen Zeiten (z.B. 2005 Hermitage von Chave für 475 Euro) vor allem stilistisch passende Weine, zum großen Teil aus der „Natur“-Ecke, Craft-Biere, rare Schnäpse. Ein guter Universalist ist immer der Leithaberg-Chardonnay von Heinrich (50 Euro), aber es gibt auch eine Weinbegleitung für 49/69 Euro. Ja: Wir werden von diesem Küchenchef noch hören.

**Bernd Matthies**  
TAGESSPIEGEL BERLIN