



CABERLO, HAMBURG



PAVILLON, INNSBRUCK



KRANZ, MÜNCHEN



DOBLER'S RESTAURANT, MANNHEIM



CHEFKOCH MARKUS WALDER, BERLIN

ESSEN MAL GANZ ANDERS

Wunderbar, was sich Köche so alles einfallen lassen. Spielen raffiniert mit Gewürzen, wie zum Beispiel Schokolade. Bieten Mega-Menüs, aber in Mini-Portionen. Oder tüfteln feine Gerichte à la Tapas aus, die man sich in beliebiger Reihenfolge schmecken lassen kann.

CABERLO HAMBURG Draußen am Eingang des alten Industriegebäudes aus rotem Backstein hängt keine Speisekarte aus. Die kann man erst einsehen, wenn man am Tisch sitzt. Wer sich also kulinarisch überraschen lassen will, ist in diesem Restaurant richtig. Ungewöhnlich schon das Ambiente: Regale mit Pasta- und Kaffee-paketten, gestapelten Dosen und einer Batterie von Essig-, Öl- und Weinflaschen, davor ein gutes Dutzend ein-

gedeckter Tische und gegenüber eine offene Küche. „Essen in der Küche“ heißt denn auch das Konzept von Andreas Caberlo, der im Übrigen ein Catering-Unternehmen betreibt – und hier ein einziges Menü offeriert. Das besteht aus zwölf Mini-Gängen, aus denen man auch nur neun wählen kann. Da gibt es viele feine Sachen zu probieren, wie Krabbenparfait, getrüffeltes Stubenküken oder Karamelbanane mit Whiskymousse. **Caberlo, Ausschläger Weg 36, 20537 Hamburg (Borgfelde), Tel. 040/25 17 87 87, Do-Sa ab 18 Uhr, nur Menüs: 34 und 40 Euro**

TASCA WIESBADEN Hessens Sternestars Juan Amador vom „Amador“ in Langen bei Frankfurt hat in einem stattlichen Gründerzeithaus ein zweites Restaurant aufgemacht. Das „Tasca“ ist seinem spanischen Namen nach

Kneipe oder besser: kleines Lokal, vom Charakter her aber eher Edel-Lounge mit Essplätzen. Schlicht-modern eingerichtet der zweigeteilte Raum, rote Wände, stuckverzierte hohe Decke, gedimmtes Licht. Zur Jahreszeit passend gibt's als Apéro Pommerys Saison-Champagner, bis März also „Wintertime, Blanc de Noirs“. Und für die Speisekarte hat Juan Amador eine schöne Serie von Tapas inspirierten Gerichten kreiert, die man sich in beliebiger Reihenfolge servieren lassen kann. **Tasca de Juan Amador, Taunusstr. 23, 65183 Wiesbaden, Tel. 0611/88 09 33 50, Mo-Fr 11.30-15 Uhr, Mo-Sa 18-1 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr), Hauptgerichte 11-22 Euro**

PAVILLON INNSBRUCK Mit einem Stern im Gepäck, den er sich im „Jagdhof Glashütte“ in Bad Laasphe (West-

TEXT: Reinhard Lorentz. FOTOS: Sebastian Denz (1), Jutta Rund (1)

Was an diesen Restaurants gefällt, ist ihr individueller Stil: kreative Küche und Ambiente mit Wohlfühlfaktor – ob minimalistisch oder im Retro-Look

falen) verdient hat, ist Mansur Memarian in Innsbruck gelandet. Um im spektakulären Glaskubus auf dem Platz zwischen Landestheater und Hofburg adäquate kulinarische Statements abzugeben. Was ihm auf hohem Niveau gelingt: klassische Küche, mediterran angehaucht und, wie er sagt, „durch meine persische Herkunft mit orientalischen Einflüssen“. Zum Essen im spannenden Kontrast von Architektur und Fifties-Interieur reisen sogar Gäste aus München an. **Pavillon, Rennweg 4, A-6020 Innsbruck, Tel. 0043/512/25 70 00, Restaurant Di-Sa 18-24 Uhr (Café tägl. 9-24 Uhr), Hauptgerichte 31-36 Euro, Menü 89-94,50 Euro**

KRANZ MÜNCHEN Der Laden im quiriligen Glockenbachviertel brummt. Im minimalistisch gestylten Lokal, zugleich auch Foyer des ambitionierten

„Theater ... und so fort“, trifft sich ein buntes, öko-orientiertes Szenevölkchen. Alles bio in anspruchsvoller Qualität, was hier auf die blanken Tische kommt. Fleisch, Fisch, Gemüse stehen als einzelne Positionen auf der Karte und werden dem Eigengeschmack zuliebe puristisch zubereitet. **Kranz, Hans-Sachs-Str. 12, 80469 München (Glockenbachviertel), Tel. 089/21 66 82 50, tägl. 10-1 Uhr, Hauptgerichte 11-18 Euro**

FASSBENDER & RAUSCH SCHOKOLADEN-RESTAURANT BERLIN Pralinen, Trüffeln, schwarze Tafelfreuden: Der Laden von Fassbender & Rausch am Gendarmenmarkt ist für Schokoloholics das wahre Paradies. Neu: das Schokoladen-Restaurant in der Beletage. Süße Sachen zum Vernaschen gibt's natürlich auch, die erste Geige aber spielen hier pikante Kreationen – wie mit Kakao-

stückchen gratinierter Rehrücken oder in Kakaobutter gebratener Steinbutt. **Fassbender & Rausch Schokoladen-Restaurant, Charlottenstr. 60, 10117 Berlin (Mitte), Tel. 030/20 45 84 43, Mo-Sa 10-23 Uhr, So 11-23 Uhr, Hauptgerichte 18,50-22 Euro**

DOBLER'S RESTAURANT MANNHEIM Mit unpräntentöser französisch-mediterraner Küche hat Norbert Dobler sein Restaurant zu den besten der Stadt gemacht. Nach dem Umzug in die Nähe der Kunsthalle strahlt es in frischem elegantem Outfit – und die Tische sind so gestellt, dass sich auch die Anwälte der umliegenden Kanzleien ungestört beim Essen unterhalten können. **Dobler's Restaurant, Seckenheimer Str. 20, 68165 Mannheim, Tel. 0621/143 97, Di-Sa 12-15 Uhr und 18-24 Uhr, Menü (abends) ab 62 Euro**