



URL: <http://www.tagesspiegel.de/zeitung/Sonntag;art2566,2379794>

Von TISCH zu TISCH

Peking Ente

Wo Barbra Streisand Hochzeitstag feiert

Von Elisabeth Binder

16.09.2007 00:00 Uhr

Peking Ente, Voßstr. 1, Ecke Wilhelmstraße, Mitte, Tel. 229 4523, täglich 11.30 bis 23.30 Uhr, Sa/So ab 12 Uhr. Foto: K. Kleist-Heinrich

Ein Chinese im Plattenbau, unspektakulär. Eingerichtet ist er mit braunem Gaststättenmobiliar, das hellgrüne Bänke etwas auflockern. Immerhin gibt es einige nette Nischen. Draußen stehen blanke Gartentische. Das alles wirkt eher schmucklos, nicht zwingend einladend. Dabei kennen viele Passanten vermutlich nicht mal die auch nicht gerade appetitanregende Geschichte dieses Grundstücks, auf dem von 1939 bis 1945 die Reichskanzlei des „Deutschen Reiches“ untergebracht war. Der interessierte Tourist erfährt das aus der Speisekarte. Solange das Lokal in der Hand auswärtiger Kegelclubs bleibt, wäre man versucht, achtlos vorbeizugehen.

Wenn aber eine millionenschwere Diva wie Barbra Streisand sich ausgerechnet diese Gaststätte an ihrem ersten Berliner Abend ever zur Feier des Hochzeitstages aussucht, gibt einem das schon zu denken. Auch der chinesische Star-Pianist Lang Lang feiert hier offenbar regelmäßig seine Triumphe, weil es ihm einfach schmeckt.

Es gibt reichlich aufmerksames und höfliches Personal, manche Mitarbeiter sind nach ihren Sprachkenntnissen zu urteilen noch gar nicht lange im Lande. Kompetent eilen sie mit Tablett umher, auf denen der Prosecco in korrekten Gläsern schäumt. Champagner steht nicht auf der Karte, dafür Schloss-Wachenheim-Sekt für 18 Euro die Flasche.

Chefkoch Meister Ma kommt aus der Provinz Sichuan und stellt seinem Werk einen Spruch von Konfuzius voran: „Für die Menschen ist Essen der Himmel.“ Das nimmt er offensichtlich ernst, obwohl er die Spezialitäten für heimwehkranken Chinesen eher knapp dosiert, keine Vogelnester, keine 1000jährigen Eier, immerhin in Essig eingelegte Qualle mit Knoblauch.

Die Tom-Yam-Suppe mit Garnelen und Zitronengras ist scharf in jedem Sinn des Wortes. Sie hat die Farbe von Feuer und entfaltet eine ganze Bandbreite von Aromen(4 Euro). Auch der Tigersalat ist schön scharf, aber dabei abwechslungsreich in den Geschmacksnoten. Er besteht aus sehr klein geschnittenen Gurken, viel frischem Koriander und Peperonikringeln. Es ist nur ein kleiner Teller voll, der es in sich hat wie das Brüllen eines Tigers (4 Euro).

Echte Peking-Ente gibt es in hiesigen chinesischen Lokalen eher selten, oft nur auf

Vorbestellung und für mehrere Personen. Vielleicht haben deshalb die meisten Menschen ganz falsche Vorstellungen und stellen sich einen sehr feierlichen Braten darunter vor, statt der feinen chinesischen Antwort auf den Döner, um die es sich eigentlich handelt. Hier bekommt man dankenswerterweise diese berühmte Spezialität auch als Einzelportion. Und sie ist wirklich großartig. Auf die vier dünnen Pfannkuchen streicht man dicke, süße Sojasauce drauf und bedeckt diese dann mit feinen Lauch- und Gurkenstreifen. Darauf legt man einige Stücke der sensationell unfettigen und krossen Entenstücke, wickelt das alles zu einer Rolle zusammen und hat ein köstliches Hauptgericht (15 Euro). Allein deswegen lohnt es sich, mal herzukommen. Aber auch bei den Nicht-Spezialitäten wird gute Qualität geboten. Das Schweinefilet ist mit Paprika, Ingwer und Knoblauch gebraten und mit einer Gewürzmischung namens Fischduft angerichtet. Es schmeckt, so, dass man sich reinlegen möchte, scharf und abenteuerlich (9,50 Euro).

Die Weinauswahl ist ein bisschen frugal, der Prosecco mit 2,50 Euro allerdings sehr günstig. Der Riesling von der Mosel schmeckt so fruchtig, dass man sich von fern an Apfelsaft erinnert fühlt (0,5 l für 12 Euro). Etwas besser passt sich der venezianische Merlot dem Essen an (0,5 l für 8 Euro).

Es gibt genau zwei Desserts. Das empfehlenswerte fruchtige Mangosüppchen mit Vanilleeis ist ein schöner, leichter Abschluss des Mahles (3,50 Euro). Bei den mit Honig gebackenen Bananen kam mir die Panade mal wieder zu dick vor. Die Rechnung wurde uns mit Pflaumenwein versüßt, obwohl das gar nicht nötig gewesen wäre. Auch Nicht-Milliardäre können sich dieses Restaurant guten Gewissens leisten, sogar, wenn sie gerade keinen Hochzeitstag zu feiern haben.

(Erschienen im gedruckten Tagesspiegel vom 16.09.2007)