

Alles handgemacht

Im **Pastificio Tosatti** gibt es Pasta in allen Formen, frisch zubereitet von Inhaber Matteo Tosatti

Dürfen wir vorstellen? Matteo Tosatti ist ein 32-jähriger Webdesigner aus Mailand, der auf der Suche nach einer, nun ja, handfesteren Tätigkeit eines Tages beschloss, sich bei einer berühmten Pasta-Akademie in Bologna einzuschreiben. Nachdem er sich in einigen Privatstunden noch die besten Tricks eines langjährigen Pasta-Meisters abgeschaut hatte, zögerte er nicht lange, kam nach Berlin und eröffnete seinen eigenen Laden. Pastificio Tosatti heißt der und ist ein kleiner Pasta-Imbiss und -Shop,

in dem es nur eines gibt: großartige handgemachte italienische Nudeln.

In unmittelbarer Nähe des Helmholtzplatzes verbringt Tosatti nun also Tag und Nacht damit, Pasta in allen Varianten herzustellen und zuzubereiten. Die riesige Fensterfront zur Straße, hinter der der Nudel-Meister werkelt, garantiert natürlich enorm viel Aufmerksamkeit bei den Vorübergehenden. Vor allem, weil Tosatti auf jegliche maschinelle Unterstützung verzichtet. Basierend auf einem alten, traditi-

onellen Rezept, mischt und knetet und rollt er den saftigen, gelben Teig ausschließlich von Hand, und formt ihn anschließend zu den klassischen Formen: Ravioli, Spaghetti oder Tagliatelle.

Gäste können entweder fertige Nudeln und Saucen kaufen und zu Hause selbst zubereiten, oder mittags einfach direkt im Laden essen. Mein Lieblingsgericht auf der Karte? Die Tagliatelle aus Bologna, ganz klassisch mit Bolognesesauce, ein wahrer Seelentröster auf dem Teller. Die Pasta ist perfekt al dente zubereitet und wird umschmeichelt und komplimentiert von einer herzhaften Fleisch-Sauce, die fast nussige Geschmacksnoten aufweist.

Pastificio Tosatti ist ein großartiger Laden, und die Tatsache, dass alles ohne Maschinen hergestellt wird, ist bemerkenswert. (Gibt es überhaupt noch andere Restaurants in Berlin, die das tun?) Und auch wenn man manchmal an der fehlenden Symmetrie und unterschiedlichen Konsistenz merkt, dass Tosatti noch nie zuvor in einer professionellen Küche gearbeitet hat, macht das nichts, denn seine Leidenschaft ist echt und die Pasta ein Genuss.

Pastificio Tosatti
Schliemanstraße 14a, Prenzlauer Berg,
www.tosatti.de, Preise: 7 bis 8 €



Per Meurling
Unser Gastautor bloggt über Berliner Restaurants auf www.berlinfoodstories.com



Foto: Amelie Strothmann/HPI

Ein Chinese mit Kristall-Leuchter

Die Ineinrichtung des **Dajiale** beweist chinesisches Selbstbewusstsein. Die Gerichte sind typische Hausmannskost aus dem Nordosten

Die Farbe Rot bedeutet in der chinesischen Kultur Glück und Freude. Deshalb setzen viele chinesische Gastronomen auch in Berlin auf dieses Symbol. Rot also als Leitfaden für authentische chinesische Kochkunst? Bei Dajiale jedenfalls hängen Lampen in entsprechender Farbe in den oberen Fenstern. Ein Fächer auf der Wand ist in diesem Ton gehalten, sowie allerlei andere Insignien des chinesischen Optimismus wie Sprüche und Ornamente. Die fallen besonders bei Dajiale in der Goebenstraße auf, weil die Wand als Hintergrund in kühlem Minzton gehalten ist. Die Betreiber bekennen sich also zu einer speziellen Pop-art samt Kristalleuchter.

Kurz zur Adresse: Hier in der Ecke hat auch mal Edd mit seinem Thairestaurant angefangen und war jahrzehntelang Kult. Heute führt er eines der anspruchsvollen thailändischen Restaurants der Stadt, ein paar Straßenecken weiter. Diese öde Ecke Schönebergs birgt also Potenzial.

Heute werden hier neben üblichen China-Gerichten Spezialitäten aus dem Nordosten Chinas serviert. Wie es die Sitte vorschreibt: bestellt werden mehrere Gerichte, die von allen am Tisch Sitzenden probiert werden. Es kommt „Blüte aus Gemüse“,

nicht erkennbar als solche, auf den Tisch. Geschmacklich angenehm süß, gleichzeitig scharf – die Portion ist üppig, sodass allein von dieser Vorspeise mindestens zwei satt werden können. Genauso sieht es mit den Kartoffelstreifen aus, die in derselben Marinade aromatisiert wurden wie die Gemüseblüte. Diese Art von Kartoffelsalat besteht aus hauchdünnen Streifen, die kurz blanchiert und eingelegt werden. Das gebratene Hühnerfleisch mit Chilischoten nach Sezuan-Art ist das beste Gericht an diesem Abend. Es ist scharf, aber nicht so, dass die Geschmacksnerven sich nach kurzem Feuer ergeben. Das Gericht ist mit einem speziellen Pfeffer gewürzt, sodass ein blumiges Britzeln im Mundraum entsteht. Es gab noch gebratene Kartoffelecken mit Aubergine und Paprika. Unspektakulär. Nur die Sauce, in der alles schwamm, war merkwürdig gebunden.

Nach dem Gericht war der Durst groß und wurde nach dem Verzehr von einem der „Vier glücklichen Kugel aus Schweinefleisch“ noch größer. Mittlerweile waren alle Beteiligten satt. Doggy-Bags sind obligatorisch. Keines der Gerichte kam so auf den Tisch, wie es in der Speisekarte abgebildet wird. Egal – muss ja nicht sein. Hauptsache es schmeckt – und richtig meckern mag man nicht, da die Preise für das Essen unfassbar günstig sind. Eventuell haben wir an diesem Abend genau das Falsche bestellt? Es gibt Fischgerichte im Angebot, größtenteils Wolfsbarsch in verschiedenen Variationen, oder Schmor- bzw. Feuertöpfe, wie wir an den Nebentischen beobachten konnten und die keine Kritik auslösten.

Und es gab an diesem Abend eine größere Gruppe von Expatriots, die im Dajiale Geschenke verteilten und ihre Weihnachtsfeier abhielten. Dafür ist das Dajiale genau die richtige Adresse – und für die Nachbarschaft, die schnelle und gute Hausmannskost zu schätzen weiß. Aber richtig gutes chinesisches Essen ist weiterhin schwer in Berlin zu bekommen. Diejenigen, die schon mal in Peking oder Taipei die dortige Kochkunst genossen haben, für die ist das Dajiale eine nette Adresse, die an die Garküchen in der Nähe der Universitäten erinnern. (emh)

Das Dajiale ist ein Restaurant, das sich durch seine authentische Atmosphäre und die Vielfalt der Gerichte auszeichnet. Die Preise sind sehr günstig, was es zu einem beliebten Treffpunkt für viele Gäste macht. Die Küche ist handgemacht, was die Qualität der Speisen garantiert.

Dajiale
Goebenstraße 23, Schöneberg,
Tel. 030 21 45 97 45,
www.dajiale-berlin.de,
Speisen 2,50 bis 18 €, Getränke ab 1,80 €



Foto: Amelie Strothmann/HPI

Anzeigen

LUISAKOCHT
Catering • Kochkurse • Private cooking
100% neapolitanische Kochkunst
luisa@luisakocht.de
Mobil 0176/62538130
www.luisakocht.de
www.facebook.com/luisakocht

freshly brewed beer & bar-food with a gourmet twist
volta Brunnenstr. 73 im Pavillon • U-Bhf. Voltastraße
dasvolta.com • Reservierung via SMS unter 0176 77 55 64 22

Ölweide NATURKOST
Öffnungszeiten Montag-Freitag 9.00-19.00 Uhr Samstag 9.00-14.00 Uhr
Pohlstraße 61 • 10785 Berlin • oelweide@web.de
BIOLADEN & STEHCAFÉ
Fon (030) 25 79 74 89 • Fax (030) 25 79 75 80

GOLTZ23
Weinhandlung seit 1976 am Winterfeldtplatz
Unsere Weinempfehlung für den Festtagsbraten:
ZIFAR Tinta Fina 2005
Ein Tempranillo aus den Spitzenlagen des Ribera del Duero.
Ein Crianza der Extraklasse, rubinrot, mit wunderbaren Aromen von reifen, schwarzen Kirschen, opulentem Fruchtspiel und warmen, weichen Tanninen. Ungefiltert!!
Flasche (0,75 l) 14,90 €
Öffnungszeiten: Mo-Do 17h-20h Freitag 15h-20h Samstag 10h-17h