

RestaurantKRITIK

Die schönste Terrasse am Herrfurthplatz im Schillerkiez hat das **TERZ**. Hier kocht ein junges Team mit viel Verve beinahe rund um die Uhr – und ringt am Abend mit den eigenen Ansprüchen



Von diesem Ort aus kann man einen Kiez verändern: Das Terz bringt Leben in den gläsernen Anbau eines ehemaligen Gemeindezentrums am Herrfurthplatz, zu dem es sich mit einer großen Terrasse öffnet. Auch die Weite des Tempelhofer Felds liegt nicht fern. Wer hier Credibility will, muss viele Bedürfnisse befriedigen und transparent sein in dem was er tut. Das Terz-Team um Max Hühnergarth bäckt, fermentiert, brüht und mixt an vier Tagen beinahe durchgängig vom Frühstück bis zum Dinner. Dabei setzt es auf lokale und Bio-Produkte. Die Fische kommen von 25 Teiche aus dem Fläming, die Wurstwaren vom Bruder des Küchenchefs, einem Fleischer aus Thüringen. Das hausgemachte Granola kann man auch im Glas mit nach Hause nehmen.

So weit, so sympathisch. Mit dem Abendmenü aber, das kleine und große Teller zum Teilen versammelt, setzt sich das Terz nicht nur vor der eigenen Haustür im Neuköllner Schillerkiez starker Konkurrenz aus. Darunter sind viele Läden, die sich auf den Abend fokussieren. Beim Sauerteigbrot, nach 48 Stunden Teigreifung im Restaurant gebacken, kann das Terz punkten: Man vergisst, sich früher mit weniger zufriedengegeben haben. Doch mit dem fermentierten Gemüse mit Tahini (7 Euro) kommt das Grübeln: Muss Milchsäuregärung so pauschal auf alle Gartenerzeugnisse niedergehen? Wäre es nicht ein Traum, mit einem Teller die Weite der fermentierten Welt erleben zu können? Die luftig geschnittene Mortadella dagegen ist eine Offenbarung: Die Fettstücke darin sind keine fade optische Korrektur, sondern elementarer Geschmacksträger (6 Euro).

Seidig und von zarter Nachhaltigkeit ist der japanische Eierstich vom Weidee, der Grünspargel und Wildkräuter umspielt (14 Euro). Mit dem nächsten kleinen Teller wird die Intensität abrupt hochgepegelt: Kimchi und Aal bringen Salz, Schärfe, Säure und Rauch mit, die sich aneinander aufschaukeln und von der Hollandaise nicht mehr eingefangen werden (14 Euro). Und so geht es weiter. Der trockene Ikejime Saibling ist mit schwarzem Knoblauch und Salzkristallen zu schwer beladen, die schön gedachte Umkehrung beim Kohlrabi nebenan (ganze Blätter angegrillt, darunter kleine Würfel der Knolle) bekommt Schlagseite durch eine alles überstrahlende Mayo mit fermentiertem Knoblauch (25 Euro). Keine Entlastung bringt das vielfältig gesalzene BBQ Short Rib mit Römersalat und Holunderblüte, das zudem eine andere Grenze berührt: Die Portion dieses „großen Tellers“ ist bewusst klein (so, wie man Fleisch essen sollte), der Preis aber ist es nicht (25 Euro).

Ein Abend auf der Terz-Terrasse für zwei summiert sich schnell auf gut 150 Euro. Da sind dann auch ein paar Achtel Wein aus biologischem oder biodynamischem Anbau dabei wie der wunderbare Sommer-Spätburgunder von Ina Wihler aus Baden (bitte unbedingt kühler servieren!) oder die griffige weiße Cuvée Keuper und Kalk von Stephan Krämer aus Franken (8 Euro). Mit dem letzten Schluck reift der Entschluss: Einfach mal mittags herkommen und das Menü für 19 Euro probieren.

ULRICH AMLING

— Neukölln, Herrfurthplatz 14, So-Mo 9-16.30 Uhr & 18-23 Uhr, Fr/Sa 9-16.30 & 18-0.30 Uhr, Tel. 2359 8092, terz.berlin

Sie gilt als aromatischste aller Erdbeersorten, aber leider auch als empfindlichste.

MIEZE SCHINDLER

schmeckt nach Sonne, duftet nach Sommer, und gibt's in keinem Supermarkt zu kaufen

VON BERND MATTHIES

Die saisonale Erdbeerlotterie läuft, und wie jedes Jahr stehen die Chancen schlecht, gute Früchte zu erwischen, die kräftiges Aroma und sonnige Süße zugeteilt bekommen haben. Die frühen, importierten duften manchmal verlockend und sehen toll aus, sind aber fest wie Gurken und recht säurebetont. Später hängt es vor allem vom Wetter und der Sorte ab – die späte, empfindliche mit dem komischen Namen Korona zum Beispiel bringt viel Gutes mit, wenn die Sonne scheint. Aber der Hauptgewinn bleibt allen verschlossen, die nicht einen eigenen Garten haben oder einen Hobbygärtner in der Nähe: Mieze Schindler.

Jeder Deutsche isst durchschnittlich 3,5 Kilogramm Erdbeeren im Jahr – doch das ist eine Handelsstatistik, und die begehrte Sorte kommt darin praktisch nicht vor. Denn handeln kann man mit ihr nicht, weil sie das klassische Erdbeerdilemma verkörpert: Entweder bringt eine Sorte alle gewünschten Eigenschaften mit, duftet nach Sommer, Omas Erdbeerkuchen und prickelnder Bowle – dann verdirbt sie aber schnell und lässt sich nicht viel weiter verkaufen als über den Gartenzaun. Oder sie schmeckt langweilig, hält aber und kann um die halbe Welt transportiert werden. Haltbarkeit und Aroma scheinen sich gegenseitig auszuschließen, und zudem verliert jede Sorte nach ein paar Erdbeergenerationen den Geschmack, wenn sie auf Ertrag getrimmt wird.

Mieze Schindler hat mit 97 Jahren ein würdiges Alter erreicht. Man weiß das so genau, weil die Sorte durch Kreuzung im Jahr 1925 entstanden ist, gezüchtet von Otto Schindler, dem Direktor der Höheren Staatslehranstalt für den Gartenbau in Dresden-Pillnitz. Was ihn dazu brachte, die unauffälligen Sorten „Lucidia perfecta“ und „Johannes Müller“ zu vermählen, ist nicht bekannt, aber das Ergebnis schlug ein: Näher ist bis heute keine Sorte dem Ideal der wilden Walderdbeere gekommen. Das liegt am hohen Gehalt an Methylanthranilat, einer chemischen Verbindung, die sich über Sortenkreuzungen nur schlecht vererbt.

Frische Mieze ist bis heute jenen vorbehalten, die sie auch selbst anbauen

Die Mieze, benannt nach Otto Schindlers Frau, hatte kein leichtes Leben. Erst starb ihr Züchter, dann kam der Zweite Weltkrieg, dann die DDR, die die Lehranstalt abschaffte und damit auch das Wissen über Erdbeerzüchtung. Die Sorte überlebte in ein paar privaten Gärten, bis der Mythos nach der Wende neu belebt wurde. Forscher des Julius-Kühn-Instituts, der Bundesanstalt für Züchtungsforschung, nahmen die Aromabombe auseinander, erkannten das Methylanthranilat und das Grundproblem der Sorte: Die Samen an der Mieze-Oberfläche sind tiefer eingesenkt als bei anderen Sorten, und dies macht die reifen Früchte

schon beim Pflücken matschig, der Verderb setzt sofort ein. Zahllose Züchtungsversuche haben bis heute ein paar interessante neue Sorten gebracht, aber noch keine, die bei vergleichbarer Qualität für Transport und Vermarktung geeignet wäre.

Frische Mieze ist also bis heute und auch auf absehbare Zukunft allein jenen vorbehalten, die sie auch anbauen. Pflanzen gibt es im Handel auch online zu kaufen, und ein paar Hofläden bieten sie vermutlich an – wer das Glück hat, sie zu bekommen, sollte sie am besten gleich an Ort und Stelle aufessen. Sicherer ist die Weiterverarbeitung, denn in Konfitüre hält sich das Aroma ausgezeichnet und springt einem aus dem Glas förmlich entgegen. Kein Wunder, dass der Berliner Geschmacksdetektiv Billy Wagner in seinem Webshop hausgemachtes.berlin den Mieze-Fruchtaufstrich des bayerischen Biologielehrers und Food-Scouts Peter Kunze vertreibt – der Preis von 9 Euro für 220 Gramm verdeutlicht den Produktionsaufwand und den Fruchtanteil von 80 Prozent.

Die bewährteste Methode, Aromen ein langes Leben zu sichern, ist die Destillation zu Schnaps. Erdbeergeist oder Erdbeerbrand ist wenig verbreitet und teuer, aber die Mieze-Aromen setzen sich auch in diesem Fall durch. Die österreichische



Foto: Oliver Hoffmann / Alamy Stock Photo

Zu zart für diese Welt

**LANGLEBIG**

Den flüchtigen Zauber der Mieze fängt dieser Schnaps ein.

Wahlberlinerin Stefanie Drobits, „Fräulein Brösels“, lässt ihren Erdbeergeist in Franken brennen und verkauft das Ergebnis für 46 Euro (0,5 l) in ihrem Webshop schnaps.wachen.com, im Laden in der Neuköllner Friedelstraße oder z.B. bei Manufactum. Und falls es noch etwas teurer sein darf, führt der Weg zu Matthias Sievert in Malente, der unter dem Etikett „Spiritus Rex“ das Werk des legendären Obstbrenners Christoph Keller von der „Stählemühle“ fortsetzt: Seinen echten Brand von der Mieze Schindler verkauft er im Webshop (shop.spiritus-rex.de) für liebhabergerichte 189 Euro (0,35 l).

Eine Tücke der Mieze sollten Hobbygärtner bedenken: Sie braucht zur Befruchtung eine andere Sorte in unmittelbarer Nähe, und da wird es schon fast politisch. Denn am besten geeignet ist die Sorte Senga Sengana, die gewissermaßen das westdeutsche Gegenstück darstellt, gezüchtet von Reinhold von Sengbusch 1952 in der Nähe von Hamburg. Sie war die erste deutsche Sorte, die fürs Tiefgefrieren geeignet war, und wurde in der Bundesrepublik ein Riesenerfolg. Heute ist sie im Erwerbsanbau aber auch weitgehend verdrängt. Wer beide nebeneinander pflanzt, vollzieht also einen schon fast symbolischen Akt.

ANZEIGE

Genussvoller Grillabend

Kebe Living „Kebes Küchenhelfer“

Der kleine Kick für Ihre Lieblingsrezepte: Mit diesen Delikatessen aus der Lichterfelder Manufaktur sind Hobbyköche und Genießer bestens vorbereitet. Inhalt: Mango Balsamcreme BIO (100 ml), Passionsfrucht Balsamcreme (100 ml), Apfel Rosmarin Gelée BIO (200 g), Tapenade Noir (120 g), Indisches Würzöl BIO (100 ml), Feigensenf BIO (140 ml)

47,50 €

Bestellnr. 20692



12 + 3 Flaschen

Weinpaket „Grillabend“ – 12 + 3 Flaschen

Es ist wieder da: Das beliebte Weinpaket mit genussvollen Weiß- und Rotweinen, wie gemacht für einen gemütlichen Grillabend mit Freunden. Für den Aperitif gibt es noch drei Flaschen Vino frizzante von uns geschenkt dazu. Cheers.

- 6 x 1,0 Liter Riesling trocken, Weinbiet, Pfalz, Deutschland, 12,5 %
- 6 x 1,0 Liter Montepulciano D' Abruzzo, Barone Montella DOP, Azienda Vedovato, Abruzzo, Italien, 12 %

Gratis:

- 3 x 0,75 Liter Vino frizzante Cuvée Laura, Cantina Montelliana, Veneto, Italien 10,5 %

74,90 € (5,26 €/1 Liter)

Bestellnr. 3562

shop.tagesspiegel.de

Bestellen Sie auch gerne telefonisch unter (030) 290 21-520 oder schicken Sie Ihre Anfragen an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 5,95 € Versandkosten. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin

SHOP
TAGESSPIEGEL

Fleischerei
Bachhuber

Artgerecht aus Tradition.



Qualitätsfleisch aus artgerechter Haltung
und meisterliche Bratwurst – auch zum Grillen

Wilmsdorf - Güntzelstraße 47

sowie in

Schöneberg - Bayerischer Platz 5

Lichterfelde - Baseler Straße 3

Zehlendorf - Mexikoplatz 1

Steglitz - Steglitzer Damm 35

Borgsdorf - Bahnhofstraße 4

facebook.com/FleischereiBachhuber | www.fleischerei-bachhuber.de