

8 JUNGBLUTH

Frische, saisonale Küche mit ungewöhnlichen Aromen

Der Stadtbezirk Steglitz, im ruhigen Südwesten von Berlin gelegen, ist nicht gerade als Hotspot der hauptstädtischen Kulinarik bekannt. Nichtsdestotrotz blüht hier im Verborgenen so manches Restaurant, für das es sich lohnt, eine längere Anfahrt im Kauf zu nehmen. Neu hinzugekommen ist seit Februar 2013 das Jungbluth, das sich der deutschen Küche verschrieben hat. Felix Leisegang und André Sawahn, die beide zuvor im Frühsamers hinterm Herd standen, versuchen in ihrem ersten eigenen Restaurant, ihre Vorstellung von einer leichten und kreativen Küche umzusetzen. Gekocht wird, was den jungen Köchen selbst schmeckt - immer mit dem Fokus darauf, was Region und Saison gerade so zu bieten haben. Das kann ein kross gebratener Adlerfisch mit mediterranem Risotto, Brunnenkresse und Spinat sein, ein Flapsteak vom Black Angus mit Kohlrabi und Steinpilzen oder eine geschmorte Kaninchenkeule mit Selleriecreme und Estragonschaum; alles fein abgeschmeckt mit zum Teil ungewöhnlichen Gewürzen und Aromen. Der Gastraum ist schlicht, aber gemütlich, die mit Verstand gewählte Auswahl an Malt Whiskys kann für einen schönen Abschluss sorgen.

Marion Hughes

Jungbluth Lepsiusstraße 63, Steglitz,
Tel. 79 78 96 05, siehe Seite 102



“Für mich ganz persönlich ist das sogar
das beste Wiener Schnitzel in der Stadt.“

Gastronomiekritiker, Heinz Horrmann
Berliner Morgenpost

WIENERSCHNITZEL-DAS ORIGINAL.

jolesch.de



cafe **Jolesch.**
restaurant