

Der Kanadier Dylan Watson-Brawn kochte schon im Noma, nun bereichert er die Food-Szene in Berlin

Die Zeit IST REIF

Ein Berliner Restaurant serviert 42 GÄNGE und erschafft bei jedem den perfekten Moment auf dem Teller. Wie dies gelingt? Unsere Autorin durfte das Küchenteam einen Tag begleiten

TEXT UND FOTOS JESSICA JUNGBAUER



Wenn Dylan eine der Höfe im Berliner Umland besucht, nimmt er sich viel Zeit für Kostproben



Auf dem Weg zum Hof außerhalb Berlins halten wir plötzlich am Straßenrand an. „Wir wollen noch kurz Blaubeeren sammeln“, sagt Dylan Watson-Brawn, Koch vom Berliner Restaurant Ernst. Doch dort, wo es letztes Jahr einen ganzen Teppich in Blau gegeben haben soll, blitzt nur blankes Gestrüpp. Also pilgern wir weiter in den Wald hinein in Richtung des Sees, denn Blaubeeren wachsen auch gern in der Nähe von Wasser, wie ich lerne. Es geht querfeldein durch hüfthohe Farne, hier und da knacken morsche Äste unter uns und hinterlassen Kratzer an Füßen und Beinen. Doch auch an dieser Stelle: nichts. „Man muss wirklich viel Zeit mitbringen“, sagt Dylan.

Seine Geduld für die besten Zutaten zahlt sich aus: Die zwölf Plätze im Ernst sind seit seiner Eröffnung vor etwas mehr als einem Jahr für mehrere Monate im Voraus ausgebucht. Die Gäste sitzen direkt an der Theke, von wo aus sie die einzelnen Schritte bei der Zubereitung mit eigenen Augen sehen können. Das Ernst ist kein weiteres Farm-to-Table-Restaurant. Hier wird zwar saisonal und mit einem hohen Anspruch an Qualität gekocht, aber es geht noch um mehr: Jedes Dinner ist ein Abbild dessen, was jetzt seine Reife erreicht hat, quasi der perfekte Moment auf dem Teller.

Seit diesem Sommer ist das Restaurant im Berliner Stadtteil Wedding nur noch an vier Tagen die Woche geöffnet. Der Rest bleibt für freie Zeit oder wird für die wöchentlichen Hofbesuche genutzt, bei denen das sechsköpfige Team nach Brandenburg oder Mecklenburg-Vorpommern fährt, um die Bauern und Lieferanten zu besuchen, von denen das Restaurant seine Zutaten bezieht. Und das nehmen die Jungs ernst – in der Spargelsaison fährt Koch und Kollege Spencer Chris-

tenson auch schon einmal fünf Stunden lang, um den besten Spargel abzuholen. Der Bauer liefert nicht. Andere schon – und trotzdem möchten die Köche die Nähe zu den Bauern pflegen. Die Beziehung ist klar definiert: Das Angebot auf den Höfen diktiert das Menü. Wir sind mittlerweile bei einem befreundeten Bauern angekommen und schlendern in der Mittagshitze durch die Reihen eines großen Feldes. Dylan und sein Kollege Spencer zeigen immer wieder auf verschiedene Pflanzen, probieren begeistert. Die Blüten von Topinambur, die Blätter von Meerrettich. „Die grillen wir“, sagt Dylan, als wir an einem Busch voller pinker Rosen vorbeilaufen. Immer mehr wird mir klar, dass man das ganze Gemüse verwenden kann – sogar die Blüten und Stängel. Nur Rhabarberblätter zu essen, das wäre nicht so gut. Sie gelten als giftig. „Hast du schon einmal unreife Sonnenblumenkerne probiert?“ Er hält mir ein paar weiße Kerne hin, ungewohnt köstlich. Weiter geht es zur Streuobstwiese. Apfelbaum für Apfelbaum probie- ➔



Die Enten begutachten neugierig den interessierten Besuch aus der Stadt, der alles Grünzeug prüfend in die Hand nimmt



Das Küchenteam des Ernst fokussiert sich auf jeden Arbeitsschritt mit Hingabe. Statt Großküchenhektik und lautem Herumgeschreie wie in anderen Restaurants fallen hier nur lässige Witze - und ab und zu auch mal eine Gemüseschale

ren wir uns durch die verschiedenen Sorten. Die einen sind herrlich sauer, die nächsten haben einen ganz besonders knackigen Biss. Ich komme mit dem Kosten kaum hinterher. Die Hände sind voller angebissener Äpfel. Auf der Weide grasen Rinder, die kleiner und schmalere als sonst wirken. Von der „Rotvieh“-Rasse gibt es weltweit nur noch um die 300 Stück. Sie produzieren nicht so viel Milch, dafür ist diese aber viel fettiger, sprich aromatischer. Jetzt noch ein Abstecher zu den Schweinen, die gerade Ferkel geworfen haben. Die Kleinen rennen wild umher, spielen im sandigen Boden. Die Sau läuft Dylan nach. Warum nur? Da fällt ihm ein, dass er einen Apfel in seiner Hosentasche vergessen hat.

Vier Jahre dauerte es, bis das Restaurant seine Farmen gefunden hatte. Die fünf Biobauern kommen aus dem Berliner Umfeld, doch weil Zitrusfrüchte von Sizilien und Mangalitza-Schweine aus Österreich am besten schmecken, holen sie auch Produkte aus dem Ausland. Dylan erzählt, dass sich viel über Empfehlungen von anderen Bauern ergibt. „Natürlich sind die Zutaten wichtig, aber meist kommen schöne Zutaten von schönen Menschen.“ Das meint er im Sinne eines erfüllten Lebens. Und dann braucht so ein Gemüse auch keine Beilage mehr. „Weil wir die Arbeit der Bauern kennen, möchten wir hier im Restaurant so wenig wie möglich mit den Produkten machen. Wenn etwas perfekt ist, kannst du nicht noch etwas hinzufügen, um es noch besser zu machen. Es geht eher darum, eine bestimmte Eigenschaft hervorzuheben“, erklärt er den minimalistischen Ansatz.

Im Restaurant läuft am späten Morgen leise Hip-Hop im Hintergrund, während das Team Backpapierquadrate zurechtschneidet. Hierbei zeigt sich, ob ein Koch auch wirklich sorgfältig arbeiten kann, erklärt Dylan mit einem Schmunzeln. Hier und da werden Scherze gemacht, auf Englisch, das Team kommt aus den USA und Kanada. So wie auch Dylan selbst. In Vancouver geboren, hat er in den besten Restaurants der Welt gelernt, unter anderem in Tokio und Kopenhagen. „Ich bin nach Berlin gezogen, weil ich nicht mehr kochen wollte.“ Er weiß genau, wie absurd das klingt, in seinem eigenen Restaurant. Desillusioniert von den stressigen Arbeitsbedingungen in der Fine-Dining-Szene, hatte er den Entschluss gefasst, im Ernst alles anders zu machen. Der 25-Jährige mit den hellbraunen, strubbeligen Haaren und dem nachdenklichen Ausdruck im Gesicht setzt alles daran, dass es seinem Team gut geht und es überhaupt nicht ernst zugeht. Tatsächlich konnte er nicht die Bedeutung des Wortes im Deutschen. „Ernst ist nur der zweite Name von einem guten Freund aus Dänemark“, sagt Dylan lachend, und man merkt, dass er diese Geschichte nicht zum ersten Mal erzählen muss. „Es war keine durchdachte Entscheidung. Wir mochten es nur, weil es so ein cooler und kurzer Name ist und man ihn auf Englisch und Deutsch aussprechen kann.“

Immer wieder streichen jetzt die Köche Zutaten in ihren Blöcken durch. Auf den To-do-Listen gibt es drei lange Spalten: In der ganz links stehen alle Schritte für die Vorbereitungen vor der Menübesprechung des Tages um 12 Uhr, in der



zweiten Spalte alle To-dos bis zum Meeting um 17 Uhr, in die dritte und letzte Spalte kommen alle Schritte, die erst kurz vor dem Dinner um 19.30 Uhr oder währenddessen gemacht werden können. Die dritte Spalte ist die längste. Das meiste wird erst vor den Augen der Gäste zubereitet, damit es so frisch wie möglich bleibt. Bei der Menübesprechung mittags ist noch gar nicht klar, was heute überhaupt geliefert wird. „Lasst uns etwas mit Mandeln und Knoblauch machen, falls wir die noch bekommen“, schlägt Dylan vor. Dann wird die Wassermelone gekostet, zu unreif. „Was ist mit dem weißen Rand der Wassermelone?“ Es wird reihum getestet, alle nicken.

Nach dem Meeting hüllt der Duft von Lagerfeuer die Küche ein. Über offener Flamme werden Blätter und das Grün vom Rettich gegrillt und dann entsaftet, um daraus eine Sauce zu machen, die zu jungen Kartoffeln und einem Öl aus Brokkoliblättern serviert werden soll. Danach kommen Karotten auf das Feuer. Sie sehen gewöhnlich aus, sind aber besonders: Diese durften mehr als 100 Tage lang im Boden gedeihen und schmecken deshalb intensiver. Gerade noch rechtzeitig sind die Mandeln von Sizilien eingetroffen. Doch nicht nur die Kerne werden in sorgfältiger Kleinstarbeit von ihrer Schale befreit, auch die Stängel und Blätter finden später ihre Verwendung in einem der vielen Gänge. An diesem Abend gibt es 42 Gänge. 42? Ja, richtig gelesen. Die Häppchen werden in den nächsten vier Stunden wie im Sekundentakt über die Theke gehen. Nur ein Gang enthält Fisch und zwei Fleisch. Stattdessen spielt eine gegrillte Gurke mit einem Gelee aus japanischer Dashi-Brühe eine Hauptrolle. Knackig, ein bisschen rauchig. Weitere Stars: frisch geraspelte Ringelbete mit noch warmem Ricotta, der vor fünf Minuten hergestellt wurde und

Sieht unscheinbar aus, aber der Geschmack explodiert im Mund

wohltuend cremig schmeckt. Oder ein Salatherz, kurz gegrillt und angereichert mit einer japanischen Gewürzmischung aus Steinbuttrogen und getrockneten Kräutern. Sieht unscheinbar aus, aber der Geschmack explodiert im Mund. Es raunt „Mhmmms“. Die Choreografie aus Köstlichkeiten harmoniert. „Vieles beim Kochen ist nur ein Gefühl. Es ist, als würdest du ein Bild malen. Das Geschmackserlebnis sollte aber immer noch wunderbarlich sein und nicht zu durchdacht“, erklärt Dylan das Geheimnis seiner Kochkunst. Es geht nicht um ein bestimmtes Konzept, vielmehr beschreibt er das Ernst als etwas, „das lebt und atmet“. Die letzten Gänge sind raus, es gibt Tee aus Feigenblättern und Zitronenverbene, alle lehnen sich entspannt in den Hochstühlen zurück. Dieses reduzierte und ausbalancierte Essen bringt einen wieder zum Wesentlichen. Was es morgen geben wird? Das weiß heute niemand!



Die Portionen sind mini, aber 42 Gänge machen satt. Außerdem geht es eher darum, sich überraschen zu lassen, wonach denn nun diese Rote Bete schmeckt. Denn das sieht man ihr so nicht an

