



Testergebnis im Überblick



Spitze

**Fleischsommelier Büniger**  
100 g 2,70 Euro, Westfälische Str. 53, Wilmersdorf



Sehr gut

**Teig & Füllung**  
4 Stück 7,50 Euro, Sa 8–16 Uhr  
Markt Winterfeldtplatz, Schöneberg

Gut

**Blutwurstmanufaktur**  
100 g 1,80 Euro,  
Karl-Marx-Platz 9–11, Neukölln

**Fleischerei Christian Gottschlich**  
100 g 2,49 Euro,  
Prenzlauer Allee 219, Prenzlauer Berg

Mittelmäßig

**Fleischerei F. Bauermeister**  
100 g 1,79 Euro,  
Danckelmannstr. 11, Charlottenburg

Fleischhandlung

Hermannsdorfer Weißwurst, 2 Stück  
3,29 Euro, Invalidenstr. 149, Mitte

Vinzenz Murr

4 Stück 2,99 Euro, z. B. Frischeparadies, Morsestr. 2, Charlottenburg.  
In Lake: 800 g 5,99 Euro, „nah und gut“, Düsseldorf Str. 74, Wilmersdorf

Enttäuschend

Fleischerei Genz

100 g 1,39 Euro, Manfred-von-Richthofen-Str. 4, Tempelhof

Wurst und Schinken Haase

100 g 1,59 Euro, 14 Filialen in Berlin

Zimmermann

Dose 250 g 3,79 Euro „Hit Ullrich“, Kantstr. 7, Charlottenburg

Packhof Bio-Metzgerei

240 g 3,99 Euro und  
**Naturland**  
240 g 3,49 Euro, beide Alnatura

Fleischerei Trogisch

100 g 2,20 Euro, Schafhof Schafgarbe, Chamissoplatz, Kreuzberg

Fleischerei Bachhuber

100 g 1,69 Euro,  
Güntzelstr. 47, Wilmersdorf

Erchinger Wurstmanufaktur

100 g 1,80 Euro, Greifswalder Str. 205, Prenzlauer Berg

Kumpel & Keule

100 g 2,19 Euro, Markthalle IX, Eisenbahnstr. 42–43, Kreuzberg

**Vitaquell Vegetarische Vier Weisse**  
240 g 4,79 Euro, Reformhaus Höfeler, Bayerischer Platz 7, Schöneberg

Foto: Thomas Platt (2)

Soll sie doch ruhig. Die **WEISSWURST** aus Kalb und Schwein, gewürzt mit Petersilie, Macisblüte, Zitrone, ist so zart wie abgebrüht und längst nicht mehr nur Liebling aller Bayern. Aber die wenigsten Fleischer haben sie drauf. Unsere Jury fand nur drei

VON THOMAS PLATT

Sie ist – und bleibt: mild. Unter allen Würsten, die heiß verzehrt werden, dürfte sie die gemäßigteste sein. Um ihr keinen Tordanz zuzutun, wird sie weder in der Pfanne gebraten noch auf den Grill geworfen – und darf schon gar nicht zwischendurch im Stehen vertilgt werden. Dass kräftige und scharfe Gewürze sowie Raucharoma im Brät nicht zu erwarten sind, signalisiert bereits die zaghafte Eleganz ihrer hellen Färbung. Maßgeblich beruht sie auf dem Verzicht von Pökelsalz. Sie war immer die Erste, die auf Schlachtfesten gefertigt wurde, bis heute im Schweinsdarm portioniert aus sehndurchzogener Kalbsschulter, Speck von Schweinebauch, -rücken und -backe sowie einem Teil Wasser. Der Liebling aller Bayern: die Weißwurst.

Als Rohwurst sofort nach der Herstellung ausgeliefert, musste sie spätestens bis zur Tagesmitte – nicht nach dem Zwölf-Uhr-Läuten, wie es heißt, – „ausgezuzelt“ sein. Obwohl der mit Petersilie, Macisblüte, Zitronenzeste und weißem Pfeffer vermischte Fleischteig inzwischen nahezu ausschließlich gebrüht in den Handel kommt, wird das Gebot immer noch propagiert. So wenig es noch befolgt wird, so wenig gehorcht man der ursprünglichen Rezeptur.

**IM ZUGE IHRER VERBREITUNG** weit über den entlang der Donau verlaufenden „Weißwurst-Äquator“ hinaus, gewann das billigere Schweinefleisch als bestimmender Anteil an Boden. Ein schlagendes Beispiel dafür ist die Version der „Fleischerei Trogisch“. In ihr wird das animalisch schmeckende Fleisch einer Mangalitz-Duroc-Kreuzung vom „Milchschafhof Schafgarbe“ verwurstet, das bestimmt eine beachtliche Oberländer oder Wollwurst abgibt. Zur echten Weißwurst fehlen die typischen Gewürze und wenigstens eine Einlage aus Kalbskopf. Bei den tüchtig gesalzenen Marken „Zimmermann“ und „Hit“ schnupperten Andreas Lochner und Max Ster, die Gastgeber der monatlichen Testrunde, etwas Leberwurst heraus sowie die Backzutat Zitronenöl.

Anders die relativ mühsam Bio-Erzeugnisse von „Alnatura“ und „Packhof“: Die in Folie gepresste Ware wurde von den beiden Köchen der „Lochner Weinwirtschaft“ als „fettig-ölig und bockwurstartig“ beschrieben, während der einstige Zunft-Pionier „Bachhuber“, bedenkt man nur die unterentwickelte Bindung sowie den hohen Petersiliengehalt, eine Art Weißwurst-Boulette vorlegte. Die knorpelige Wurst der Markthalle-IX-Edelfleischerei „Kumpel & Keule“ wurde von Schauspieler und Jury-Mitglied Dietmar Bär mit einem Imitat aus Tofu verglichen.

**AUCH DIE FLEISCHKÄSE ÄHNELNDEN** Produkte von „Wurst und Schinken Haase“ und „Genz“ gingen aus Jurysicht am Thema vorbei – das eine wegen eines Räuchertons, das andere wegen „bitter-muffiger Künstlichkeit wie bei gekörnter Brühe“. Wirklich überrascht war die Jury von der Weißwurst der „Erchinger Fleisch und Wurstmanufaktur“, eigentlich als Favorit gesetzt. Das Brät, in dem Petersilienstängel zu spüren waren, lege sich wie Teig über den Gaumen und liefere dazu den geschmacklichen Eindruck von Markklößchen, fand Max Ster. Als urbarjuwarische Spezialität irritierend, als moderne Sauce blanche für den Grill aber vielleicht außergewöhnlich.

Als „grundsätzlich nicht verkehrt“ bezeichnete er die Wurst von „Vinzenz Murr“. Das bezog sich allerdings nicht auf die elastisch-dichte Konsistenz eines Schweinsbräts aus standardisierter Produktion, vielmehr gefiel der Klassiker aus der Münchner Weißwurst-Industrie wegen der vorsichtigen Macis-Zitrus-Würze. Dies kann ein Vorzug sein, sobald sich das ganze Gewicht eines so

außergewöhnlichen Begleiters wie „Münchner Kindl Süßer Hausmacher Senf“ auf die schwächlichen Schultern einer Masse ohne Neben- oder Nacharomen legt. Eine Spur weicher, beinahe als rustikaler Schwamm, schien das speckbetonte Produkt von „Hermannsdorfer“. Und auch „F. Bauermeister“ sei alles andere als ein „totaler Würzkracher“, befand Max Ster. „Weißwurst in Kostüm und Maske“ nannte Dietmar Bär die geschmeidige Bratwurst für den Siedekessel.

Der Gefahr einer Verwechslung geht die „Fleischerei Christian Gottschlich“ aus dem Weg. „Riecht nach Wurstkessel“, bemerkte Weinwirtschafts-Chef Andreas Lochner. Das gilt für die beachtliche Spannung des Kalbsbräts genauso wie für die gut balancierte Würzmischung, in der das Trio aus Muskat, Zitronenabrieb und Petersilie den Takt vorgibt. Weniger vom Salz gelenkt, dafür ein wenig „mehr auf der speckigen Seite“, so Bär, befindet sich das ausgewogen aromatisierte Werk aus der „Blutwurstmanufaktur“. Weil hier die frische Glattpetersilie den Unterschied ausmacht, überzeugt die Weißwurst von Markus Benser ganz sicher im Festzelt wie im anspruchsvollen Gasthaus.

**NIEMAND ISST** eine Weißwurst gleich nach dem Kauf kalt aus der Faust. Nicht allein dieser Umstand unterscheidet sie von Wienern, Knackern, Landjägern und Co. Denn prinzipiell wird bei der zarten Hellen der Würzmischung mehr Raum gelassen. Anders als eine Bratwurst, die auf dem Grill oder in der Pfanne quasi eine Persönlichkeitsveränderung erfährt, verzehrt man mit der Weißwurst ein Ergebnis handwerklicher Sensibilität. Allenfalls die Stoßwirkung des Pfeffers hat sie mit ihren Konkurrenten gemeinsam. Diese wurde

beim Berliner Maultaschen-Primus „Teig & Füllung“ in eine kaum fettige Komposition eingefügt. Sie ruht auf einer authentischen Umami-Basis, und das anregende, dennoch klassische Aroma entspricht einer Textur, die sich nur als prall bezeichnen lässt.

Was das betrifft, erschien der Jury die ebenfalls auf Harmonie der Zutaten gestimmte Weißwurst von „Büniger“ am Ende noch einen kleinen Tick eleganter. Verantwortlich für diesen Eindruck waren ein fruchtfrischer Zitrusakzent, die hohe Qualität des weißen Pfeffers und nicht zuletzt die leicht soufflierte Konsistenz. Kurzum: eine Wurst, die einem nicht egal sein kann; genauso wenig wie die feine nordbadische von „Glasstetter“, die bei „Lochner“ in Schöneberg serviert wird.



**GASTGEBER**  
Max Ster, Gerlinde Lochner-Kern und Andreas Lochner, „Weinwirtschaft Lochner“, Eisenacher Str. 86, Schöneberg, Di–Sa 17.30–24 Uhr



Foto: H. H. H.

RestaurantKRITIK

Ein Regal als Flaschenkarte: In der Weinbar **KONTRÄR** ist das Sortiment immer in Bewegung. Auf den sportlich kalkulierten Tellern vermischen sich Länderküchen und Kochtraditionen



Foto: Kai Röger

Die Weinkarte ist gut zwei Meter hoch und drei Meter lang. Genau genommen ist es keine Karte, sondern ein mächtiges Holzregal, in dem geschätzte 150 Flaschen gut lesbar ausgepreist stehen. Immer wieder verharren Gäste davor mit großen Augen, wie Kinder vor einem Bauchladen, in dem aufgezogene Affenpüppchen irre Purzelbäume schlagen.

Attraktiv ist die Weinauswahl in der noch jungen Weinbar im Winkszie allemal. Gerade wegen des Fehlens eines strengen stilistischen Korsetts: Gemäßigt wild ausgebaute Naturweine stehen neben echtem Freakstoff, internationale Sommelierliebhaber neben konventionell Ausgebautem aus ganz Europa – alles geschickt ausgewählt, weil ganz große Namen adäquat durch aufstrebende Weingüter ersetzt werden. Das Sortiment sei ständig in Bewegung, was auch der Grund sei, dass keine Weinkarten auf den Tischen liegen, erklärt der Service.

Für die Weinrotation ist der junge Chef Taran Schiffer verantwortlich. Der gebürtige Charlottenburger, ausgebildet in New York an der CIA, dem Culinary Institute of America, hat 2021 zusammen mit Pablo Gomez das Konträr eröffnet. Gomez, der zuvor im „Animal“ in Los Angeles arbeitete, kreiert mit Schiffer eine Alles-darf-Küche, die sich auch den unedlen Teilen eines Tieres widmet und unbekümmert Länderküchen und Kochtraditionen miteinander vermischt.

So entziehen sich ihre sportlich kalkulierten und preußisch portionierten Tellergerichte zum Teilen jeder Verortung: Bissfester Brokkoli ist bestäubt mit der japanischen Würzmischung Togarashi und wird ohne erschmeckbaren Mehrwert von Auberginencreme und Korianderdressing begleitet (7 Euro). Besser gelingt der Radicchio-Salat, dessen Bitterkeit Misodressing und Parmesan süffig austarieren (9 Euro). Und die mediterran mit Aioli angelegten gebackenen Kartoffeln plus Oktopus erhalten durch Panetta und mexikanischer Chipotle einen neuen Dreh (21, ohne Oktopus 8 Euro).

Andere, durchweg unterhaltsame Gerichte zitieren Klassiker ohne Rücksicht auf Authentizität: Peruianisches Hamachi-Ceviche badet in ungewöhnlich cremiger Leche de Tigre und Blutorange (18 Euro). Mit fett-knusprigen Semmelbröseln überbacken, kommt hier Schwertmuschel statt Auster à la „Rockefeller“ (12 Euro). Einzig das köstliche Bröche mit Hühnerlebermousse bleibt dem französischen Vorbild treu (5 Euro).

Die Süßspeisen sind kaum der Rede wert – sie befinden sich in der Findungsphase, wie man uns erklärte. Zu der gehört leider auch, dass inzwischen weniger Innereien die Karte zieren, weil die nur selten bestellt wurden. Lieber Gast: Mehr Mut bitte!

„Konträr ist cool“, sagt die Homepage. Mehr erfährt man dort nicht, wieso auch? Es liegt im Wesen einer Weinbar, ein Ort für Entdeckungen zu sein, für Überraschungen. Auch für Grenzgänge. Wer bereit ist, genussliche Abenteuer neben dem Erwartbaren zu erleben, ist hier in guten Händen: Die Küche hat Niveau, das Ambiente ist subtil hochwertig, und Chef Taran Schiffer hat ein gutes Gespür, herauszuhören, welcher Wein zum Gast passen könnte. KAI RÖGER

— Prenzlauer Berg, Winsstraße 53, Mo-Fr ab 18 Uhr, Tel. 98397466, konträr.com

ANZEIGE

Veronika, der Spargel wächst ...

Weinauswahl „Das Spargelteam“

Es muss nicht immer Riesling sein: Entdecken Sie drei hervorragende Spargelbegleiter aus der Pfalz, Spanien und Portugal.

2020\* Grauburgunder trocken „Vum Wingertshaisel“, Weingut am Kaiserbaum, Pfalz, 12 %  
2021\* „Flor de Añon Verdejo DO, Bodegas Ainzon, Campo de Borja, Spanien, 14 %  
2020\* Vinho Verde branco DOC, Casa de Vilacethinho, Vinho Verde, Portugal, 10 %  
3 x 2 Flaschen à 0,75 l

**52,90 €** (11,76 €/Liter)

Bestellnr. 20725

3 x 4 Flaschen à 0,75 l

**99,90 €** statt ~~105,80 €~~ (11,10 €/Liter)

Bestellnr. 20726



NEU

„Feines aus Franken“

Bocksbeutel passt immer, vor allem zum Spargel: Entdecken Sie mit Klaus Höfling einen der spannendsten fränkischen Winzer und kosten Sie seine ausgezeichneten Weisen vom Muschelkalk.

Inhalt: 3 x 2 Flaschen à 0,75 l, Franken, Weingut Höfling  
2020\* Silvaner trocken „Muschelkalk“, Franken, Weingut Höfling, 11,5 %  
2020\* Bacchus halbtrocken „Muschelkalk“, Franken, 11 %  
2020\* Müller-Thurgau trocken „Muschelkalk“, 12 %

**44,90 €** (9,98 €/Liter)

Bestellnr. 20464



Bärlauch Pesto

Perfekt zu grünem Spargel oder als leckere Basis für ein Bärlauch-Spargel-Risotto: Köstliche handgemachte Saucen vom Pesto Dealer, nur für kurze Zeit erhältlich. Inhalt: 2 x Pino Bärlauch Pesto (à 95 g), 1 x Bombay Prezzemolo Pesto (100 g)

**19,90 €** (6,52 €/ 100 g)

Bestellnr. 20226



NEU

\* Jahrgänge können sich ändern. Enthält Sulfite.

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, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 9,95 €, Sperrgut 24,95 €. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin

SHOP  
TAGESSPIEGEL  
KUNST UND SCHMUCK