

## MA Tim Raue - Sein Reich in Mitte (3)

26.06.2008, 09:09 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Nikos Wein- und Gourmetwelten*

---



Das Doppel-Restaurant MA und uma auf der Rückseite des Adlon hat eröffnet. Es besticht mit einer Partitur für alle Sinne, ist ein Gesamtkunstwerk aus Genuss, Design und Architektur. Teil 3: Das MA

Noch nie wurde in Berlin so viel über ein Restaurant vor seiner Eröffnung geschrieben. Das Warten hat sich gelohnt. Bereits der erste Eindruck hinter der Tür ist überwältigend: Eine Wand aus vergoldeten Holzschnitzereien strahlt dem Gast fröhlich entgegen, kostbare asiatische Handwerkskunst prägt den Komplex. Feine Jade-Verzierungen ziehen sich weiter durch die Räume, so weit das Auge reicht. Ein verschwenderischer Reichtum des Dekors. Designerin Anna Maria Jagdfeld trifft den Zeitgeschmack.

An der Innenarchitektur des MA muss man sich satt sehen. Also nicht gleich ins Restaurant eilen, sondern auf ein Glas an die Shochu Bar. Shochu ist eine Art japanischer Wodka, es gibt auch eine Variante aus Wasabi, ich nehme einen Manhattan aus japanischen Spirituosen. Ein schön herber Auftakt zu den Kleinigkeiten wie saurem Gemüse und getrockneten Anchovis.

Dann den Catwalk entlang, Richtung MA. Vorher durchquert der Gast das uma, quasi das Bistro des MA. Beide haben das Pferd als Glückssymbol. MA ist der chinesische Name für Pferd, uma sein japanischer. In der Mitte des Raumes erhebt sich ein jahrtausendealtes Tonpferd aus der chinesischen Han Dynastie. Es ist zauberhaft.

Ebenso wie das Feng Shui des Raumes. Der Gast fühlt sich sofort geborgen. Schwarzer Schiefer umgibt ihn wie ein Schutzpanzer, aufgebrochen vom Aquarium-Fenster zur Küche, wo das Team ganz in Schwarz werkelt. Der Clou ist die offene Fensterfront zur "Gartenseite": eine grüne Wand mit wildem Efeu verwachsen, davor eine Wasserlandschaft im

Boden, es kühlt, es plätschert, quasi eine Bio-Klimaanlage. Der gelungene Wintergarten erinnert entfernt an das Facil im Mandala-Hotel.

Die Steinlöwen bewachen das Pferd, Fotografien von Lynn Davis ergänzen das Ambiente. Wir sitzen entspannt an der kühlen Seite auf Sofas, bequeme Eleganz der Cashmere-Stoffe, auch die Servierten tragen das Pferde-Symbol. Ein heißes Tuch wird zur Erfrischung gereicht, amuse bouche aus Salat, ein Süppchen aus Hühnerfüßen und Ginseng folgen, Lahme könnten nach Einnahme des Elixiers wieder gehen.

Das Menü ist eine Abfolge von kräftigen Aromen gepaart mit schwebender Leichtigkeit. Raue schafft die Balance zwischen der natürlichen Süße von Früchten, feinen Bitternoten aus frischen Kräutern und Pflanzen sowie einer betörenden Schärfe und Säure.

Die soft shell crab mit Lauch und Ingwer kommt wunderbar natürlich und aromatisch daher. Der Heilbutt mit Spargel beurre blanc und Schildampfer ist einfach sensationell, der Fisch strahlend weiß und fest und perfekt auf den Punkt. Das Fish Maw (Fischblase) mit Jacobsmuscheln, grüner Paprika und Koriander ist exotisch und kitzelt den Gaumen.

Die Rehherzen mit Jus von Kardamomblättern und grünen Bohnen sind einfach hinreißend. Die beste Rehqualität, die ich je genossen habe. Ein raffinierter relounge eines Winkler-Klassikers.

Auch das Himbeertapionka mit Milcheis und Estragonschaum ist herrlich sicher variiert. Das Menü kam auf Sterne-Niveau, waren es schon zwei? und zuverlässigen 18 Punkten.

Der Menü-Preis von 118 Euro hält sich knapp unter dem Niveau von Lorenz Adlon oder Fischers Fritz. Die Weinauswahl ist klein, genussfreundlich kalkuliert und mit Weinen von Hausfreunden wie Dreissigacker oder Markus Schneider, mit Lieblingen aus Mallorca und dem Burgund bestückt.

Was für ein Erlebnis für die Sinne! Tim Raue hat endlich das adäquate Ambiente für seine Aromenküche. Berlin kommt kulinarisch in der Liga von New York oder Moskau an. Wenn die amerikanische Botschaft am 4. Juli um die Ecke öffnet, ist das Ensemble auf der Rückseite des Adlon komplettiert.

Die Serie in 5 Teilen auf [www.nikos-weinwelten.de](http://www.nikos-weinwelten.de)

## **Portrait**

Auf dem Genussportal Nikos Wein- und Gourmetwelten stehen mehr als 1000 Weine verkostet und bewertet aus dem Berliner Weinführer, sortiert nach Preisen, Punkten und Herkunft, dazu die passenden Rezepte von Fool for Food. Plus täglich frische Feinschmecker-News und online-Magazin.

Nikos Wein- und Gourmetwelten sind das Genussportal für Gourmets mit Restaurant-Tipps, Weinverkostungen, Rezepten, Buchvorstellungen und online-Magazin. Mit Bar-Geschichten und Wasser 1x1. Es hat derzeit monatlich rund 500.000 Zugriffe bei 18.000 Besuchen. Zur website: [www.nikos-weinwelten.de](http://www.nikos-weinwelten.de)

Niko Rechenberg ist Food-Journalist und schreibt für Gault Millau Magazin, Fine Weinmagazin, Slow Food Magazin und andere. Er ist Jury-Mitglied der Berliner Meisterköche. Bis 2007 war er Redakteur von Welt am Sonntag, Welt und Berliner Morgenpost.

News-ID: 222242 • Views: 119 (Stand: 08.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/222242/MA-Tim-Raue-Sein-Reich-in-Mitte-3.html>