

Essen, wo einst Duke Ellington aufspielte



Ich esse selten in Hotels, weil ich auch selten in Restaurants schlafe. Seit ich in Berlin lebe, bin ich diesem Prinzip untreu geworden. Denn in keiner anderen deutschen Stadt gibt es so viele Spitzenlokale in Hotels wie in Berlin. Obwohl noch nicht mit einem Stern dekoriert, gehört das „Duke“ im Hotel „Ellington“ in diese Kategorie. Sie sollten es besuchen, ehe es alle tun.

Von Peter Hauptvogel

Die Namen von Hotel und Restaurant sind nicht zufällig gewählt. Denn der Jazzmusiker Duke Ellington trat, ebenso wie Ella Fitzgerald und Louis Armstrong, häufig in dem unweit von Zoo und KaDeWe gelegenen Haus an der Nürnberger Straße auf. Der gewaltige Gebäudekomplex wurde in den Jahren 1928 bis 1931 als Bürohaus mit angeschlossenen Ballhaus errichtet. Die „Femina“ mit ihren 2.000 Sitzplätzen, zwei riesigen Bars, drei Kapellen, Tischtelefonen und Rohrpost war damals der Tanztempel der Hauptstadt. Nach dem Krieg wurde daraus das Jazzlokal „Badewanne“, dann die legendäre Disco „Dschungel“. Später wurde das „Nürnberger Haus“ Sitz der Oberfinanzdirektion, die in ihrem gigantischen Tresorraum (heute Weinkeller) ständig 70 Millionen Mark bunkerte. 1997 kaufte Ekkehard Streletzki („Estrel“) das Haus und baute es in zehn Jahren zum Designer-Hotel mit 285 Zimmern um.



Ausgesprochen faire Preise

Die Zimmerpreise des nicht klassifizierten Hotels „Ellington“, das jedoch Vier-Sterne-Komfort bietet, bewegen sich zwischen 108 und 428 Euro. Ausgesprochen fair sind auch die Preise im Restaurant „Duke“. Die Vorspeisen kosten zwischen acht (Caesar's Salat) und 19 Euro (warme Hummermedaillons), die Hauptgerichte zwischen 12,50 (Penne all' arrabiata) und 29 Euro (Kalbsrücken-

steak mit Morcheln und Madeiraschaum auf glasierten Lauchstreifen und Gnocchi). Als Offenbarung erwies sich das von mir verkostete Menü: Salat von Kalbsbries, Spitzmorcheln und Aubergine mit Ziegenrahmkäse, gebratener Seeteufel mit Cremolata auf Tomate und grünen Spargelspitzen, Essenz von der Landente mit Mais-Cranberrykrapfen, Medaillon vom Maibock mit Cassisrhabarber, Selleriepüree und Spitzkohlravioli sowie Whiskyhalbgefrorenes mit Erdbeeren, altem Balsamicoessig und Mohnmousse für 59 Euro – inklusive der dazu passenden Weine 95 Euro. Das „Duke“ bietet 300 verschiedene Weine an – vom knackigen Sommer-Rosé für 22 Euro über den Tignanello (75 Euro) bis zum Château Petrus von 1986 für 2.250 Euro.

Hier spielt die Musik: Im „Ellington“ finden auch heute noch regelmäßig Jazz-Konzerte statt (Bild oben). Küchenchef Carsten Obermayr (rechts) garantiert für naturbelassene Speisen



Fotos: Ellington Hotel Berlin

Küchenchef Carsten Obermayr, der sein Handwerk u. a. bei Alfons Schuhbeck im Münchener „Tantris“ erlernt hat, garantiert handwerkliches Kochen mit Naturprodukten ohne Konservierungsstoffe, Gene, Hormone, Zusatz-Enzyme und ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe. Die meisten seiner Gerichte haben entweder mediterranen oder asiatischen Einschlag. Vor allem aber schmecken sie. www.duke-restaurant.com ■

Einladend: Im Restaurant „Duke“ herrscht eine freundliche Atmosphäre – nicht nur wegen der Einrichtung. Hotelchefin Tina Palmowski (l.) sorgt dafür

