



FOTO: GUIDO WOLLER

In Anabelas Kitchen steht kreative, frische Küche im Vordergrund. Die portugiesische Wirtin Anabela Campos-Neves kocht und serviert selbst. Und zwischendurch tanzt sie auch mal Fado mit ihrem Personal.

Es lebe die Leichtigkeit

Das Restaurant Anabelas Kitchen in Charlottenburg

Restaurant Anabelas Kitchen, Pestalozzistraße 3, Charlottenburg
Mo–Sa 18–23.30 Uhr, sonn- und feiertags geschlossen
Keine Kartenzahlung!
Tel.: 28 70 12 24
anabelas-kitchen.de

• Portugal steht im Ruf der Schönheit in Melancholie. Charlottenburg wiederum im Ruch der Schönheit durch Chirurgie. Was passiert, wenn beide Schönheiten aufeinandertreffen? Fado-Theatralik an gespritzten Brüsten malt sich der Alptraum aus. Doch in Anabelas Kitchen kommt es anders: unpräzise Kulinarik mit Fantasie. Auf den ersten Blick scheint das kleine, äußerlich eher unauffällige Restaurant in der Pestalozzistraße nicht so recht in die Umgebung zu passen. Einige der lokalen Lokale um den erweiterten Savignyplatz versuchen ihre Klientel mit dem Prinzip Cristiano Ronaldo zu bestechen: geschlecktes Design, theatralischer Auftritt, kapriziöses Menü, stolzer Preis und nach Stolpern im Ergebnis dennoch fad. Dagegen das portugiesische Gegenprinzip von Anabela Campos-Neves: gemütliche Einrichtung, familiäre Atmosphäre, täglich wechselnde Speisekarte mit moderaten Preisen zwischen 8,90 und 22 Euro, portugiesische Weine und einfach gutes Essen. Seit über 20 Jahren lebt die Lisboaeta Anabela in Berlin. Und weil Portugal ihre Liebe, Kochen ihre Passion und Charlottenburg ihre zweite Heimat ist, lag es nahe, sich eine Küche einzurichten, die Herd und Tafeln umfasst: Anabela serviert ihre Kreationen persönlich und holt sich später das verdiente Lob für in jeder Hinsicht scharfe Schwertfisch-Orecchiette (13 Euro) oder schlichte, regelrecht perfekte Dorade an lila Kartoffeln (14 Euro) ab. Oder den

hausgemachten Gemüsestrudel, Blattsalat mit gebackener Kalbsleber oder Entrecote mit Blumenkohlpuree. Bei herzlichen Umarmungen und Schwätzchen mit dem zahlreichen Stammpublikum finden sich auch Extraindianen für individuelle Geschmäcker.

Denn umfang- und abwechslungsreich ist die vorgegebene Auswahl nicht. Jeden Tag etwas anderes aus Anabelas Küche zu zaubern, erfordert Beschränkung in der täglichen Vielfalt. Qualität statt Quantität im Angebot bedeutet bisweilen aber auch mangelnde Auswahl, zumal etwa Semmelknödel mit frischen Pfefferlingen bei aller Schmackhaftigkeit und Sympathie für Cross-Culture-Fusion-Anything-Goes-Cuisine nur schwerlich zu den Erwartungen an einen portugiesisch angehauchten Abend passen. Doch aufkommende Ratlosigkeit ersticken die Kitchen-Chefin und ihr herzliches Personal mit kompetenten Tipps, spontan komponierten Desserts und Extrawürsten sowie einer erfrischenden Weinkarte, die Überraschungen bereithält: Wer etwa vom Douro-Tal nur schweren Rotwein und schwermütigen Port (freilich gibt es für die Abende des zelebrierten Selbstmitleides auch den) erwartet, wird mit dem finessenreichen, mineralischen Passadouro Verde aus einem der renommiertesten Weingüter Portugals (28 Euro) sein weißes Weingewunder erleben: Melancholie relativ ausgeschlossen. Leichtigkeit statt Schwermut ist Anabelas überzeugende Essenz. Und wenn die Komposition der Karte noch besser mit der Kreativität der Küche korrespondiert, dann hat Anabelas Kitchen sicherlich das Potenzial zum Stammrestaurant – nicht nur für die Schönen aus Portugal und aus Charlottenburg.

Dag Zimen