



CINCO  
BY PACO PÉREZ

Das Stue

---

# Numéro HOMME

## Wald auf dem Teller

24.02.2015, [Allgemein](#), [Food & Travel](#)

In die Bestandteile auflösen oder doch lieber nicht? Paco Pérez dekonstruiert in seinem Restaurant 5-cinco mit Sinn und Verstand – und hat wohl auch deshalb seinen ersten Stern bekommen.

Mutterschoß trifft Opiumhöhle: Das Stue-Hotel im Berliner Tiergarten ist für sich schon extrem behaglich. Es liegt zwischen Wiesen und Bäumen im grünen Bauch der Stadt und wirkt durch seine kolossale Steinfassade wie eine Trutzburg mit Seidenkern. Das Restaurant [5-cinco](#) steigert dieses Gefühl zum Maximum. Man gelangt über einen dicken Teppich dorthin, der jeden Lärm schluckt, vorbei an der Bar und durch das „Casual“, das etwas schlichtere Restaurant des Hauses. Im 5-cinco selbst hängen bauchige Kupfertöpfe über einem zentralen Esstisch und reflektieren das Licht rötlich. Vis-a-vis befinden sich Separés mit Fenstern zur Küche des spanischen Sternekochs Paco Pérez, in der es auffallend gelassen zugeht. Man bekommt das akute Gefühl, dass an diesem Ort nichts Schlimmes passieren kann; eine Opiumzigarette könnte einen kaum mehr entspannen, als diese Umgebung.

Das 22-Gang-Tastig-Menü mit Weinbegleitung ist komponiert wie eine Symphonie; beginnend leise mit einer Reihe zarter Amuse Gueules, gefolgt von Vorspeisen und immer kräftiger werdenden Hauptgängen vom Gemüse über den Fisch hin zum roten Fleisch und den finalen, leise abklingenden Desserts. Alle Gänge kommen in einem angenehmen Abstand zueinander mit genug Zeit, um auf der begrünten Holz-Terrasse Luft zu holen. Einer der Suppengänge ist eine klare Fischbrühe mit Tintenfisch-Dim-Sum, eine Umami-Bombe wie eine Reise ans Meer. Die „Kürbissuppe“ fängt das Wesen des Kürbisses ein: eine Crème wie Seide mit konzentrierten Kürbis-Kapseln und dem Öl der Kerne. Interessant ist die „Dunkin



CINCO  
BY PACO PÉREZ

Das Stue

---

Foie Gras“, Gänsestopfleber-Donuts im weißen und schwarzen Schokomantel mit bitterem Topping aus Tonkabohne und Kaffee. Die Schokolade ist knackig und innen schmilzt die salzige Leber, was eine zuerst gewöhnungsbedürftige, dann aber harmonische Kombination ergibt. Was die Fisch-Variationen angeht, ist bei den Vorspeisen vor allem das “Nigiri” in Erinnerung geblieben. Die einzelnen Bestandteile des Sushis sind darin neu zusammengesetzt. In einer Schale bildet der Reis als durchsichtig-weiße Crème eine Basis, deren Konsistenz und Geruch ein wenig Überwindung kostet, aber in Kombination mit einem haudünnen Thunfisch-Pad und knusprigen Algen-Quadraten überzeugt. Die Interpretation der Spaghetti Carbonara ist dagegen weniger gelungen: Ein Teller Zuckerwatte mit schockgefrosteten Speck-Perlen wirkt wie ein unappetitliches Spinnennetz mit Eiern. Der Speck harmoniert nicht mit der reinen Süße des Zuckers, besser hätte man ihn mit würzigerem Ahornsirup kombinieren können. Auch die kalten Perlen wollen nicht so recht mit der feinen Zuckerwatte zusammengehen. Ein Highlight ist dann wieder der poetische Auftakt der Fleisch-Gänge. Darin ist die Idee des Waldes auf dem Teller eingefangen: Pilze, Kräuter, eine konzentrierte Wild-Praline und brauner Pilz-Sud ergeben zusammen das Aroma eines sonnenerwärmten Waldbodens mit Tannennadeln, Blättern und Moosen. Dass der letzte Fleischgang dann ein fast rohes und schwer zu kauendes Stück Ente beinhaltet, ist in der Gesamtkomposition durchdacht platziert und komplettiert die stets fester werdende Reihe an Konsistenzen. Die folgenden Süßigkeiten sind dann wieder eine leichte Kombination aus Kalt, Warm, Cremig, Fruchtig, Sahnig und Fest. Auf einer schönen schwarzen Schiefer-Platte gibt es kleine Spielereien aus grünem Tee und Mango. Ein perfekter Abschluss, bevor man nahe am Koma an die Bar entlassen wird.

Die Küchenbrigade des 5-cinco weiß genau, warum sie etwas tut – es gibt keine Molekular-Spielerei der Effekte wegen, sondern bekannte Gerichte und Produkte werden dekonstruiert, um sie in neuer Zusammensetzung aus einem anderen Blickwinkel verstehen zu können. Der Service ist angenehm unaufdringlich, aber aufmerksam. Als wir das Bad aufsuchen wollten, sagte die österreichische Chef-Kellnerin, sie hätte es uns schon angesehen und bereits der Küche ein Signal gegeben. Ob das nun stimmt oder nicht; eine bessere Antwort gibt es nicht. Das Restaurant bevorzugt die leisen Töne, was es leistet ist dafür nah an der Perfektion.

*Beitrag: Maja Hoock*