

# Restaurantbewertung, GAULT MILLAU

Das Münchner Schlachthofviertel hat seinen ganz eigenen, leicht archaischen Charme. Messerschleifer bieten ihre Dienste an, manchmal kann man die Kühe brüllen hören, und Männer mit weißen, blutbespritzten Schürzen gehören ins Straßenbild.

Auf den ersten Blick eine recht eigentümliche Umgebung für ein Fischlokal. Aber das Atlantik Fisch ist eben keine Adresse, die in gängige Raster passt. Untergebracht in einem für das Viertel typischen roten Backsteinhaus wird es allabendlich (und ganzjährig) von einer Art Weihnachtsbeleuchtung illuminiert.

Erstbesucher reagieren bisweilen mit Irritation beim Betreten des Lokals, das eine gewisse Lagerhallenromantik ausstrahlt, mit seinen Stehtischen und Barhockern, mit der improvisierten Theke und den Regalen voller Weinflaschen.

Tatsächlich war der Großhandel mit Weinen, Champagner und Fisch zuerst da, das Restaurant kam später dazu. Doch sobald der Patron dem Gast mit einem herzhaften "Grüßt Euch, Servus!" entgegenkommt, vergisst man jegliches Fremdeln. Viele Damen unter der reichlich vorhandenen Stammkundschaft beantworten diese Grußformel übrigens gern mit einem "Schatzerl, magst a Busserl?" Kaum hat man sich auf einen der Barhocker geklemmt, wird klar, dass man vom Understatement des Ambientes keinesfalls auf die Qualität des Lokals schließen sollte.

Als Aperitif wird grundsätzlich Champagner geboten, im Handumdrehen stehen Mineralwasser, Brot und Olivenöl auf dem Tisch. Die Speisekarte ist sehr übersichtlich und mit Kreide auf einer Schiefertafel notiert.

Zur Einstimmung vielleicht ein paar Austern Fines-declaires oder Belon, die frisch aus dem Salzwasserbecken kommen? Zur Auswahl stünden auch gratinierte Jacosmuscheln, dekorativ in der Schale serviert, wunderbar zart und fein aromatisiert. Oder Sashimi vom Thunfisch, eines der ehrlichsten Gerichte überhaupt, weil sich qualitativ nichts kaschieren lässt. Diese hier würden einem guten Japaner alle Ehre machen. Womit wir genau an dem Punkt wären, der das Atlantik Fisch ausmacht: In Sachen Frische und Produktqualität zählt es zur Münchner Spitze. Was nicht verwundert, da der Patron vor rund 20 Jahren als Fischhändler für die Gastronomie begann.

Der Hauptgang ist hier fast immer ein Fisch, der im Ganzen gegrillt auf den Tisch kommt: Dorade, Seezunge, Loup de mer – je nach Tagesangebot. Immer aber sind sie von superber Frische, auf den Punkt gegart und meist einfach nur mit ordentlich Olivenöl und vielen frischen Kräutern gewürzt. Kleiner Haken an der Sache ist, dass kein dienstefriger Kellner den Fisch zerlegt – das muss der Gast selbst übernehmen. Bei einem Loup für sechs Personen kann das zur Herausforderung geraten. Wer nicht selbst filieren will, wählt Pasta mit Meeresfrüchten, Wildfang-Gambas auf Kartoffel/Gurken-Salat oder saftiges Thunfischsteak, asiatisch mariniert und im Kern noch roh, auf einem Bett von bissfesten Gemüse.

Die Qualität hat übrigens durchaus ihren Preis – was vielleicht nicht jeder erwartet in einem Lokal, das sich so unverkrampft gibt wie ein gutes französisches Bistro. Hierher kann man auch in Jeans gehen oder – was mittags schon mal vorkommt – im weißen Schlachterkittel.

Auch die Weinkarte ist mit Kennerschaft zusammengestellt. Bei den Weißen hält man sich am besten an deutsche und österreichische Gewächse der Pössnitzberg Limited 2006 von Erwin Sabathi, ein ausgeprägt würziger, konzentrierter Sauvignon Blanc, harmonierte wunderbar zum Thunfischsteak. Bei den Roten kommen Freunde großer Burgunder und Bordeaux auf ihre Kosten. In diesem Zusammenhang noch ein Tipp: Auf die Weinempfehlungen des Patrons kann man sich inhaltlich blind verlassen, sollte aber ein Auge aufs eigene Budget riskieren.