



Als die Schwaben nach Berlin kamen, brachten sie nicht nur das Lastenrad und das progressive Konzept der Patchworkfamilie mit in die deutsche Hauptstadt, sondern auch ihre kulinarischen Errungenschaften, die sich von Köpenick bis Wannsee großer Beliebtheit erfreuen. Spätzle mit Käse, mit Soße oder als Beilage zu einem saftigen Braten mag jedes Kind.

Wie gut, dass es in Berlin Orte gibt, die der nudelartigen Teigkreation gleich ein ganzes Restaurant widmen. In der Spätzlerei Repke unweit des Savignyplatzes in Charlottenburg gibt es alles, was das gutbürgerliche Herz begehrt. Hier herrscht jene Atmosphäre, die man in Berliner Gaststätten leider viel zu selten und wenn, dann eher im Westteil der Stadt findet.

Der Savignyplatz ist ein Bollwerk der bürgerlichen Gelassenheit. Hier gibt es Traditionslokale wie Diener Tattersall, den Zwiebfisch oder das griechische Kultrestaurant Terzo Mondo, in dem der Wirt ab und zu noch höchstpersönlich zur Klampfe greift. An diesem wunderschönen Platz an der Kantstraße fließen Korn und Ouzo in Strömen, auf Moussaka folgt Metaxa, das Bier wird in Tulpen serviert. Hier blüht noch die alte Bundesrepublik der 70er-Jahre, so wie in den Filmen von Rainer Werner Fassbinder oder im „Schulmädchenreport“.

Der Gastraum der Spätzlerei Repke gleicht zur Mittagszeit einer Bahnhofshalle. An den blanken Holztischen herrscht ein enormer „Durchlauf“, wie unsere Gastronomen sagen würden; alles geht hier Schlag auf Schlag. Das ist wohl auch einer der Gründe, warum die Spätzlerei um die Mittagszeit so gut besucht ist. In der Mittagspause, wenn alles schnell gehen muss und der arbeitenden Bevölkerung wenig Zeit zum Essen bleibt, wird hier geliefert. Keine zehn Minuten wartet man auf seine Bestellung. Nach dem Essen wird schnell bezahlt, und schon darf man wieder sein Dasein der Lohnarbeit widmen.

Ein weiterer Grund, warum man den Kellnern in der Charlottenburger Gaststätte zur

Spätzlerei Repke

Spätzle satt am Savignyplatz

Tief im Westen sagt die Spätzlerei den Kantinen, Imbissbuden und Foodtrucks dieser Stadt den Kampf an. Einen günstigeren und besseren Mittagstisch findet man nicht

KEVIN GENSHEIMER



Die Spätzlerei am Savignyplatz: Bei gutem Wetter kann man auch draußen sitzen.



Der süddeutsche Klassiker Käsespätzle ist für 8,90 Euro zu haben. Macht satt, versprochen!

Mittagszeit die Spätzle quasi aus den Händen reißt, sind die unschlagbaren Preise. Vier täglich wechselnde Mittagsgeschichte stehen zur Auswahl. Selbst das teuerste Mittagessen, meist mit Fleisch oder Fisch, kostet hier nur 6,90 Euro. Die Tagessuppe gibt es sogar schon für 3,90 Euro. Da kann selbst die billigste Dönerbude einpacken.

Fast zu jedem Gericht werden die hausgemachten Spätzle gereicht, die sich als kleine, appetitliche Würmchen auf den großen, ovalen Tellern winden. Leicht angebraten werden sie zu Ragouts, Würsten oder auch Linsen gereicht. Wer die volle Dröhnung will, kann die Spätzle auch als Käsespätzle oder einfach mit ganz viel dunkler

Bratensoße bestellen – ganz wie in einer süddeutschen Gaststätte.

Neben der Mittagskarte gibt es eine Saisonkarte und eine reguläre Karte, auf der schwäbische Klassiker wie Linsen mit Spätzle zu finden sind. Die Linsen sind so, wie man sie aus der schwäbischen Hausfrauenküche kennt. Mürbe, deftig und an-

genehm säuerlich. Die dazu gereichten Spätzle sind obligatorisch, und die Wiener knacken schön laut, wenn man hineinbeißt, nachdem man sie in reichlich Senf getunkt hat.

Wissen Sie eigentlich, wie die Maultasche entstanden ist? Der Legende nach wurden die „Herrgottsbscheißerle“, wie die Teigtaschen auch genannt werden, von einem plüffigen Mönch erfunden, der in der Fastenzeit Fleisch essen wollte und dieses in den Teigtaschen, vermengt mit Spinat, vor den Augen des lieben Gottes „versteckte“. Ob das wirklich stimmt – darüber sind sich Köche, Kulinarik-Fans und Historiker bis heute uneinig. Doch solche klerikale Grundsatzdebatten finden in Berlin, der Hauptstadt der Ungläubigen, ohnehin wenig Beachtung.

In der Spätzlerei Repke beschäftigt man sich derweil lieber mit den drängenden irdischen Fragen: Welchen Senf will man zu seinen Wiener Würstchen? Soll es ein scharfer, ein mittelscharfer oder ein süßer Senf sein? Und welches Dressing möchte man zu seinem Beilagensalat? Wir empfehlen scharfen Senf und möglichst kein Joghurdressing, da dieses etwas zu dickflüssig ist.

Auch schwäbische Klassiker wie Flädlesuppe (4,50 Euro) und Maultaschen-suppe (5,50 Euro) stehen auf der Speisekarte und lassen das Schwabenherz höher schlagen, denn die süddeutschen „Schafflerle“ sind bekanntlich besonders geizig. Die Käsespätzle sind mit 8,90 Euro ebenfalls sehr preiswert, und für die Preußen gibt es Königsberger Klopse (12,90 Euro) mit ordentlich Soße, Kapern und Salzkartoffeln. Dazu darf man mittags ruhig eine erfrischende Berliner Weiße trinken, am besten natürlich mit Waldmeistersirup, denn am gut situierten Savignyplatz sieht man alles nicht so eng.

Repke Spätzlerei, Bleibtreustr. 46, 10623 Berlin, täglich ab 11.30 Uhr, www.spaetzlerei.de

