



**Brooklyn Beef Club** Köpenicker Straße 92, Mitte, Tel. 20 21 58 20, ,  
[www.brooklynbeefclub.com](http://www.brooklynbeefclub.com), siehe Seite 141

## SAFTIG UND ZART Steaks vom Black Angus Rind in Brooklyn Beef Club

Über Alexander Schmidt-Vogel schrieb das Handelsblatt vor einigen Jahren, er sei „der einz Deutsche, der es in die Top-Liga der internationalen Werbebranche geschafft hat.“ Damals leitete er als Weltchef die Agentur-Gruppe Medcom, hatte ein Büro in New York und jettete regelmäßig zwischen USA, Europa und Asien hin und her. Dabei hat er anscheinend so viele schlechte Nächte in Hotelbetten verbracht, dass irgendwann die Entscheidung in ihm reifte, sein Hotel zu eröffnen. So entstand „The Dude“ eine 4-Sterne-Herberge mit 27 Zimmern am oberen Ende der Köpenicker Straße. Ein bisschen New Yorker Flair hat Schmidt-Vogel aus seinem früheren Werber-Dasein in sein neues Leben als Hotelier hinübergerettet und im Souterrain des Brooklyn Beef Club untergebracht. In einem Gewölbekeller mit vertäfelten Wänden und Kronleuchtern aus Murano-Glas werden knusprig gebratene Steaks von US-amerikanischen Black Angus Rindern serviert. Das Filet Mignon ist butterweich, das Rib Eye saftig und zart. Dazu gibt es klassische Steakhaus-Beilagen, Grillgemüse, Pommes Frites oder auch karamellisierte Sellerie, wenn es etwas ausgefallener sein darf. Die Steaks sind hervorragend und die Beilagen großzügig bemessen. Vorzüglich ist auch die Vorspeise, ein Tatar vom Yellow Tuna an mariniertem Fenchel mit Sesam-Chili-Mayonnaise. Fisch und Fenchel harmonisieren, die feine Säure der Marinade schafft einen interessanten Kontrast zum weichen, runden Tatar. Für leichte Irritationen sorgt lediglich die Präsentation der Speisen. Einige werden auf überdimensionierten Keramikplatten quer auf den Tisch gestellt, die Beilagen ohne Besteck serviert. In kleinen Details kann sich der Brooklyn Beef Club noch verbessern.

*Oliver Burga*

6