



# **„Flügelschlag“ ist das Kennerspiel des Jahres 2019 in Deutschland – „Carpe Diem“ und „Detective“ zählen zu den Nominierten**

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Seit 1979, als zum ersten Mal das Spiel „Hase und Igel“ von David Parlett aus dem Verlag Ravensburger gewann, wird in Deutschland der Spielepreis vergeben. Seit dem Jahr, als Tom Felber Vorsitzender des eingetragenen Vereins Spiel des Jahres wurde, das war 2011, gibt es auch noch den Preis für das „Kennerspiel des Jahres“.

Kennerspiele seien laut Udo Bartsch für diejenigen gedacht, „die mit dem Spiel des Jahres groß geworden und über die Preisträger intensiver ins Hobby Spiel eingestiegen sind, aber weiterhin auf die Orientierung und Verlässlichkeit der Marke Spiel des Jahres bauen möchten“. Mit anderen Worten: „Spiel des Jahres“ ist für Anfänger, die selten spielen, „Kennerspiel des Jahres“ ist für Fortgeschrittene, die häufiger spielen.

Gegen eine solche Unterscheidung nach einem Vergleich spricht

genau so wenig wie gegen eine Unterscheidung nach dem Alter der Spieler, auch wenn nach Søren Kierkegaard „das Vergleichen ... das Ende des Glücks und der Anfang der Unzufriedenheit“ sei.

Die mehrköpfige Jury unter Harald Schrapers, die aus Spielejournalisten und -kritikern besteht, verglich einen Haufen Spiele, unterschied und stellte fest, dass unter den Nominierten eines das bessere Spiel war. Die Jury entschied sich für „ein ornithologisches Optimierspiel für zwei bis fünf Spieler ab zwölf Jahren namens „Flügelschlag“ der Autorin Elizabeth Hargrave aus dem Verlag Feuerland (Eppstein-Bremthal)“.

In einer Pressemitteilung vom 22.7.2019 heißt es dazu: „Mehr als 900 Vogelarten leben in Nordamerika, knapp ein Fünftel davon lässt Autorin Elizabeth Hargrave in ihrem Optimierspiel „Flügelschlag“ flattern – vom Amerikanischen Schlangenhalsvogel bis zum Zwergsultanshuhn. Wer einen Vogel anlockt, spielt die entsprechende Karte in einen für das Tier artgerechten Lebensraum aus. An jedes Gebiet ist dabei eine der Basisaktionen des Spiels gekoppelt, welche mit jedem neuen Vogel aufgewertet wird. Wer bringt beispielsweise die Eier-Maschinerie ins Laufen? Zudem tritt jeder in wechselnden Kategorien mit den Mitspielern in Konkurrenz: Wer zählt die meisten Vögel, die in Bruthöhlen nisten? Wer hat die meisten Vögel im Grasland? An dem elegant und detailverliebt gestalteten „Flügelschlag“ werden nicht nur Vogelliebhaber ihre Freude haben.“

Auch die Begründung der Jury wird mitgeteilt: „Brettspiele und Vogelkunde – also doppelt unsexy und angestaubt? Mitnichten! ‚Flügelschlag‘ präsentiert sich nicht mit zerzaustem Federkleid, sondern ist frisch und en vogue. Thematisch liebevoll und redaktionell sorgsam feingeschliffen: Hier hat

Autorin Elizabeth Hargrave ein nahezu makelloses Gesamtkunstwerk geschaffen. Eingängige Spielmechanismen, ein schnörkelloser Ablauf und eine hohe Taktung wichtiger Entscheidungen machen ‚Flügelschlag‘ zu einem wahren Überflieger.“

Das klingt wie so oft bei einem Lob nicht schlecht. Ob diese Lorbeeren für das Spiel auch aus unserer Sicht berechtigt sind, das werden wir sehen, denn „der Unterschied zwischen dem richtigen Wort und dem beinahe richtigen ist derselbe Unterschied wie zwischen dem Blitz und einem Glühwürmchen“, wie schon Albert Einstein zu sagen wusste.

Die beiden anderen Spiele, die nominiert waren, sind „Carpe Diem“ von Stefan Feld aus dem Verlag: alea/Ravensburger und „Detective“ von Ignacy Trzewiczek, Przemysław Rymer und Jakub Łapot aus dem Verlag Portal Games.

## **Anmerkung:**

Siehe den Beitrag [Genieße den Tag und spiele „Carpe Diem“ von Stefan Feld](#) von Kerstin-Bettina Kaiser.

Der Beitrag von Ingeborg Iltis wurde unter dem Titel „Lorbeeren für einen Flügelschlag von Elizabeth Hargrave – Das Kennerspiel des Jahres 2019 in Deutschland“ am 23.7.2019 im [WELTEXPRESS](#) erstveröffentlicht.

---



## **Ein Dreieck auf dem Teller – Im „Duke“ in Berlin huldigt man dem Bauhaus**

Berlin, Deutschland (Kulturexpresso). Die freundliche Bedienung serviert Geometrie pur. Ein blaues Dreieck, einen roten Quader, ein schwarzer Kreis und eine gelbe Kugel, auf einem weißen Teller. Abstrakt, sachlich und formvollendet. In die Küche des „Duke“ in Berlin scheint sich ein Bauhaus-Künstler wie Wassily Kandinsky oder Paul Klee verirrt zu haben. Er zaubert nicht nur etwas fürs Auge, sondern auch für den Gaumen, mit Tatar von Langstinos, Aioli, Sepia, Holzkohle, Safran, Gel von der Spirolina-Alge und Pimenton de la Vera, also geräuchertes Chilipulver aus der westspanischen Provinz Extremadura. Dann folgt ein Rat, der etwas irritiert: Alles zerstören. Einfach vermengen, so empfiehlt die junge Dame, dann kommen die Aromen so richtig zur Geltung. Schade um die Optik, dafür erlebt man dann ein vielstimmiges pikant-maritimes Aromen-Orchester.



Tatar von Langostinos – sachlich modern, international, Aioli, Sepia, Holzkohle, Safran, Spirulina, Pimenton de la Vera. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Das Bauhaus feiert in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag. Zu diesem Anlass wollte man sich im „Duke“ etwas einfallen lassen. Schließlich gehört das Restaurant zum Ellington-Hotel, es residiert in einem Gebäude im Stil der neuen Sachlichkeit. Ein Meisterwerk der Architektur, dem mit dem ersten Gang originell und sehr gekonnt gewürdigt wurde. Dazu bedarf es auch eines besonderen Weins. Hier ist es ein Abril Auxerrois aus Baden, trocken und zugleich frisch, mit Aromen von Äpfeln, Kräutern und



einem Hauch Zitronengras. Auxerrois, eine weiße Rebsorte, gilt in Deutschland als Rarität, die Kreuzung aus Gouais Blanc und Pinot stammt aus der Gegend um Auxerre in Zentral-Frankreich. Ebenso fruchtig-frisch auch der Apéritif aus Tanqueray-Gin, Himbeer, Rhabarber und Eisenkraut. „Fruity Summer“, so der treffende Name.



Onsen-Ei mit Morcheln, Spargel, Nussbutter Crumble, Bärlauch-Butter und Sauce Bercy. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Vollendeten Genuss verspricht auch das nächste Gericht, das Onsen-Ei. Aus Japan stammt diese

Spezialität,  
die bei 65 Grad eine Stunde lang gegart wurde. Dotter und  
Eiweiß  
erhalten so ihre cremartige Textur. Die „Sauce Bercy“, einer  
Béchamelsoße aus Schalotten, Hühnerbrühe, trockener Weißwein,  
Petersilie, Butter, Pfeffer und Meersalz, vervollständigt  
diese  
Delikatesse, schon durch die entsprechende Würze. Garniert  
wurde das  
Ganze mit Nussbutter-Crumble, grüner Bärlauch-Butter,  
Kalbsbries und Thymian-Jus. Ein angenehm leichter Gang, schon  
dank der Beilagen: Morcheln, Spargel, diverse Kräuter, unter  
anderem  
Sauerampfer, Kerbel, Bärlauch, Blutampfer, Blüten von roter  
Shiso-Kresse und Petersilie. Der Briedeler Riesling von der  
Mosel vom  
Weingut Walter, trocken, mineralisch-würzig und von einer  
erfrischenden Säure, passt trefflich zu diesem sommerlichen  
Gang.



Huhniges Allerlei mit Herz und Haut oder „Nur Huhn O&T, Amchoor, Shiro Miso“. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Das wohl appetitlichste Federvieh überhaupt bildet den Höhepunkt. Verschiedene Variationen tummeln sich auf dem Teller. Sieben Hühnerteile, sieben Gararten, alles sehr schön angerichtet. Zunächst die Klassiker wie knusprig gebackener Flügel, geschmorte und glasierte Keule, sowie am Torso geröstete Brust. Auch Freunde der Innereien kommen auf ihre Kosten, mit zweimal gebratenem Herz sowie Leber, in Nussbutter pochiert. Auf die Wagemutigen unter den Feinschmeckern wartet dann ein Crumble aus getrockneter Hühnerhaut und confiertem Hahnenkamm. Die historisch interessierten Gourmets wiederum können sich über ein walnussgroßes Stück freuen, das schon wegen der viel dunkleren Farbe und seinem intensiven Aroma auffällt. Gebratenes Sot-l'y-laisse, das sogenannte „Pfaffenschnittchen“. Diese hierzulande nahezu in Vergessenheit geratene und erst kürzlich wiederentdeckte



Delikatesse wurde früher dem örtlichen Pfarrer serviert, wenn er seinen Schäfchen einen Besuch abstattete. Das Fleisch ist zart und verfügt über einen köstlichen Eigengeschmack, wie zu Omas Zeiten. Weidehuhn, handgefüttert, aus der Freilandhaltung, von einem besonderen Züchter aus Niedersachsen. Es ist ungewürzt – solange man es nicht in den kleinen Mini-Berg auf dem Teller stippt. Amchoor nennt sich dieses Gewürz-Mango-Pulver. Oder in die tiefbraune Soße tunkt, unter anderem aus Hühnerfond zubereitet. Als Beilage dient eine Miso-Jus auf Sojabohnen-Basis, daher die geleeartige Konsistenz. All das harmoniert bestens mit dem weißen Burgunder aus Rheinhessen, Sonnenhof vom Weingut Bischel. Trocken, mit einer Note von Ananas und Kräutern.



„Spring break“ – Erdeere, Rhabarber, Verveine, Joghurt, Birkenwasser. Beachtlich! © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Bei dem Dessert glaubt man sich ein

wenig im Wald. Es soll jedenfalls an Birkenstämme erinnern. Hier besteht das „Holz“ aus Joghurt-Mousse, das mit Verveine (Eisenkraut) verfeinert und mit Kakaopulver bestäubt wurde sowie Minzblättern, Blutampfer und Honigkresse. Dazu Birkenwasser-Gel und hellgrüne Verveine-Baisers. Säuerlich-leicht geriet auch die Komposition auf dem zweiten Teller mit Rhabarber-Joghurt-Sorbet auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout samt Veilchenkrokant. Da kommen ungeahnte Frühlingsgefühle auf, nicht von ungefähr nennt sich diese Komposition „Spring Break“, nach den Ferien, die US-amerikanische Studenten mit ausgiebigen Partys verbringen. Die mögliche aufgekommene Ausgelassenheit erdet der letzte Gang umgehend. Käse vom namhaften „Maitre Affineur Waltmann“, mit Chutney und Früchten, dient hier als Magenschließer. Brie, Camembert und Co. fallen extrem pikant aus. Wirklich etwas für wahre Liebhaber, die es ja meist etwas strenger mögen. Freunde von eher milden Sorten könnten diese recht intensiven Aromen als eher etwas gewöhnungsbedürftig empfinden. Der Digestif dürfte sie aber wieder milde stimmen, im wahrsten Sinne des Wortes. Der Mandelbrand von „Fräulein Brösel“ ist herrlich weich im Abgang und verströmt intensiven Marzipanduft.



Käse mit Brot „Maître affineur Waltmann“ mit Chutney und Früchten. © 2019, Foto: Fritz Hermann Köser, BU: Stefan Pribnow

Insgesamt ein sehr gelungenes und auch sehr originelles Menü. Auch wegen den kleinen Appetizern zur Einstimmung – hier ließ die Küche gleich zweimal grüßen. Nach Ceviche vom Thunfisch mit Avocadocreame, Edamame und Essblüten bringt die Mitarbeiterin eine kleine Milchflasche. Der Inhalt deutet, rein farblich, auf Eierlikör hin. Tatsächlich ist es eine warme Schaumsuppe aus gelbem Paprika.

## Restaurant Duke

**Adresse:** Nürnberger Straße 50-55, 10789 Berlin, Deutschland

**Kontakt:** Telefon: 0049 (030 683154000, E-Mail: [contact@duke-restaurant.com](mailto:contact@duke-restaurant.com))

**Heimatseite im Weltnetz:** [duke-restaurant.com](http://duke-restaurant.com)

**Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag von 12:00 bis 23:00 Uhr  
(ab 22:00 Uhr Légère-Karte)