EINKEHR

AUSGEHEN, NACHTSCHWÄRMEN, ENTSPANNEN – WER ESSEN, TRINKEN UND GESELLSCHAFT LIEBT, KANN SIE ENDLICH WIEDER IN VOLLEN ZÜGEN GENIESSEN: LEBENSBEJAHENDE BESUCHE IN RESTAURANTS, CAFÉS UND KNEIPEN. DARUM HIER LOB UND LIEBE FÜR AUSGESUCHTE LOKALITÄTEN IN BERLIN

FEATURING Berliner Morgenpost DAS IST BERLIN tipBerlin

Fotos: Getty Images

RESTAURANTS

Wo Essen uns einfach nur glücklich stimmt

1 JOLESCH

Muskauer Straße 1, 10997 Berlin

Telefon 030 6 12 35 81, jolesch.de

Von Annika Schönstädt

Seit 25 Jahren kommt im »Jolesch« an der Muskauer Straße in Kreuzberg gutbürgerliche und gleichzeitig hochwertige österreichische Küche auf den Tisch, seit 15 Jahren mit Max Setrak und Renate Dengg als Gastgeberpaar. Er gebürtiger Salzburger, sie aus Oberösterreich, dementsprechend vielfältig ist die Karte – von Wiener Schnitzel über Hascheeknödel, gefüllten Schlutzkrapfen bis Krautfleckerl. Letztere eine Spezialität der Tante Jolesch, nach der das Restaurant benannt wurde. In der 1975 veröffentlichten Geschichtensammlung »Die Tante Jolesch oder Der Untergang des Abendlandes« erzählt der österreichische Schriftsteller Friedrich Torberg Anekdoten aus dem jüdischen Leben vor dem Zweiten Weltkrieg, viele davon angesiedelt in einem Kaffeehaus. Küchenchef Tobias Janzen stammt übrigens ursprünglich aus dem Harz. »Er ist hier auf österreichischem Boden – und genauso muss er kochen«, versichert Renate Dengg dennoch und lacht, während im Hintergrund leise »Macho, Macho« von Rainhard Fendrich aus dem Radio tönt.

Drei aus dem »Jolesch«: Eigentümer Max Setrak (links) und Renate Dengg mit Souschef Fabian Döring

Klein, aber fein. Oder eben auch »Petit Royal«

2 LE PETIT ROYAL

Grolmanstraße 59, 10623 Berlin

Telefon 030 3 30 06 07 50, lepetitroyal.de

Von Annika Schönstädt

Als im Mai 2021 bekannt wurde, dass der »Pauly Saal« in Mitte nicht wieder öffnen würde, wechselte Küchenchef und Sternekoch Dirk Gieselmann nahtlos ins »Le Petit Royal« nach Charlottenburg. Grund genug, dem Restaurant wieder einmal einen Besuch abzustatten. Es gehört zur »Grill Royal«-Familie von Stephan Landwehr und Boris Radczun. Dass es hier zwar klassisch französisch und dennoch nicht spießig zugeht, dürfte damit klar sein. Das Interieur schafft mit weißen Tischdecken, cleanen Polstermöbeln, moderner Kunst und Talking-Heads-Zitat an der Wand den Spagat zwischen gediegenem City-West- und Mitte-Schick. Der Service ist unaufgeregt und ausnehmend sympathisch, die Karte ein A bis Z der Brasserieküche: Austern, Chateaubriand, Entrecote, Hummerbisque, Moules Frites, Tartare – in bester Qualität und damit im gehobenen Preissegment (Entrées ab 17, Hauptgerichte ab 25 €). Dank Gieselmann gelingt das überraschend: So wird die Tarte au Citron zum Hybrid aus Käsekuchen und Sachertorte mit frischer Zitronenmousse.

Fotos: Juliane Blättermann, Milchbar im Funkhaus, nilshasenaufotografie, S. GLANZE/FFS (5)

3 MILCHBAR IM FUNKHAUS

Nalepastraße 18–50, 12459 Berlin

Telefon 030 12 08 54 16, funkhaus-berlin.net/p/milchbar.html

Von Manuela Blisse

Mit Laufkundschaft ist nicht zu rechnen. Man muss schon für eines der Unternehmen arbeiten, die sich im Funkhaus angesiedelt haben, oder davon gehört haben. Die »Milchbar« wie auch der Ableger der Kreuzberger Pizzeria Zola sind die Kantinen in dem Gebäudekomplex, von dem aus einst der Rundfunk der DDR sendete. Das Gelände wirkt verlassen, zur Mittagszeit aber belebt es sich. Im Inneren des Milchhäuschens 1950er-DDR-Charme, draußen ein paar Tische. Und direkt am Ufer Biergartenbänke – Bötchen tuckern vorbei, eine ungeahnte Idylle. Bestellt wird am Tresen neben der offenen Küche. Die Karte ist klein und bodenständig. Es heißt, das Wiener Schnitzel sei gut und steht mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren auf der Karte. Zudem Currywurst mit Ofenkartoffeln (auch vegetarisch), wechselnde Pastagerichte, Salat, der mit Käse oder Hähnchen erweitert werden kann. Auch beim Schweineschnitzel hat man die Wahl. Es kann von Kartoffel-Gurkensalat, Bratkartoffeln oder Ei und Semmel begleitet werden. Besteck nimmt man gleich mit. Weil der Andrang gerade nicht so groß sei, werde die Bestellung gebracht, man könne sich ja auf halbem Weg treffen, so das Angebot. Die Tellerübergabe funktioniert. Der Salat ist ein munteres Aufeinandertreffen von Blättchen, Radieschen, Tomaten, Gurken, Sprossen, Granatapfel und quietschendem Scamorza.

Macht müde Mitarbeiter wieder munter: Mittag im Sonnenschein vor der als Kantine fungierenden »Milchbar«

Ist das Kunst? Oder kann man das essen? Bei Tim Raue lautet die Antwort immer: beides! So auch bei diesem Apéro aus sieben Köstlichkeiten

4 RESTAURANT TIM RAUE

Rudi-Dutschke-Straße 26, 10969 Berlin

Telefon 030 25 93 79 30, tim-raue.com

Von Annika Schönstädt

Das »Restaurant Tim Raue« ist in Berlin eine Institution. Seit über zehn Jahren kocht der Kreuzberger hier in seinem Heimatbezirk asiatisch inspirierte Küche auf höchstem Niveau in Handwerk und Produktqualität – und natürlich mit ordentlich Schärfe. »Da kommt Wucht, das ist nicht zurückhaltend«, sagt Raue, dessen Reputation bis weit über die Grenzen Berlins strahlt und Foodies aus der ganzen Welt anlockt. Auf der Liste der »World's 50 Best Restaurants« rückte sein Laden kürzlich vor auf Platz 31, vom »Gault & Millau« ist Raue mit der Höchstwertung 19,5 Punkte dekoriert, vom »Guide Michelin« mit zwei Sternen. Weil der fernsehbekannte Küchenchef mit der Zeit geht und selbst mittlerweile tageweise auf tierische Produkte verzichtet, gibt es seit zwei Jahren auch ein veganes Menü, für welches ebenfalls gilt: »große Küche, großes Schmecken«. Raues klare Linie – Aromenkunstwerke zwischen Süße, Säure und Schärfe – zieht sich stringent durch alle Teller. Zum Beispiel Aomori-Lachs mit Tomaten, Kimchi und Sanshopfeffer – die Textur des Fischs butterweich. Geschmortes Kalb wird aktuell in einer Kamebishi-Sojasoßen-Jus mit Jalapeñochili und gerösteter schwarzer Quinoa obenauf serviert. Dazu Erbsenpüree und ein Salat von Erbsen, Sojasprossen, Ingwer, Shiso, Zuckerschoten und Apfel. »Das Messer brauchen Sie hier gar nicht«, sagt Tim Raue. Und natürlich soll er Recht behalten. Süßer Abschluss: dekonstruierter Yuzu-Cheesecake mit Karamellsoße und Five-Spice-Brösel ein Raue-Klassiker. Um all diese Aromen in ihrer Präzision zu schmecken, lohnt es sich, alle Komponenten einmal einzeln zu probieren. Seine ganze Klasse entfaltet das Dessert jedoch erst, wenn Sie sich trauen, dass Kunstwerk zu zerstören. Einmal verrühren, und Ihre Zunge wird nicht mehr wissen, was sie zuerst schmecken soll.

High Five: das Team des Dachterrassenrestaurants »Baret«, gelegen auf dem Berliner Schloss

5

BARET

Schlossplatz, 10178 Berlin

Telefon 0176 72 89 45 00, baret.berlin

Von Annika Schönstädt

Ab sofort lohnt sich ein Besuch im Humboldt Forum nicht nur für Geschichts- und Kunstinteressierte, sondern auch für kulinarisch Versierte. Täglich außer dienstags von 10 bis 24 Uhr öffnet das »Baret« seine Türen auf der Dachterrasse des Berliner Schlosses und liefert damit ein weiteres erfreuliches Beispiel dafür, dass Restaurants in Museen einer Metropole durchaus mehr zu bieten haben können als Kantinenkost. Im »Beba« im Gropius Bau haben Backunternehmerin Cynthia Barcomi und die Köchin Shani Leiderman bereits eine entspannte Deli-Atmosphäre mit einer Mischung aus hausgeröstetem Kaffee und traditionellen jüdischen Gerichten geschaffen, die auch ohne einen Museumsbesuch zu empfehlen ist. Im Hamburger Bahnhof etablierte einst Sarah Wiener das Konzept. Dank großzügiger Glasfronten lässt es sich im »Baret« mit bester Aussicht über die historische Mitte Berlins speisen – zu erreichen über einen Fahrstuhl im Erdgeschoss des Humboldt Forums. Mit einer Reservierung entfällt das Schlangestehen. Eingerichtet ist das Restaurant puristisch, mit Naturmaterialien aus Eiche, Naturstein, Kork, Wolle und Pflanzen, die an Alexander von Humboldts Sammlungen anknüpfen sollen. Die Karte ist mit Fish and Chips, Armen Rittern, gegrillter Thai-Aubergine oder Hamachi Crudo international ausgerichtet und unerwartet kombiniert. Küchenchef Octavio Oses Bravo hat sich vorgenommen, Klassiker geschmacklich neu zu interpretieren, ohne sie ihrer Essenz zu berauben. Tagsüber ist das »Baret« Café mit kleinem Mittagstisch, Kaffee und Kuchen (ab 5 €), abends unprätentiöses Fine Dining mit einer erweiterten Karte (Starter ab 12 €, Hauptgerichte ab 18 €, Desserts ab 9 €). Im Glas gibt es dazu experimentelle, aber nicht zu komplizierte Drinks. Benannt ist das Restaurant übrigens nach der französischen Forscherin Jeanne Baret. Sie war Mitglied einer Expedition, die zwischen 1766 und 1769 den Südpazifik erforschte, und gilt als erste Frau, die die Welt umsegelt hat – allerdings als Mann verkleidet.

6

HOUSE OF SMALL WONDER

Auguststraße 11–13, 10117 Berlin

Telefon 030 27 58 28 77, houseofsmallwonder.de

Von Alexander Uhl

Als Shaul Margulies in den Raum kommt, fällt er zunächst niemandem auf. Margulies wirkt eher nett und ein wenig still. Doch eines ist schnell klar: Der in Israel geborene Margulies ist ein echter Macher. Margulies besitzt mehrere Restaurants in Berlin – das japanische Restaurant »Zenkichi« an der Johannisstraße, das japanisch inspirierte Café »House of Small Wonder«, das aktuell an der Auguststraße residiert, und das benachbarte Burgerrestaurant »Crackbuns«. Bald soll noch das »Candyman« in den Räumen des ehemaligen »Pauly Saal« entstehen, ebenfalls an der Auguststraße. Margulies besitzt Erfahrung, 1999 öffnete er sein erstes Restaurant. »Ich bin seit 22 Jahren im Business, und ich versuche seit 24 Jahren, dort rauszukommen«, scherzt er auf Englisch. Das erste Restaurant, das war ein Take-away in Williamsburg im New Yorker Bezirk Brooklyn und das erste in der Stadt, das noch nach 23 Uhr geöffnet hatte. Dort bedienten sie rund 1000 Menschen täglich. Da war er 23 Jahre alt und hatte 120 Angestellte. Ende 2014 dann der Sprung nach Berlin, nun also die Auguststraße, die Margulies seit den 2000ern sehr liebt. In der ehemaligen Bar des »Pauly Saals« in den Räumen der einstigen Jüdischen Mädchenschule stehen auf der Karte: Kaffee, Kuchen, Salate, Biskuit Benedict, Croissant French Toast und japanisch inspirierte Lunchgerichte, wie geschmorter Schweinebauch mit Sojasoße, Okinawa-Taco-Reis, Udonnudeln Carbonara oder Mentaiko-Spaghetti sowie Miso-Honig-Senf-Rippchen. Geöffnet ist täglich von 9 bis 23 Uhr.

Genau wie im echten Leben verschönern uns hier die vielen kleinen Details den grauen Großstadtalltag

Fotos: Maurizio Gambarini, Reto Klar/FFS, Sticks 'n' Sushi

Das Beef-Tataki-Erlebnis: zarte Rinderstreifen mit Räucherkäse, spicy Goma und Wurzelgemüsechips

NEU-ERÖFFNUNG

7

STICKS 'N' SUSHI

Kantstraße 152, 10623 Berlin

Telefon 030 99 27 41 50, sticksnsushi.com

Von Alexander Uhl

Die Coronakrise bedeutete für alle Restaurants in Berlin monatelangen Stillstand, alle mussten schließen – und manche machten nie wieder auf. Und selbst jetzt haben viele massive Probleme, denn das Personal ist knapp. Andere trotzen nicht nur der Krise, sondern nutzen sie sogar. Dazu gehört auch die Gruppe der »Sticks 'n' Sushi«-Restaurants. So gibt es seit Ende September an der Kantstraße die zweite Dependance direkt neben der »Paris Bar« und in den Räumen, in denen zuletzt das »Wiener Beis'l« residierte. Das erste »Sticks 'n' Sushi« machte 2017 an der Potsdamer Straße in Tiergarten auf – und war mit seinem Konzept der gegrillten Spießchen (Sticks) und dem Sushi vom Fleck weg ein Erfolg. Und nicht nur da: das Erfolgskonzept hat insgesamt 23 Filialen in Dänemark, England und eben in Berlin. Das Essen ist überall gleich, das Interieur ist überall anders. Denn das Unternehmen achtet auf die Umgebung des Restaurants und die demografischen Strukturen. Auch Vegetarier und Veganer finden etwas auf der Karte. Ein weiteres Prinzip: Jeder Standort muss in relativer Nähe zum Firmensitz in Kopenhagen sein, das Maximum sind zwei Stunden Flug. Denn »Sticks 'n' Sushi« ist kein Franchise-Unternehmen. In der Kantstraße haben die Innendesigner intelligente Lösungen für Besonderheiten wie Nischen gefunden, die von der Form der Bar aufgenommen werden. Die Karte ist japanisch, aber mit Twist, wie das Wagyu-Tatar oder Blumenkohl mit Trüffel. Vieles hat Tapasgröße, ideal zum Teilen – wie auch die großen Sushi-Platten. Vieles liegt zwischen 3 und 5 €, aber wer viel probiert, kommt natürlich schnell auf höhere Summen. Dennoch: Das »Sticks 'n' Sushi« passt perfekt hierher und wird höchstwahrscheinlich ein Erfolg werden. Mal wieder.

NEU-ERÖFFNUNG

8

KASCHK

Linienstraße 40, 10119 Berlin

kaschk.de

Von Alexander Uhl

Das »Kaschk« in Mitte war längst eine Institution. Direkt am U-Bahnhof Rosa-Luxemburg-Platz gelegen, umtost vom Verkehr, war es weder Kneipe noch Bar, sondern ein Lokal, in dem viele Menschen gern für ein Feierabendbier einkehrten – auch Mitarbeiter vom »BRLO«, der Berliner Craftbeer-Brauerei. Es sei sozusagen das inoffizielle Büro des »BRLO« gewesen, sagt deren Geschäftsführer Ben Pommer, »ein ganz großer Herzensort«. Doch dann kamen erst Corona, dann der Lockdown und schließlich das Aus. Pommer erreichte ein Hilferuf der Stammkneipe. Das Problem waren die Mietschulden – und die Anträge auf Deutsch, die die fremdsprachigen Betreiber vor unüberwindbare Hürden stellten. Das »BRLO« bezahlte einen Großteil der Schulden, verhandelte mit den Vermietern, und so konnte das »Kaschk« weiter in dem modernen Betonbau bestehen bleiben – mit einem kleinen Zusatz im Namen: »by BRLO«. Zudem wurde der Innenraum renoviert, mit neuen Holzvertäfelungen und Neoninstallationen an der Treppe zum Untergeschoss – und es gibt jetzt etwas zu essen. Allerdings nur Dinge, die kalt zubereitet oder aufgewärmt werden können, denn eine Küche hat das »Kaschk by BRLO« nicht. Die Spezialitäten kommen aus dem »BRLO Brwhouse« am Gleisdreieck. Auf der Karte stehen marinierte Oliven (5 €), Piccalilli (säuerlich-scharf eingelegter Blumenkohl mit Kurkuma, Chili und Schalotten, 4,50 €), Nüsse salzig und scharf (4 €), Sandwiches mit Eiersalat, Mortadella, gegrilltem Käse oder vegan (7,80 € bis 9,90 €), ein paar süße Sachen und mehrere »Boards«, früher mal Jausenbretter genannt – entweder mit einer Wurstauswahl (Biosalami, Bioschinken und Piccalilli), Käse (sechs Sorten, dazu Karottenmarmelade und Rosmarin-Honig-Gelee), gemischt oder vegan (mit Kürbisparfait, Jackfruit-Rillette, Sellerie und Roter Bete) für immerhin stolze 19,50 € bis 29,50 €. Allerdings auch von hoher Qualität. Zu den Brettern gibt es Brot vom nahe gelegenen »Zeit für Brot«. Dazu stehen zwölf Biere zur Auswahl: sechs »BRLO«-eigene und sechs andere Craftbeer-Sorten. Weiteres Highlight sind zwei Shuffleboards im Untergeschoss, was ein wenig an die 1980er-Jahre erinnert, als jede Kneipe einen Billardtisch hatte.

BESTE ADRESSEN FÜR GUTEN HUMMUS

Cafés und Lokale der Stadt, wo sich das Bestellen der Kichererbsencreme echt lohnt

Von Marianne Pennella

1. Das **ZULA** serviert Hummus, der so fein, cremig und perfekt ausbalanciert ist, dass es nichts dazu braucht. Außer natürlich das fluffige und warme Pitabrot, das sie dort anbieten. Die Inhaber bereiten den Hummus auf israelische Art zu, also eher puristisch, sodass man Kichererbsen und Tahin schön herausschmeckt. Ebenfalls empfehlenswert: Spinatfalafeln und die gegrillte Aubergine.

Husemannstraße 10, 10435 Berlin, Telefon 030 41 71 51 00, zulaberlin.com

2. Das **MIDDLE** ist ein levantinisches Bistro an der Mainzer Straße. Dort wird seit Juni 2021 Hummus serviert, der durch Cremigkeit besticht. Das Olivenöl lässt sich hervorragend mit der im ganzen gebackenen Aubergine aufsaugen, die man wahlweise dazu bestellen kann. Challah, der leicht süße Hefezopf, wird hier selbst gebacken.

Mainzer Straße 39, 12053 Berlin, middleberlin.com

3. Die Teller im **YAFO** sehen prächtig aus: Dort wird der Hummus mit geröstetem Blumenkohl, Matbucha, einer levantinischen Salsa aus Tomaten und Tahin kombiniert. Das Pitabrot kommt von der »Bekarei« in Prenzlauer Berg. Die Schwester des »Yafo« heißt »Shishi« und befindet sich in der Kreuzberger Ritterstraße. In der Küche des »Shishi« bereitet das »Yafo« ebenfalls Hummus zu und beliefert von dort aus Teile des südlicheren Berlins.

Auguststraße 43, 10119 Berlin, Telefon 030 80 94 15 22 86, yafoberlin.com

4. Auf der sonnigen Terrasse des **CAFÉ MUGRABI** direkt am Görlitzer Park wird Hummus zu jeder Tageszeit serviert. Die Toppings sind alle so fantastisch, dass die Wahl schwerfällt. Dazu gibt es Laffa, ein weiches Fladenbrot, das hervorragend anstelle von Besteck verwendet werden kann. Auch dort wird das Essen auf israelische Art zubereitet, pur, mit viel Tahin, und so lange gerührt, bis er samtig und weich im Mund ist.

Görlitzer Straße 58, 10997 Berlin, cafemugrabi.com

5. Den besten Hummus von Friedrichshain gibt es im **AKKAWY.** Das orientalische Streetfood, das dort serviert wird, ist vegetarisch-vegan und mit indischem Twist. Daneben gibt es zwei Arten von klassischem Hummus, den cremigen und den handgestampften, noch leicht warmen namens Msabaha. Beide werden mit Olivenöl und selbst gebackenem Pitabrot serviert.

Kopernikusstraße 8, 10245 Berlin, Telefon 030 27 59 80 00, akkawy.com

6. Das **AZZAM** an der Sonnenallee ist wie die Sonnenallee selbst: laut, schnell, trubelig. Das arabische Imbissrestaurant ist immer voll, das Team arbeitet in Blitzgeschwindigkeit, die Hummus-, Falafel und Schawarma-Bestellungen werden im Sekundentakt aufgerufen. Für eine Schüssel libanesischen Hummus mit guter Säure fahren viele aus der ganzen Stadt nach Neukölln.

Sonnenallee 54, 12045 Berlin, Telefon 030 60 97 75 41, azzam-restaurant.business.site/

7. Kleine Schalen voll israelischer Köstlichkeiten laden im **CAFÉ PILZ** zum Teilen ein. Alle Gerichte sind vegan, aber auf diese Art, wie auch Hummus vegan ist. Zur samtig und gefälligen Kichererbsencreme werden dort hausgemachte Brote serviert, die wie eine Mischung aus Challah und Focaccia schmecken.

Weisestraße 58, 12049 Berlin, Telefon 0151 68 69 30 95 instagram.com/cafe_pilz

9

LINO'S BARBECUE

Malplaquetstraße 43, 13347 Berlin

Telefon 030 55 60 29 77, linosbbq.com

Von Manuela Blisse

Eigentlich ist die Grillsaison vorbei – nicht im »Lino's«. Weil es viel zu schade ist, den Barbecuespaß nur dem Sommer zu überlassen, wird das Ganze nach innen verlegt, in einen auf Schnickschnack verzichtenden Eckladen in Wedding. Die Zubereitung von Fleisch über dem offenen Feuer in einem Restaurant ist nicht ganz neu, es gibt schon seit ein paar Jahren derartige Grillstuben. Aber der Laden von Lino Brandi ist einer der jungen, angesagten Spots, für die sich auch ein Friedrichshainer gern in den Norden Berlins begibt. Vorschusslorbeeren gab es im Vorfeld dieses Besuchs eine ganze Menge, fürs Essen, weniger für den Service. Der ist in der Tat zwar nett, aber etwas amateurhaft. Egal, schließlich wartet man an den blanken Holztischen und zwischen der minimalen Kakteen- und Holzscheite-Deko auf arizonische Angus-Rinder und Schwäbisch-Hallesches Landschwein aus dem mit Buchenholz befeuerten Barbecuegerät. Das Räucherfleisch wird nach Gewicht berechnet, die Pork-Ribs beispielsweise für 6,50 € pro 100 Gramm. Bestellt man das Ganze als »Pork Rib Plate«, als fertigen Teller, gibt es 250 Gramm Schweinerippchen mit Pickles und einer Beilage nach Wahl, etwa Coleslaw oder handgeschnitzte Pommes für 22,50 €. Der Grillduft jedenfalls macht Appetit, und die Rippchen legen unter einer schwarzen Kruste zartes Fleisch frei. Der Coleslaw ist anständig, die Pommes von guter Qualität.

Die handgeschnitzten Pommes heißen hier »Beef Fat Fries«, ein Grillteller protzt gleich mit Beef-Rib, Brisket und Pork-Ribs

Fotos: Chin Chin Weinstudio, Philip Koll, RETO KLAR

10

QIU

Potsdamer Straße 3, 10785 Berlin

Telefon 030 5 90 05 12 30, qiu.de

Von Alexander Uhl

»Der rote Faden sind die Soßen. Wir lieben Soßen«, sagt Michael Kempf. Der Zwei-Sterne-Koch ist als Küchendirektor für die Kulinarik des »Facil« ebenso wie für die des Schwesterrestaurants »Qiu« verantwortlich. »Soßen sind für mich die Basis und die Kür beim Kochen«, sagt er. Und deshalb spielen Soßen auch bei den Gerichten im »Qiu« im Luxushotel »The Mandala« eine Hauptrolle. Auf dem Teller eine in Salzlake marinierte Lachsforelle, mild-würzig. Auch die versprochenen asiatischen Anklänge von Zitronengras, Nelke und Kardamom sind deutlich zu schmecken. Begleitet wird sie von einer Soße aus Steckrübe – Highlight und zugleich Fundament des Tellers –, gewürzt mit etwas Kümmel und mildem Curry, abgeschmeckt mit Limettensaft und Sudachi, einer japanischen Zitrusfrucht. Als eleganten Kontrast bietet der knackige Salat von Steckrübe und Karotte erst Süße, dann Säure. Während der Fisch unter dem Löffel dahinschmilzt, gibt der Salat etwas zum Kauen. Für zusätzlichen Crunch sorgen Wasabi- und geröstete Macadamianüsse. Japanischer Wasserrettich liefert eine schärfende Spitze. Eine »Umami-Bombe« ist der BBQ-Champignon mit Brokkoli und Waldpilztee. Der Champignon ist überraschend schnittfest, fast wie Fleisch, und bietet auch ebenso viel Umami am Gaumen. Das verströmt Salz und Fleischigkeit und erinnert – der Vergleich möge verziehen sein – an eine sehr, sehr gute Roulade. Als Kontrast gibt es eine Creme von Brokkolistielen, gerösteten Brokkoliröschen und Haselnüssen. Das wird auch beim zehnten Bissen nicht langweilig. Etwas Brot wäre hilfreich, um auch wirklich nichts von dem intensiven Pilztee auf dem Teller zurückzulassen. Kempfs butterzarte Kalbshaxe – klassisch mit Röstgemüse und Rotwein am Knochen geschmort – bringt den Orient auf die Zunge, dank einer Soße mit Baharat, einer arabischen Gewürzmischung. Klar herauszuschmecken ist hier Zimt. Dazu eine Gremolata aus gerösteter Senfsaat, Knoblauch, Zitrone, Piment d'Espelette und Rapsöl sowie eine Scheibe Knollensellerie, die – vakuumiert in Curry-Gewürzöl – gegart wurde, sowie eine geräucherte Birnen-Sellerie-Creme. Zum Dessert serviert Kempf eine Art Puck auf Kompott. Es handelt sich um eine Dulce-Creme, also karamellisierte Milch mit einem Kern aus Passionsfrucht, etwas Schokolade darunter, auf eingelegter Ananas und Langpfeffer, umgeben von einem Crumble aus Pistazien und Meersalz. Das verdient einen Moment der Bewunderung für das Kunstwerk, bevor der Löffel hineingleitet. Alles zusammen sorgt dann für wohlige Seufzer.

Führt Sie in die Sauciety ein: Zwei-Sterne-Koch und Soßenliebhaber Michael Kempf

Besagter BBQ-Champignon mit Brokkoli und Waldpilztee

11

ALTE ÜBERFAHRT

Fischerstraße 48 b,
14542 Werder/Havel

Telefon 03327 7 31 33 36,
alte-ueberfahrt.de

WEITER DRAUSSEN

Von Annika Schönstädt
Mit Werder an der Havel ist es ein bisschen wie mit Mallorca. Wer noch nie dort war, denkt zuerst an den Ballermann beziehungsweise im Fall der brandenburgischen Stadt im Südwesten Berlins an das Baumblütenfest. Beides Ziel von trinkfreudigen Gästen und dennoch nicht repräsentativ für die Schönheit der Umgebung. Ein Besuch in Werder an der Havel, das sich von Berlin aus bequem mit der Regionalbahn, aber auch mit dem Fahrrad oder Auto erreichen lässt, lohnt sich im Sommer schon allein wegen der umliegenden Seenlandschaft. In der teilweise auf einer Havelinsel gelegenen historischen Altstadt werden aber auch kulinarisch versierte Ausflügler fündig. Bereits seit 2016 gibt es mit Blick aufs Wasser das Restaurant »Alte Überfahrt« in einem denkmalgeschützten Backsteingebäude mit Säulenelementen aus der Jahrhundertwende. Bei warmen Temperaturen lässt es sich unter Bäumen auf der Terrasse mit Blick auf die Havel und den namensgebenden Bootssteg Platz nehmen. Bei kühlerem Wetter im modern eingerichteten Gastraum mit Kamin. Küchenchef Thomas Hübner, mit Sterneerfahrung aus dem »Vau«, »Margaux« und »Facil« ausgestattet, serviert italienisch inspirierte Gemüseküche mit Produkten aus dem eigenen Garten im Schlosspark Petzow am Schwielowsee, die um Fisch und Fleisch aus dem Umland ergänzt wird. Die Produktqualität ist entsprechend hoch. Das Huhn von Lars Odefey aus Uelzen – aktuell serviert mit Spitzkohl, Pflaume und Saitling – ist nicht nur üppig, sondern auch von perfekter, fester Textur und gleichzeitig leicht auf der Zunge. Die Kompositionen reichen von reduziert – wie bei der Pasta mit Borlottibohne mit Petersilie, Leber und Kürbis – bis verspielt – wie bei der Bete mit Stracchino, Buchweizen, Fenchel und Zipolle –, wo als überraschendes Element Mäusespeck zum Einsatz kommt.

Die Zutaten für die Vorspeise aus Bete, Stracchino, Fenchel und Buchweizen kommen zum Teil direkt aus dem Schlossgarten Petzow

Die fabelhafte Welt des »Le Faubourg« findet sich in Charlottenburg

12

LE FAUBOURG

Augsburger Straße 41,
10789 Berlin

Telefon 030 80 09 99 77 00,
lefaubourg.berlin

Von Alexander Uhl
Nach mehreren Wechseln in der Küche des Hotelrestaurants »Le Faubourg« und dem Verkauf an die Dorint-Gruppe, kehrte man hier zum Französischen zurück, wenn auch nicht kompromisslos. Der neue kulinarische Direktor, Ernest Dizdarevic, kombiniert die traditionellen französischen Techniken mit Einflüssen aus aller Welt, darunter auch orientalische und asiatische Aromen. Auf der Karte finden sich Vorspeisen wie geräuchertes Rind mit Apfel, Shiitake, Soja, Getreide (15 €), Havelländer Apfelschwein mit Kürbis, Senfkohl, Peperoni (14 €), Hamachi, Brombeere, Salatherz, Crème de Bresse (15 €) oder im Hauptgang Schwarzfederhuhn mit Haferwurzel, Shabu, Kokos (25 €) sowie Wolfsbarsch mit Zucchini, Tahin, Karotte (22 €). Dizdarevic spielt mit teils weit auseinanderliegenden Aromenwelten, bringt sie meist aber gekonnt zusammen. Er setzt knackige Schärfe, Süße oder auch Säure-Effekte ein, die in jedem Fall Spannung erzeugen. Gewohnt zielsicher erfolgte dazu die Weinselektion von Sommelier Nicolas Hopchet.

Trio Culinare: Die Betreiber Tim Hansen (links) und Vitali Müller (Mitte) machen mit Küchenchef Kamel Haddad den Jahreszeitenwechsel erstrebenswert

NEU-ERÖFFNUNG

13

12SEASONS

Giesebrechtstraße 3,
10629 Berlin

Telefon 030 92 25 80 49,
12seasons.berlin

Von Annika Schönstädt
Der aufregendste Platz auf jeder Party ist in der Küche – das gilt zu Hause genauso wie im Restaurant. Zwischen Kühlschrank und Herd, Glas und Teller balancierend in der Hand, rücken Unbekannte ganz automatisch näher zusammen, kann man dem Koch viel besser über die Schulter schauen als bei einem gesetzten Dinner. Nach Monaten des sozialen und kulinarischen Entzugs lässt das neu eröffnete Restaurant »12seasons« an der Giesebrechtstraße in Charlottenburg aus diesem Grund die Tradition der Küchenparty wieder aufleben. Einmal im Monat wird rund um den offenen Tresen von Küchenchef Kamel Haddad miteinander geredet, getrunken und gefeiert. Die Menüs in der Fine-Dining-Bar wechseln monatlich. »Wir widmen uns intensiv der Saisonalität, nicht nur weil es zeitgemäß und verantwortungsbewusst ist, sondern weil jede Jahreszeit hervorragende Produkte mit einem einzigartigen Geschmack bereithält«, so Betreiber Vitali Müller. Bei unserem Besuch im August erwarten uns fünf Gänge, darunter Lachsforelle mit Wassermelone und Harissa, Zucchini mit Avocado, weißer Schokolade und Senf sowie Pfirsich mit Lavendel und Mais. Dem gebürtigen Franzosen Haddad gelingt dabei auf dem Teller nicht nur eine harmonische Zusammenführung von heimischen und internationalen Aromen, sondern eine ganz eigentümliche Fusion zwischen herzhaften und fruchtigen Komponenten, die besonders bei der Wildente mit Bohne und Kirsche und dem Brie mit Aprikose und Zitronengras hervorzuheben ist. Für die Cocktails konnte Andreas Andricopoulos aus dem »Golvet« gewonnen werden, weitere Kooperationen mit Berliner Bars sind geplant. Statt auf einen klassischen Sommelier zu setzen, holt sich das »12seasons« die ebenfalls monatlich wechselnde Weinbegleitung aus der Nachbarschaft, beispielsweise von Michael d'Aprile von feineweine.berlin.

14

CON THO

Hasenheide 16,
10967 Berlin

Telefon 030 22 45 61 22,
con-tho-restaurant.de

Von Manuela Blisse
Es ist fast schon eine kleine Gastromeile, die sich gegenüber von »Huxleys Neuer Welt« die Hasenheide hinunterzieht. Dicht gedrängte Imbissrestaurants, dann Restaurants in Altbauten mit großem Vorgarten. Ebendort zieht das »Con Tho« mächtig Gäste. Der Innenraum, teils mit Asiahüttencharakter, ist mit einfachen blanken Holztischen und -hockern ausgestattet. Von der Decke baumeln Lampionleuchten, die Wände sind mit aufstrebenden Bambusstäben verziert. Der Name könnte in puncto Lage nicht besser gewählt sein. »Con Tho« bedeutet »kleiner Hase«, und der hoppelt in Richtung vegetarischer und veganer Vietnamküche. Auch hier wird dem Kult des Teilens gehuldigt, man könnte etwa ein Vorspeisen-Potpourri aus gedämpften Pilzen mit Rosmarin-Pfeffer-Limetten-Soße, im Kokosbad gegartem Tofu mit Knoblauch-Mayo, Asia-Kräuter-Pesto und gegrillter Nori-Reisrolle essen. Oder gleich zu den Zwischen- und Hauptgerichten, kommen, alle eher Snack als überladener Teller. Der Happy Monk besteht aus geräuchertem Seitan im Rosmarin-Thymian-Mantel, Gemüse, Limetten-Knofi-Sojasoße und wird, wie der Saigon-Street-Wrap aus gegrilltem Reispapier, mit Rührei, Lauch, Räuchertofu, gegrilltem Noriblatt und Knofi-Mayo vor den Getränken serviert.

Fotos: Jörg Krauthöfer, Le Faubourg, Jörg Lehmann, Roland Justynowicz

BARS

Wo sich ein tiefer Blick ins Glas wirklich lohnt

Ganz schön fürstlich steht die Potsdamer Villa da und seit mehr als 100 Jahren für Feste in Saus und Braus

WEITER DRAUSSEN

15 VILLA KELLERMANN

Mangerstraße 34, 14467 Potsdam

Telefon 0331 20 04 65 40, villakellermann.de

Von Annika Schönstädt

Seit zwei Jahren machen Günther Jauch und Tim Raue am Heiligen See in Potsdam gemeinsame Sache. Die »Villa Kellermann« wurde 1914 für den königlich-preußischen Zeremonienmeister W. von Hardt gebaut und war zu DDR-Zeiten Treffpunkt der Intellektuellenszene. Zehn Jahre stand sie leer, bis der Moderator und der Zwei-Sterne-Koch sie zu neuem Leben erweckten. Auf den Tisch kommt bürgerlich-regionale Küche mit Niveau. Konzipiert von Raue, umgesetzt von Küchenchef Christopher Wecker. Herzstück der Karte, die in Gestalt historischer Kochbücher daherkommt, ist das Tasting-Menü »Der gedeckte Tisch«, laut Raue inspiriert vom Essen seiner Großmutter. Aktuell finden sich darin unter anderem ein Waldorfsalat sowie Schlemmerkartoffel mit Leinöl und Haselnussmousse. Zum heimlichen Star haben sich aber die Königsberger Klopse mit Roter Bete und Kartoffelpüree entwickelt. Als Gast möchte man sich direkt hineinlegen in die Rahmsoße mit Senf, weißem Pfeffer, Kerbel und Anis. Der Klops aus reinem Kalbsgehackten kommt cremig und leichtfüßig daher. Ein Zustand, der sogleich von dem buttrig-gehaltvollen und mit japanischen Pankosemmelbröseln getoppten Kartoffelpüree relativiert wird. Der Rote-Bete-Apfel-Salat mit Himbeeressig, Johannisbeergelee und eingelegten Jalapeños erfrischt und addiert kühle, frische und erdige Noten. Ein Highlight ist in der »Villa Kellermann« aber auch das Interieur und die Aussicht auf den See. 120 Sitzplätzen verteilen sich auf den Spiegel-, den Elefanten- und zwei grüne Salons. Original Stuckprofile und Holzvertäfelungen, antike Türen und Böden wurden mit modernen Leuchten und Teppichen kombiniert. Vintagegeschirr und Silberbesteck vom Trödelmarkt runden das Bild ab.

Südamerikanische Weine im Afrikanischen Viertel: Lucila Pfeiffer schenkt Ihnen einen Torrontes oder Tannat Roble ein

16 CHIN CHIN WEINSTUDIO

Transvaalstraße 43, 13351 Berlin

Telefon 0174 5 43 01 90, chinchin-berlin.de

Von Max Müller

Im »Chin Chin Weinstudio« gibt es keine deutschen Weine. Statt aus Baden, von der Mosel oder aus der Pfalz stammen die von Lucila Pfeiffer bevorzugten Rebsorten aus dem Süden. »Aus Südeuropa, vor allem aber aus Südamerika«, sagt die gelernte Köchin. Ihre Weddinger Weinbar ist erst seit wenigen Monaten geöffnet – inmitten der Krise, ein scheinbar unkalkulierbares Wagnis. Für Pfeiffer war es jedoch logische Konsequenz. Nach einigen Jahren als Köchin (im »Eins44« und in der »Lavanderia Vecchia« in Neukölln) entschied sie sich für die Ausbildung zur Sommelière und gründete die Plattform »Chin Chin«, auf der sie zunächst Tastings anbot. »Wahlweise mit oder ohne Essensbegleitung.« Nach Ausbruch der Coronapandemie etablierte sie einen Versandhandel »mit der Möglichkeit, das passende Essen innerhalb des Stadtgebietes dazuzubekommen«, so Pfeiffer. Eine solche »Chin Chin Box« mit Speisebegleitung kostet 135 € und ist für zwei Personen ausgelegt. Im Ladenlokal in Wedding finden alle paar Wochen Weinverkostungen und Essen statt: fünf Weine und fünf Gänge. Zuletzt unter dem Motto Spanien, Kostenpunkt 65 €. So ein Abend ist auch »außer Haus« buchbar. »Ich verstehe mich als Kulturvermittlerin«, sagt sie. »Mein Ziel ist es, meine Kunden mit auf eine mentale Reise zu nehmen.« Zielsicher greift sie dabei einen Torrontes aus dem Regal, »ein würziger Wein, mit Noten von Pfeffer und Muskatnuss und einem äußerst fruchtigen Aroma«. Die günstigste Flasche kostet im »Weinstudio« 6,50 €, am teuersten ist ein Champagner für 51,50 €.

Fotos: Chin Chin Weinstudio, Marc Romero, Villa Kellermann, Vox-Bar

17 LOST MY VOICE

Rosenthaler Straße 1, 10119 Berlin

Telefon 0151 41 47 53 70, lostmyvoice.berlin

Von Annika Schönstädt

Einer der vielen Vorteile, die das Leben in Berlin mit sich bringt, ist die Möglichkeit, die Annehmlichkeiten bester Hotels mit der Bequemlichkeit des eigenen Bettes zu kombinieren. Beispielsweise mit einem Drink im »The Circus Hotel« am Rosenthaler Platz in Mitte. Erst seit dem Sommer gibt es dort die hauseigene »Lost My Voice«-Bar, entsprechend hochglänzend ist das Interieur. Petrolfarbene Sofaecken, Korbstühle- und -lampen, goldene Details, Bücherregale mit Kunstbänden und das Grün zahlreicher Pflanzen sorgen dort für eine hybride Atmosphäre zwischen urban und Karibik. Beinahe möchte man den bereitgestellten Ventilator anschalten, obwohl der nasskalte Berliner Herbst sich vor der Tür gerade mit Wind und Regen austobt. Hinter dem Tresen haben sich Nico Zillmann und Evgeni Krone unter dem Motto »Back to the Roots« Klassikern der Cocktailgeschichte verschrieben. Beispielsweise dem French 75, ein Gin Sour, der nach dem Shaken auf Eis im Glas mit Schaumwein aufgefüllt wird. Evgeni Krone hat sich für einen Franciacorta vom Weingut Ca' del Bosco in der Lombardei entschieden – Flaschengärung, extrabrut, briochig und mit feiner Perlage. Benannt ist der Drink nach einem französischen 75-Millimeter-kalibrigen Geschütz aus dem Ersten Weltkrieg, gemeinsam haben beide ihre Durchschlagskraft. Die Kohlensäure fungiert hier als Brandbeschleuniger für den Gin und bringt ihn schon beim ersten Schluck direkt in den Kopf. »Bei Klassikern wie diesem gehört es sich beinahe nicht, an den Rezepturen zu rütteln«, sagt Zillmann. Und so schmeckt und riecht dieser »Lost My Voice«-French-75 genauso, wie er soll: An der Nase ist er harmlos limonadig, auf der Zunge dann prickelnd zitronig. Den »The Last Word« hat Evgeni Krone selbst gerade erst wiederentdeckt. Der Cocktail wurde während der Prohibitionszeit in den 1920er-Jahren in Detroit kreiert und geriet später in Vergessenheit. »Ein Drink für Kenner«, sagt der Bartender, während er Gin, Chartreuse-Kräuterlikör, Maraschino-Kirschlikör und Limettensaft mit Eis in den Shaker gibt und im Anschluss ebenfalls in einen geeisten Goblet abseiht. Obendrauf setzt er am Ende noch eine Maraschino-Cocktailkirsche, die mit ihrem tiefroten Saft kunstvolle Schlieren in den hellgelben Drink träufelt. Bis auf minimalistische Garnishes, die vorab von den Aromen künden, verzichtet man übrigens gänzlich auf jede Art von Schnickschnack. Der Drink riecht intensiv kräuterig, auch der Alkohol ist hier nicht zu verleugnen, und ist dennoch überraschend gefällig. Satte Marzipanigkeit zum Finale liefert die Cocktailkirsche, die natürlich unbedingt gegessen werden sollte.

Entspannt zurücklehnen und sprachlos genießen lautet das Programm: neben den exzelenten Drinks beweist auch das zeitlos-urbane Ambiente echt guten Geschmack

Der Barrel-aged Martinez ist wortwörtlich eine Wucht

18 VOX BAR

Marlene-Dietrich-Platz 2, 10785 Berlin

Telefon 030 25 53 17 72, vox-restaurant.de

Von Annika Schönstädt

Die »Vox Bar« im Hotel »Grand Hyatt« am Potsdamer Platz hat, was eine gute Hotelbar braucht. Erstens: Diskretion und Schummerigkeit dank speakeasyesker Lage hinter dem gleichnamigen Restaurant. Zweitens: schwere Ledersessel und einen meterlangen Tresen, von dem aus sich den Bartendern bei der Arbeit zusehen lässt. Drittens: eine angrenzende Smoker's Lounge mit einer Selektion edler Zigarren. Und an vierter Stelle eine absurd große Auswahl hochwertigster Spirituosen. Fünf Sterne sind eben fünf Sterne. Im Fall der »Vox Bar« liegt die Spezialisierung auf Whisky, über 150 verschiedene Sorten stehen zur Verfügung. Den Anfang macht ein Amabuki Spritz. Eine Abwandlung des Aperol Spritz, der seinen Namen einem Sake verdankt. Im Glas ist er ein wenig heller als das Vorbild aus Italien. Erfrischend, fruchtigleicht und weniger herb als erwartet ist dann auch der erste Schluck. Der Drink wird so noch ein bisschen sommerlicher und gefälliger. Es folgt der Barrel-aged Martinez, also eine im Fass gereifte Version des Vorfahrens des Dry Martini. In der »Vox Bar« wird Tanqueray-Gin zwei Wochen lang im hauseigenen Whiskyfass gelagert, das sich am Rand des Tresen begutachten lässt. Dazu Martini Gran Lusso und Italicus, ein Likör mit Kamille, Zedern, Lavendel, Enzian, gelben Rosen und Bergamotte. Die Zitronenzeste, dekorativ am Glasrand platziert, täuscht zunächst Frische und Spritzigkeit an. Erst die zweite Nase meldet zarte Rauchnoten, die sich in der bronzefarbene Tönung des Drinks bereits andeuten. Geschmack und Intensität sind in ihrer Wucht dann aber dennoch eine Überraschung.

19

STAIRS BAR

Uhlandstraße 133, 10717 Berlin

Telefon 030 37 46 76 88, stairsbar-berlin.com

Von Annika Schönstädt

Konstantin Hennrich hat mit seiner »Stairs Bar« an der Uhlandstraße eine Hommage an die »Speakeasys« der Prohibitionszeit geschaffen, jene verborgenen Bars der 1920er-Jahre zu Zeiten des Alkoholverbots in den USA. Der Weg in den schummrigen Gastraum führt in Wilmersdorf durch eine unscheinbare Tür, einen dunklen Gang entkang und eine Treppe hinunter. Einmal dort angekommen, serviert der erfahrene Bartender die gängigen Klassiker der Barkultur und hat sich zusätzlich auf Milk-Punches spezialisiert. Die milchgeklärten Drinks erfreuen sich in der Bartenderszene und bei Kennern des gepflegten Trinkens seit einigen Jahren großer Beliebtheit. Das erste überlieferte Rezept für einen Milk-Punch stammt bereits aus einem Kochbuch von 1711. Während heute die Optik und die abgerundete Textur im Vordergrund stehen, wurde die Technik damals in erster Linie genutzt, um Getränke haltbar zu machen. Durch die Zugabe von Milch setzen sich Trübstoffe innerhalb einiger Stunden zunächst ab und können anschließend mit einem einfachen Kaffeefilter entfernt werden. Hennrich verwendet hauptsächlich Sojamilch, dadurch sind die Drinks nicht nur vegan, sondern erhalten auch eine leichte Vanillenote. Aufgrund der aufwendigen Herstellung werden sie nicht direkt am Tresen gemixt, sondern pre-batched, also vorbereitet und abgefüllt. Das Angebot wechselt je nach Laune des Barchefs. Geschmacklich tobt sich Hennrich hier richtig aus, alle Milk-Punches sind seine Eigenkreationen. Beim Granny's Applepie war die Inspiration im Hinterkopf – genau: Omas Apfelkuchen. Der intensive Geruch von ofenwarmem Streusel steigt tatsächlich schon vor dem ersten Schluck in die Nase – nur eben mit Schuss. Der Drink basiert auf einem Spiced Rum von Kraken und erhält neben Apfelsaft, Zimtsirup und Zitrone eine zusätzliche vanillige Note. Am Gaumen bleibt die rauchige Spirituose gerade so dezent, dass man nicht glauben muss, einem Kinderpunsch aufgesessen zu sein. Ähnlich fruchtig ist der Solero-Punch. Konstantin Hennrich schafft es, eine Brücke zwischen Kindheitserinnerungen an den Sommer im Freibad und den Vorteilen des Erwachsenseins zu schlagen. Mit Maracujasaft, Zitronenwasser und Vanillesirup bringt der Drink das bekannte Eis originalgetreu ins Glas, Beefeater London Dry Gin sorgt für Wacholdernoten und den Flimmereffekt, der dem Vorbild fehlt. Beim Green Bergamo steht tatsächlich einmal die Spirituose, in diesem Fall ein acht Jahre alter Bacardi Rum, im Mittelpunkt des aromatischen Geschehens. Die ledrig-rauchigen Noten dominieren die Nase in Kombination mit der Frische der Bergamotte. Er habe mit diesem Drink das perfekte Match zwischen der Zitrusfrucht und grünem Tee einfangen wollen, sagt Hennrich. Das ist gelungen: Herbe und Säure haben genau das notwendige Gegengewicht zum kräftigen Rum.

Coole Hunde genießen hier Drinks, die schmecken wie Omas Apfelkuchen oder das »Solero«-Eis im Schwimmbad

Fotos: Maurizio Gambarini/FFS, Stairs Bar, Mr. Susan

Fliegen Sie mit einem Holländer um die Welt: Robbert de Wildt mixt im »Mr. Susan« von Kosmopolitin Susan Choi

20 MR. SUSAN

Krausnickstraße 1, 10115 Berlin

mrsusan.com

Von Annika Schönstädt

Susan Choi ist in ihrem Leben viel herumgekommen. Geboren in Deutschland als Tochter koreanischer Eltern, Umzug nach Los Angeles in ein Viertel mit vielen Mexikanern, Studium in New York und schließlich Berlin. Hinzu kommt ein holländischer Bartender – und fertig ist die bunte Mischung an Kulturen, die das »Mr. Susan« an der Krausnickstraße in Mitte einzigartig macht. Vor zweieinhalb Jahren hat Choi ihre erste eigene Bar in der Nähe des Hackeschen Marktes eröffnet. Ihre zuvor gesammelten Erfahrungen beim Street Food Thursday in der Markthalle Neun in Kreuzberg flossen dabei ein. Neben Cocktails gibt es im »Mr. Susan« auch Kimchi, eingelegte Jalapeños oder Perlzwiebeln. All diese Zutaten sorgen dafür, dass es sich an einem Abend im »Mr. Susan« vom Barhocker aus um die ganze Welt reisen lässt.
Für New York steht der Cosmopolitan in der »Mr. Susan«-Version. Ein Drink, der Ende der 90er-Jahre durch die Kultserie »Sex and the City« populär wurde, in einer Abwandlung, die erst Ende der 80er-Jahre entstand: mit Wodka und Cranberry. Genau wie die berühmten Serienheldinnen beim gerade verkündeten Comeback ist auch der Cosmo erwachsener geworden. Bartender Robbert de Wildt kehrt mit Gin zum Original von 1934 zurück, rührt ihn mit einem hausgemachten Kirsch-Limetten-Sirup auf Eis und serviert ihn anschließend straight up in einer Cocktailschale. Der Drink schimmert blutrot und ist damit dunkler als sein Nineties-Pendant, die Nase ist sauer-fruchtig, der erste Schluck dann sauer-herb und weniger süß als befürchtet. Der Brooklyn Gin mit seinen kräftigen Wacholdernoten ist präsenter als ein Wodka, der beim Cosmopolitan geschmacklich sonst kaum ins Gewicht fällt. Mit einem Whiskey and Rice geht es nach Seoul. »Die Südkoreaner gelten als die Iren von Asien, weil sie gern Whiskey trinken«, sagt Susan Choi. »Weil sie überhaupt gern trinken.« De Wildt verwendet deshalb für diese Eigenkreation einen Irish Whiskey, den er mit einem Steinfruchtlikör und Makgeolli, ein traditioneller koreanischer Reiswein, rührt. Die Nase ist fruchtig-aprikosig. Eine Dominante, die auch auf der Zunge bleibt und Rauch und dezente Bitternoten einfängt. Eine Vorschau gibt es mit dem beigelegten sehr süßen Reiscracker. Sind Sie anschließend wieder in Berlin angekommen, ist zwar immer noch Winter, wenigstens der Jetlag ist Ihnen jedoch erspart geblieben.

21

HOUSE OF GIN

Budapester Straße 45, 10787 Berlin

Telefon 030 25 02 10 80, palace.de/de/house-of-gin.html

Von Alexnader Uhl

Die gemütliche Bar im Hotel »Palace« an der Budapester Straße hat sich voll dem Gin verschrieben: 150 an der Zahl! Beim ersten Drink spielt der Wacholder jedoch eine untergeordnete Rolle, hier geht es um beerige Noten. Der Gin im sogenannten New Western Dry Style ist eine Eigenkreation des »House of Gin«. Die beiden Brombeeren im Glas geben den Ton dieses Gin Tonics namens »The Occasion« vor und dominieren natürlich auch die Nase. Im Mund ist er nicht süß und sehr klar im Geschmack, man möchte »sauber« sagen. Er wirkt dabei außerordentlich erfrischend, doch Vorsicht: Der Gin hat wieder 47 Prozent und die entsprechende Wirkung. Nächster Stopp: Japan. Die Grundzutat ist Ki No Bi Gin. Was wie ein Jedimeister aus »Star Wars« klingt, ist das Produkt einer Craft-Destillerie aus Kyoto. Das Destillat wird aus Reis gewonnen, als Botanicals finden sich Bambus, die legendäre Zitrusfrucht Yuzu, und Gyokuro-Tee, der zu den begehrtesten (und teuersten) Grüntees zählt und ebenfalls aus der Nähe von Kyoto kommt. Bei der Ausgestaltung des Gimlet haben Sie die Wahl. Entweder Sie entscheiden sich für einen Green-Himalaya-Tee aus dem indischen Darjeeling oder, meine Wahl, einen Royal-Pei-Mu-Tan-Tee, der etwas milder ist. Der goldgelbe Drink duftet nach Tee, etwas Geranie, Päonie und Chrysantheme. Im Mund ist er sehr üppig, die Yuzu dominiert fein säuerlich, der Tee meldet sich erst im Nachhall. Das ist tief, das ist komplex, süffig, trinkig, leicht süß, exotisch und zitronig. Man könnte auch knapp und salopp sagen: Hammer! Afrika will ich dennoch nicht auslassen. Basis des »Hakuna matata« ist ein Elephant London Dry Gin, dessen Botanicals alle einen Bezug zu Afrika haben, darunter Teufelskralle, Baobab und Buchu, ein Strauch, dem lebensverlängernde Wirkung nachgesagt wird. Zum Gin kommen noch Lebkuchensirup, Guave-Nektar und PX Sherry. Der Drink schmeckt ein wenig wie ein »Planter's Punch«, er ist süß und ebenfalls sehr süffig, purer Spaß im Glas und vermittelt einem das Gefühl, tatsächlich vor einer Safari-Lodge zu sitzen – was mittlerweile auch am Alkohol liegen könnte.

Der »Hakuna Matata« hat einen Elefanten dabei

CAFÉS

Wo der Kaffee heiß und der Besuch ein Empfehlung ist

»Grilled Cheese Sando« mit eingelegter Ananas, Tomaten tonnato und Toast mit wachsweichen Eiern und Sardelle – im »Two Trick Pony« hat man keine Angst vor viel Geschmack

22 TWO TRICK PONY

Bergmannstraße 52, 10961 Berlin

Telefon 030 28 66 25 43, twotrickpony-berlin.com

Von Aida Baghernejad

Helles Holz, viel Weiß, eine grüne Wand – das »Two Trick Pony« sieht irgendwie aus wie die ganzen anderen Cafés der Stunde in Berlin. Was auch daran liegen könnte, dass sich hier die von uns hochgeschätzte Innenarchitektin Cecilia Buffa verantwortlich zeigt, die auch das »Companion Tea & Coffee« auf der Weserstraße gestaltet hat. Aber es wäre ein Fehler, dieses Lokal nur als ein weiteres in einer Reihe von vielen abzutun. Das Team schafft es, Brunchklassiker in neue Gewänder zu kleiden, ohne dabei je konzeptionell oder überspannt zu wirken. Da wären zum Beispiel Kopytka, polnische Kartoffelklöße, die hier gebraten serviert werden, mit Sauerrahm, Dill, Frühlingszwiebeln und Forellen- und Seehasenrogen (11 €), oder Saisonales wie das Tomaten tonnato, bei dem das Kalb klug durch saftige Tomaten alter Sorten ausgetauscht wurde (12,50 €). Statt Avocadotoast kocht das Team Zucchini sanft, bis sie zusammenfallen, und packt sie auf ein dickes Stück Sauerteig, dazu Burrata und fermentiertes Chiliöl. Kein Wunder, dass sich das allles im bürgerlichen Teil Kreuzbergs großer Beliebtheit erfreut. Man kann zwar nicht reservieren, doch sollte kein Tisch frei sein, bietet das freundliche Team Hocker, auf denen man schon mal seinen Kaffee trinken kann. Wer nicht warten möchte, hinterlässt seine Telefonnummer, geht auf einen Spaziergang durch den Kiez und wird zurückgerufen, sobald der Tisch bereitsteht. Bei so zugewandtem Kundenservice erwärmt sich auch das schnoddrigste Kreuzberger Herz. Der Kokosnusskuchen mit Banane und Creme fraîche tut dann noch sein übriges. Und auch wenn wir an dieser Stelle gerade ein gutes Brunch-Café feiern, sei erwähnt, dass das »Two Trick Pony« gelegentlich bis in den Abend hinein öffnet, Drinks und (Natur-)Weine inklusive.

23 NATA LISBOA

Pariser Straße 24, 10707 Berlin

Telefon 030 35 51 65 14

Von Max Müller

Carlo Monteiro ist nicht zimperlich. Plötzlich zerreißt er das Pastel de Nata, das er eben noch stolz auf seiner Handfläche präsentierte, in zwei Teile. »Hören Sie das?«, fragt er. »Das ist das Geheimnis: Ein Pastel de Nata muss immer knackig sein. Wenn es frisch aus dem Ofen kommt, wenn man es mittags als Snack kauft und auch abends noch, wenn es einem nach etwas Süßem gelüstet.« Gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Sandra Nicolau betreibt er das Wilmersdorfer Café »Nata Lisboa«, in dem es ausschließlich portugiesische Spezialitäten zu kaufen gibt. »Die Pastéis de Nata sind unser ›Star‹«, erklärt Nicolau, die wie ihr Mann aus der portugiesischen Hauptstadt stammt. Die Puddingfüllung dieser Blätterteigtörtchen schmeckt ein bisschen nach Vanille, ein bisschen nach Zitrone. Direkter Import aus Portugal sorgt für die gleichbleibend hohe Qualität. Nach Originalrezept werden die Pastéis de Nata an der Atlantikküste vorbereitet und dann bei Minus 25 Grad tiefgefroren nach Deutschland verschickt. »Bei uns kann man ein typisch portugiesisches Frühstück genießen: Ein Pastel de Nata auf die Hand. Und dazu einen Galão, einen Espresso mit Milchschaum«, sagt Sandra Nicolau. Andere portugiesische Spezialitäten wechseln täglich: Darunter herzhafte Rissóis, halbmondförmige Teigtaschen, die mit Fleisch oder, typischer, Garnelen gefüllt sind. Ebenso Quiches, Kroketten, Empanadas und Coxinhas mit klein gehacktem Hühnerfleisch darin. In der Süßtheke wiederum findet sich eine Vielzahl an Queijadas, kleine Küchlein – ihr Aussehen allein lässt einen hohen Zuckergehalt vermuten – mit Orange oder Maracuja sowie mit Zimt und Kokosnussflocken. Sehr süß auch das Toucinho do Céu, zu Deutsch, »Mini-Himmelsspeck«, ein uraltes Klosterrezept auf Basis von Mandeln und Eigelb.

Fotos: Clemens Niedenthal, Gragger

Hallo Schönheit: Die handgefertigten Sauerteigbrote aus Mehl, Wasser und Salz sind markante Unikate

Sauerteigbrote in einem mit Brandenburger Robinien befeuerten Holzofen. Von den süßen Sachen haben wir uns die fluffigen Buchteln und eine Kardamomschnecke eingepackt.

24 GRAGGER

Potsdamer Straße 107, 10785 Berlin

Telefon 030 81 86 64 77, gragger.de

Von Clemens Niedenthal

Die Zeiten sind zum Glück vorbei, als wir noch jeden ehrlich-handwerklichen Brotkrumen ausgehungert aufhoben. Als wir schon froh waren, wenn ein Brot in Berlin immerhin gebacken und nicht bloß aufgebacken worden war. Und ja, mit »Albatross«, »Sironi«, »Domberger« oder der »Backpfeife« hat Berlin längst ganz und gar wunderbare Handwerksbäckereien. Dieser Stadt nimmt so schnell keiner mehr die Butter vom Brot. Dass wir uns über den Brotkulturimport aus Wien aber dennoch außerordentlich freuen, liegt nicht nur an den saisonal (oder auch mit einer vorzüglichen Leberwurst) belegten Stullen, die man bei Gragger jeden Morgen schmiert, sondern auch daran, dass eine gute Handwerksbäckerei auf den alltäglichen Wegen aller Berlinerinnen und Berliner liegen sollte. Gebacken werden ausschließlich

25 BRAVO BRAVKO

Lausitzer Straße 47, 10999 Berlin

Telefon 030 81 80 25 08, bravo-bravko.de

Von Max Müller

Der Duft frisch gebackenen Kuchens zieht bis auf die belebte Wiener Straße. »Das ist unser bestes Werbemittel«, sagt Dubravko Dordevic. Er zöge die Menschen automatisch von der Wiener in die Lausitzer Straße, wo sich seine Kuchenmanufaktur befindet. Die große Vitrine ist das Herzstück der Kuchenmanufaktur. »Wir haben an unseren fünf Öffnungstagen immer mindestens 25 verschiedene hausgemachte Kuchen im Angebot«, so Dordevic. Die beliebtesten Sorten: Käse-Himbeere, Mandel-Nuss-Karamell und die Brownies. Ein bisschen »exotischer«: die »Orientalische Orange«, bei der mit viel Sirup gearbeitet wird und die laktosefrei ist. Dazu französische Tartes und, typisch deutsch, viel Streusel. Was alle Kuchen eint, ist der Preis: Moderate 3,50 € kostet das Stück. Den Preis hält das Team bewusst niedrig, damit sich auch Urkreuzberger den Genuss leisten können. Natürlich bekommt man auch komplette Kuchen, etwa zwölf Stücke für 42 €. Die Tartes werden mit 35 € berechnet. Dass hausgemacht wirklich hausgemacht bedeutet, können die Kunden vor Ort miterleben. Die Backstube erstreckt sich über den hinteren, aber eben auch über den Verkaufsraum. Die Kuchen und Tartes entstehen an zwei Tagen: Nachmittags werden die Böden gebacken, die kühlen anschließend ab und verfestigen sich. Am nächsten Morgen kümmert sich das Team dann um die Toppings. So früh, dass auch schon morgens eintreffende Kunden aus einem großen Angebot auswählen könnten. Für solche mit Muße der zentral in der Raummitte stehende überdimensionierte Tisch. Auch Herzhaftes wie italienisch inspirierte Brote und köstliche Focaccia ist im Angebot.

DREI TO GIVE A TRY

BESTE ADRESSEN FÜR GUTES GEBÄCK

Wenn schon süße Sünden, dann empfehlen wir einen Kalorienrausch aus diesen Backstuben

Von Clemens Niedenthal

1. Früher war hier eine Metzgerei, heute zaubern Kai Michels und Lucie Friedrichs im **JUBEL** filigrane Tartelettes, Cupcakes und Törtchen. Und die sehen beeindruckend aus. Beide lernten das Patisserie-Handwerk in der Sternegastronomie. Vor Ort gibt es zu den kleinen Kunstwerken noch einen sehr guten Kaffee, auch zum Mitnehmen.

Hufelandstraße 10, 10407 Berlin, Telefon 030 55 21 61 50, jubel.berlin

2. Papeterie trifft auf Patisserie im Café: Das **»TWO AND TWO«** in Neukölln unterscheidet sich durch das Konzept wohltuend von anderen Kaffeestuben. Das franko-japanische Joint Venture kombiniert die Genusstraditionen der beiden Länder zu einem wunderbaren Ganzen. Empfehlenswert: die Cannelés und die Financiers mit Matcha.

Pannierstraße 6, 12047 Berlin, Telefon 030 53 79 15 78, twoandtwoberlin.com

3. Das Rezept ist ein Familiengeheimnis, das Konditormeisterin Andrea Tönges in fünfter Generation hütet: Baumkuchen nach Cottbusser Art mit viel Marzipan – die **KONDITOREI BUCHWALD** wurde 1852 in Cottbus gegründet. Auch traditioneller Baumkuchen mit Zuckerguss und dunkler mit Kuvertüre werden angeboten, genau wie eine breite Tortenauswahl.

Bartningallee 29, 10557 Berlin, Telefon 030 3 91 59 31, konditorei-buchwald.de

26

PARS PRALINEN

Schönleinstraße 6, 10967 Berlin

Telefon 0176 57 69 65 91, parspralinen.com/de

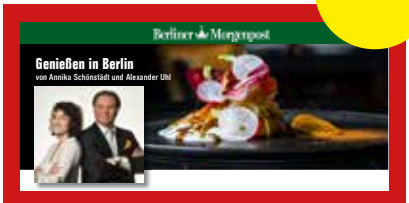
Von Annika Schönstädt

Auf ihre Pralinen müsse man sich einlassen, sagt Kristiane Kegelmann. Dass man von außen nicht erkennen kann, was sich darin verbirgt, ist Teil des Konzepts. Gefüllt sind die handgearbeiteten und mit pflanzlichen Farben besprühten geometrischen Formen, die mehr nach Marmor als nach Schokolade aussehen, mit Cremes, Reduktionen oder gezuckerten Blüten von Dill, Holunder, Ginseng, schwarzem Knoblauch, Hopfen, Lavendel oder geräuchertem Heu. Die Schokolade habe schon allein viel Kraft, die Füllung müsse mithalten können, so Kegelmann über ihre Aromenkombinationen. Klassische Haselnuss sei zugegebenermaßen der Bestseller, schon allein deshalb, weil sich jeder etwas darunter vorstellen könne. Zwar sei eine Praline im besten Fall ein Luxusgut, letztendlich solle aber das Handwerk – ihr eigenes und das der Produzierenden im Mittelpunkt stehen. »Wir veredeln lediglich ein sehr hochwertiges Grundprodukt«, sagt sie. Kristiane Kegelmann bezieht ihre Milchprodukte, Eier, Blüten, Nüsse und Früchte von kleinen, nachhaltig arbeitenden Unternehmen aus der Region, die Kuvertüre stammt von Holger in't Veld, der sich fairem und hochwertigem Kakao verschrieben hat. Sie kenne die Menschen dahinter persönlich und wisse, dass sie davon leben können, sagt Kegelmann, alle Betriebe werden zudem auf ihrer Internetseite vorgestellt.
Vor ihrer Selbstständigkeit machte sie ihren Meister bei Demel in Wien, der traditionellen K. u. K. Hofzuckerbäckerei, wo sich Heiratswillige eine Torte schon mal 20.000 € kosten lassen. Um ihre Technik beim Modellieren lebensechter Figuren zu verfeinern, besuchte Kegelmann einen Kurs bei einem Bildhauer, der ihr Leben veränderte. Kegelmann zog 2015 nach Berlin und wollte eigentlich gar nichts mehr mit Patisserie zu tun haben. Stattdessen begann sie, sich selbst eine Existenz als Bildhauerin aufzubauen. Weil ihre ersten Skulpturen teils essbar waren, um die Betrachtenden durch das Anfassen und Zerstören zu Teilhabenden der Kunst zu machen, fragten bald Firmen bei ihr an, ob sie ein solches Werk für ihre Events bestellen können. Aus Experimenten mit geometrischen Formen für Schokoladenhohlkörper entstand die Idee zu »Pars Pralinen«, 2019 zog Kegelmann in ihre Manufaktur an der Schönleinstraße in Kreuzberg. Dass eine Künstlerin hinter »Pars Pralinen« steckt, lässt sich bis heute nicht verleugnen. Trotzdem ist es Kegelmann wichtig, dass ihre Kunst für sich steht: »Meine Pralinen sind nicht meine Kunst.« Was nicht bedeute, dass sie hinter beiden Lebensbereichen nicht gleichermaßen stehe. In den kommenden Monaten werden die Pralinen sogar bewusst einen größeren Raum einnehmen als die Bildhauerei. In den Corona-Monaten hat Kegelmann begonnen, ihr Konzept in Richtung Privatkundschaft zu erweitern. Die Manufaktur wurde ein Ladengeschäft mit kleiner Gastronomie. In Kooperation mit Berliner Restaurants wie »Otto« oder »Nobelhart und Schmutzig«, den Spirituosen von Dr. Jaglas und Weinen von »Viniculture« können die Gäste hier einen Aperitivo zu den Pralinen genießen.

Eigenwillig Schönes in der Schönleinstraße: Dass Kristiane Kegelmann Künstlerin ist, zeigt sich auch bei ihren geometrischen Pralinen

Vom Sternerestaurant bis zur authentischen Street-Cuisine. Von der Naturweinbar über die Pizzeria, die gerade in aller Munde ist, bis zu dem Kaffeehaus, das schon Marlene Dietrich kannte. Neben Reportagen direkt vom Herd, entdeckungshungrigen Interviews und klug abgeschmeckten Essays: **Die Speisekarte 2022 bietet mehr als 1.000 ausgewählte Adressen,** viele Entdeckungen und über 40 spannende Neueröffnungen des Jahres für morgens, mittags, abends und nachts.

TIPP



Noch mehr Gastronomie aus Berlin gefällig? Jeden Sonntag in der »Berliner Morgenpost« zu haben! Bereits einen Tag früher, immer samstags um 10 Uhr, gibt es im kostenfreien Newsletter von Annika Schönstädt und Alexander Uhl **aktuelle Bar- und Restauranttipps, Rezepte von den Spitzenköchen der Stadt und die allerneuesten Trends.**

Fotos: Sergej Glanze/FFS