

Kreativ asiatisch

Das **Creasian** in Mitte zeigt, dass auch an Touristenmeilen gute Küche und guter Service möglich ist. Und das alles zu angemessenen Preisen

Es gibt Hoffnung. Die Oranienburger Straße ist ja kulinarisch eher dem Untergang geweiht. Doch in einer Seitenstraße, nämlich der Großen Hamburger Straße, schimmert ein Lichtstrahl am Horizont. Bisher war es die Cordobar, nun ist das Restaurant Creasian dazugekommen. Nicht, dass man die beiden Adressen miteinander vergleichen könnte. Aber das Team um Dikju Bui sorgt nun mal für gutes asiatisches Essen, das sowohl Einheimische als auch

Touristen genießen können. Ohne einen merkwürdigen Nachgeschmack zu hinterlassen, ohne das Gefühl, dass man über den Tisch gezogen wird. Der Service und die Küche tragen T-Shirts mit der Aufschrift Korea, Japan, Vietnam, Indonesien, China, Thailand – das sind auch die Küchenrichtungen, die im Creasian vertreten sind. Alle Gerichte sind zeitgemäß interpretiert – erinnern zwar noch an die Klassiker, sind aber sehr viel aromatischer. Honey Bird

ist ein Hühnerfleischspieß mit einer leichten Erdnuss-Sauce, Angry Tatar mit Lachs oder Tunfisch ist zwar eine scharfe Angelegenheit, der frische Geschmack des rohen Fisches bleibt hingegen klar erkennbar. Beef Meet Lemongras – dieses Gericht schwächelt im Vergleich zu den andern, denn das Rinderhack am Zitronengras-Stängel hält nicht ganz, was die Kombi verspricht. Der Peking-Wrap hingegen ist wieder gelungen, und Papa Yaah, also der Papayasalat mit Garnelenspieß ebenso. Mekong Reef 'n' Beef bedeutet feinstes Rinderfilet perfekt gegrillt mit Garnele, Süßkartoffel-Pommes und Gemüse. Alles in bester Ordnung zubereitet, das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, der Service ist zuvorkommend freundlich.

Auch die Inneneinrichtung ist ein deutliches Statement. Der Restaurastraum scheint völlig entkernt von jeglicher Vorgeschichte und klischeehaftem Chichi. Kahle graue Betonwände, ein paar hölzerne Jalousien darauf verteilt geben eine klassisch asiatische Note, während das überdimensionale Comic-Bild über eine ganze Wand hinweg Kreativität und Zeitgeist ausstrahlt. Bitte mehr davon an diesem Ort. Vielleicht kann dann der Berliner mit seinem Besuch wieder mal einen Abend in der Oranienburger Straße verbringen. (emh)

Creasian
Große Hamburger Straße 21, Mitte,
Tel. 030 60 26 13 28, www.creasian.de,
Speisen 4,40 bis 18,90 €,
Japanische Sets bis 52,90 €,
Getränke ab 2,50 €,
Wein (0,2l) 5,60 €



Foto: Jascha Laude / HPI

Geglückte Lunch-Odyssee

Bei den **Culinary Misfits** wird nicht den Normen entsprechendes Gemüse verarbeitet und der Gast fühlt sich willkommen – was bei anderen Gastro-Adressen leider nicht immer der Fall ist

Die Suche nach neuen Lunch-Adressen für diese Ausgabe war eine kleine Odyssee. Mit glücklichem Ende bei den Culinary Misfits, aber dazu später mehr. Es ist nämlich manchmal so eine Sache mit den jungen, innovativen Konzepten. Sie klingen toll, die Herangehensweise der Macher ist sympathisch und unverkrampft, man will sie einfach mögen. Schade nur, wenn von der anderen Seite ein Desinteresse zurückkommt, und man als Gast – sei es nun gewollt oder ungewollt – das Gefühl bekommt, nicht ernst genommen zu werden.

So soll es in einem dieser neuen Restaurants ein tolles Lunch-Angebot geben, zwischen 13 und 15 Uhr. Doch als wir um fünf vor zwei das Restaurant betreten, ist nichts mehr da, kein Fleisch, nur noch eine Portion Seitan, Kuchen mal sehen. Der Mitarbeiter erklärt, dass eh nur Interne kommen und sie das Ganze mehr als Kantine begreifen, da sei nach dem ersten Ansturm meist alles weg. Das könnte man

aber auch auf die Webseite schreiben, anstatt Öffnungszeiten anzugeben, innerhalb derer es nur eine halbe bis dreiviertel Stunde tatsächlich Essen gibt.

Als Nächstes geht es zu einem neuen kleinen Imbiss in Kreuzberg. Eine Autorin stand schon drei Mal vor verschlossenen Türen, einmal wegen Stromausfalls, zwei Mal einfach so, und dass, obwohl sie zwischendurch telefonisch die Öffnungszeiten checkte. Auch beim vierten Versuch sind die Türen zu, kein Zettel an der Tür, keine Infos bei den sozialen Medien.

Schön, wenn die Odyssee um die Ecke dann doch zum Ziel führt: Bei den Culinary Misfits werden krumm gewachsene Gemüse und alte Sorten, eben die Misfits, zu gesundem Essen verarbeitet. Für den Winter gibt es neben dem schon bekannten aber gleichleibend guten Gemüse-Schmortopf mit Ofen-Misfits, Bulgur und Joghurt-Dip ganz neu auch Knödelscheiben. An diesem Tag serviert mit Kürbis, Möhren, weißen

Rübchen und ein wenig Zimt, nicht überfrachtet und einfach aromatisch. Die Salate mit eingemachten Misfits aus dem Weckglas sind durch das superwürzige Dressing ein Genuss und die belegten Stullen, zum Beispiel mit eingelegter Roter Bete, Möhren und frischem Salat lassen keine Wünsche offen. Zum Nachtisch ein Stück saftiger Bete-Schoko-Kuchen probiert, mehr braucht man gar nicht. Komischerweise ist der Laden fast leer, wo bei den anderen beiden der Gast zu kurz kam, sind es hier die freundlichen und professionellen Macherinnen, die überzeugen. Zum Abschluss also eine Bitte an die Gastgeber: Haltet eure Infos aktuell und lasst uns nicht im Regen stehen, und an die Gäste: Geht bei den Culinary Misfits vorbei, es lohnt sich. (azi)

Culinary Misfits
Manteuffelstraße 19, Kreuzberg,
www.culinarymisfits.de,
Speisen 4 bis 8 €, Getränke ab 2 €



Foto: Julie Frommelt / HPI

Anzeigen

LUISAKOCHT
Catering • Kochkurse • Private cooking
100% neapolitanische
Kochkunst
luisa@luisakocht.de
Mobil 0176/62538130
www.luisakocht.de
www.facebook.com/luisakocht

★ Chinese Cuisine ★
太和飯殿
Peking-Ente-Berlin.de
Voßstr. 1 / Wilhelmstr.
030 / 229 45 23

volta Brunnenstr. 73 im Pavillon
U-Bhf. Voltastr. - www.dasvolta.com
Res. nur via SMS: 0178 396 54 90

Original
Sissi
Torte
Berlin
Die erste Sissi-Torte
der Welt
Bestellung unter
www.sissi-torte.de

Bei uns
werden Sie
bestens
platziert!*

*z.B. auf diesem Platz
für nur 81 Euro.
Wir beraten Sie gerne:
Telefon 030 319 88 64 10
Mail anzeigen@hilker-berlin.de
www.hilker-berlin.de