

# Kick it like Ghana

**Die Küchen-Weltmeisterschaft:** In Berlin findet man Restaurants und Imbisse aus allen WM-Ländern. Wir stellen vier Spiele der Vorrunde und acht typische Landesküchen vor

Texte: Max Wildt



## SPANIEN VS. NIEDERLANDE

Fr 13.6., Salvador, Anstoß 21 Uhr

### Spanien

Das Menü beginnt mit gepflegtem Gabel-Tiki-Taka durch die Vorspeisenkarte: von den gebackenen Artischockenherzen hinüber zu den gegrillten Sardinen, mit einem Kurzpass weiter zu leckeren Pulpo auf Rucolasalat und von dort zu den knusprigen Garnelen in Knoblauchsoße. Die Küche versteht es, ebenso wie die spanischen Fußballweltmeister trotz akkurater Routine immer wieder zu überraschen. Die aufmerksame Betreuung durch die Familie Bonfiglio garantiert auch bei der Weinauswahl unerwartet schöne Angriffe auf die Geschmacksnerven. Und wenn man als Gast schon so leicht eingullt ist, fällt das Traumtor: der hauseigene Classico, die Dorade im Salzmantel.

► **LA CALETA**  
Wielandstraße 26a,  
Wilmsdorf, Tel. 88 62 74 75,  
www.caleta.de

### Niederlande

Uwe Hübner ist in Amersfoort aufgewachsen und hat holländische Spezialitäten wie Frikandel, Käsekroket oder richtig gute Pommes in Berlin immer vermisst. Nun serviert er die frittierten Köstlichkeiten in seinem Friedrichshainer Imbiss mit klassischer Fritessaus, die eben keine Mayonnaise ist, wie er den Gästen gerne erklärt, oder mit Joppiesaus oder Satésaus. Wer sich nicht sicher ist, darf auch mal so probieren. Und da die niederländische Nationalmannschaft, die Elftal, viele Spieler mit Wurzeln in den früheren Kolonien hat, bekommt man im De Molen (der Mühle) auch exotischere Gerichte, wie indonesisches Loempia, Bamiblok oder Broodje Bapao, scharfes Schweinefleisch im Hefeteig.

► **SNACKBAR DE MOLEN**  
Neue Bahnhofstraße 26a,  
Friedrichshain, Tel. 81 61 67 10,  
www.demolen.de

**UNSER TIPP:**  
Der niederländische Fußball ist wieder für Überraschungen gut - die multikulturelle niederländische Küche inzwischen auch

### England

Die englische Küche profitiert von den multikulturellen Einflüssen des Commonwealth. Im englischen Restaurant Muse kocht die Engländerin Caroline Grinstead. Vorher nur temporär im Thyme Supper Club verwöhnen sie und ihr Team die Gäste nun werktätlich mit Lunch und Dinner im bunten Bristol-Style: von der tollen Marco-Polo-Focaccia mit scharfem Schweinefleisch, Krautsalat und Koriander bis zur eher böhmisch inspirierten Schüssl-Soup mit Brotrand. Dazu kommen immer wieder ungewöhnliche Rezepte von einer mit Gastköchen gut bestückten Ersatzbank. Und für die straighten Wayne Rooneys unter den Gästen gibt es mit den handgeschnittenen Potato Wedges die perfekten Chips.

► **MUSE**  
Immanuelkirchstraße 31,  
Prenzlauer Berg, Tel. 40 05 62 89,  
www.museberlin.de

### Italien

Die Liste der italienischen Küchen-Klassiker ist länger als die Titelliste der Squadra Azzurra. Im Zelt neben der alteingesessenen Osteria No.1 am Viktoriapark wird schon seit der legendären WM 1990 Fußball geguckt. Auffallend: der hohe Anteil weiblicher Zuschauer. Das mag an der gut aussehenden italienischen Nationalmannschaft liegen, sicher aber auch am Charme von Chef Fabio Angilè und seiner Mitarbeiter. Das Essen, wie zum Beispiel die hausgemachten Ravioli von Mama Luciana oder die Spaghetti mit Calamaretti, kommen so punktgenau zubereitet wie ein Zuckerpass von Alessandro Del Piero, die aufmerksamen Kellner sorgen im Laden ebenso für Wirbel wie Mario Balotelli im gegnerischen Strafraum.

► **OSTERIA NO.1**  
Kreuzbergstraße 71,  
Kreuzberg, Tel. 786 91 62,  
www.osteria-uno.de

**UNSER TIPP:**  
Ein mitternächtliches, hart umkämpftes Unentschieden

Fotos: luisarceller / Fotolia, Quade / Fotolia, Muse Berlin, a162 / Fotolia (von links nach rechts)



**GHANA VS. USA**  
Mo 16.6., Natal, Anstoß 0 Uhr

**Ghana**

Zoe Adjonyoh ist in London aufgewachsen und hat ihre ghanaischen Wurzeln übers Kochen gesucht. In der Neuköllner Werkstatt der Kulturen betreibt sie donnerstags und freitags eine ghanaische Pop-up-Küche. Die wachsende Fangemeinde kostet mit Vergnügen westafrikanische Klassiker wie „Red Red“, einen Eintopf aus Schwarzaugenbohnen mit Tomaten, oder Fufu, das ghanaische Nationalgericht. Die traditionellen Rezepte mit Kochbananen, Yamswurzeln oder Süßkartoffeln variiert sie im großstädtischen Fusion-Style, am Freitagabend immer als Fingerfood. So gibt es zum Beispiel Wraps mit Lammfüllung oder Burger mit pikanten Soßen und scharfem Kohl.

► **ZOE'S GHANA KITCHEN**  
Do+Fr, Werkstatt der Kulturen, Wissmannstraße 32, Neukölln, Tel. 0176-25 64 81 41

**USA**

Ganz schön deutsch, diese Amis: Coach Jürgen Klinsmann stammt aus Schwaben, viele der US-Spieler wie Jermaine Jones oder John Brooks haben ebenfalls deutsche Wurzeln. Kein Wunder also, dass die „New York Times“ da schon von den „Germaricans“ schreibt. Die perfekte kulinarische Synthese aus deftigem US-Food und deutschem Traditionsbier findet man im Chicago Williams BBQ in Mitte. Zu den Spareribs, den Burgern und der hausgemachten Pastrami steht passenderweise handwerklich gemachtes Flaschenbier von kleinen Brauereien mit auf der Karte: „Kassler Pimped Porn Rib Sandwich“ und dazu Doppelbock Eichator aus der Oberpfalz - eine deutschamerikanische Hammerkombi.

**UNSER TIPP:**  
Elegante Spielzüge und leichtfüßige Ballstafetten sind nach solchen Mahlzeiten nicht mehr zu erwarten

► **CHICAGO WILLIAMS BBQ**  
Hannoversche Straße 2, Mitte, Tel. 28 04 24 22, www.chicagowilliamsbbq.de



**BRASILIEN VS. MEXIKO**  
Di 17.6., Fortaleza, Anstoß 21 Uhr

**Brasilien**

Die brasilianische Community bringt den Laden am Platz der Luftbrücke nicht nur zur WM zum Tanzen. Das liegt zum einen an der guten Livemusik, zum anderen an der Moqueca ao Molho de Camarão, dem scharfen Eintopf von Chefin Alda, oder ihrer Version der Feijoada, dem brasilianischen Nationalgericht. Damit hat sie auch schon Gilberto Gil und Yousou N'Dour bezaubert. Am besten man dribbelt sich erst einmal durch die Vorspeisenplatte mit Rissole, das sind mit Gemüse oder Krabben gefüllte Teigtaschen, Fleisch- und Käsepasteten und Aipim, den frittierten Maniokstückchen. Ideal tut man das im Doppelpass mit brasilianischem Bier oder dem sehr guten aber starken Caipirinha.

► **CAFÉ DO BRASIL**  
Dudenstraße 2, Kreuzberg, Tel. 78 00 68 87, www.cafe-do-brasil.de

**Mexiko**

Wenn die mexikanische Nationalmannschaft so aufspielt, wie im kleinen Streetfoodladen an der Danziger Straße gekocht wird, kann das Turnier zu einem heißen Tanz werden. Vor allem gegen Gastgeber Brasilien möchte das fußballerische Entwicklungsland endlich wieder mal punkten. Das warmherzige Team im Maria Bonita trägt mit coolem Charme und seinem trashigen mexikanischen Flohmarktambiente sowieso zum Punktgewinn bei. Die Wahnsinns-Guacamole und die authentisch-scharfen hausgemachten Tacos und Burritos werden auf abgeschrappten, bunten Emailletellern serviert, im Hintergrund läuft mexikanischer HipHop. Ein echter Volltreffer.

**UNSER TIPP:**  
Es wird heiß, verdammt heiß

► **MARIA BONITA,**  
Danziger Straße 33, Prenzlauer Berg, Tel. 20 25 53 38, www.mariabonitaberlin.wordpress.com

Fotos: The London Food Project, Petra Korschak, Christian Jung / Fotolia, Red Haircrow / Maria Bonita Berlin (von links nach rechts)

# THE BROOKLYN

## AMERICAN FINE DINING

*The Original since 2010*

formerly known as  
Brooklyn Beef Club

**RESERVATIONS:**

+49 30 2021 5820 \* table@thebrooklyn.de \* Köpenicker Straße 92 \* 10179 Berlin-Mitte \* thebrooklyn.de