

BERLIN

DU BIST SO WUNDERBAR

Angesagt. Berlin – das ist mehr als nur Currywurst. Die Stadt hat die Nase vorne, wenn es darum geht, neue Trends zu kreieren: ungewöhnliche Fusionen und die Rückbesinnung auf die traditionelle deutsche Küche.

VON SARAH MÜLLER





VIDEO

Berlin ist ein Melting Pot der Kulturen und Einflüsse aus aller Welt, konnte aber dennoch seinen ganz eigenen Charme behalten. Ein bisschen Risiko und Entdeckerfreude gehört aber immer dazu, wenn man die Stadt entdecken und richtig eintauchen will. Versteckte Clubs, Bars und Restaurants offenbaren sich nur durch Mund-zu-Mund Propaganda. Und da wären noch die berühmten Türsteher, die Gäste auch mal ohne Begründung ablehnen. In Berlin gehört das zur Kultur, könnte man meinen: Wochenende für Wochenende pilgern Tausende Menschen zum legendären Club „Berghain“, nur um an der Tür abgewiesen zu werden.

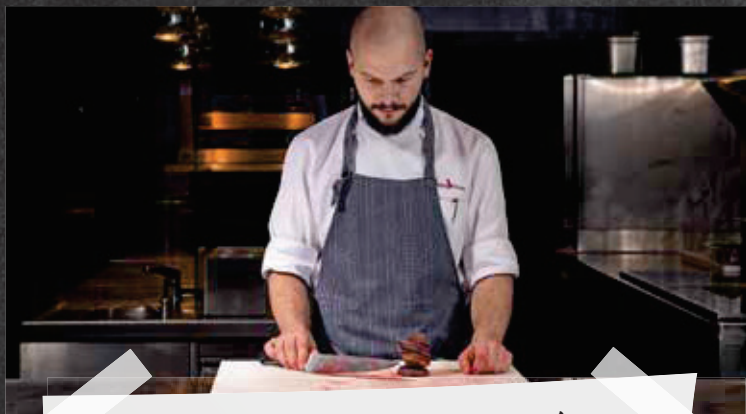
Eine Stadt mit Vielfalt

In Berlin gibt es die meisten Mische-

lin-Restaurants Deutschlands. Das erste Restaurant Deutschlands mit selbstangebautem Indoor-Gemüse, das „GoodBank“, wurde 2017 mit dem Gründerpreis ausgestattet. Die lebhafteste Street-Food-Szene, private Supper Clubs und Imbisse in Markthallen sorgen für eine große Auswahl, die man sicher nicht an einem Wochenend-Trip in die deutsche Hauptstadt bewältigen kann. Natürlich darf man in Berlin auch Fast-Food essen – dann aber bitte nicht bei amerikanischen Ketten einkehren, sondern dort essen, wo sich der echte Berliner um 9 Uhr morgens nach einer langen Party-nacht seinen Döner Kebab, Burger oder eine süße Köstlichkeit holt. Berlin hat für jeden Gourmet das richtige Lokal parat. Man muss es nur finden! ●



FOTOS: ELVENEZE/STOCK/THINKSTOCK HINTERGRUND: COLOURBOX/DE



Nobelhart & Schmutzig

Brutal lokal. Im „Nobelhart & Schmutzig“ wird fast ausschließlich mit Produkten aus der Region Berlin gekocht. Gemüse und Kräuter stehen dabei im Mittelpunkt. Nach nur neun Monaten Öffnungszeit verlieh der Guide Michelin dem Speiselokal einen Stern. Micha Schäfer (Foto oben) ist Küchenchef und Verfechter der direkten Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft. Das Motto von Billy Wilder (Foto rechts), Sommelier und der Lokalbesitzer: „Am Anfang ist ein guter Abend NOBEL, in der Mitte wird er HART und am Ende ist er SCHMUTZIG.“

Friedrichstraße 218, 10969 Berlin



HINTERGRUND: COLOURBOX.DE

FOTOS: CAROLINE PRANGE, SOPHIE KOCHERT, SARAH REUTER, ROBERT FRIGER, LODE & STUM, MRS. ROBINSON



Kin Dee

Moderne Fusion. Das Kin Dee steht für Contemporary Thai Cuisine – serviert werden Gerichte für mehrere Personen zum Teilen. Saisonale und regionale Produkte treffen auf originale Thai-Aromen wie Zitronengras und Galgant. Wo es möglich ist, ersetzt Küchenchefin Dalad Kambhu thailändische Produkte durch regionale. So entsteht eine moderne Interpretation der Thaiküche ohne geschmackliche Abstriche: Anstatt Mango wird süßer Apfel eingesetzt, Steckrüben anstelle von asiatischen Süßkartoffeln oder eingelegter Kohlrabi statt Papaya.

Lützowstraße 81, 10785 Berlin





Lode & Stijn

Knallhart. Früher hat man den typischen Mama-Spruch „Gegessen wird, was auf den Tisch kommt“ gehasst – heute zahlt man in Berlin gutes Geld dafür, nicht entscheiden zu müssen, was gegessen wird. Auf der Homepage des Duos Lode van Zuylen und Stijn Remi kann man die aktuelle Karte einsehen, aber verändert wird an dem Menü nichts. Das Sechs-Gänge-Menü darf auf vier Gänge verkürzt werden, aber das war es auch schon an Sonderwünschen. Auf den Tisch kommen Kombinationen wie Schafsjoghurt, Bohnen und Rucola. Simpel und doch speziell.

Lausitzer Straße 25, 10999 Berlin

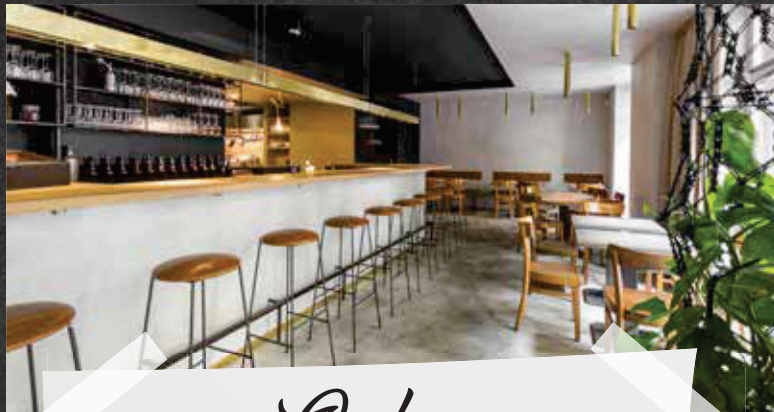


Mrs. Robinson's

Klein, aber fein. Das Menü bei „Mrs. Robinson's“ besteht aus zwei Teilen: Snacks und Hauptspeisen. Die Snacks sind die verkleinerte Variante der „Signature Dishes“ des Hauses und harmonisieren mit den Aperitiven. Mit einer Reise durch japanische Geschmacksrichtungen und französische Zubereitungstechniken überzeugt Küchenchef Ben Zviell und bricht mit kulinarischen Konventionen. Hier findet man abenteuerliche Kombinationen wie einen mit cremigem St. Agur Blaukäse überzogenen Butternusskürbis auf einer Kimchi-Hummer-Sauce.

Pappelallee 29, 10437 Berlin





Coda

Dessert-Bar. Serviert wird im „CODA“ eine neue Version von zeitgemäßen Fine Dining-Desserts. Die Gründer René Frank und Oliver Bischoff zeigen, dass moderne Desserts nicht erst den Abschluss eines vorangegangenen Menüs bilden müssen, sondern als Speisefolge, als komplettes Sechs- oder auch Viergänge-Menü eine neue Erfahrung sind. Ein wichtiger Teil des Konzepts ist der perfekt abgestimmte Pairing-Drink zu jedem Gang, auch ohne Alkohol. Jedes Dessert, jeder Drink profitiert ausschließlich von frischen saisonalen Produkten.

Friedelstraße 47, 12047 Berlin



Berliner Fast-Food

Hasir Kreuzberg. Mehmet Aygün wird gerne die Erfindung des Döner Kebab nachgesagt: In den 1970er nahmen sich Bauarbeiter das Tellergericht einfach in einem Fladenbrot mit auf die Baustelle. Heute gehört Aygün ein Imperium an Restaurants und Hotels. Este Anlaufstelle ist immer noch die Filiale in der Adalbertstraße 10.

Bun Bao – Finest Asian Burgers.

In Berlin gibt es Burger in allen Varianten. Ungewöhnlich: die asiatische Version, bei der fluffige gedämpfte Hefebrötchen mit exotischen Gewürzen und Zutaten kombiniert werden. In der Kollwitzstraße 84 sollte man den „Tokyo Tower“ mit Rinderbrust, geröstetem Nori, Avocado, Wasabi-Mayonnaise, Sriracha-Chili und Teriyaki-Sauce probieren.

Burgeramt. Rustikale Burger in coolem Ambiente findet man im Burgeramt in der Krossener Straße 21 – 22. Hier werden Gerichte aus aller Welt zwischen die Burger-Buns gezauert. So entstehen Kreationen wie der Mediterranean Burger, Chicken-Erdhussburger oder Bacon-Guacamoleburger. Das Lokal ist außerdem Bühne für Streetart-Künstler und veranstaltet Hip-Hop-Events mit Rap-Größen wie Mobb Deep.

Kantini. Neuzugang im Bikini-Haus (s. auch Hotels): der Foodmarket Kantini im Obergeschoss der Concept Shopping Mall. Geboten wird eine bunte Mischung von 13 internationalen Gastronomien aus zehn Ländern. Angenehm auch die Atmosphäre dank lichtdurchfluteter Loggia mit einem riesigen Panoramafenster. Perfekt für einen Lunch-break! Budapeststraße 38 – 50.

HINTERGRUND: COLOURBOX/DE

FOTOS: WHITE KITCHEN, JULIA SCHMIDT UND NIKOLAUS HÄGEL



Berliner Hotels

25hours Bikini

Urbaner Dschungel. Vom zentral zwischen Zoo und Gedächtniskirche gelegenen „25hours Hotel Bikini Berlin“ lässt sich die Hauptstadt gut erkunden. Neben dem hippen Dschungel-Design von Hängematten bis Palmenblätter-Motiven ist die Monkey-Bar ein Highlight. Zum gleichen Gebäudekomplex wie das Hotel gehören ein stylisches Einkaufszentrum und das Retro-Kino „Zoo Palast“.

Adresse: Budapester Straße 40
Preis: ab EUR 108,- p. P./Nacht.

Michelberger

Zu Hause. Eine Nacht im Hotel „Michelberger“ soll sich anfühlen wie eine Nacht in der stylischen Wohnung von Freunden. Die ehemalige Fabrik wurde liebevoll renoviert, die hohen Räume mit den kitschigen Tapeten geben den Zimmern eine gemütliche Atmosphäre. Typisch für Berlin: Die Zimmer sind mit Flohmarkt-Fundstücken und einer riesigen Bibliothek ausgestattet.

Adresse: Warschauer Straße 39/40
Preis: ab EUR 95,- p. P./Nacht.



Ostel

Zeitreise. Tapeten, Lampen und das Transistor-Radio – im Budget-Hotel „Ostel“ hat man keine Kosten und Mühen gescheut, um das 1970er-Ost-Flair in die Gegenwart zu bringen. Die ehemalige Mauer ist auch nicht weit: Die East-Side-Gallery ist von hier aus bequem zu Fuß erreichbar. Individualisten und Nostalgiker kommen hier voll auf ihre Kosten.

Adresse: Wriezener Karree 5
Preis: ab EUR 49,- p. P./Nacht.