

NEUERÖFFNUNGEN



Foto: Martin Genz / HPI

1 WHISKEY, STEAK UND PIE

Neukölln ist und bleibt unkonventionell. Die Eckkneipe in der Donaustraße zeigt das eindrucksvolle Barry Burns, Gitarrist der britischen Postrock-Band Mogwai, und seine Frau Rachel hat es vor einiger Zeit von Glasgow nach Berlin verschlagen. Der Laden, das ehemalige Donau-Eck, war frei und so eröffneten beide hier vor drei Jahren ein Pub, das bis heute nicht nach einem typischen Pub nach schottischem Vorbild aussieht. Noch immer versprüht Das Gift den Charme einer ehemaligen Berliner Eckkneipe, lediglich das Angebot an Spirituosen lässt auf mehr schließen. In der Summe wirkt der Laden, als wäre er soeben neu besetzt worden. Die Karte zeigt

eine Auswahl an Whiskeys, Bier und Cocktails, abgerundet durch ein kleines Assortiment an Weinen. Dazu wird neuerdings täglich ein Gericht gereicht, einmal ein Linsencurry mit einem Rice-Pancake – ein einfaches, ziemlich scharfes wie schmackhaft Essen – oder ein Steak mit einem Scottish Ale Pie. Die Speisen sind eine perfekte Grundlage für den Start ins Neuköllner Nachtleben, das an der Donaustraße noch nicht ganz so hip ist wie das in der nahen Weserstraße. (md)

Das Gift
Donaustraße 119, Neukölln,
www.dasgift.tumblr.com,
Speisen 4 bis 9€, Softdrinks ab 1,80€, Bier ab 2€, Cocktails ab 4€



Foto: Jule Frommeit / HPI

2 SUKKULENTEN STATT BLUMEN

Eine gedruckte oder geschriebene Speisekarte gibt es hier – zumindest an diesem Abend – nicht. Stattdessen schleppt die Inhaberin eine Tafel mit dem handgeschriebenen Menü für jeden Gast extra an den Tisch, kniet sich daneben und erläutert ausführlich die Gerichte. Der Küchenchef im Le Bon scheint sich als Ziel gesetzt zu haben, bei jedem Gericht mindestens eine Art von Schaum oder Mousse einzubauen. Die Vorspeise ist sensationell, roher und gekochter Fenchel und Apfel werden mit einem Süßkartoffelschaum und grob gehobeltem Parmesan kombiniert. Dazu gibt es eine tolle hausgemachte Limonade, die endlich einmal nicht

wässrig-zitronig schmeckt. Die Schweinebäckchen vom Durocschwein zergehen fast auf der Zunge und kommen mit Erbsen, Zwiebelschaum und einem Hauch Zimt. Das vegetarische der vier Hauptgerichte ist Topinambur-Risotto mit Kräutern und Grapefruit. Vielleicht ist der Topinambur ein wenig zu dominant, aber auch hier: zufriedene Gesichter. Schön auch die Inneneinrichtung mit Sukkulenten im Einweckglas statt Blumen. (azi)

Le Bon
Boppstraße 1, Kreuzberg,
Tel. 030 63 42 07 94,
www.lebon-berlin.com,
Speisen 6,50 bis 24€, Getränke von 1,80 bis 8€



Foto: Martin Genz / HPI

3 MIT WEITBLICK

Eine Adresse, die Berlin definitiv nach vorne bringt – wenn es um gastronomisches Weltstadtflied und legere Esskultur geht. In der zehnten Etage des 25hours Hotel bietet sich den Gästen ein sensationeller Ausblick auf den alten Westen auf der einen Seite und auf die Orang-Utans im Zoo auf der anderen Seite. Das Essen ist so konzipiert, dass man mit Freunden, Familie etc. verschiedene Gerichte ordern und probieren kann. Alles kommt gleichzeitig auf den Tisch. Balagan, sympathische Unordnung, wird das genannt. Es gibt viel Gemüse, so das Sabich, ein sogenannter Mischmasch aus Tel Aviv, einen ganzen Blumenkohl, der herrlich

pur auf den Tisch kommt, dazu das Butchersteak und Hühnerstreifen in Mandelkruste (etwas trocken) plus Süßkartoffelpommes und Sweet-Chili-Chutney. Zum Schluss setzt der Chocolate Fudge Brownie dem Essen und dem Ausblick die Krone auf. Sonntag ab 16 Uhr ist immer ein Tisch frei, und danach hat man vielleicht die Chance, auf der Terrasse an der Bar einen Sundowner zu genießen. (emh)

Neni
Budapester Straße 40, Charlottenburg,
Tel. 030 120 22 12 00,
www.25hours-hotels.com, Speisen 5 bis 24€, Getränke 3 bis 7€

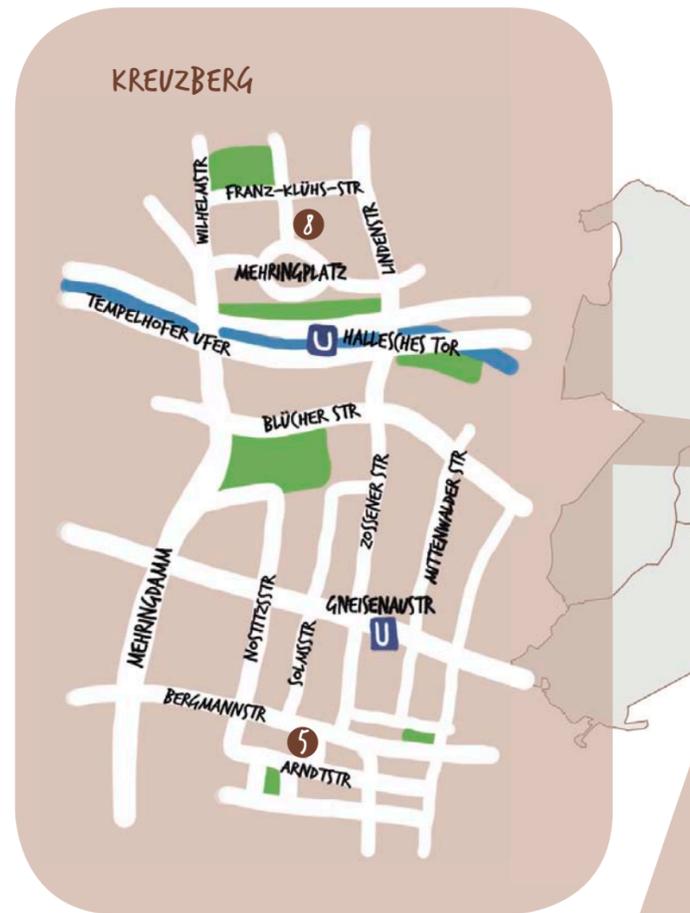
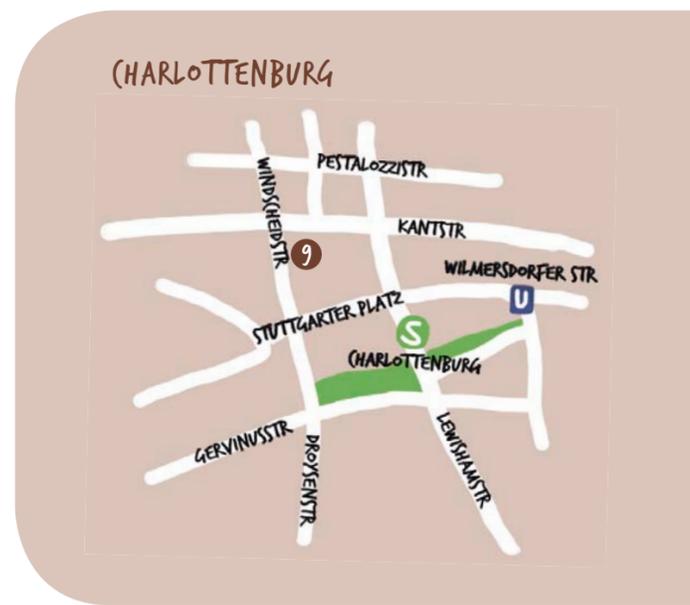


4 ODE AN DIE BURGER

Auch in der neuen Filiale in Friedrichshain ist Friedrich Schiller mit seinen Werken nicht nur Namensgeber des Ladens, sondern auch der Burger und die Pommes selbst: Hinter Hektors Abschied verbirgt sich ein Chicken-Burger, als Don Carlos tarnt sich ein Barbecue-Burger und die Süßkartoffel-Pommes sind dramatisch gut wie das Stück Die Jungfrau von Orléans, nach dem sie benannt wurden. Wer die Burger in verschiedenen fleischhaltigen, vegetarischen oder veganen Varianten vor Ort essen will, muss schnell sein. Sitzplätze gibt es nur wenige. Dafür kann man dann aber auch direkt dabei zusehen, wie der Burger gemacht

wird, denn die offene Küche ist ein Highlight für sich. Man kann sich ohne viel Anstrengung davon überzeugen, dass der Burger „mit hausgemachtem Brot und viel viel Liebe“ zubereitet wird, wie es auf der großen Angebotstafel suggeriert wird. Schiller selbst würde dem Laden wahrscheinlich ein Gedicht widmen, wenn er auch nur einen saftigen Bissen kosten könnte – Ode an die Burger. Warum nicht. (ihe)

Schiller Burger
Wühlichstraße 41/42, Friedrichshain,
Tel. 030 29 77 90 90,
www.schillerburger.com,
Speisen 2,50 bis 7€, Getränke 1,50 bis 2,50€



Anzeigen

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

freshly brewed beer & bar-food with a gourmet twist.
volta Brunnenstr. 73 im Pavillon
U-Bhf. Voltastr. • www.dasvolta.com
Res. nur via SMS: 0178 396 54 90

Ölweide NATURKOST
Öffnungszeiten
Montag – Freitag 9.00 – 19.00 Uhr
Samstag 9.00 – 14.00 Uhr
Pohlstraße 61 • 10785 Berlin • oelweide@web.de
BIOLADEN & STEHCAFÉ
Fon (030) 25 79 74 89 • Fax (030) 25 79 75 80

NEU bei **Wein & Glas:**
Anthony Hammond
The Garage Winery.
Wild at Heart. 100% Rheingau.
Jetzt probieren!
Tel: 235 15 20 weinundglas.com