

»Berlin hat für immer einen Platz in meinem Herzen«

Grahame Woods, Barchef Crackers

Ein ganz pragmatischer Grund zog den Mann aus Nord-England mit seiner Familie nach Berlin: das deutsche Bildungssystem. Zuvor lebte er gemeinsam mit seiner Frau und Tochter in Spanien, wo es auf lange Sicht vielleicht auch wieder hingeht, denn „meine Frau und ich bevorzugen den Strand, aber Berlin hat für immer einen Platz in meinem Herzen. Ich werde hier nie ein Fremder sein“, erklärt Grahame Woods. Darauf kann man sich wohl verlassen, denn als neuer Barchef in Cookies „Crackers“ wird er auch in der hiesigen Barszene bald bekannt sein wie ein bunter Hund. Das Projekt hat Prestige, selbst für jemanden, der schon 17 Barkonzepte geschaffen hat. Dafür war es für Woods aber auch umso erfreulicher, dass er bei Cookie „viel kreativen Spielraum hatte“, wie er sagt. „Normalerweise haben Auftraggeber ziemlich feste Ideen von dem, was sie wollen und das Barkonzept muss da rein passen.“ Im Crackers dagegen landete Woods mit seinem ersten Vorschlag gleich einen Treffer. (ihe)

Crackers
Behrenstraße 55, Mitte, www.cookies.ch



Foto: Jule Frommelt / HIPI

»Unser Ladencafé ist minimalistisch, aber nicht kalt«

Doron Eisenberg und Nir Ivenizki, DJs und Inhaber vom Plattenladen und Café Gordon

Berlin lebt in manchen Stadtteilen von dieser besonderen Stimmung, die von den vielen Expats in die Stadt gebracht wird, die hier ihre Träume verwirklichen wollen. So auch in der Allerstraße in Neukölln. Hier haben Doron Eisenberg und Nir Ivenizki, zwei israelische DJs, unter dem Namen Gordon ein Café mit Plattenladen eröffnet. Im hinteren Raum verkaufen sie Platten ihres eigenen Labels Legotek und ausgewählte Scheiben von Deep House bis Techno, vorne herrscht Cafébetrieb. Alles im Gordon ist selbst entworfen, die Spanplattenmöbel, die große Theke, die Kupferrohre, an denen Pflanzschalen mit Sukkulenten hängen, die Bank draußen vor der Tür. Zusammen sieht das sehr stylisch aus, aber gleichzeitig herrscht in dem Laden so viel familiäre Energie, dass er seit der Eröffnung vor gut drei Monaten eigentlich immer voll ist. Morgens kommen die Gäste zum Kaffeetrinken (von The Barn), mittags zum Essen

und am Wochenende wird abends natürlich auch Musik aufgelegt. Doron Eisenberg und Nir Ivenizki kochen auch alles selber, und zwar „die Gerichte, die wir von unseren Müttern kennen: Shakshuka, Sabih und Hummus“, erklärt Eisenberg. Dass sie im Kiez schon verwurzelt sind, zeigt sich, als ein Nachbar vorbeikommt. Er ist gesundheitlich angeschlagen, bevor er sich an den Aufstieg zu seiner Wohnung macht, bekommt er im Gordon immer ein Glas Wasser, nimmt dann die Abkürzung durch den Laden direkt in den Hausflur, und meist trägt einer der beiden ihm auch noch die schwere Einkaufstüte nach oben. „Wir fühlen uns wohl hier, der Laden ist viel Arbeit, aber genau das, was wir machen wollen“, sagt Ivenizki. Nur das Meer direkt vor der Tür, das vermissen sie aus Tel Aviv. (azi)

Gordon Café & Records
Allerstraße 11, Neukölln

»Wir werden von den Leuten im Kiez sehr geschätzt«

Sandra Enis, Inhaberin vom Milja und Schäfa

Die Geschwister Sandra und Artur Enis haben sich schon immer gut verstanden. So ist der Name ihres Restaurantcafés am Anfang der Sonntags Straße auch eine Hommage an ihre gegenseitigen Spitznamen aus der Kindheit. Den gemütlichen hellen Innenraum haben sie selbst gestaltet und komplett mit Holz an den Wänden ausgekleidet. „Wir dachten, warum probieren wir es nicht hier in dieser Ecke von Friedrichshain und wagen den Anfang für ein bisschen bessere Qualität“, berichtet Sandra Enis. Im Milja und Schäfa gibt es Soul Food, „gutes handgemachtes Essen in einer schönen, gemütlichen Atmosphäre“, bringt es Sandra Enis auf den Punkt. Frühstück, Mittagessen und Abendessen werden von drei Köchen

zubereitet, dabei wird viel Wert auf saisonale und biologische Zutaten gelegt. „Die Leute, die ins Milja und Schäfa kommen, freuen sich, dass man hier schön frühstücken und lunschen kann und kein Convenience Food, sondern frische Sachen bekommt. Das hat im Kiez hier etwas gefehlt.“ Das Mittagsmenü wechselt zwei Mal die Woche, auf der Karte kann man zwischen acht festen Gerichten und einem wöchentlich wechselnden Gericht wählen. Für die Winterzeit neu auf der Karte: Nudeln mit Kalbsragout und Käsespätzle. (Ivg)

Milja und Schäfa
Sonntags Straße 1, Friedrichshain,
Tel. 030 52 66 20 94

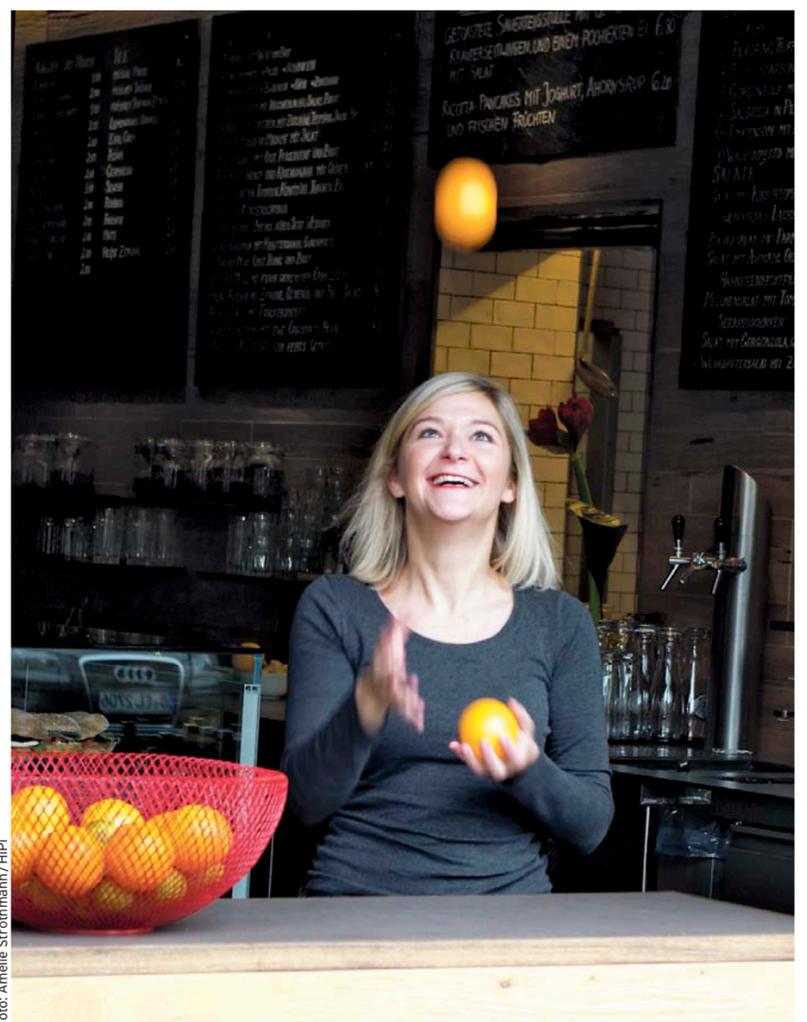


Foto: Amelie Strothmann / HIPI