



ANNE-DORE
KROHN &
DENIS
SCHECK

Hungrig
auf

Berlin

MERIAN



Inhalt

VORBEMERKUNG

Berlin-Memory

Das Märchen von Berlin | 7

ASIATISCH COOL

Budenzauber

Der Thaimarkt im

Preußenpark | 34

Das Stealth-Restaurant

893 Ryotei | 37

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Der Dativ kommt niemals

in den Döner

Mustafas Gemüse Kebap | 43

Aus Nebensachen Hauptsachen
machen

Cookies Cream | 49

ÖSI

Vom Weglegen der

Vortrefflichkeitsschablone

Austria | 55

Daheim im Exil

Horváth | 58

KAFFEEKULTUR

Ein weites Feld

Das Coffee Bike auf dem

Tempelhofer Feld | 68

Bitte sitzen bleiben

Café BilderBuch | 75

ZU DEN STERNEN

Ein Überlebender

Restaurant Tim Raue | 80

Von der Soljanka zum

Wunderlauch

Restaurant Rutz | 89

EINKAUFEN

Zwischen Austernbar und

Dauer-Grüner-Woche

KaDeWe | 98



**Supermarkt für gehobene
Bedürfnisse**

Mitte Meer | 107

SZENEN EINER HAUPTSTADT

Das Restaurant als Vampir

Paris Bar | 112

The Schnitzel Place

Borchardt | 116

REICH DER MITTE

**You are leaving the
Gemütlichkeitssector!**

Good Friends | 122

Es geht um die Nudel

Lon Men's Noodle House | 127

FUTTERKRIPPE

Der Plumpsack liegt hier!

Grill Royal | 134

Der Bauch von Berlin

BSR-Kantinen | 140

INNOVATOREN

Natur im Glas

Velvet | 147

2300 Jahre experimentieren

Mimi Ferments | 152

POLITISCH ESSEN

Mehr als ein Restaurant

Kreuzberger Himmel | 159

**Fass dein Essen einfach
mal wieder an**

Nobelhart & Schmutzig | 164

DOSE & KORB

Gib mir bitte einen Korb

*Picknicken im Garten des
Jüdischen Museums* | 171

**Das Erweckungserlebnis
aus der Büchse**

Sardinienbar | 176



LEBENSMITTEL KULTUR

Fusion und kulinarischer
Realismus

Kochu Karu | 182

Anders einkaufen

Markthalle Neun | 187

GRIECHEN & RÖMER

Gemüsesensibel

Cassambalis | 195

Abrüstungsküche

Sale e Tabacchi | 199

IM FLOW

Die perfekte Balance

eins44 Kantine Neukölln | 204

Der magische Moment

Bandol sur mer | 208

HIMMEL UND ERDE

Bauchaufschwung der Seele ...

Facil | 214

Kochen für Helden

Tulus Lotrek | 221

EPILOG | 225

DIE AUTOREN | 236

DANK | 235



Vorbemerkung



BERLIN-MEMORY

Wir haben für unseren kulinarischen Führer durch Berlin die Struktur eines Memory-Spiels gewählt. Ein Memory-Spiel – übrigens die Erfindung der Schweizer Kindergärtnerin Bertha von Schroeder aus den 1940er-Jahren – enthält 32 Karten, geordnet zu 16 Paaren. Auch wir fassen unsere 32 Empfehlungen zu 16 Paaren zusammen, die meist einen Gegensatz zwischen Street-food und Haute Cuisine markieren – so folgt auf *Mustafas Gemüse Kebap* der Sternevegetarier *Cookies Cream* und auf den *Grill Royal* die *BSR-Kantine*. Manchmal ist der Bezug aber auch ein anderer, etwa der politische Anspruch, der das *Nobelhart & Schmutzig* mit dem *Kreuzberger Himmel* verbindet, die Auffassung von Lebensmitteln als Kultur, wie sie die *Markthalle Neun* und das *Kochu Karu* vorleben, oder die Wesensverwandtschaft zwischen einem Metropolen-Italiener wie dem *Sale e Tabacchi* und einem Metropolen-Griechen wie dem *Cassambalis*. Heute existieren rund 10 000 Gastronomiebetriebe in Berlin. Dass wir dieser enormen Vielfalt in 32 Kapiteln nicht gerecht werden können, versteht sich von selbst. Wir haben unsere Auswahl höchst subjektiv und rein nach dem Lustprinzip getroffen und hoffen, unsere Leserinnen und Leser lassen sich davon anstecken und verfahren genauso.

Anne-Dore Krohn & Denis Scheck
im März 2022



Dose & Korb





DAS ERWECKUNGSERLEBNIS AUS DER BÜCHSE

Sardinenbar

Der 24. November ist ein ganz besonderer Tag in unserem Jahreskalender. Es ist der »Tag der Sardine«. Wir wissen ihn zu schätzen, seit uns der Drei-Sterne-Koch Dieter Müller auf den Sardinentrip brachte. Profiköchinnen und -köche haben nach Feierabend etwa so viel Lust zu kochen, wie Literaturkritikerinnen und Literaturkritiker nach Feierabend Lust haben, Kritiken zu schreiben. Aber der Hunger, der Hunger treibt natürlich so oder so beide Berufsgruppen um. Was also tun als gestresster Küchenchef, wenn man mal gar keine Lust hat, sich privat nach

Feierabend noch einmal am Herd zu produzieren? Etwa was beim Lieferdienst bestellen? Warum nicht – in Ausnahmefällen. Aber alles eine Frage der Würde und des Berufsethos. Und da kann man eben schlecht Wasser predigen und Wein trinken – will heißen, wer tagsüber radikal auf Qualität setzt, wird mit dem gängigen Fast-Food-Angebot nicht glücklich. Und da kommt die Jahrgangssardine ins Spiel.

Erstaunlich viele Sterneköche, so haben wir im Lauf der Jahre erfahren, hegen eine regelrechte Passion für diese in Deutschland immer noch so gut wie unbekanntes Spezialität. Jahrgangssardinen, haben wir gelernt, sind Konserven aus Frankreich, Spanien oder Portugal, die mit den angemachten Billigsardinenbüchsen aus dem Supermarkt, der eisernen Ration unzähliger Studenten-WGs, nichts, aber wirklich gar nichts gemein haben. Im Gegenteil: Jahrgangssardinen sind ein extrem werthaltiges Produkt. Wildfang sowieso, denn Sardinenschwärme lassen sich nicht züchten. Aber Jahrgangssardinen zeichnen sich zudem dadurch aus, dass sie just zu dem Zeitpunkt im Jahr gefangen werden, an dem die Sardinen am fettesten sind, also Mitte bis Ende September. Dann legt man die Sardinen sofort in kalt gepresstem Olivenöl ein und versieht sie auf dem Dosenetikett mit dem Jahr ihres Fangs. Anschließend heißt es warten – je älter sie werden, desto besser: Die Sardinen werden immer mürber, aromatischer und geschmacksintensiver, aber wie beim Wein muss da jeder seine Vorlieben durch intensives Verkosten austesten. Die Etiketten der Dosen mit den Jahrgangssardinen haben es in sich, vielmehr auf sich: Viele sind regelrechte Kunstwerke und ähneln in Zeichenstrich und Gestaltung mal der Plakatkultur für französische Bistros und Varietés aus der Zeit Henri de Toulouse-Lautrecs Ende des 19. Jahrhunderts, mal

Jugendstil oder Art déco. Allein schon diese liebevolle Aufmachung macht die Konserven zu begehrten Sammlerstücken.

Dieter Müller bot im *Schlosshotel Lerbach* als Amuse-Bouche ein getoastetes Stück gutes Baguette mit salziger Butter an, darauf eine einzelne Jahrgangssardine und darüber eine dünne Scheibe Gänseleber, getrennt durch eine hauchdünne Schicht Matcha-Tee-Creme, die für den entscheidenden Säurekick sorgte. Ergebnis: ein unbeschreiblicher Wohlgeschmack. Ein perfektes Match, ebenso unwahrscheinlich wie im Nachhinein durch den hohen Fettgehalt beider Hauptzutaten unmittelbar einleuchtend. Seither halten wir die Augen auf, wo immer Jahrgangssardinen angeboten werden. Ein Wort noch zum kulinarischen Reizthema Gänseleber. Man kann aus vielen guten Gründen etwas gegen Gänseleber haben. Aber erstens besitzt nicht nur die Gans, sondern auch die Sardine einen unbestreitbaren Lebenswillen. Zweitens kommt es eben auf die Lebensbedingungen der Gans an, weshalb wir eindringlich vor ungarischer Gänseleber warnen und französische Biogänseleber empfehlen. Und drittens isst man so was selbstverständlich unserem persönlichen Moralkodex zufolge aus Erwägungen des Tierwohls allerhöchstens zwei-, dreimal im Jahr.

Die *Sardinenbar* von Thomas Vetter in Schöneberg ist Berlins ungewöhnlichstes Fischrestaurant. Der gelernte Koch, der acht Jahre lang in der irischen Spitzengastronomie arbeitete und schon immer eine Vorliebe für Fisch hatte, hatte sein Erweckungserlebnis in Portugal. Dort ist es ganz normal, in schicken Weinbars eine Dose mit hochwertigem Seafood wie Sardinen, edlen Stücken vom Thunfisch, Makrelen, Oktopus, Muscheln, Stockfisch oder Wellhornschnecken vorgesetzt zu bekommen – mal puristisch in kalt gepresstem Olivenöl, mal verfeinert mit

Zitrone oder Sommertrüffeln, grünem Pfeffer, Kräutern der Provence, Tomaten, Oliven, Chillies oder auf baskische Art mit Bayonner Schinken und Piment d'Espelette. Die Varianten sind endlos: Sardinen auf andalusische Art werden in einer pikanten Tomatensauce eingelegt, die durch geräucherte Chorizo aromatisiert wird. Beliebt ist auch die Konserve mit Sauce Ravigote, einer Essig-Olivenöl-Sauce mit Kapern, Senf, Cornichons und Curry. Selbst Sardinen auf kreolische Art in einer Marinade mit Cayenne-Piment, Nelken, Lorbeer, Zitrone und Pfeffer hat Thomas Vetter im Angebot.

Unbedingt probieren muss man bei einem Besuch der *Sardinienbar* aber auch die warm servierten Sardinen. Diese sind in Fassbutter eingelegt und mit verschiedenen Kondimenten wie Koriandergrün, Knoblauch oder Curry aromatisiert; sie werden im Wasserbad bei ca. 70 Grad in der Dose erhitzt und bringen das Aroma der Sardinen noch einmal ganz anders zur Geltung, als wenn man sie nur kalt genießt. Nur hierzulande haftet solchen feinen Konserven das Hautgout eines Billigprodukts an. Diesem Klischee begegnet Vetter schon dadurch, wie er seine Fishedelkonserven serviert: auf Holzbrettern mit passgenau ausgefrästen Vertiefungen für die Dosen, mit grünem Kräutersalat und frischem Baguette. Über hundert Fischkonserven sind im Angebot der *Sardinienbar*. Und sollte jemand partout keinen Fisch mögen, gibt's auch Käse und Wurst. Die dazu angebotenen Weine aus Frankreich, Deutschland und Portugal sind eine ideale Begleitung, bei der Auswahl sollte man sich unbedingt von dem kompetenten Personal beraten lassen, das weiß, zu welcher Dose ein wunderbar komplexer Madeira passt oder wo ein Champagner die bessere Wahl darstellt.



Sardinienbar

Grunewaldstraße 79 | 10823 Berlin

Öffnungszeiten: Mo–Sa 17–24 Uhr

Reservierung: 030/58 83 31 70

www.sardinienbarberlin.com

— — —

Anne-Dore Krohn und Denis Scheck erkunden Berlin und entdecken eine Metropole des Geschmacks. Ob Street-food oder Sternekoch, sie wissen: Man kann auch den Teller lesen. Berlin schmeckt – auf dem Thaimarkt, bei Tim Raue, im vegetarischen Restaurant *Cookies Cream* im dritten Hinterhof der Komischen Oper, in der *Markthalle Neun* oder mitten auf dem Tempelhofer Feld. Ein Ausflug mit Vicki Baum, Kurt Tucholsky und Irmgard Keun ins »Babylon Berlin« der 20er-Jahre beweist: Diese Stadt hatte schon immer Appetit auf mehr. Eine verführerische Reise zu Umami & Co. und eine Liebeserklärung an die deutsche Hauptstadt – Sehnsuchtsort für Foodies und Gourmets aus aller Welt.

Welcome to Berlin!



EINE
KULINARISCHE
ENTDECKUNGS-
REISE

ISBN 978-3-8342-3324-0



9 783834 233240