

© 2011 The Photo: AG





Ess-Kulturen in Berlin

In der Rosenthaler Straße treffen
kulinarische Welten aufeinander

Einleitung

Berlin ist zwar nicht nicht die Hauptstadt der Haute Cuisine (auch wenn mit den zugewanderten Politikern die Zahl der Sterne-Restaurants zugenommen hat), die **Kapitale der Multikulti-Küche** ist es allemal. Da 81 % aller Zugewanderten in den Bezirken Mitte, Neukölln, Kreuzberg-Friedrichshain und Charlottenburg-Wilmersdorf leben, ist dort die Gastronomie auch am vielfältigsten.

Insgesamt sind die **Preise** für einen Restaurantbesuch in der Hauptstadt moderat. Ein „Spiegel“-Zitat: „Der Besuch in einem In-Restaurant endet mit einer Rechnung, die in New York oder London kaum für eine Vorspeise ausgereicht hätte.“

Webadressen

- **www.berliner-zeitung.de/restaurants**: Restaurantkritiken als Erlebnisberichte, informativ und unterhaltsam.
- **www.berlinonline.de/tip**: Gut aufgebaute Seite, Suchmaske nach Stadtteilen und Länderküchen geordnet.
- **http://gastronomie.zitty.de**: Ähnlich aufgebaut wie die „tip“-Seite.
- **www.restaurant-kritik.de**: Restaurantsuche deutschlandweit.
- **www.schlemmerinfo.de**: Stellt Restaurants kurz vor, mit Preisbeispielen.
- **http://nimmersatt-in-berlin.blogspot.com**: ein Blog, speziell für Vegetarier interessant.
- **www.netzwissen.com/kuechen-der-welt**: Die Seite stellt die Küchen dieser Welt vor, mit vielen Rezepten.

Selber multikulti kochen

- Unter **www.hobbykueche.de** erfahren kochbegeisterte Berliner mit Ambitionen alles zum Thema „Internationaler Kochtopf“. Im Shopping-Teil sind die Spezialitätenläden für die Zutaten aufgelistet, und wer Hilfe am Herd braucht, kann bei bekannten Köchen Kurse buchen.
- **www.kochenundwuerzen.de**: Von afro-brasilianischer Kochkunst bis zur klassischen persischen Küche kann man hier alles erlernen. Die dazu benötigten Utensilien und Zutaten gibt's im Laden Kochen und Würzen in der Goltzstr. 51 in Schöneberg, U „Eisenacher Straße“, Tel. 21 99 66 69.
- Daneben gibt es zahllose **Kurse, Seminare** und **Events**. Ein Beispiel: Dardarski's Dinner, Ackerstr. 14/15, U „Rosenthaler Platz“, Tel. 28 09 44 77, www.mitte-kocht.de. Stefan Dadarski, vom Stadtmagazin „zitty“ als der „Jamie Oliver Berlins“ bezeichnet, kennt sich in beinahe allen Küchen aus, von Cajun bis zur Haute Cuisine. Seine Kochkurse sind echte Events, doch nicht ganz preiswert.
- **Sushi-Kurse** veranstalten z.B. die Sushi-Circle-Restaurants, von denen es in Berlin vier gibt (diese werden im Kapitel „Japan“ vorgestellt). Infos unter www.sushi-circle.de.
- **Kochbücher** findet man z.B. in der Buchhandlung „Kochlust“, wo man in der angegliederten Kochschule das Gelesene auch in die Praxis umsetzen kann; Alte Schönhauser Str. 36/37, Mitte, U „Weinmeisterstraße“, Tel. 24 63 88 83, www.kochlust-berlin.de.

Kochtöpfe aller Länder: Fusionsküche

Die Fusions- oder auch Crossover-Küche bedient sich bei den diversen nationalen Küchen, **kombiniert** deren Gerichte, Zutaten, Zubereitungsarten. In den Zeiten der Globalisierung ist das ein Phänomen, dem sogar so berühmte Köche wie der Franzose Alain Ducasse Rechnung tragen.

Einige Restaurants, die in Berlin Fusionsküche praktizieren, sind im Folgenden aufgelistet. Natürlich gibt es weitaus mehr länderübergreifende kulinarische Angebote, z.B. „Asien allgemein“ oder „Texmex-Küche“.

Fusion-Restaurants

Kreuzberg-Friedrichshain

● **Cantina Orange**, Mittenwalder Str. 13, U „Gneisenaustraße“, Tel. 61 67 58 88, geöffnet tgl. ab 16 Uhr. „Folkloristische Fusionsküche“ nennt der „tip“ die schwäbisch-albanischen Kombinationen wie mit Schafskäse überbackene und mit Zucchini, Paprika und Aubergine angereicherte Spätzle. Das experimentierfreudige Wirtsehepaar hat bereits bewiesen, dass man mit der Mischung glücklich werden kann: Sie kommt aus Geislingen, er stammt aus dem Kosovo.

Mitte

● **Lei e Lui**, Wisnacker Str. 61, U „Turmstraße“, S „Bellevue“, Tel. 30 20 88 90, www.lei-e-lui.de, geöffnet Di–Fr 16–24 Uhr, Sa/So 14–24 Uhr. „Sie und

Er“: Sie heißt Karin Kaiser, er Sebastiano Rueci, ein Gespann, das einfach großartig zusammenarbeitet und eine Crossover-Küche mit italienisch-asiatischem Touch kreiert. Die Zutaten stammen aus ökologischem Anbau. Das Ambiente hingegen wirkt eher orientalisch.

● **Oktagon Fusion Restaurant**, Leipziger Platz 10, U/S „Potsdamer Platz“, Tel. 20 64 28 64, www.oktagon-berlin.de, geöffnet Mo–Fr 9–24 Uhr, Sa/So 18–24 Uhr, Lunch Mo–Fr 11.30–16 Uhr. Washington hat sein Pentagon, Berlin sein Oktagon. Abgefahren sind der Blick auf den Potsdamer Platz und das Menü, das gewagte euro-asiatische Kombinationen wie Honig-Rosmarin-Eis anbietet. Vom „tip“ unter die Top 10 für mittags eingereiht.

● **Schraders**, Malplaquetstr. 16b, U „Leopoldstraße“, Tel. 45 08 26 63, geöffnet Mo–Fr ab 15 Uhr, Sa/So ab 10 Uhr. Café, Bar, Lounge, Restaurant. Selbst im Wedding gibt es feine Fusionsküche mit Texmex- und anderen Spezialitäten: Rinderhüftsteak, Quesadillos con pollo (Tortillas mit einer Hähnchen-Käse-Füllung), indisches Hähnchencurry, indonesische Salatspieße. Und am Sonntag gibt es ab 10 Uhr ein großes Frühstücksbuffet.

Prenzlauer Berg

● **Oki**, Oderberger Str. 23, U „Eberswalder Straße“, Tel. 49 85 31 30, geöffnet Di–So 15–23 Uhr. Eine geglückte Mischung aus Norddeutsch und Japanisch. Ausgezeichnete Weinkarte, vom Chef mit großer Sorgfalt zusammengestellt.

Ägypten

↗ auch „Afrika“, „Orientalische/arabische Küche“.

Die ägyptische Küche unterscheidet sich nicht grundlegend von der der Nachbarländer. Viele ägyptische Rezepte stammen z.B. aus der libanesischen oder syrischen Kochkultur. Doch auch die mediterrane Küche hat einen starken Einfluss.

Spezialitäten ↗ „Orientalische/arabische Küche“.

Ägyptische Restaurants

Charlottenburg-Wilmersdorf

● **Oase am Nil**, Knesebeckstr. 38, U „Umlandstraße“, Tel. 88 71 18 334, geöffnet Mo–So 11–2 Uhr. Besteht aus einem ägyptischen Restaurant, Le Nil, einer Orient Lounge, der Luxor Bar mit Café und einer Shisha Lounge.



Kreuzberg-Friedrichshain

● **Baraka**, Lausitzer Platz 6, U „Görlitzer Platz“, Tel. 61 26 330, geöffnet So–Do 11–24 Uhr, Fr/Sa 11–1 Uhr. Serviert werden Spezialitäten aus Marokko und Ägypten, koscheres Fleisch und natürlich auch Couscous, der Klassiker der arabischen Küche, und Tajines, wie sich die Eintopfgerichte im Tontopf nennen. Rachid Zeghouanes Restaurant ist eine Institution am Lausitzer Platz. Eine Wasserpfeife kann man gleich nebenan in der Orient Lounge Shicha Baraka, Skalitzer Str. 96, rauchen. Selbst Frauen in Burkas relaxen dort gelegentlich beim Pfefferminztee.

Mitte

● **Ramses**, Stresemannstr. 128, U/S „Potsdamer Platz“, Tel. 22 65 11 20, www.ramses-restaurant.de, geöffnet Mo–Sa ab 12 Uhr, So ab 13 Uhr. Mohamed El Saadani hat fast 40 Jahre als Architekt gearbeitet, um dann endlich ein ägyptisches Restaurant zu eröffnen; der Besuch lohnt sich schon wegen des hervorragenden Meze-Tellers.

Tempelhof-Schöneberg

● **Baharat Falafel**, Winterfeldtstr. 37, U „Nollendorfpfplatz“, Tel. 21 68 301, geöffnet tgl. 11–2 Uhr. Der „Happy Cow Vegetarian Guide“ nennt die Falafel „perfekt“.

Afrika

↗ auch „Ägypten“ und „Marokko“.

Verglichen mit asiatischen und mediterranen Küchen, ist die afrikanische mit ungefähr 20 Restaurants nur sehr spärlich in Berlin vertreten. Sie lässt sich in vier große **Kategorien** einteilen: Die Küche des Landesinnern, der Sahelzone mit dem traditionellen Mafé, einem Ragout aus Rind, Huhn oder Lammfleisch, das mit Hirse und einer Erdnusssoße serviert wird, die Küche der Küsten, die sich auf Fisch und Reis spezialisiert hat, die Küche der Golfregion (Elfenbeinküste, Togo, Kamerun), in der viel Palmöl, getrocknete Krevetten und Huhn verwendet werden, und die Bantu-Küche (Kamerun, Kongo, Angola).

Bei allen ethnischen Unterschieden gibt es doch ein paar Gemeinsamkeiten: so z.B. den **Brei** (Foufou in Westafrika). Er kann aus Reis, Hirse, Linsen, Mais (Mealie Pap in Südafrika) oder Sorghum sein.

In Berlin dominiert die **äthiopische Küche**, zu deren Spezialitäten die säuerlichen Fladen Injera aus *teff*, einer nur in Äthiopien vorkommenden Getreideart, zählen. Den Teig für diese lässt man drei Tage lang gären, geses-

Nach dem Essen im Baraka kann man hier gemütlich eine Wasserpfeife rauchen

sen werden sie dann mit Fleisch und einer dickflüssigen Soße (wot). Gewöhnlich ist die äthiopische Küche höllisch scharf.

Einige Spezialitäten

- **Berbere:** eine äthiopische Gewürzmischung aus getrockneten roten Chilis, schwarzem Pfeffer, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Knoblauch, Kardamom, Muskat, Piment, Zimt, Koriandersamen, süßem Paprika und Erdnussöl.
- **Feijoada:** angolanischer Bohneneintopf, der sich auch in Brasilien wiederfindet.
- **Harissa:** Marokkanische Gewürzmischung aus Chili, Knoblauch, Salz, Koriander, Kreuzkümmel und Minze. Pflanzenöl macht daraus eine haltbare Paste.
- **Injera:** Fladenbrot aus Hirsemehl, Hefe und Wasser, mit dessen Hilfe man sich Gemüse oder Fleischwürfel in den Mund schiebt.
- **Wot:** scharfe Soße zu Fleisch oder Gemüse.

Afrikanische Restaurants

Charlottenburg-Wilmersdorf

- **Lalibela,** Wegenerstr. 6, U „Fehrbelliner Platz“, Tel. 61 74 82 59, geöffnet So–Fr 16–24 Uhr, Sa 15–24 Uhr. Wartet am Samstag mit einem Buffet zum Kennenlernen der äthiopischen Küche auf: rote Linsen und Huhn, Rind oder Lamm auf Injera mit einer scharfen Soße. Inhaber ist der äthiopische Musiker Segede Demissie.

Kreuzberg-Friedrichshain

- **Blue Nile,** Tempelhofer Ufer 6, U „Hallesches Tor“, Tel. 25 29 46 55, geöffnet tgl. 15–24 Uhr. Äthiopisches Fingerfood-Restaurant mit langer Tradition. Serviert werden u.a. Injera, Fladenbrot aus Sauerteig und scharf gewürzte Wot-Eintöpfe mit Huhn, Lamm oder Rind.
- **Langano,** Kohlfurter Str. 44, U „Kottbusser Tor“, Tel. 61 50 71 03, www.langanoberlin.de.gg, geöffnet Mo–So 16–24 Uhr, Kaffeezeremonie Sa/So 19.30–22 Uhr. Viele äthiopische Spezialitäten (Fisch, Huhn, Lamm, Rind), Teff, Wot.
- **Nil Imbiss,** Grünberger Str. 52, U „Samariter Straße“, Tel. 29 04 77 13, www.nil-imbiss.de, geöffnet tgl. 11–21 Uhr. Dieser sudanesischen Imbiss unterscheidet sich vom Durchschnitt durch selbstgemachte Soßen und Spezialitäten wie das wunderbar gewürzte Auberginenmus.
- **Nil Imbiss,** Oppelner Str. 5, U „Schlesisches Tor“, www.nil-imbiss.de (mit Speisekarte und interessanten Infos), geöffnet tgl. 11–24 Uhr. Ein Ableger des Nil-Imbisses in Friedrichshain, wird sogar von Veganern empfohlen, insbesondere die Tofu-Tasche Madagascar.

Mitte

- **Bantou Village,** Kameruner Str. 2, U „Seestraße“, Tel. 45 79 76 36, geöffnet tgl. ab 16 Uhr. Serviert kamerunische Fischspezialitäten, laut Eigenwerbung „den besten Fisch der Stadt“.
- **KoKeBe,** Anklamer Str. 38, U „Bernauer Straße“, Tel. 48 49 35 78, geöffnet

net tgl. 12–15 Uhr und 17–23 Uhr. Hier kocht Jakob Mekowanent äthiopisch, und das so gut, dass sich auch häufig afrikanische Botschafter bei ihm einfinden.

● **Kusch**, Torstr. 182, S „Oranienburger Straße“, Tel. 49 80 72 12, geöffnet tgl. 9–22 Uhr. Sudanesisches Café, sympathischer kleiner Laden mit ein paar Tischen und Stühlen. Es gibt Couscous, Grillfleisch, Favabohnen, Fenchelcreme-Suppe etc.

Prenzlauer Berg

● **Cape Town**, Schönfließer Str. 15, U/S „Schönhauser Allee“, Tel. 40 05 76 58, www.capetown-restaurant.de, geöffnet Di–Sa ab 12 Uhr, So ab 10 Uhr. Das Restaurant hat viel kolonialen Charme, verzichtet aber auf die üblichen Jagdtrophäen. Die Küche pflegt den landesüblichen Mix aus asiatisch, europäisch und afrikanisch, und neben Fisch gibt es z.B. auch Steaks von Strauß, Kudu und Krokodil. Interessant: „New Beginnings“, Wein aus dem ersten schwarzen Weingut.

● **Massai**, Lychener Str. 12, U „Eberswalder Straße“, Tel. 48 62 55 95, www.massai-berlin.de, geöffnet So–Do 16–24 Uhr, Fr/Sa 16–1 Uhr. Exotisch speisen in ebensolchem Ambiente. Auch die Karte weist allerlei Exotisches auf: Straußen- und Zebra-Steak, Filets vom Krokodilschwanz oder Springbock. Für Vegetarier gibt's geröstete Kichererbsen, Couscous mit Erdnussauce und Gemüse oder Kochbananen. Freitag und Samstag wird Kaffee geröstet. Noch schöner und größer ist der Ableger in Schöneberg (↗ unten).

Tempelhof-Schöneberg

● **Asmarino**, Grunewaldstr. 82, U „Eisenacher Straße“, Tel. 78 27 282, www.asmarino.de, geöffnet Di–Sa 18–24 Uhr, So 16–22 Uhr. Am besten geht man mit mehreren Leuten hin und bestellt die Spezialitätenplatte, zusammen mit Injera und Honigwein.

● **Bejete Ethiopia**, Zietenstr. 8, U „Nollendorfplatz“, Tel. 26 40 839, www.bejete-ethiopia.de, geöffnet Mo–Fr ab 16 Uhr, Sa/So ab 14 Uhr. Die Wirtin und Köchin erklärt einem gerne die Spezialitäten der äthiopischen Küche und wie man sie isst. Während der Kaffeezeremonie, die mehrmals am Tag stattfindet, wird der Kaffee frisch geröstet und mit Nelken und Kardamom aufgekocht.

● **Massai**, Goltzstr. 35, U „Eisenacher Straße“, Tel. 21 91 21 90, www.massai-berlin.de, geöffnet So–Do 16–24 Uhr, Fr/Sa 16–1 Uhr. Ist die größere, im afrikanischen Safari-Look eingerichtete Filiale des Massai-Mutterhauses in Prenzlauer Berg. Von der Kochbanane bis zum Krokodilschwanzfilet und dem afrikanischen Dju-Dju-Bier kann hier alles probiert werden. Sehr gut ist auch das vegetarische Schwarzaugenbohnen-Gericht in Kokosmilch.

● **Molokai Pro-Afrika Lounge**, Grunewaldstr. 10, U „Eisenacher Straße“, Tel. 23 60 77 87, www.pro-afrika.de, geöffnet Di–So ab 18 Uhr. Das Lokal wurde 2006 von Pro-Afrika gegründet. Es finden Filmvorführungen und Diskussionen statt. Frühstück ab 9 Uhr. Afrikanische Küche, Hähnchen in Erdnuss-Soße, Kongolesischer Gulasch, Couscous Royal.

Armenien

„Nicht umsonst stieg Noah nach der Flut auf dem Berg Ararat aus der Arche und erkor Armenien zur Wiege der Menschheit“, schreibt Wladimir Kaminer in seinem „Kochbuch des Sozialismus“. Seit Anbeginn der Zeit wurde das Land von Eroberern jeder Couleur überfallen – Römer, Perser, Türken und Araber –, und sie haben die armenische Küche zu dem gemacht, was sie ist: vielfältig und traditionsreich, mediterran und kaukasisch. Auch der armenische Cognac ist berühmt.

Einige Spezialitäten

- **Baklava:** angeblich ist dieses bekannteste, sehr süße, gefüllte Blätterteiggebäck, das zum Mokka serviert wird, armenischen Ursprungs.
- **Chorowaz:** Nationalgericht, ein kaukasisches Schaschlik.
- **Lawasch:** das omnipräsente Fladenbrot.
- **Tan:** entspricht dem türkischen Ayran, ebenfalls ein Gemisch aus Joghurt und Wasser.
- **Tolma:** Hackfleisch und Reis in Weinblättern.

Armenische Restaurants

Charlottenburg-Wilmersdorf

● **Amberd**, Uhlandstr. 67, U „Uhlandstraße“, Tel. 86 14 557, www.amberd.de, geöffnet Di–Sa 18–24 Uhr, So 16–24 Uhr. Ist etwas billiger und weniger elaboriert als das Dwin (↗ unten), war-

tet aber auch mit armenischen Spezialitäten vom Lavastein-Grill auf und serviert ebenfalls frisches, sättigendes Lawasch, das traditionelle armenische Brot. Es gibt eine große Auswahl an Salaten und Auberginen-Gerichten: Serviert werden sie als Mus, gebraten, gefüllt ...

● **Dwin**, Uhlandstr. 157, U „Hohenzollernstraße“, Tel. 88 12 915, www.dwin.de, geöffnet Mo–Sa 17–1 Uhr, So 16–1 Uhr. Kleines Familienrestaurant mit authentischer armenischer Küche. Sowohl das Dwin als auch das Amberd werden mit Vorliebe von Berliner Russen frequentiert, die in Gesellschaft ihren Wodka flaschenweise bestellen. Eine Flasche Moskowskaja kostet 34 €. Neben den Spezialitäten vom Lavastein-Grill gibt es gefülltes Lawasch-Brot, hauchdünnes Fladenbrot und Tan, das dem türkischen Ayran entspricht. Auch armenischer Weinbrand ist zu haben. Daneben gibt es eine gut sortierte Weinkarte.

Asien allgemein: Panasiatische Küche

Die panasiatische Küche vereint die Länder **Ost- und Südasiens**; entweder vermischen sich dabei deren Kochstile, oder auf der Speisekarte stehen die Spezialitäten mehrerer Länder (China, Indochina, Japan, Korea, Thailand, Vietnam etc.). Die Küche anderer asiatischer Länder ↗ z.B. „Orientalische/arabische Küche“, „Russland“, „Mongolei“ oder „Armenien“.

Panasiatische Restaurants

Charlottenburg-Wilmersdorf

● **Nu**, Schlüterstr. 55, S „Savignyplatz“, Tel. 88 70 98 11, www.nu-eat.de, geöffnet Mo–Sa 11.30–2 Uhr, Mittagsmenü 12–16 Uhr. Panasiatisch im Neon-Look mit Lounge-Atmosphäre, hip und eher ungewöhnlich für die Gegend. Die Küche ist okay, aber nicht umwerfend. Interessante Sake-Cocktails. Sehr beliebt, sowohl mittags wie auch abends.

● **Orangegreen**, Tauentzienstr. 9–12, U „Kurfürstendamm“, Tel. 23 00 47 08, geöffnet tgl. 9–23 Uhr. Im etwas in die Jahre gekommenen Europacenter kann man sich mit einem geglückten Gemüsetopf mit Pilzen oder einem Hähnchen mit Cashewnüssen bei Laune halten. Als Teelounge konzipiert.

● **Zing**, Grolmannstr. 21, S „Savignyplatz“, Tel. 37 59 13 39, geöffnet So–Do 12–1 Uhr, Fr/Sa 12–2 Uhr, Mittagsbuffet 12–16 Uhr. Panasiatische Küche und Spezialitäten aus Szechuan zum weitgehend cholesterinfreien Lunch, abends gibt's dann Grüntee-Caipirinha. Sehr empfehlenswert.

Mitte

● **Koi**, Chausseestr. 11, U „Oranienburger Tor“, Tel. 23 45 58 56, www.koi-berlin.de, geöffnet Mo–Fr 12–15 Uhr und 18–24 Uhr, Sa/So 12–24 Uhr. Die Spezialität ist Teppan Yaki. Der „heiße Tisch“ – eine heiße, in den Tisch eingelassene Metallplatte – wurde von japanischen Einwanderern in den USA erfunden. Auf ihr werden vor den Augen des Gastes Gemüse, Fisch oder

Fleisch gegart. Die Zutaten bleiben so frisch, saftig und zart. „Koi“ ist ein sehr teurer Zierkarpfen, der aber hier nicht im Kochtopf landet, sondern lediglich als Artefakt aus rotem Samt über der schicken Sitzlandschaft schwebt.

● **Maiboomboom**, Oranienburger Str. 46, U „Oranienburger Tor“, Tel. 24 08 59 50, geöffnet So–Do 12–1 Uhr, Fr–Sa Open End. Auf den riesigen Fotos in der Geisha Lounge ist die japanische Version einer Flaniermeile mit glücklichen Touristen zu sehen. Und was dort gegessen wird, kann man auch auf seinem Teller kosten: hübsch garnierte Hühnerspieße, frisches Sushi, Miso-Suppe, Frühlingsrollen und andere panasiatische Spezialitäten. Der Inhaber Mac Son ist Architekt, und die Ausstattung entsprechend durchdacht.

● **Noodle Kitchen** im Hotel Radisson, Karl-Liebknecht-Str. 3, S „Hackescher Markt“, Tel. 23 82 83 64, www.noodlekitchen-berlin.de, geöffnet So–Mi 12–23 Uhr, Do–Sa 12–24 Uhr. Elegantes Ambiente, Terrasse mit Spreeblick, wo von allem das Beste serviert wird: panasiatische Nudelspezialitäten, japanischer Yakitori-Grill, Saté-Spießchen, Sushi, Fisch und Fleisch.

Noch globaler ist die **Fusions-Küche im Heat** unter derselben Adresse, wo die Gerichte auf einem französischen Grill, einem australischen Holzofen und einem Tandoori-Lehmofen zubereitet werden.

● **Oktagon Fusion Restaurant**, Leipziger Platz 10, U/S „Potsdamer Platz“, Tel. 20 64 28 64, www.oktagon-berlin.de, geöffnet Mo–Fr 9–24 Uhr, Sa/

So 18–24 Uhr, Lunch Mo–Fr 11.30–16 Uhr. Washington hat sein Pentagon, Berlin sein Oktogon. Abgefahren, sowohl, was den Blick auf den Potsdamer Platz als auch, was das Menü betrifft, das gewagte euro-asiatische Kombinationen wie Honig-Rosmarin-Eis anbietet. Vom „tip“ unter die Top 10 für mittags eingereiht.

● **Pan Asia**, Rosenthaler Str. 38 neben den Hackeschen Höfen, S „Hackescher Markt“, Tel. 27 90 88 11, www.panasia.de, geöffnet tgl. 12–2 Uhr, Mittagstisch 12–15 Uhr. Stilvoll in einem Hinterhof: Thailand, China, Japan, Vietnam, alle Küchen sind vertreten. Den meisten Berliner Gastrokritikern hat's im Pan Asia gefallen, und die auf ihre Linie achtenden Mitte-Mo-delle scheinen auch davon angetan.

● **RNBS**, Oranienburger Str. 27, U „Oranienburger Tor“, Tel. 28 04 77 11, www.rnbs.de, geöffnet tgl. 12–22 Uhr. Allein die Tatsache, dass RNBS im noblen Holmes Health Club vertreten ist, beweist, dass das Essen gesund, frisch und natürlich ist und auf Chemie verzichtet.

● **Samadhi**, Wilhelmstr. 77, U „Mohrenstraße“, Tel. 22 48 88 50, www.samadhi-vegetarian.de, geöffnet Di–Sa 12–15 Uhr und 18–23 Uhr, So 12–23 Uhr. Vegetarische Spezialitäten aus Vietnam, Thailand und anderen süd-ostasiatischen Ländern.

● **Zoe**, Rochstr. 1, U/S „Alexanderplatz“, Tel. 24 04 56 35, www.zoe-berlin.de, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Mix aus Mediterranem und Asiatischem. So kann man als Vorspeise eine Fischsuppe oder eine Frühlingsrolle nehmen,

das Gemüse kann aus dem Wok kommen, der Reis in Form von Tomatenri-sotto serviert werden etc. So oder so, es schmeckt.

Prenzlauer Berg

● **Rice Queen**, Danziger Str. 13, U „Eberswalder Straße“, Tel. 44 04 58 00, geöffnet tgl. 17–24 Uhr. Originell und billig, die meisten Gerichte kosten unter 10 €. Neben indonesischen werden auch Spezialitäten aus anderen asiatischen Ländern serviert.

Tempelhof-Schöneberg

● **Buddha Haus**, Akazienstr. 27, U „Eisenacher Straße“, Tel. 70 50 99 59, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Nepalesisch-tibetisch-thailändisch: exotisch, billig, gut, wenn es auch nicht gerade Gourmet-Ansprüchen genügt.

● **Blue Ginger**, Innsbrucker Str. 42, U „Rathaus Schöneberg“, Tel. 78 71 54 42, www.blueginger.de, geöffnet Mo–Fr 12–24 Uhr, Sa 17–24 Uhr, So 13–23 Uhr. Spezialität sind Fleischspießchen (Saté) mit Erdnuss-Soja-Soße. Besonders empfehlenswert: das Lammsaté.

● **Mutter**, Hohenstaufenstr. 4, U „Eisenacher Straße“, Tel. 21 64 990, geöffnet tgl. ab 10 Uhr. Bei Mutter ist man ja bekanntlich gut aufgehoben. Sushi, thailändische Spießchen und abends Cocktails in neobarocker Umgebung.

● **Shima**, Schwäbische Str. 5, U „Eisenacher Straße“, Tel. 21 11 990, www.shima-world.de, geöffnet tgl. 18.30–2 Uhr, Happy Hour 18.30–20 Uhr. Sorgfältig zubereitete asiatische Spezialitäten, u.a. auch chinesisches Fondue mit verschiedenen Brühen.

Australien, Ozeanien

Unter „Aussie-Küche“ verstand man bis vor einigen Jahrzehnten weitgehend die Küche der **englischen Siedler**. Die heutige australische Gourmetküche ist jedoch **international mit asiatischen Anleihen**. Sie gilt als sehr vielfältig und gesund. Es gibt viel tropisches Gemüse, Fisch und **Känguruh** in allen Varianten, vom Schinken bis zum Roo-Burger und natürlich auch als Steak vom Grill. Es ist zart und sollte medium oder rosa gegessen werden.

Barbie, das **Barbecue**, ist ein nationales Hobby. „Put another shrimp on the barbie“, lautet das Motto.

Einige Spezialitäten

Spezialitäten reichen vom einfachen Bush Style bis zur raffinierten Sydney Cuisine. Auch die Aborigines-Küche wurde wiederentdeckt. Die Liste ist endlos. Als australischer Jamie Oliver wird Ben O'Donoghue gehandelt, er ist Co-Moderator der BBC-Sendung „The Best“.

- **Damper:** Brot, das eine Dreiviertelstunde in einem gusseisernen Topf gebacken wird.
- **Meat Pie:** eine Art Hamburger aus Rinderhack.
- **Fischfilet mit Macadamiasauce:** eine schon etwas raffiniertere Spezialität, ebenso die **Känguruhmedaillons** mit Macadamianüssen.
- **Pawolwa:** eine wahre Kalorienbombe von Dessert, besteht aus Sahne und einer Meringuemasse.

Australische Restaurants

Mitte

● **Corroboree**, im Sony-Center, Bellevuestr. 5, U/S „Potsdamer Platz“, Tel. 26 10 17 03, www.corroboree.info, geöffnet tgl. ab 11 Uhr, Business Lunch 11–15 Uhr. Angesichts der Krokotournedos und der Känguruh-Filets braucht man keine Krokodilstränen zu weinen in diesem Restaurant mit seinem exotischen Hightech-Ambiente. Auch gibt es explosive Cocktails wie „Flying Kangaroo“, „Screaming Orgasm“ oder „Touch Down“. Das Wort „Corroboree“ bezeichnet eine Traumzeit-Zeremonie der australischen Aborigines.

Tempelhof-Schöneberg

● **Never Never Land**, Cranachstr. 55, S „Friedenau“, Tel. 85 50 099, www.never-never.de, geöffnet Mo–Fr ab 17 Uhr, Sa ab 15 Uhr, So 17–23 Uhr. Wie kommen die Zophobas (Schwarzkäferlarven) in den Dürerkiez? Oder die Klapperschlange? Das Kroko? *Never say never*, die kandierten oder mit Schokolade überzogenen Heuschrecken schmecken einfach köstlich (für den, der darauf steht). Daneben wird auch Pferdefleisch serviert. Für weniger Abenteuerlustige gibt's auch Burger und Bier. Montags ab 19 Uhr wird auch die Akustik exotisch, wenn nämlich Didgeridoo-Sounds aus dem Hinterzimmer kommen, wo sich die Musiker mit ihren alphornähnlichen Instrumenten treffen. Das Ambiente ist jedenfalls überzeugender als die Gastronomie.

Neuseeländische/ polynesische Restaurants

Kreuzberg-Friedrichshain

- **Ao Tea Roa**, Weichselstr. 26a, U „Frankfurter Allee“, Tel. 0177-77 93 422, geöffnet tgl. ab 10 Uhr. Bislang das einzige neuseeländische Café und Hostel in Berlin. Serviert werden Lamm- und Fisch-Spezialitäten. Sonntags gibt es Brunch. Der Besitzer ist Neuseeländer.
- **Tiki Heart**, Wiener Str. 20, U „Görlitzer Bahnhof“, Tel. 61 07 47 03, geöffnet tgl. 10–1 Uhr. Im pittoresken Tiki Heart gibt's Asiatisches und Polynesisches.

Balkanküche

↗ auch „Bulgarien“, „Griechenland“ und „Ungarn“.

Viele Länder, viele Küchen: Neben Bulgarien, Ungarn und Griechenland (die in diesem Buch eigene kulinarische Kapitel haben) zählt man auch die Küchen Rumäniens, des ehemaligen Jugoslawien und Albanien zur Balkanküche. Neben allen Gemeinsamkeiten gibt es auch viele regionale Unterschiede. Je weiter östlich ein Land, desto orientalischer die Ausrichtung seiner Küche. Aber auch Italien und Österreich haben die Speisekarte mitgestaltet.

Meze oder Antipasti wie **Burek** (mit Schafskäse gefüllte Blätterteigpasteten) finden sich überall in der Bal-

kanküche, ebenso kräftige **Suppen** wie z.B. die Serbische Bohnensuppe mit dicken weißen Bohnen (Pasul), die Fisch-Paprika-Suppe oder der Bosnische Topf. **Fleisch** (Rind, Schwein, Lamm) steckt auf Grillspießen oder schmort in Töpfen, immer in Begleitung von Knoblauch und Paprika. Quasi universell ist der **Djuvec-Reis**, der mit den üblichen Zutaten zubereitet wird: Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Chili.

Einige Spezialitäten

- **Cevapcici**: gegrillte Hackfleischröllchen.
- **Dahorp**: Serbischer Eintopf mit Hammelfleisch.
- **Pljeskavica**: dünne Hackfleischlaibchen mit oder ohne Schafskäse.
- **Satarasch**: jugoslawisches Hirtengulasch, bei dem Lamm, Rind und auch Schweinefleisch zusammen mit Knoblauch und Paprika verwendet werden.
- **Ranjici**: serbische Grillspießchen.

Balkan-Restaurants

Balkangrills sind aus der Mode gekommen, und die Renaissance der Cevapcici steht noch aus, trotzdem gibt es immer noch eine ganze Reihe sehr beliebter und guter Restaurants, die gewöhnlich „Internationale Pfannengerichte“ auf der Karte haben.

Charlottenburg-Wilmersdorf

- **Konoba**, Otto-Suhr-Allee 17, U „Ernst-Reuter-Platz“, Tel. 34 12 627, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Neben den Grill-

spezialitäten und Pfannengerichten auch viele Fischspezialitäten wie Seezunge und Dorade. Die Dekoration ist leider im klassischen Balkangrill-Stil gehalten.

Kreuzberg-Friedrichshain

● **Stari Most**, Reichenberger Str. 175, U „Kottbusser Tor“, Tel. 97 88 34 09, geöffnet Mo–Sa 8–21 Uhr, So 11–21 Uhr. Liebhaber des Spießbratens mit viel gebratener Paprika und Knoblauch kommen hier auf ihre Kosten.

Belgien

Mit Belgien assoziiert man Schokolade, Waffeln, Fritten – sie wurden dort erfunden – und Bier (es gibt über 300 Sorten).

Belgische Restaurants

Kreuzberg-Friedrichshain

● **Cassonade**, Oranienstr. 199, U „Görlitzer Bahnhof“, Tel. 61 65 23 35, www.cassonade.de, geöffnet tgl. 10–20 Uhr. Charmanter kleiner Laden der Belgierin Anna-Françoise Perin mit Spezialitäten wie Waffeln, Crêpes, Schokolade und Pralinen.

Literaturtip

● **Kauderwelsch Brasilianisch kulinarisch**, erschienen im REISE KNOW-HOW Verlag. Dieser Sprachführer wird der brasilianischen Küche in ihrem ganzen Facettenreichtum gerecht und macht Appetit auf eine kulinarische Entdeckungsreise!

Brasilien

Beim fünftgrößten Land der Erde lässt sich kaum von einer einheitlichen Küche sprechen, und zudem hinterließen auch **Einwanderer** ihre kulinarischen Spuren, etwa die Kolonialmacht Portugal. So findet sich etwa der dort bekannte **Bacalao**, getrockneter Fisch, in zahlreichen Gerichten.

Einige Spezialitäten

- **Feijoada**: Eintopf aus schwarzen Bohnen und Fleisch, dessen Rezept noch aus der Sklavenzeit stammt. Hinzu kommen je nach Koch noch Dutzende weiterer Zutaten.
- **Rodizio**: Fleischspieß, das Fleisch wird von diesem direkt auf den Teller geschnitten.

Brasilianische Restaurants

Ein **Verzeichnis** sämtlicher lateinamerikanischen Lokale in Berlin findet man unter www.lateinamerika-in-berlin.de und www.terra-melodica.de/restaurantr/restaurant.html.

Charlottenburg-Wilmersdorf

● **Copacabana**, Pfalzburgerstr. 11, U „Spichernstraße“, Tel. 88 70 18 18, geöffnet Mo–Sa 12–24 Uhr, So 10–24 Uhr. Tadeu, der Besitzer, denkt sich immer neue Specials aus. Montag sind's Empanadas, Dienstag ein Brasil Buffet, Mittwoch ist Bohnentag für 4,50 €, Sonntag gibt's bis 15 Uhr den Tropical Brunch, Freitag und Samstag ab 20 Uhr Livemusik. Sympathisch.

● **Favela**, Behaimstr. 18, U „Richard-Wagner-Platz“, Tel. 94 85 98 34, geöffnet tgl. ab 12 Uhr, Fr/Sa bis Mitternacht. Café, Cocktails, brasilianische Produkte, mittelamerikanische Biere. Außerdem gibt es das Nationalgericht, den Eintopf Feijoada, und *moqueca de peixe* (Fischeintopf) mit Kokosmilch. Hübscher kleiner Treff für Brasilienfans und Nachbarschaftsbrasilianer, von denen allein schon ungefähr 60 zwischen Wilmersdorfer und Kantstraße leben.

Kreuzberg-Friedrichshain

● **Café do Brasil**, Mehringdamm 72, U „Mehringdamm“, Tel 78 00 68 87, www.cafe-do-brasil.de, geöffnet Mo-Sa 16–24 Uhr, So 11–24 Uhr (mit Brunch-Buffer bis 15 Uhr). Der Chefin Alda wurde vom Stadtmagazin „zitty“ bescheinigt, zu den besten Brasil-Köchinnen Berlins zu zählen.

Mitte

● **Ipanema**, Torstr. 164, U „Rosenthaler Platz“, Tel. 69 42 255, geöffnet Mo-Sa ab 18 Uhr, So ab 17 Uhr. Täglich gibt es ein brasilianisches Buffet, eine dort sehr beliebte Einrichtung. Mittwoch und Sonntag gibt es ab 22 Uhr Livemusik und Party. Früher feierte Marcelinho, der Ex-Fußballstar von Hertha BSC, hier seine Tore.

Pankow

● **Villa Rodizio**, Milastr. 2, U „Eberswalder Straße“, Tel. 44 04 69 00, www.villa-rodizio.de, geöffnet Di–So ab 18 Uhr, Küche bis 23 Uhr. Rodizio ist ein Drehspieß wie der Döner, aber

in der Horizontalen. Erfunden haben ihn die brasilianischen Gauchos. Man kann wählen zwischen brasilianischem Rind, Schwein und Lamm, Pute, Huhn und Chorizo. Am Sonntag „All you can eat“.

Bulgarien

↗ auch „Balkanküche“.

Die bulgarische Küche ist hierzulande **weitgehend unbekannt**. Sie ist noch wenig westlich beeinflusst und äußerst abwechslungsreich. Es werden oft Milchprodukte verwendet, viel Fleisch, aber auch viel Gemüse, z.B. als Salat. Sehr beliebt sind Suppen.

Einige Spezialitäten

Ein paar berühmte Suppen:

- **Bamena**: eine Suppe aus Okra, Tomaten und Reis, im Tongefäß und am besten über dem offenen Feuer zubereitet.
- **Fasulena**: eine Weiße-Bohnen-Suppe, ebenfalls im Tongefäß und über dem offenen Feuer gekocht.
- **Tarator**: berühmte kalte Gurkensuppe mit Joghurt, Gurken, Walnüssen, Dill und Olivenöl.

Bulgarische Restaurants

Mitte

● **Bai Ganio**, Leipziger Str. 120, U „Mohrenstraße“, Tel. 20 45 86 45, geöffnet Mo–Fr 12–22 Uhr, Sa/So nach

Vereinbarung. Die Anwesenheit von bulgarischen Gästen beweist, dass die Küche nicht nur auf der Speisekarte, sondern auch auf dem Teller authentisch ist. Bai Ganio ist der gerissene, dummdreiste Romanheld des bulgarischen Schriftstellers Aleko Konstantinow, auf den mit einem Augenzwinkern als Namensgeber zurückgegriffen wurde. Alle typisch bulgarischen Spezialitäten sind vertreten, vom Schopska-Salat bis zum Kawarma-Gemüse im Tontopf.

Tempelhof-Schöneberg

● **Mehana Trakia** (Trakische Scheune), Martin-Luther-Str. 170, U/S „Innsbrucker Platz“, Tel. 78 74 963, geöffnet Di–So 12–23 Uhr. Bekannt ist der beschwipste Schopska-Salat aus Gurken, Tomaten, Blattsalat, Schafskäse und einem Schuss Rakia, der bulgarischen Version von Raki. Dazu gibt's dann gegrillte Käsebuletten oder andere Beilagen wie weiße Bohnen und Backkartoffeln.

Chile

Rindfleisch aus Argentinien, Lammfleisch aus Patagonien, eine reiche Auswahl an Fisch (Lachs, Reineta, Congrio, Corvina), Meeresfrüchte (Krabbe, Krebs, Seespinne), exotisches Obst und Gemüse: All das macht den chilenischen Speisezettel äußerst abwechslungsreich. Hinzu kommen die bekannten **Weine**, die sich auch hierzulande großer Beliebtheit erfreuen.

Einige Spezialitäten

- **Asado:** Grillfleisch von Rind, Huhn oder Schwein.
- **Cazuela:** Eintopf mit Rind oder Huhn, Mais, Reis und Kartoffeln.
- **Empanadas:** mit Fleisch, Käse oder Muscheln gefüllte Teigtaschen.
- **Humitas:** Maisbrei, süß oder salzig zubereitet.
- **Longanizas:** Paprikawürste.
- **Pastel de Choclo:** Maisauflauf mit Fleischfüllung.

Chilenische Restaurants

Ein **Verzeichnis** sämtlicher lateinamerikanischen Lokale in Berlin findet man unter www.lateinamerika-in-berlin.de und www.terra-melodica.de/restaurant/restaurant.html.

Charlottenburg-Wilmersdorf

● **La Batea**, Krummstr. 42, U „Wilmersdorfer Straße“, Tel 31 36 346, www.laatea.de, geöffnet Mo–Fr 12–4 Uhr, Sa/So 11–4 Uhr. Berlins ältestes lateinamerikanisches Restaurant wurde 1976 von Exil-Chilenen gegründet und bietet neben chilenischen auch andere südamerikanische Spezialitäten an. Wer bis 4 Uhr morgens dort aushält, kann sich mit lateinamerikanischen Cocktails bei Laune halten.

China

↗ auch „Asien allgemein“.

China ist riesig, die **regionalen Unterschiede** sind so groß wie zwischen türkischer und dänischer Küche. Die traditionelle Hochküche ist die (nordchinesische) kaiserliche Küche. Szechuan-Küche kann sehr scharf sein (Feuertopf). Inzwischen internationalisiert sich aber alles, und man muss ganz schön suchen, um noch **authentische regionale Küche** zu finden.

Die meisten Berliner China-Restaurants sind eine auf europäischen Geschmack reduzierte Variante der (milden) **Hongkong-Küche**, die auf solche Spezialitäten wie Hühnerfüße, Schlangen, Tausendjährige Eier und Ziegenhoden verzichtet, von Hund ganz zu schweigen (das Gericht heißt übrigens Gullin).

Chinesen machen traditionell keinen Unterschied zwischen Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Es muss immer **warm** sein, kaltes Essen hat für sie diese Bezeichnung gar nicht verdient.

Einige Spezialitäten

- **Chop Suey:** ein in den USA kreierter chinesischer Eintopf mit Hühnerfond.
- **Dim Sum:** gedämpfte oder frittierte Häppchen, die meist in kleinen Bambuskörbchen serviert werden.
- **Dumplings:** mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Crevetten etc. gefüllte, gedämpfte Teigtäschchen (unvergesslich der Film „Dumplings“ von Fruit Chan).

Chinesische Esssitten

Bei einem chinesischen Essen kann man seine Suppe schlürfen, Alkohol kippen und auch rauchen, nur eines sollte man nicht tun, nämlich **sich schnäuzen**. Und wenn etwas **nicht schmeckt**, lässt man es kommentarlos auf dem Teller liegen, statt zu meckern.

- **Frühlingsrollen:** die meist mit Sprossen, Kohl und Fleisch gefüllten Rollen werden im Wok frittiert.
- **Hot Pot:** chinesisches Fondue mit diversen Fleischsorten, Meeresfrüchten und Gemüse. Der Tontopf mit der Brühe und den Einlagen steht auf einem Gaskocher.
- **Maotai:** chinesischer Schnaps aus Hirse und Weizen, bis 70 %.
- **Pekingente:** Spielt eine zentrale Rolle in der chinesischen Küche. Leider sind die hiesigen Versionen auch nicht annähernd mit dem Pekingener Originalgericht vergleichbar. Eine richtige Pekingente darf nicht älter als drei Monate sein, sie wird weder gebraten noch gekocht, sondern über einem offenen Feuer ein paar Stunden lang gegart. Am wichtigsten ist die Haut; diese wird in handtellergroßen Stücken papierdünn abgesäubelt und getrennt vom Fleisch auf ebenso dünne Weizenpfannkuchen gelegt, die mit streifig geschnittenen Frühlingzwiebeln und einer Sauce aus Sojabohnenpaste, Zucker, Knoblauch, Sesam und Salz beträufelt wurden. Aus der Karkasse wird eine Suppe gekocht, die zum Schluss serviert wird.
- **Wonton-Suppe:** Suppe mit gefüllten chinesischen Ravioli.

Chinesische Restaurants

Charlottenburg-Wilmersdorf

Die **Kantstraße** ist die hiesige „Asia-Meile“: Gelegentlich von anderen Nationalitäten durchbrochen, reiht sich dort ein Asia-Shop und ein China-restaurant an das andere.

● **Aroma**, Kantstr. 35, S „Savignyplatz“, Tel. 37 59 16 28, geöffnet tgl. 12–3 Uhr. Das chinesische Publikum verleiht ihm schon optisch ein authentisches Flair, und die Hühnerkrallen auf der Speisekarte tragen ebenfalls dazu bei. Große Auswahl an Dim Sum, einer Art chinesischer Maultaschen, die man ohne Stäbchen essen kann.

● **Good Friends**, Kantstr. 30, S „Savignyplatz“, Tel. 31 32 659, www.restaurant-goodfriends.de, geöffnet tgl. 12–2 Uhr, Mittagstisch Mo–Fr 12–15 Uhr. Erster „authentischer“ Chinese, vielleicht, weil er als Erster die gebratenen Enten mit den langen Hälsen im Fenster hängen hatte oder weil es eine Extrakarte für Chinesen und China-Kenner gibt. Die kantonesischen Spezialitäten halten aber nicht immer, was sie versprechen, und manche Kritiker sprachen sogar von einer „chinesischen Garküche“.

● **Lon Men's Noodle House**, Kantstr. 33, S „Savignyplatz“, Tel. 31 51 96 78, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Manchmal ist die Nudelsuppe so unspektakulär, wie wir's gewohnt sind. Zu empfehlen sind jedoch die Shanghai-Gemüsesuppe, die vegetarischen Dim Sum und die Spezialitäten aus Formosa. Es kocht die Tante, der Neffe ist der Betreiber und der Bruder der Berater.

● **Selig**, Kantstr. 51, S „Savignyplatz“, Tel. 31 01 72 41, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Das Lokal der Gebrüder Wu setzt auf Regionalküche, und das ist auch gut so. Schlichte Einrichtung, große Portionen, kleine Preise. Probieren sollte man auf jeden Fall die Spezialität des Hauses, die hausgemachten dicken Lanzhou-Nudeln. Es werden viele frische Kräuter und frisches Gemüse verwendet.

Weitere China-Restaurants:

● **Daigalo**, Kurfürstendamm 22, S/U „Bahnhof Zoo“, Neues Kranzlereck, Tel. 88 77 36 48, www.daigalo.de, geöffnet tgl. 11.30–2.30 Uhr. Die Attraktion sind die handgezogenen Nudeln, eine Art *floor spectacle*, die außerdem auch sehr gut schmecken.

● **Dan le Chinois**, Xantener Str. 9, U „Adenauerplatz“, Tel. 88 71 97 68, www.restaurant-dan.de, geöffnet tgl. 12–24 Uhr, Mo–Sa 12–18 Uhr Business Lunch. Die vielen Landsleute, die der kantonesische Koch in sein Restaurant lockt, verleihen ihm nicht nur authentisches Flair, sondern sind auch der Beweis, dass Teigtaschen, Ente und Beilagen einfach stimmen.

Literaturtipp

● **Kauderwelsch Chinesisch kulinarisch**, erschienen im REISE KNOW-HOW Verlag. Dieser Sprachführer stellt die berühmten und auch die berüchtigten Gerichte der chinesischen Küche vor. Nützlich, falls man in Berlin doch einmal auf eine original chinesische Speisekarte stoßen sollte, oder einfach, um sich einen kleinen Einblick in die Landesküche zu verschaffen.

● **Ginkgo b**, Tempelhofer Ufer 16, U „Möckernbrücke“, Tel. 28 09 53 26, geöffnet Di–Fr 12–22 Uhr, Sa/So 17–23 Uhr. Was es wahrscheinlich in ganz China nicht gibt, gibt es in Berlin: einen Bio-Chinesen; er verwendet für seine Feuertöpfe Mecklenburger Bio-Rind. Schmeckt mehr bio als chinesisch. Der Koch kommt aus Shanghai, der Besitzer aus Berlin.

● **Ho Lin Wah**, Kurfürstendamm 218, U „Uhlandstraße“, Tel. 88 21 171, geöffnet Mo–Do und So 12–24 Uhr, Fr/Sa 12–1 Uhr. Südchinesische Küche, sehr feine Dim Sum.

● **Lon-Men**, Bambergerstraße 30, U „Güntzelstraße“, Tel. 85 45 356, geöffnet Mo–So 18–24 Uhr. Ist das Stammhaus der Lon-Men-Sippe (Lon-Men in Kreuzberg wurde verkauft). Es besteht schon seit 1969, und die Szechuan-Gerichte mit oder ohne Erdnusssoße schmecken so gut wie eh und je.

Die Tante hat sich in der Kantstraße auf Nudelsuppen spezialisiert, hat sich aber leider zu sehr an den deutschen Geschmack angepasst.

● **Tai Ji**, Uhlandstr. 194, S „Savignyplatz“, Tel. 31 32 881, www.taiji-restaurant.de, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Peking-Szechuan-Küche. Die Hälfte der 64 Gerichte sind vegetarisch, und alles ist sehr frisch. Im Winter gibt es auch Feuertöpfe. Sehr beliebtes und empfehlenswertes Restaurant mit kleiner Musikbühne.

● **Tian Fu**, Uhlandstr. 142, U „Uhlandstraße“, Tel. 86 30 151, geöffnet Mo–Fr 12–15.30 Uhr und 17.30–23 Uhr, So 12–23.30 Uhr. Dieses kleine, vor allem von Chinesen frequentierte Restaurant

kocht nach Szechuan-Art, und das vorzüglich, aber äußerst scharf. Es gibt eine große Auswahl an Vorspeisen, und die Ente ist nicht geschreddert. Uner-schrockene können auch an Hühnerfüßen genießen.

● **Zing**, Grolmannstr. 21, S „Savignyplatz“, Tel. 37 59 13 39, geöffnet So–Do 12–1 Uhr, Fr/Sa 12–2 Uhr, Mit-tagsbuffet 12–16 Uhr. Panasiatische Küche und Spezialitäten aus Szechuan zum weitgehend cholesterinfreien Lunch, abends gibt's dann Grüntee-Caipirinha. Sehr empfehlenswert.

Kreuzberg-Friedrichshain

● **Le Lamian**, Simon-Dach-Str. 2, U „Samariterstraße“, Tel. 0176-22 73 04 91, www.le-lamian.de, geöffnet Di–So 17.30–22.30 Uhr. „Zur fröhlichen handgemachten Nudel“ ist angeblich die Übersetzung von „Le Lamian“. Interessantes, glutamatfreies Angebot, das von grünen Gurkenschalen mit Chili und Ingwer bis zu diversen Dumplings und Nudelsuppen reicht. Hübsches, minimalistisches Design.

● **Ming Dynastie**, Brückenstraße 6a, S „Jannowitzbrücke“, Tel. 30 87 56 80, geöffnet tägl. 12–24 Uhr. Am Spreeufer, bei der chinesischen Botschaft um die Ecke, deshalb auch von Chinesen frequentiert und einigermaßen authentisch.

Mitte

● **Toca Rouge**, Torstr. 195, S „Oranienburger Straße“, Tel. 0173-61 31 556, geöffnet Mo–Fr 12–24 Uhr, Sa/So 17–24 Uhr. Jung und fantasievoll wie vieles auf der Torstraße, eine exzellente

Schnellküche. Sehr zu empfehlen sind die Deep-Throat-Avocados für alle, die den Hals nicht voll kriegen können. Ein wunderbares Dessert ist der Sticky Orange Love Pudding. Der Wein wird hier lediglich in drei Kategorien eingeteilt: good, better, best. Der mysteriöse Name des Restaurants bedeutet „Berührung Rot“, wobei die Farbe für China steht.

Prenzlauer Berg

● **Hot Pot**, Kollwitzstr. 54, U „Senefelderplatz“, Tel. 44 04 80 40, geöffnet Di-So ab 17 Uhr. Das Hot Pot serviert chinesisches Fondue, eine Spezialität der nordchinesischen Küche. Dabei wird die Bouillon durch das Garen von Fleisch und Gemüse immer schmackhafter. Zum Schluss kippt man dann die Nudeln in die Brühe oder umgekehrt und rundet so das Essen ab. Eintauchen kann man Fleisch, Gemüse, Pilze und Meeresfrüchte. Die Brühe kommt unterschiedlich scharf. Am besten, man bestellt sich unterschiedliche Schärfegrade.

● **Jiao Zi Bar**, Rykestr. 36, beim Waserturm, U „Senefelderplatz“, Tel. 41 71 66 98, geöffnet Mo-Sa 12-23 Uhr, So 10-23 Uhr. Inzwischen hat der Chinese häufig schon den Italiener oder den Griechen an der Ecke ersetzt, weil gut, billig und zudem leicht verdaulich. In diese Kategorie fällt auch die von einem Peking-Pärchen betriebene Jiao Zi Bar. Spezialität sind die stets frisch zubereiteten Jiao-Zi-Teigtaschen, gefüllt entweder mit Schweinehack und Sellerie oder mit Tofu, Pilzen und Grünkohl.

● **Ostwind**, Husemannstr. 13, U „Eberswalder Straße“, Tel. 44 15 951, geöffnet Mo-Fr 18-1 Uhr, Sa/So ab 11 Uhr. Herr Fang Yus weitgehend authentische Küche ist zwar nicht mehr so gut wie zu Anfang, aber immer noch interessanter als der Durchschnitt.

Tempelhof-Schöneberg

● **Kang Feng**, Manfred-von-Richthofen-Str. 6, U „Platz der Luftbrücke“, Tel. 77 00 85 18, www.kangfeng.de, geöffnet tgl. 12-24 Uhr. Freundliches Feng-Shui-Interieur und eine klassisch-moderne Küche, die den Abstecher nach Tempelhof lohnt. Die im Körbchen servierten Dim Sum unterscheiden sich von den 08/15-Teigtaschen aus der Tiefkühltruhe, und auch alle anderen Spezialitäten schmecken authentischer als das, was man üblicherweise vorgesetzt bekommt. Auch die Weinkarte ist außergewöhnlich.

Tibetanische Restaurants

Kreuzberg

● **Tibet Haus**, Zossener Str. 19, U „Gneisenaustraße“, Tel. 69 48 948, geöffnet So-Do 12-23.30 Uhr, Fr/Sa 12-24 Uhr. Vegetarische tibetanische, nepalesische und thailändische Küche, Überraschungen für den Gaumen.

Tempelhof-Schöneberg

● **Buddha Haus**, Akazienstr. 27, U „Eisenacher Straße“, Tel. 70 50 99 59, geöffnet tgl. 12-24 Uhr, Mittagstisch 12-17 Uhr. Serviert werden Speisen aus Tibet, Nepal und Thailand. Hat den Exoten-Bonus, zudem preiswert.

Dänemark

Die **Einstellung zum Essen** ist in Skandinavien anscheinend ziemlich unterschiedlich, der Volksmund sagt: „Die Schweden essen, um zu trinken, die Dänen leben, um zu essen, während die Norweger essen, um zu leben“. Was doch für die Genussfähigkeit der Dänen spricht ...

Einige Spezialitäten

- **Smørrebrød:** „Butterbrot“ mit unendlich vielen Belägen.
- **Plundergebäck:** Ist auch hierzulande so bekannt, dass sein dänischer Ursprung vergessen wurde.

Dänische Restaurants

Neukölln

● **Alte Welt**, Wismanstr. 44, U „Hermannplatz“, Tel. 62 70 82 62, geöffnet Mo–Sa 17–1 Uhr, So 16–24 Uhr. Danish Bodega mit großem Biergarten.

Finnland

Die finnische Küche zeichnet sich vor allem durch frischen **Fisch** (Lachs, Zander, Felchen) und Delikatessen wie Elchbraten, geräucherten Rentierschinken und Geschnetzeltes aus. Zu den Mahlzeiten gibt es meist auch das berühmte Finn-Crisp-Knäckebrot.

Gedächtnistraining: *Ristiinnaullittu siika* ist genagelter Fisch, der auf einem Holzbrettchen in der Nähe des Feuers

geröstet wird. *Mustikkapiirakka* heißt der traditionelle Blaubeerkuchen.

Die nordische Küche ist in Berlin eindeutig **unterrepräsentiert**, da hilft auch die Kantine in den Nordischen Botschaften nichts (☞ „Berliner Kulturen, Skandinavien“).

Frankreich

Wie die Mode wird auch die Küche mit dem Adjektiv „haute“ versehen, um höchste Vollendung anzuzeigen. Der **Guide Michelin** sorgt mit seinen Sternen dafür, dass die französische Küche das Maß aller Dinge bleibt. Drei Sterne sind natürlich das höchste der Gefühle, aber einer ist auch nicht schlecht. In Berlin gibt es bislang weniger als zehn Restaurants mit einem Stern, von mehreren mal ganz zu schweigen.

Die Liste der französischen Wein- und Käsesorten (ungefähr 364) ist lang. Einer ihrer Spezialitäten verdanken die Franzosen übrigens ihren englischen **Spitznamen:** „Frogs“, abgeleitet von der Froschschenkel-Delikatesse, die in Frankreich auf 17 verschiedene Arten zubereitet wird.

Einige Spezialitäten

- **Andouille:** pikante Delikatesswurst.
- **Boudin:** Blutwurst, fester Bestandteil der französischen Hausmannskost; wurde sogar von der kreolischen Küche der französischen Antillen übernommen.

- **Bouillabaisse:** berühmte Fischsuppe aus Marseille. Brühe und Fisch kommen getrennt auf den Tisch.
- **Brioche:** Hefengebäck, das schon im 15. Jh. bekannt war.
- **Cassoulet:** Eintopf mit Bohnen, Speck, Schweineschwarte etc.
- **Chaudin:** gefüllter Schweinemagen. Ob er besser ist als der pfälzische Saumagen, müsste man Exkanzler Kohl fragen.
- **Confit:** Eingelegtes, z.B. von der Ente (*c. de canard*) oder von der Gans (*c. d'oie*). Wird im eigenen Fett gebraten.
- **Coq au Vin:** Hahn in Rotwein.
- **Coquilles Saint-Jacques:** Jakobsmuscheln.
- **Estouffade de Bœuf:** geschmortes Rinderragout.
- **Foie Gras:** Gänseleber. Ob man diese angesichts der quälerischen Praxis des Gänsestopfens genießen kann, muss jeder selbst entscheiden.
- **Mousse:** süßer oder auch salziger Schaum. Am bekanntesten ist Mousse au Chocolat. Die Molekularküche macht Mousse aus den ungewöhnlichsten Zutaten, zum Beispiel aus Radieschen (↗ „Molekularküche“).
- **Quenelles:** Klößchen.
- **Rillettes de Porc:** Fein gehacktes, gut gewürztes und zu einer streichbaren Masse gekochtes Schweinefleisch, das auch als Brotaufschnitt verwendet werden kann.
- **Ris de Veau:** Kalbsbries, die Thymusdrüse des Tieres. Bestandteil z.B. des Ragout Fin.
- **Soufflé:** Luftiger und sehr empfindlicher Auflauf mit viel Eischnee. Es gibt pikante und süße Soufflés.

Französische Restaurants

Die französische Küche **boomt** in der Hauptstadt. „Selten war es in Berlin so leicht, ein gutes Entrecôte zu bekommen“, schreibt der „tip“.

Charlottenburg-Wilmersdorf

- **Aux Delices Normands,** Berliner Str. 49, Tel. 81 14 017. Filiale eines rühri-gen französischen Pâtisseries und Bäckers, dem die Berliner wunderbare Eclairs und andere Köstlichkeiten verdanken. Weitere Läden: Pfalzbürger Str. 76, Tel. 88 62 70 54, Kantstr. 26, Tel. 32 60 54 44, Ihnestr. 29, Tel. 83 22 82 12.
- **Berlin-Sankt Moritz,** Regensburger Str. 7, U „Spichernstraße“, Tel. 23 62 44 70, www.restaurant-sankt-moritz.de, geöffnet Mo–Sa ab 18 Uhr. Französische und mediterrane Gerichte; ein Menü mit begleitendem Wein kostet 48 €. Ein absolutes Schnäppchen, da die Gerichte auch die Gaumen eines Gourmets entzücken.
- **Brel,** Savignyplatz 1, S „Savignyplatz“, Tel. 31 80 00 20, www.cafebrel.de, geöffnet tägl. 10–4 Uhr. Bar und Bistro. Den geschmacklosen Spruch, dass für Tiere jeder Tag Auschwitz ist, sollte man auf dem Weg zum gemütlichen Kaminzimmer besser übersehen (das Lokal ist übrigens kein rein vegetarisches). Ansonsten hat das Brel durchaus seine Qualitäten, die Küche ist bis 2 Uhr morgens geöffnet, und auf der Speisekarte gibt's Zwiebelsuppe für Spätheimkehrer. Der Wirt ist Saarländer, das heißt „Kontaktfranzose“.

● **Diekmann**, Meinekestr. 7, U „Kurfürstendamm“, Tel. 88 33 321, www.diekmann.de, geöffnet Mo–Sa 12–23 Uhr, So 18–23 Uhr, Mo–Fr 12–16 Uhr. Business-Lunch für 11 €. Stilvoll und gut, Zutaten aus dem Umland. Der Wirt Josef Diekmann bezeichnet seine Küche als „neudeutsch mit frankophilem Hauch“, wobei dieser Hauch ziemlich kräftig sein kann.

Die **Diekmann Austernbar** empfängt Berlinbesucher bereits im Hauptbahnhof (Tel. 20 91 19 29).

Weitere Diekmann-Dependancen sind das **Chalet Suisse** und **Diekmann im Weinhaus Hut**. Eine echte Bereicherung für die Berliner Gastrozene.

● **Epoque**, Knesebeckstr. 76, S „Savignyplatz“, Tel. 88 67 73 88, www.restaurant-epoque.de, geöffnet Mo–So ab 18 Uhr. Das kleine Restaurant für 24 Gäste mit seiner französisch-mediterran-deutschen Küche hat die besten Kritiken bekommen, sogar von Gault Millau. Die mit Fisch-Mousse gefüllte Weißwurst ist ein gelungener Wolpertinger, der für die Kreativität Carsten Rosners – Wirt und Koch – spricht. Ein weiterer Beweis: die täglich wechselnde Speisekarte.

● **Gainsbourg**, Savignyplatz 5, S „Savignyplatz“, Tel. 31 37 464, www.gainsbourg.de, geöffnet 17–5 Uhr (Winter), 16–5 Uhr (Sommer). Nennt sich nostalgisch „Bar américain“ und trifft damit genau den Savignyplatz-Zeitgeist, der sich am besten mit „bobo“ (bourgeois und bohémien) beschreiben lässt. Den letzten Drink von über 120, die zur Auswahl stehen,

kann man sich im Sommer nach Sonnenaufgang kredenzen lassen.

● **Garçon**, Fechnerstr. 30, U „Blissestraße“, Tel. 86 39 30 84, www.garcon-cafconc.de, geöffnet tgl. 10–24 Uhr, Mittagstisch Mo–Fr 12–15 Uhr. Boudin (Blutwurst) mit Kartoffel- und Apfelpüree, Gratins und andere deftige Dinge aus der Bistroküche. Wurde vom „tip“ unter die Mittags-Top-10 eingereiht.

● **Le Faubourg** im Hotel Concorde, Augsburg Str. 41, U „Kurfürstendamm“, Tel. 80 09 99 77 00, geöffnet tgl. 11.30–24 Uhr. Die Brasserie befindet sich zwar in einem pompösen Kleihues-Bau, doch der Blick fällt auf eine Tiefgarage, und das Ambiente ist so nüchtern wie das einer Beamtenkantine. Nicht so die Küche, auch wenn sie mit der Gourmetküche des Restaurant 44 auf der gegenüberliegenden Straßenseite nicht konkurrieren kann. Trotzdem, für die Mittagspause ist das Faubourg durchaus empfehlenswert.

● **Le Piaf**, Schloßstr. 60, U „Sophie-Charlotte-Platz“, Tel. 34 22 040, www.le-piaf.de, geöffnet Di–Sa 18–24 Uhr. Ein urfranzösisches kleines Bistro mit einem gut gelaunten Chef, Maître Claude Trendels, der Couscous-Soiréen, Loire-Wochen, Menü Jura, Menü Bordeaux etc. organisiert. Sehr zu empfehlen ist auch die Fischsuppe.

● **Moustache**, Galvanistr. 12, U „Ernst-Reuter-Platz“, Tel. 34 23 094, www.restaurant-moustache.de, geöffnet Mo–Fr 12–14.30 Uhr und 18–23 Uhr, Sa ab 17.30 Uhr. Monsieur Gilles ist Berufsfranzose, und das schon seit 30 Jahren, was beweist, dass er sein

Handwerk versteht. Auf der Speisekarte sind sämtliche Klassiker versammelt: Austern, Muscheln, Schnecken, Blutwurst, Zwiebelsuppe, Coq au Vin, Lammkoteletts und Geflügelleber. Besonders beliebt, wenn auch das Gegenteil von leichter Küche, ist das Cas-soulet im Steintopf mit Ente, Wurst und weißen Bohnen.

● **Paris Bar**, Kantstr. 152, U „Uhlandstraße“, Tel. 31 38 052, geöffnet tgl. 12–2 Uhr. In den 1950er Jahren war die Bar noch eine obskure Lokalität in der Kantstraße. Ende der 1970er änderte sich das dann schlagartig, und sie wurde zum absoluten Szenetreff. Wen die Geschichte der Paris Bar interessiert, der kann das in einer aufwendig gestalteten Dokumentation nachlesen. Jedenfalls ging und geht auch jetzt noch (nachdem sie Konkurs anmelden musste) die internationale Prominenz dort ein und aus. Auf der Karte stehen Lammkoteletts, Austern und andere französische Spezialitäten.

● **Trio**, Klausener Platz 14, U „Richard-Wagner-Platz“, Tel. 32 17 782, www.restaurant-trio.de, geöffnet Di–So 12–24 Uhr, Mittagkarte 12–17 Uhr. Bietet raffiniert zubereitete französische Gerichte, etwa Lammhüfte, gefüllt mit Avocado-Schafskäsecreme.

● **Weinrestaurant Yves Risacher**, Savignyplatz 11, S „Savignyplatz“, Tel. 31 38 697, geöffnet tgl. ab 18 Uhr. Wer die Paris Bar (↗ oben) zu laut und zu prominent findet, ist bei Yves gut aufgehoben. Weine und Essen sind über jeden Zweifel erhaben, die Atmosphäre ist beinahe elsässisch-gemütlich, das Publikum gestanden, aber nicht

Literaturtip

● **Kauderwelsch Französisch kulinarisch**, erschienen im REISE KNOW-HOW Verlag. Wer seine Frankophilie nicht nur beim Essen, sondern schon beim Bestellen ausleben will bzw. wer einfach seine Kenntnisse der französischen Gaumenfreuden erweitern möchte, findet hier das passende Vokabular.

spießig. Auch hier verkehren Promis, aber die etwas weniger zeitgeistigen.

Kreuzberg-Friedrichshain

● **Barcellos – Salon Sucre**, Görlitzer Str. 32a, am Görlitzer Park, U „Schlesisches Tor“, Tel. 61 22 713, www.salon-sucre.de, geöffnet Mai bis Oktober Di–Sa 10–19 Uhr, November bis April Mi–So 10–19 Uhr. Eric Muller, ein Elssässer, macht mit seinen Quiches, Tartes, Tartelettes und Croissants dem KaDeWe mit seinen berühmten Le-Nôtre-Pâtisseries Konkurrenz. Neben-an kann man sich auf dem einzigen Stuhl eines winzigen Frisörsalons von seiner Partnerin Katia Barcellos einen perfekten Haarschnitt verpassen lassen. Kann man einen Nachmittag angenehmer gestalten? O-Ton Eric: „Ich bin Franzose, meine Frau ist Brasilianerin, und zusammen betreiben wir ein Geschäft in Berlin. Dort erleben wir Europa jeden Tag: Es kommen Franzosen mit marokkanischen Wurzeln, Spanier und Italiener vorbei; ich kommuniziere täglich in mindestens drei Sprachen ...“

● **Le Cochon Bourgeois**, Fichtestraße 24, U „Südstern“, Tel. 69 30 101, www.le-cochon.de, geöffnet Mo–Sa 18–1

Uhr. Gehört zu den besten französischen Restaurants der Stadt. Auf blanken Eichenholztischen wird klassische regionale Küche serviert, so z.B. Confit aus Milchschwein mit Bohnenpaché. Am besten, man überlässt die Komposition des Mahls und die Auswahl der Weine dem Inhaber und Küchenchef Hannes Behrmann. Er wird nach den persönlichen Vorlieben fragen und entsprechend vorgehen. Das kann dann so aussehen: als Entrée Ziegenkäse-Mousse mit gebratenen Kartoffeln und Pancheta, als Zwischengang gebratener Wolfsbarsch auf Fenchel mit Sahnerisotto, zum Hauptgang Lammrücken mit Kräuterkruste aus Estragon und Kerbel und zum Dessert Rosmarin-Parfait mit karamellisierten Feigen. Weitere Spezialitäten: Gersten-Pilzfondue und Ochsenchwanzragout, und auch Tauben fliegen einem in den Mund. Einmal in der Woche werden die typisch französischen, von ihm handverlesenen Produkte wie Boudin und Pâté aus französischen Kleinbetrieben angeliefert. Das Lammfleisch hingegen stammt aus Brandenburg, die Flusskrebse aus dem Fläming. Das Cochon geht ins achte Jahr und erfreut sich wachsender Beliebtheit.

- **La Crapule**, Skalitzer Str. 68, U „Schlesisches Tor“, Tel. 69 56 50 10, geöffnet Mo–Fr 11–2 Uhr, Sa/So ab 18 Uhr. Sympathisches kleines Restaurant mit Blick auf die Linie 1. Moderate Preise für so feine Dinge wie baskische Fischsuppe, Flusskrebse oder Wildente. Die Desserts schließen das Ganze würdig ab.
- **Svevo**, Lausitzer Str. 25, U „Görlitzer Bahnhof“, Tel. 61 07 32 16, www.restaurant-svevo.de, geöffnet Mo–Sa 18–23 Uhr. Das Svevo liegt zwar nicht so schön am Ufer wie das Horvath, zählt aber ebenfalls zu den Kreuzberger Spitzenrestaurants. Der Koch Sven Reschke hat sich auf französisch-mediterrane Küche spezialisiert und bietet Menüs für 33–38 € an.

Mitte

- **Bandol sur Mer**, Torstr. 167, S „Oranienburger Straße“, Tel. 67 30 20 51, geöffnet tgl. ab 18 Uhr. Szenetreff mit originellem Design und einwandfreier französischer Küche, die sogar den schwer zufriedenzustellenden „FAZ“-Gastrokritiker Thomas Platt begeistern konnte.
- **Café de France**, Unter den Linden 62–68, S „Unter den Linden“, Tel. 20 64 13 91, www.peugeot-avenue.de, geöffnet Mo–Sa 10–22 Uhr, So und an Feiertagen 10–18 Uhr. Schickes, von Philippe Starck eingerichtetes Café über dem Peugeot-Salon mit seinen futuristischen Karossen. Für den Lunch unter den Linden bietet die Bistrotkarte Klassiker wie Quiche, Zwiebelsuppe, Lammfilet, Pastete und Baguette mit warmem Ziegenkäse, je nach Saison auch Kressesuppe und Löwenzahnsalat.
- **Desbrosses** im Ritz-Carlton, Potsdamer Platz 3, U/S „Potsdamer Platz“, Tel. 33 77 76 400, www.desbrosses.com, geöffnet tgl. 6.30–23.30 Uhr, Businessmenü Mo–Fr 11.30–14 Uhr. Nach Berlin versetzte französische Edelbrasserie aus dem Jahr 1875. Eige-

ne Boulangerie, in der man sich am Wochenende bis 24 Uhr mit frischen Backwaren eindecken kann. Den Sonntag kann man von 12 bis 14 Uhr mit einem Champagner-Brunch inklusive Hummer einläuten. Die einfachere und billigere Version ist ein Croque Monsieur zum Mitnehmen.

● **Entrecôte**, Schützenstr. 5, U „Kochstraße“, am Checkpoint Charlie, Tel. 20 16 54 96, www.entrecote.de, geöffnet Mo–Fr 12–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr. Elegante Bistroküche: Zwiebelsuppe, Fischsuppe, kurz gebratene Steaks, Bœuf Bourignon, Bœuf Stroganoff, Gratin und natürlich Entrecôte für hungrige Mitte-Manager.

● **Fleury**, Weinbergsweg 20, U „Rosenthaler Platz“, Tel. 85 20 056, geöffnet Mo–Fr 8–22 Uhr, Sa/So 10–22 Uhr. Kleines Café mit Verkaufstheke. Serviert zarte, warme Croissants zum Petit Déjeuner und Quiches, Pasteten, Sandwiches, diverse Käsesorten und Salami sowie Weine und Biere zum Lunch und für zwischendurch.

● **Ganymed**, Schiffbauerdamm 5, U/S „Friedrichstraße“, Tel. 28 59 90 46, www.ganymed-brasserie.de, geöffnet tgl. 11.30–1 Uhr. Zu DDR-Zeiten speiste hier Heiner Müller mit seiner Entourage. Nach einer längeren Pause ist das Ganymed im Stil einer französischen Brasserie wieder auferstanden. Ausgezeichnet sind hier z.B. die Elsässer Flammkuchen. Doch hat sich die einmalige Lage am Schiffbauerdamm auch in den Preisen niedergeschlagen.

● **Guy**, Jägerstr. 59/60 beim Gendarmenmarkt, U „Französische Straße“, Tel. 20 94 26 00, www.guy-restau

rant.de, geöffnet Mo–Fr 12–15 Uhr und 18–1 Uhr, Sa 18–1 Uhr. Edelbistro, in dem viel Politprominenz verkehrt. Schöner neoromanischer Innenhof und eine sehr gepflegte Küche. Ungefähr 100 offene Weine. Besser reservieren.

● **Monsieur Toche**, Albrechtstr. 19, U/S „Friedrichstraße“, Tel. 28 87 94 50, geöffnet Mo–Fr 7.30–18 Uhr. Café und Feinkost, mediterrane Küche. Gut zum Frühstück: französisches Omelett, das wie das Fleisch nicht ganz durch ist. Mittags großer Medienrummel, da dpa, Reuters und RTL und auch die französische Botschaft sich gleich um die Ecke befinden. Monsieur Toches Gratins, Quiches und Frikassees gehen dann weg wie warme Wecken.

● **Raphaël**, Auguststr. 53, U „Torstraße“, Tel. 97 00 55 54, www.raphaelwein.de, geöffnet Mo–Fr 17–2 Uhr, Küche 18–24 Uhr. Nennt sich „Pariser Café und Restaurant“. Monsieur Raphael verzichtet auf Chichi und verlässt sich auf die gute Qualität der Produkte. Es gibt Klassiker wie Bœuf Bourignon, gegrilltes Lamm und Ratatouille. Im 200 Jahre alten Keller lagern ausgesuchte Weine. Bietet auch Catering an.

Neukölln

● **Café Jacques**, Maibachufer 8, U „Schönleinstraße“, Tel. 69 41 048, geöffnet Mo–So ab 18 Uhr. Beliebter Treff mit Jugendfotos von Che Guevara an den Wänden. Serviert werden mediterrane Gerichte wie Couscous mit Lamm, Huhn, Merguez und Gemüse, eine fabelhafte Bouillabaisse so-

wie die allerfrischesten Meeresfrüchte. Viele offene Weine. Empfehlenswert, besonders auch das Couscous.

Prenzlauer Berg

● **Albrechts Patisserie**, Rykestraße 39, U „Senefelderplatz“, Tel. 44 01 72 73, www.albrechts-patisserie.de, geöffnet Di-So 10-19 Uhr. Für die Prenzlberg-Franzosen und alle anderen Törtchen- und Éclair-Liebhaber ist Stephanie Albrechts rotweißes kleines Café die Nummer Eins.

● **Chez Maurice**, Bötzowstr. 39, Tram M 4 und M 10, Tel. 42 50 506, geöffnet tgl. 18-24 Uhr. Restaurant mit Feinkostladen, Lunch Di-Sa 12-16 Uhr. Chez Maurice ist eine Institution und wird vom Stadtmagazin „tip“ unter den Top 10 am Abend aufgeführt. Die Blutwurst (Boudin) hat selbst der Kanzlerin geschmeckt. Allerdings wissen wir nicht, ob sie auch die Weinbergsschnecken und die südfranzösische Entenbrust versucht hat, die auch zu Maurices Spezialitäten zählen. Verwendet werden hier ausschließlich Öko-Produkte.

● **Gugelhof**, Knaackstr. 37, U „Eberswalder Straße“, Tel. 44 29 229, www.gugelhof.com, geöffnet tgl. 10-1 Uhr. „Ehrlich“ nennt der süddeutsche Koch und Besitzer seine elsässisch-badische Küche, und dem ist auch so. Das Essen stimmt, und der Service ist gut. Der berühmteste Gast war Bill Clinton als amtierender Präsident der USA.

● **La Muse Gueule**, Sredzikstr. 14, U „Eberswalder Straße“, gegenüber der Kulturbrauerei, Tel. 43 20 65 94, geöffnet tgl. ab 12 Uhr. Der Name bedeutet

„die Muse zetert“, was entstanden ist aus „l’amuse-gueule“ (das Appetit-häppchen). Eine sehr bodenständige Muse ohne großen Extravaganzen, Bistroküche mit den unumgänglichen Quiches, Gratins, Tartes, Pâtés, Rillettes und Käse. Große Auswahl an offenen Weinen aus allen Regionen Frankreichs. Am besten man fängt mit einem Cremat aus dem Jura an. Minimalistisches Styling, dunkles Holz, gelbe Wände und Neon. Wird betrieben von einem deutsch-französischen Trio.

● **La Poulette**, Knaackstr. 32, U „Eberswalder Straße“, Tel. 44 03 80 12, Öffnungszeiten variieren. Dieses „Stück Frankreich“ mit der obligatorischen Markise zeichnet sich vor allem durch seine horrenden Preise aus, so der Kritiker von Radio France Internationale. Doch der Laden brummt.

Tempelhof-Schöneberg

Hier finden sich besonders viele französische Restaurants:

● **La Cocotte**, Vorbergstr. 10, U „Eisenacher Straße“, Tel. 78 95 76 58, www.lacocotte.de, geöffnet tgl. 18-1 Uhr. Kokettes, auf Schmorgerichte spezialisiertes Bistro-Restaurant. Neben diesen gibt’s auch Fischeintöpfe und gelegentlich korsisches Spanferkel mit Ziegenkäse à la Grandmère. Auf der Terrasse steht ein 100-jähriger Mirabellenbaum.

● **Le Croust**, Nollendorfstraße 10, U „Nollendorfplatz“, Tel. 21 57 027, geöffnet Mo-Sa 17-22 Uhr. Ein uriges Stück Frankreich mitten im Bermuda-Dreieck, Nähe Winterfeldtplatz. Betreiber Paul Rochez mit Koch Philippe,

die schon seit 20 Jahren die französische Gastroszene in Berlin bespielen, haben im Frühjahr 2007 die Galerie von Thierry Noir in ihr Bistro/Restaurant/Weinlokal integriert, dessen Wände die stadtbekanntesten schwulstlippigen Köpfe des Malers zieren. Das Croust lockt mit Austern, Fischsuppen, geschmortem Kaninchen, Gratins, Muscheln, Garnelen, Coq au Vin, Confit de Canard etc.

● **Maitre**, Wartburgstr. 41, U „Eisener Straße“, Tel. 77 00 89 39, www.maitre-berlin.de, geöffnet Do–Sa ab 19 Uhr. Abgerundete Menüs zwischen 30 und 50 €, die sich natürlich auch variieren lassen. Ein Beispiel: Biogarnelen und Frühlingskräutersalat, krosser Spanferkelrücken und Limone-Vanille-Küchlein mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott (33 €). Bon appétit! Reservieren empfiehlt sich.

● **Saint Tropez**, Winterfeldstr. 25, U „Nollendorfplatz“, Tel. 21 96 24 01, geöffnet tgl. 18–1 Uhr. Ins Souterrain hinabsteigen, um kulinarische Höhenflüge zu erleben: Louis Laurent kommt aus dem Roussillon und ist „in der Küche seiner Mutter aufgewachsen“. Er hat sich eine Vorliebe für deftige Spezialitäten wie Kutteln à la mode de Caen und Schweinefüße in einer Persillade bewahrt. Aber er kann auch anders. Gelegentlich gibt's auch Froschschinken und Wachteln in einer Brombeer-Cassis-Soße. Ebenfalls sehr empfehlenswert die Fischsuppe, Garnelen oder auch Seeteufel mit Muschelvariationen. Laurents Traum: eine echte escargolade à la provençale, für die er dann zwei- bis dreitausend Schnecken

nach Berlin importieren und präparieren würde. Auf die Stopfleber sollte man lieber verzichten und an die armen Gänse denken.

● **Storch**, Wartburgstr. 54, U „Eisener Straße“, Tel. 78 42 059, www.storch-berlin.de, geöffnet Mo–Sa 18–1 Uhr, Küche bis 23.30 Uhr. Seit 20 Jahren wird an den schönen langen Holztischen die klassische französische Küche serviert: Innereien, Kalbskopf, Spanferkel im Speckmantel, Wildschweinragout, Wachteln und die obligatorische Blutwurst. Der Flammkuchen hingegen ist vom Speisezettel verschwunden, da zu banal. Sehr empfehlenswert ist auch die Bouillabaisse. Den Wein empfiehlt der Wirt. Am Wochenende besser reservieren.

Wedding

● **Bistro-Restaurant du Centre Français**, Müllerstr. 74, U „Rehberg“, Tel. 45 02 22 29, geöffnet tgl. 8–24 Uhr, Küche von 11.30–18 Uhr. Das Lokal, 1998 im Centre Français eröffnet, einem etwas in die Jahre gekommenen Hochhaus, bietet klassische französische Hausmannskost zu moderaten Preisen; so kostet ein Drei-Gänge-Menü gerade mal 15 €. Daneben gibt es elsässische Choucroute-Platten und freitags Couscous. Sonntags gibt es Brunch auf der Terrasse, wenn die Sonne scheint.

Georgien

↗ auch „Russland“.

Die georgische Küche liebt **Fleisch** in allen Variationen: Rind, Schwein, Hammel, Ziege, Hase, Kaninchen und viel Wild. Jede Region hat ihre Spezialitäten, die man aber kaum in Berlin finden wird, wo es nur ganz wenige georgische Restaurants gibt.

Einige Spezialitäten

Die Namen der Gerichte machen in jedem Fall neugierig:

- **Adschapsandali:** ein Auberginengericht.
- **Chatschapuri:** gefülltes Weißbrot, das in der Pfanne oder im Ofen gebacken und anschließend mit Butter bestrichen wird, ein Zwischengericht, das man an Kiosken wie auch in Restaurants findet.
- **Tschachochbili:** Hähnchen in Tomatensoße.
- **Tschurtschchela:** ein Nachtisch aus Nüssen.
- **Zaziw:** Hähnchen mit Walnüssen und Knoblauchzehen.

Georgische Restaurants

Charlottenburg-Wilmersdorf

- **Genazvale,** Windscheidstr. 14, S „Charlottenburg“, Tel. 45 08 60 26, geöffnet tgl. 18–24 Uhr. Besser vom Dekor absehen, dieser ist eine Hinterlassenschaft des italienischen Restau-

rants Borbone. Am besten konzentriert man sich auf die Vorspeisen, die Hauptgerichte sind nicht immer sehr interessant. Guter georgischer Wein.

Mitte

- **Salon Tbilisi,** Rosenthaler Straße 68, U „Rosenthaler Platz“, Tel. 27 58 26 65, www.salon-tbilisi.de, geöffnet Di–So ab 17 Uhr. Bar, Restaurant mit georgischen Spezialitäten, Lounge. Gespielt wird House, Disco, Elektro, Rock, Dancehall und Ska. Zu besonderen Anlässen (Weihnachten) gibt es ein zehngängiges Menü mit viel Gemüse (z.B. mit Walnussschme mit gefüllte Auberginen und Möhren), Teigtaschen mit diversen Füllungen, Fleischspießen etc. Im Salon Tbilisi sind angeblich „alle Georgier“, keine Russen.

Griechenland

↗ auch „Balkanküche“.

Der griechischen Küche wird gewöhnlich keine besonders große Kreativität bescheinigt, sehr zu empfehlen sind jedoch die *mézedes*, Vorspeisen wie etwa die mit Zwiebeln, Reis, Korinthen und getrockneter Minze gefüllten *dolmadákia*.

Einige Spezialitäten

- **Bifteki:** Frikadellen aus Rinderhack.
- **Dolmadakia:** mit Reis, Zwiebeln und Gewürzen gefüllte Weinblätter.
- **Fassolakia:** Salat mit grünen Bohnen, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie.

- **Fava:** gewürztes Püree aus gelben Linsen.
- **Giouvetsi:** Eintopf mit Nudeln und Lammfleisch.
- **Gyros:** Vertikaler Drehspieß mit Schweinefleisch, griechische Variante des Döner Kebab.
- **Moussaká:** ein Auflauf mit geschichteten Auberginen und Hackfleisch.
- **Saganaki:** gebackener Schafskäse.
- **Souvláki:** Fleischspieß.
- **Tsatsiki:** Joghurt mit Knoblauch und Gurken.

Griechische Restaurants

Es gibt in Berlin ungefähr 400 griechische Tavernen im „Akropolis-Stil“ mit bunten Wandmalereien, dem üblichen Hellas-Kitsch und einer nicht besonders einfallsreichen Küche. Das andere Extrem sind die schlichten Weißgetünchten. Richtige Highlights gibt es nicht, aber doch genügend Restaurants mit einem anständigen Essen.

Charlottenburg-Wilmersdorf

- **Ach!NicO!Ach!,** Kurfürstendamm 97, U „Adenauerplatz“, Tel. 32 49 779, www.achnikoach.de, geöffnet tgl. ab 11.30 Uhr. Wer von den alten Griechenlandfans das Terzo Mondo zu links oder zu folkloristisch fand, ging zu Nico, der schon ewig am Ku'damm die Stellung hält. Allerdings kann Nico nicht mit Kosta vom Terzo Mondo konkurrieren, was den Berühmtheitsgrad betrifft. Dafür konnte er sich mehr seiner Küche widmen.
- **Mylos,** Holtzendorffstr. 20, S „Charlottenburg“, Tel. 32 75 669, geöffnet

Mo–Sa ab 16.30 Uhr, So ab 12 Uhr. Klassisch sind die Lammspieße mit Bergkräutern, Pita und Backkartoffeln sowie das Hackfleischsteak mit Feta und Tomaten, aber lecker ist auch das Malakia sto Chrati aus Calamari, Pulpo und Sepia mit Knobi und Kräutern.

- **Pratirio Meze-Bar,** Knesebeckstr. 22, S „Savignyplatz“, Tel. 54 71 09 30, geöffnet Mo–Sa 12–2 Uhr, So 15–24 Uhr. Einrichtungsmäßig das griechische Gegenstück zum spanischen Mar y Sol am Savignyplatz, doch die Mezedes, die man sich am Buffet aussuchen kann, lassen die ästhetischen Bedenken schnell vergessen.

- **Terzo Mondo,** Grolmanstr. 28, S „Savignyplatz“, Tel. 88 15 261, www.terzomondo.de, geöffnet tgl. ab 18 Uhr, Küche bis 2 Uhr. Griechische Taverne mit Montagsbühne, deren Hauptattraktion weder das Essen noch der Wein sind, sondern der Wirt Kostas Papatasiou, bundesweit als der Wirt aus der „Lindenstraße“ bekannt. Berlins Grieche vom Dienst, bei dem die Kiezveteranen mit linker Vergangenheit gut aufgehoben sind.

Kreuzberg

- **Z,** Friesenstr. 12, U „Gneisenaustraße“, Tel. 69 50 39 08, www.z-restaurants.de, geöffnet tgl. 17–1 Uhr. Zum Kennenlernen der griechischen Regionalküchen werden Spezialitäten vom Peloponnes, von Kreta und Zypern vorgestellt. Vegetarier sind hier gut bedient. Übrigens: „Z“ steht weder für „Zaziki“ noch für „Zorbas“, sondern für den Film „Z“ von Costantin Costa-Gavras.

Steglitz

● **Zeus – Modern Times**, Finckensteinallee 62, Bus M11, Tel. 83 30 812, geöffnet Mo–Sa 16–24 Uhr, So 12–24 Uhr. Fisch, Meeresfrüchte, Lamm und alles, was die griechische Küche ausmacht. Keine *nouvelle cuisine*, wie der Name vielleicht suggeriert.

Tempelhof-Schöneberg

● **Nemesis**, Hauptstr. 154, U „Kleistpark“, Tel. 78 11 590, geöffnet tgl. ab 17 Uhr. Auf der Speisekarte findet man neben den Tavernenklassikern auch ausgezeichnetes Lamm, Wild und Fisch.

● **Ousies**, Grunewaldstr. 16, U „Eisenacher Straße“, Tel. 21 67 957, www.ousies.de, geöffnet tgl. ab 17 Uhr. Die Brüder Gortsas warten in ihrer Ouzerie mit einer Riesenauswahl an Mezedes und Spezialitäten wie gebratenen Bohnen, Stifado und Fassolakia auf. Sehr beliebt bei Hellenophilen und solchen, die es werden wollen.

Großbritannien

Das englische **Pub**, schreibt der berühmte amerikanische Küchenchef Anthony Bourdain, war einst eine stolze Festung britischer kulinarischer Tradition in ihrer einfachsten, unlackiertesten Version. Aber was man in England nicht mehr findet, sucht man auch in Berlin vergeblich.

Bis auf einen Fish'n'Chips-Laden in der Yorckstraße 50 in Tempelhof-Schöneberg (Chips mit Malt Vinegar, wie sich das gehört) ist die **englische**

Küche in Berlin nicht vertreten, und man muss bis auf Weiteres auf solche Spezialitäten wie Hammelkeule mit Minzsoße verzichten.

Auch Porridge und Baked Beans auf Toast mit Spiegelei werden nur selten zum **Frühstück** aufgetischt.

Eine etwas populärere, aus der früheren Kolonie Indien übernommene Spezialität ist das **Chutney** aus süßsauren eingelegten Früchten (Mango, grüne Tomaten etc.) als pikante Würze zu Fleisch, Geflügel und auch Eiern.

„Sehr englisch“ bedeutet übrigens „blutig“ in bezug auf **Steaks**.

Indien, Sri Lanka

Die indische Küche ist eine der besten der Welt, allerdings ist sie auch sehr arbeitsintensiv und setzt eine große Erfahrung mit **Gewürzen** voraus. Indische Mädchen haben diese gewöhnlich erst im heiratsfähigen Alter erreicht. Fertige Currypulver-Mischungen sind zum Beispiel verpönt. Deshalb wird ein Inder immer zögern, wenn man ihn nach einem Restaurant mit **authentischem indischen Essen** fragt. Seiner Meinung nach findet man die nur in der Familie, alles Übrige ist nach dem europäischen Geschmack ausgerichtet.

Während die nordindische Küche mit ihren Chutneys unseren Essgewohnheiten eher entspricht, ist die südindische Küche höllisch scharf. Auch die Religion spielt eine Rolle: Für Hindus ist die Kuh, für die Muslime das Schwein tabu.

Einige Spezialitäten

- **Biryani:** Reisgericht mit Fleisch, Gemüse, Gewürzen und Joghurt.
- **Curry:** Ist eigentlich kein Gewürz, sondern ein mit Masala (=Mischung) gewürztes Gericht. Es gibt unendlich viele Varianten, z.B. Fisch-, Lamm- und Gemüse-Curry.
- **Dhal:** Mit Knoblauch, Ingwer und etwas Zitronensaft gewürztes indisches Linsencurry.
- **Chappati:** dünnes Fladenbrot, das ganz frisch am besten schmeckt.
- **Chutney:** Die süßsaure Soße wird in Indien häufig zu der Mahlzeit frisch zubereitet, sie besteht aus Gemüse oder Früchten (Mango, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch), Salz, Zucker, Chili, Ingwer, Kreuzkümmel und Kurkuma.
- **Papadam:** hauchdünner, pikanter Fladen aus Linsenmehl.
- **Tandoori:** indischer Lehmofen zum Backen von Fladenbrot und Braten von Fleisch, das die Nacht davor mariniert wird.

Indische Restaurants

Charlottenburg-Wilmersdorf

- **Namaskar,** Pariser Str. 56/57, U „Spichernstraße“, Tel. 88 68 06 48, www.restaurantnamaskar.de, geöffnet Di-So 12–24 Uhr, Mo/Fr 17–24 Uhr. Gilt als der beste Inder der Stadt, er wurde sogar von Gault Millau mit Punkten bedacht.
- **Satyam,** Goethestraße 5, U „Ernst-Reuter-Platz“, Tel. 31 80 61 11, geöffnet tgl. 11–24 Uhr. Das vegetarische

Restaurant gibt es schon seit 20 Jahren. Im Hinterhof steht ein Shiva-Tempel. Die Besitzerin hat auch ein Reisebüro mit guten Tipps für alle Indien-Reisenden.

- **Tajbengal,** Sigmaringer Str. 36, U „Blissestraße“, Tel. 87 31 207, www.tajbengal.de, geöffnet So–Fr 12–23 Uhr Sa 17–23 Uhr, Mittagkarte 12–16 Uhr, Abendkarte 16–20 Uhr. Serviert bengalische Spezialitäten, gekonnt gewürzt.

Kreuzberg

- **Amar,** Schlesische Str. 9, U „Schlesisches Tor“, Tel. 69 56 66 73, geöffnet So–Do 11.30–1 Uhr, Fr/Sa 12–2 Uhr. Inder mit Tradition und einer reichhaltigen Speisekarte, die von Tandoori- und Grillspezialitäten bis zu diversen Fischgerichten reicht. Allerdings hört man, Service und Speisen seien schon einmal besser gewesen.
- **Nepal Haus,** Gneisenastr. 4, U „Mehringdamm“, Tel. 69 50 80 55, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Das Nepal Haus ist eine Filiale des bereits seit 20 Jahren bestehenden Maharani in Schöneberg. Es bietet eine reiche Auswahl an Fisch-, Huhn- und Lammspezialitäten sowie vegetarische Gerichte auf nepalesische Art.

Mitte

- **Asman,** Ackerstr. 20, U „Rosenthaler Platz“, Tel. 27 90 71 67, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Frisches, gut gewürztes Essen. Neben Hähnchen, Lamm, Ente und Fisch gibt es auch viele vegetarische Gerichte wie Linsencurry, Spinat und Rahmkäse etc.

Prenzlauer Berg

● **Khushi**, Kollwitzstr. 37, U „Senefelderplatz“, Tel. 48 49 37 90/91, www.khushi-berlin.de, geöffnet Mo–Do 12–24 Uhr, Fr/Sa 12–1 Uhr. Sorgfältig zubereitete und 24 Stunden marinierte Tandoori-Gerichte. Wurde vom „tip“ unter die Top Ten für abends erwählt.

Sri-Lankische Restaurants

Kreuzberg-Friedrichshain

● **Chandra Kumari**, Gneisenaustr. 4, U „Gneisenastraße“, Tel. 69 41 203, geöffnet tgl. 12–1 Uhr. Die Küchen Indiens und Sri Lankas unterscheiden sich zwar nicht grundlegend, original sri-lankische Restaurants gibt es aber nur zwei in Berlin. Gemüse und Fleisch sind bio, die stets frisch gemahlene Gewürze wie Kardamom, Koriander, Zimt, Chili, Kümmel und Karapincha kommen aus Sri Lanka.

Prenzlauer Berg

● **Suriya Kanthi**, Knaackstr. 4, U „Eberswalder Straße“, Tel. 44 25 301, geöffnet tgl. 12–1 Uhr, So Brunch. Auch hier werden Bio-Fleisch und landestypische Gewürze verwendet.

Indonesien

↗ auch „Asien allgemein“.

Der Archipel mit seinen 13.000 Inseln hat eine äußerst vielfältige Küche. Bekannt sind die opulenten **Reistafeln**, die alle Kontraste zu einer einzigen geschmacklichen Symphonie vereinen.

Einige Spezialitäten

- **Gado-Gado**: bekanntes Gericht aus blanchiertem Gemüse und in Bananenblättern gekochtem Reis mit süß-saurer Soße aus Palmzucker, Erdnüssen, Tamarinde und Garnelenpaste.
- **Krupuk**: Superleichte, weiße Chips aus Tapioka und Garnelen.
- **Sambal**: Chilipaste.

Indonesische Restaurants

Mitte

- **Samadhi**, Wilhelmstr. 77, U „Mohrenstraße“, Tel. 22 48 88 50, www.samadhi-vegetarian.de, geöffnet Di–Sa 12–15 Uhr und 18–23 Uhr, So 12–23 Uhr. Vegetarische Gerichte, auch aus Vietnam, Thailand und anderen südostasiatischen Ländern.
- **Good Time**, Chausseestraße 1, U „Oranienburger Tor“, Tel. 28 04 60 15, www.goodtime-berlin.de, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Man hat sie, diese gute Zeit, wenn der frisch frittierte Fisch zusammen mit der süß-sauer-scharfen Soße und den anderen Beilagen serviert wird. Sehr raffinierte Küche.
- **Good Time**, Hausvogteiplatz 11a, U „Hausvogteiplatz“, Tel. 20 07 48 71, geöffnet tgl. 12–24 Uhr. Ebenso empfehlenswerter Ableger.

Prenzlauer Berg

● **Rice Queen**, Danziger Str. 13, U „Eberswalder Straße“, Tel. 44 04 58 00, geöffnet tgl. 17–24 Uhr. Originell und preiswert. Neben indonesischen werden auch Spezialitäten aus anderen asiatischen Ländern serviert.

Tempelhof-Schöneberg

- **Blue Ginger**, Innsbrucker Str. 42, U „Rathaus Schöneberg“, Tel. 78 71 54 42, www.blueginger.de, geöffnet Mo–Fr 12–24 Uhr, Sa 17–24 Uhr, So 13–23 Uhr. Spezialität sind Fleischspießchen (Saté) mit Erdnuss-Soja-Soße, besonders empfehlenswert ist das Lamm-saté. Serviert auch andere südostasiatische Köstlichkeiten.
- **Tuk-Tuk**, Großgörschenstr. 2, U „Kleistpark“, Tel. 78 11 588, www.tuk-tuk-berlin.de, geöffnet tgl. 17–24 Uhr. Das wohl älteste indonesische Restaurant in Berlin. Die Speisekarte deckt beinahe alle Regionen ab. Empfehlenswert: die Reistafel für zwei Personen.

Island

Es gibt isländische Delikatessen, die Arni, Restaurantmanager des Sachs, den Gästen nicht zumuten will, z.B. abgesengten und nicht ausgenommenen Schafskopf oder fermentierten Hai, den man mit Schnaps nachspült. Oder milchsauer eingelegten Widderhoden mit Rübenmus ... Ziemlich gewöhnungsbedürftig für einen mitteleuropäischen Magen. Der deutsche Star-koch Vincent Klink unternahm eine Expedition in diese „Grenzbereiche des Kulinarischen“ und spricht von „**infernalischen Delikatessen**“.

Einige Spezialitäten

- **Hardfiskur**: in Island omnipräsenter Stockfisch. Riecht stark, schmeckt aber angeblich unwiderstehlich.

- **Hangikjöt**: geräuchertes, gekochtes Lammfleisch mit Kartoffeln, ein isländisches Festtagsgericht.
- **Rúgbraud**: dunkles Roggenbrot, nicht gebacken, sondern getrocknet.

Isländische Restaurants

Charlottenburg

- **Sachs**, Knesebeckstr. 29, S „Savignyplatz“, Tel. 88 91 08 25, www.sachs-berlin.de, geöffnet tgl. 9–1 Uhr. Arni Siensen lässt gelegentlich isländische Spezialitäten aufs Menü setzen. Das sind vor allem Gerichte mit Fisch und Lammfleisch, unverwechselbare Delikatessen. Auch die isländische Botschaft bestellt hier.

Arni Siensen:

Ein Koffer in Berlin

Arni Siensen ist einer von den 241 ständig in Berlin lebenden Isländern. Er wurde 1966 in Reykjavik geboren, als Enkel einer „schmallippigen deutschen Dame“, die mit zwölf schweinsledernen Koffern und einem isländischen Ehemann nach Island gekommen war. Ihre Geschichten sollten Arnis Schicksal nachhaltig beeinflussen, denn Jahre später stand er mit einem ihrer Koffer auf dem Ostbahnhof, eine Ausbildung an einer **Schweizer Hotelfachschule** hinter und eine Karriere in der Berliner Gastronomie vor sich.

Im Augenblick ist er Restaurantmanager im Berliner **Sachs**, wo er anlässlich der Grünen Woche eine isländische Woche mit „utopisch frischem“ isländischen Fisch und Lamm organisiert.

P.S.: Als er seinen deutschen Freund heiratete, kamen die restlichen Koffer der Oma, mit Geschenken gefüllt, nach Berlin zurück.