



Berlin ist ein Gesamtkunstwerk

Mit ihrer Größe und dem Versprechen eines unkonventionellen Lebensstils lockt Berlin viele Kreative und junge Leute aus ganz Europa an. Natürlich ist Deutschlands lebendigste Stadt auch eine kulinarische Entdeckungsreise wert.

TEXT: Bianca Gusenbauer



Zu den Zierden Deutschlands gehören seine Städte. Unter ihnen ist Berlin weder die älteste noch die schönste. Unerreicht aber ist seine Lebendigkeit“, hat der ehemalige Bürgermeister Berlins und Bundespräsident Richard von Weizsäcker einmal treffend die deutsche Hauptstadt beschrieben. Wer zum ersten Mal nach Berlin kommt, wird nicht von der opulenten Schönheit, sondern vom Lebensgefühl und der internationalen Bevölkerung dieser Stadt überrascht sein. Aber auch die so unterschiedlichen Stadtteile, die ständigen Veränderungen und das gesamte Erscheinungsbild der Bundeshauptstadt bringen BesucherInnen zum Staunen.

In der Kunst- und Kreativszene gehört es zum guten Ton, zumindest ein Naheverhältnis zu Berlin zu pflegen, die Stadt als Dependence in der Signatur oder im Lebenslauf anführen zu können, wenigstens ein paar Wochen hier gelebt zu haben. Berlin ist seit dem Mauerfall zum Inbegriff von Coolness geworden, eine spannende Spielwiese für StadtsoziologInnen und -planerInnen, und sie wird von keiner anderen europäischen Stadt in puncto „Hippness“ erreicht. Hier schaffen die BewohnerInnen die Trends.

ALLE MÖGLICHEN GEGENSÄTZE

Mit einer Fläche von 892 km² (Wien im Vergleich: 414,87 km²) und rund 3,5 Millionen EinwohnerInnen ist Berlin die größte deutsche Gemeinde. Sie ist in zwölf Bezirke unterteilt, nur ein historisch gewachsenes Stadtzentrum sucht man hier aufgrund der Geschichte vergebens. Inoffiziell ist es der „Alex“, wie der Alexanderplatz im Volksmund genannt wird. Er ist einer der Verkehrsknotenpunkte im Stadtzentrum. Von dort geht man „Unter den Linden“ bis zum Brandenburger Tor. Nordwestlich des Tores und rund um das alte Reichstagsgebäude wurde nach dem Mauerfall ein imposantes Regierungsviertel geschaffen, aufgeräumt >>

So kocht Berlin – Königsberger Klopse

2013 wurden dem amerikanischen Expräsidenten Obama bei einem Berliner Staatsdiner Königsberger Klopse edel verfeinert serviert. Besucht man diverse deutsche Kochforen, dann wird schnell klar, dass den Deutschen bei diesem Gericht nicht zum Spaß ist. Denn die Klopse sind Kult und gelten als bekanntestes Regionalgericht Deutschlands, für das unzählige verschiedene Varianten existieren. Die Basis ist immer Faschiertes mit Sardellen, das zu tischtennisballgroßen Bällchen geformt und in einer aromatischen Mehlsauce mit Kapern serviert wird. Zu viele Experimente, so wird in den Kommentaren der Kochforen klar, sind nicht erwünscht.

Zutaten für 4–6 Personen:

Für die Klopse: 500 g gemischtes Faschiertes vom Schwein, Rind oder Kalb, 1 Zwiebel, geschält und gerieben, 10 Stück Sardellen, fein gehackt, 1 EL Petersilie, fein gehackt, 2 altbackene Semmeln, mit 150 ml Milch eingeweicht, 4–6 EL Semmelbrösel, 2 Eier, Salz, frisch gemahlener Pfeffer und Muskatnuss

Für die Suppe: 1 Liter Wasser, je 3 Lorbeerblätter, Piment, Pfefferkörner, 1 TL Salz

Für die Sauce: 3 EL Butter oder Öl, 1 Zwiebel, kleinwürfelig geschnitten, 1/2 TL Kristallzucker, 2 EL Mehl, 0,4 Liter Suppe von den Klopsen, etwas Zitronenzeste und -saft, 2–3 EL kleine Kapernbeeren, grob gehackt, 1/8 Liter Schlagobers, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1–2 EL fein gehackte Petersilie, 4 Zitronenscheiben ohne Kerne

Zubereitung:

- **Für die Klopse** Semmel gut ausdrücken und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut vermengen. 10 Minuten ruhen lassen.
- Inzwischen **für die Suppe** Wasser mit den Gewürzen aufkochen und leicht köcheln lassen.
- Mit feuchten Händen circa tischtennisballgroße Klopse formen und für 10 Minuten in der Suppe garen lassen. Danach in eine Schüssel geben und zudecken.
- **Für die Sauce** in einem Topf Butter erhitzen und Zwiebel glasig anbraten. Dann Zucker kurz mitbraten und auch das Mehl dazugeben. Kurz anschwitzen lassen, mit Suppe aufgießen und einkochen lassen. Gewürze und Kapern dazugeben.
- Sobald die Sauce eingedickt und abgeschmeckt ist, Schlagobers in einer Tasse mit etwas Suppe anwärmen und unter die Sauce mengen. Nicht mehr aufkochen lassen.
- Zitronenscheiben, Petersilie und Klopse in die Sauce geben und warm mit Salzkartoffeln servieren.

„Das Angebot an Restaurants mit europäischen und asiatischen Gerichten ist groß.“

>> und modern. In anderen Stadtteilen, wie rund um das berühmt-berüchtigte „Kotti“ – das Kottbusser Tor – in Kreuzberg, ist von Politik-Chic nur wenig zu sehen. Hier grüßt der Berliner Alltag mit funktionaler Bausubstanz und Graffiti. Im alten Ostberlin rund um den Prenzlauer Berg sind die hübschen Wohngegenden heiß begehrt.

CURRYWURST UND KEBAP

Berlin ist eine spannende Insel mitten in Deutschland, die Zeitgeschichte ist an jeder Ecke präsent. Die Stadt wirkt jugendlich und erwacht im Frühling so richtig zum Leben, wenn auf den großzügigen Gehsteigen die Schanigärten öffnen und die BerlinerInnen bei Kaffee und Kuchen dem Wetter trotzen. Da auch Essen kreativ und zeitgeistig ist, spielt



1



2



3

Lokaltipps: Hip essen und trinken in Berlin

Beim Essen lässt sich das „Gesamtkunstwerk Berlin“ genussvoll beobachten und entdecken. Aufgrund der Größe der Stadt macht es durchaus Sinn, sich Restaurants strategisch auszusuchen und vorab zu reservieren.

Mundvoll Berlin

Traditionelle Küche, modern interpretiert, und hervorragende Königsberger Klopse, aber auch die anderen regional inspirierten Speisen und Zutaten sind sehr gelungen. Kreuzberg, Waldemarstraße 48, 10997 Berlin, www.mundvoll-berlin.de

1 Herz & Niere

Ein feines Speiselokal, das moderne deutsche Küche und neu interpretierte Klassiker gelungen auf den Tisch bringt. Der Name ist Programm, denn anstatt nur Edelteile zu verkochen, werden ganze Tiere verarbeitet. Aber auch VegetarierInnen sind willkommen, das Gemüse stammt teilweise vom eigenen Acker. Kreuzberg, Fichtestraße 31, 10967 Berlin, www.herzundniere.berlin

2 Fräulein Fiona

Hier kocht Fräulein Fiona paneuropäische Küche in ihrem hübschen Restaurant und serviert deutsche Weine vorwiegend von Winzerinnen. Charlottenburg, Fritschestraße 48, 10627 Berlin, www.fraeulein-fiona.de

3 Café Anna Blume

Süße Institution seit über zehn Jahren, wo es täglich frisch gebackene Kuchen und Torten gibt. Prenzlauer Berg, Kollwitzstraße 83, 10435 Berlin, www.cafe-anna-blume.de

Daluma

Neues Powerfood mit hervorragendem Kaffee! Mitte, Weinbergsweg 3, 10119 Berlin, www.daluma.de

natürlich das kulinarische Angebot in Berlin ebenfalls alle Stücke. Die traditionelle Berliner Küche ist schlicht und deftig, mit Fokus auf Sättigung, geprägt durch wenig aufwendige Zubereitungsarten und Gewürze. Typische Zutaten für diese Küche sind Fleisch und Wurst sowie Kartoffeln und Kraut. Klassiker sind die Currywurst, Königsberger Klopse, gepökeltes Eisbein (Stelze) oder auch Buletten (faschierte Laibchen). Zu trinken gibt es die Berliner Weiße, bei der ein Weizenbier mit Milchsäurebakterien angesäuert und mit einem Schuss Waldmeister- beziehungsweise Himbeersirup in einer Weißbierschale mit einem Strohhalme als Damengetränk serviert wird.

Tatsächlich spielt die traditionelle Berliner Küche kaum eine Rolle in der Gastronomie,

denn die BerlinerInnen scheinen mehr Interesse an Einflüssen von außerhalb zu haben. Daher ist auch das Angebot an Restaurants mit paneuropäischen und panasiatischen Gerichten sehr groß und gut. Gutbürgerliche Wirtschaftshäuser gibt es nicht. Die unterschiedlichen Restaurants spiegeln die Zuwandererströme aus den Bundesländern, aber auch aus dem Ausland wider, und so wird Berlin auch als die Wiege des Dönerkebaps in Deutschland gesehen. Außerdem werden neue kulinarische Trendkonzepte in Berlin rasch ausprobiert. So gibt es hier vergleichsweise mehr vegane, Paleo- oder Superfood-orientierte Lokale als in anderen Städten. Dazu trägt Mann in Berlin derzeit einen Rauschbart und enge Stretchjeans und Frau große Brillenfassungen und lange, wallende Röcke. ❖



Sasaya

Mein liebstes japanisches Restaurant in Berlin seit einem Jahrzehnt. Prenzlauer Berg, Lychenerstraße 50, 10437 Berlin, www.sasaya-berlin.de

4 Fam Dang

Ein vietnamesisches Restaurant mit spannenden Vorspeisen und guten Suppen. Mitte, Torstraße 125, 10119 Berlin, www.famdang.de

Rausch

Nur ums Eck vom Gendarmenmarkt lohnt sich eine süße Pause im Traditionshaus „Rausch“. Im ersten Stock erliegt jede bzw. jeder den schokoladigen Versuchungen. Charlottenstraße 60, 10117 Berlin, www.rausch.de



Cordobar

Eine österreichisch-deutsche Koproduktion ist diese Weinbar, die neben exquisiten Tapas eine hervorragende Auswahl an deutschen Weinen hat. Für alle WeinliebhaberInnen mit ausreichend Kleingeld Pflichtprogramm. Mitte, Große Hamburger Straße 32, 10115 Berlin, www.cordobar.net

5 Konnopke

Die Currywurst-Institution in Berlin, zu der TouristInnen und Einheimische gleichermaßen pilgern. Pankow, Schönhauser Allee 44B, 10435 Berlin, www.konnopke-imbiss.de



6 Markthalle 9

Von Donnerstag bis Samstag lässt sich hier das urbane, junge Leben in der schönen Markthalle gut beobachten und miterleben. Selbst wenn man nichts kauft, ist dies ein guter Ort für ein unkompliziertes Frühstück mit Lebens- und Marktgefühl. Kreuzberg, Eisenbahnstr. 42/42, 10997 Berlin, www.markthalleneun.de