

KIEZKÜCHE

// KREUZBERG & NEUKÖLLN





HALLO ZUSAMMEN!

Kreuzberg und Neukölln sind die beiden buntesten Viertel in Berlin. Sie sind Auffangbecken und Schmelztiegel für Menschen aus aller Welt. Nirgendwo ist Deutschland internationaler, offengeistiger und dynamischer als hier. Wenn ich mit meinem Skateboard durch die Straßen fahre, werde ich an jeder Ecke gefüttert mit immer neuen Ideen, Anregungen und Herausforderungen. Das Leben steht hier nie still. Für mich ist das ein großes Glück.

Dazu gehört auch das breite Angebot an gutem Essen und Trinken. In den Restaurants, Cafés und Bars dieser Viertel kann man die ganze Welt schmecken. Und es entstehen immer wieder ganz eigene Rezepte und Konzepte, die es so nur hier gibt.

Als ich vor einigen Jahren herzog, hatte ich eine lange Reise hinter mir. Ich habe meine Ausbildung in einer gutbürgerlichen Schnitzelbude in Ostwestfalen gemacht. Danach habe ich mich durch verschiedene Sterneküchen in Deutschland, Spanien und England gekocht. Nach meinem Aufenthalt in London war Berlin die einzige wahre Option in Deutschland. Und Kreuzberg wurde mein neues Zuhause.

In diesem Buch sind einige meiner Lieblingsgerichte und -drinks vereint, die ich hier in Kreuzberg und Neukölln gefunden und neu interpretiert habe. Entstanden ist so eine wilde Mischung, die einen guten Überblick über die kulinarische Vielseitigkeit dieser Kieze zeigt. Wenn ich auf Reisen bin und Heimweh bekomme, koche ich mich mit diesen Rezepten zurück nach Kreuzberg. Ich wünsche Euch viel Spaß beim Stöbern und Nachkochen, beim Eintauchen und Ausprobieren. Und wenn ihr mal in Kreuzberg seid, schaut doch mal vorbei. Ihr findet mich gewiss an irgendeinem Tresen.

CHEERS,
EUER TOM



SUPERFOOD-GRANOLA

SELBSTGEMACHTES KNUSPERMÜSLI MIT JOGHURT UND FRÜCHTEN

In den USA gehört Granola seit den 80er-Jahren zu den beliebtesten Frühstücksgerichten des Landes. Auch bei uns wird das selbstgemachte Müsli immer populärer. Im Gegensatz zum industriell hergestellten Knuspermüsli, wird bei der Herstellung von Granola auf Kristallzucker verzichtet und dafür mit Honig und Gewürzen wie Zimt die nussige Note des Müsli verfeinert. Neben gesunden Kernen sowie Nüssen sorgen Superfood-Früchte wie Goji-Beeren für einen energiereichen Start in den Tag.

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR 500 GRAMM GRANOLA

200 *gramm* HAFERFLOCKEN,
KERNIG

100 *gramm* HONIG

80 *gramm* NÜSSE

[GEHACKT & GERÖSTET]

80 *gramm* PINIENKERNE, SONNEN-
BLUMENKERNE, KURBISKERNE
[GEMISCHT]

OLIVENÖL

[AM BESTEN KALAMATA]

etwas SALZ

etwas ZIMT

FÜR DEN JOGHURT UND DIE FRÜCHTE

1 *kg* GRIECHISCHER JOGHURT

etwas OLIVENÖL

FRÜCHTE JE } 600 *gramm*
NACH SAISON

100 *gramm* GOJI-BEEREN

1 *Bund* BRONZEFENCHEL

[ALTERNATIV ZITRONENVERBENE]

1 *Bund* FRISCHE MINZE

Die Haferflocken zusammen mit den Nüssen, etwas Salz und Zimt in eine Schüssel geben und vermengen. Den Honig etwas erwärmen und zusammen mit dem Olivenöl zu den Getreideflocken hinzugeben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, das Granola darauf geben und im vorgeheizten Ofen bei 185°C (Heißluft) rund 20 Minuten rösten. Danach alles abkühlen lassen. NICHT WUNDERN: Das Granola wird erst fest, wenn es auskühlt ist.

Den Griechischen Joghurt mit einem kleinen Schuss Olivenöl verrühren und in Portionsschalen füllen. Anschließend die Früchte waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Bronzefenchel und die Minze waschen, trockenschütteln und in kleine Stücke zupfen.

Die vorbereiteten Früchte über den Joghurt verteilen und mit dem Granola und den Goji-Beeren bestreuen.

Zum Schluss mit der Minze und dem Bronzefenchel ausgarnieren.

CAFÉ Eliza

NOSTALGISCHES

KIEZWOHNZIMMER

DAS GEMÜTLICHE CAFÉ VON ANNE HINKEL IN DER RUHIGEN SORAUER STRASSE IST KIEZWOHNZIMMER UND LIEBLINGSORT FÜR NOSTALGISCHE EINRICHTUNGSSTÜCKE UND BESONDEREN SCHNICK-SCHNACK. SEIT VIELEN JAHREN SAMMELT DIE GELERNE DEKORATEURIN AUF FLOHMÄRK- TEN ALTE MÖBEL UND ACCESSOIRES. ALS DIESE IN DER EIGENEN WOHNUNG KAUM NOCH PLATZ FINDEN, ENTSTEHT DIE IDEE EINES EIGENEN LADENS.



Neben Liebhaberstücken sollte es auch Kuchen und Snacks geben. Mit Kochen und Backen hatte Anne ursprünglich allerdings nicht viel am Hut und spannte deshalb vorerst ihre Schwiegermama ein. Klassiker wie Apfel- und Käsekuchen wurden von ihr zubereitet und sind auch heute noch regelmäßige Bestandteile der Vitrine unter der Theke. „Wir wollten keine neumodischen Angeber-Törtchen, sondern bodenständige Kuchen, die viele mögen“, erzählt Anne, die inzwischen täglich und mit viel Spaß selbst backt. Neben den beliebten Klassikern gibt es aber auch neue Kreationen wie White Chocolate Blueberry Cheesecake oder Carrot Cake.

Annes Philosophie passt auch zum Rest des schönen Cafés, denn hier ist nichts aufgesetzt, bewusst hip oder auf Retro gestylt. Alles versprüht einen ehrlichen Charme von vergangenen Zeiten. So kommt es auch, dass man sich wie in einem früheren Wohnzimmer fühlt, wenn man in einem der Schaukelsessel oder alten Stühle sitzt und die entspannte Atmosphäre genießt. Auch ein Besuch zum Frühstück lohnt sich: neben hausgemachten Müllis gibt es belegte Bagel, vegane Panini und Focaccias, außerdem Croissants und Hamburger Franzbrötchen.



Imkern

ÜBER DEN DÄCHERN VON KREUZBERG

IN KEINER ANDEREN DEUTSCHEN STADT GIBT ES SO VIELE HOBBY-IMKER WIE IN BERLIN. PHILIPP IST EINER VON IHNEN. SEIN HONIG IST EIN HOCHGENUSS – UND EIN VERKAUFSRENNER.

Vor drei Jahren fing Philipp mit dem Imkern an. Zunächst mit einem Bienenvolk, um sich langsam an die Aufgabe heranzutasten. Mittlerweile hat der 30-jährige fast 20 Bienenvölker und gehört damit zu den größten Hobby-Imkern Berlins. „Eigentlich ist Imkern ein klassischer Rentnersport. Aber in den letzten Jahren haben sich immer mehr junge Leute dem Thema gewidmet. In Kreuzberg ist die Dichte an Hobby-Imkern besonders hoch“, sagt Philipp.

Der Honig aus Berlin genießt einen besonders guten Ruf. In den Waldflächen, Parks und Gärten der Stadt gibt es aktuell rund 416.000 Bäume, davon etwa 80.000 Linden. In Berlin leben 3.000 Bienenvölker, die von mehr als 1.000 Imkern betreut werden. Die Vielfalt von Blumen und Bäumen in der Stadt verleiht dem Nektar ein besonders intensives Aroma, die sich vor allem aus Linde, Wilder Wein, Kirsche, Buchweizen,

Götterbaum und Akazie zusammensetzt. „Um was für einen Honig es sich dabei genau handelt, lässt sich später meist nicht genau bestimmen, sondern nur die Jahreszeit“, sagt Philipp. Seine Bienenvölker hat er auf einer wunderschön begrünten Dachterrasse in Kreuzberg und in Treuenbrietzen in Brandenburg, wo das Angebot an Pflanzen noch größer ist als in der Stadt. Den Honig – jedes Bienenvolk produziert bis zu 50 Kilogramm Honig im Jahr – verkauft der gelernte Koch an auserwählte Restaurants und Anbieter in Berlin und Umgebung.

„Imkern ist harte Arbeit und hat viel mit Verantwortung zu tun“, sagt Philipp. Neben der Handarbeit an den Bienen müssen sich Imker auch um den Verkauf kümmern und sich mit den Regeln der Natur vertraut machen. „Aber es ist auch eines der schönsten Hobbies der Welt. Und man tut etwas Gutes“, sagt Philipp.



MODERS MANAKISH

SYRISCHE PIZZA IN VIER VARIATIONEN

Manakish ist ein traditionelles Gericht der Levante, zu der Syrien, Libanon, Israel, Palästina und Jordanien gehören. In einem Steinofen gebacken, werden die runden Fladenbrote zum Frühstück oder Mittagessen serviert. Ähnlich wie eine Pizza, werden sie vorher in Stücke geschnitten oder gefaltet.

Bei einem Communitytreffen des Vereins „Über den Tellerrand kochen“ haben wir Moder aus Syrien kennengelernt. 2014 ist er von Aleppo nach Deutschland gekommen. In Kochkursen zeigt er seinen Gästen, wie ein authentisches syrisches Menü zubereitet wird und macht sie mit den Geschmäckern und Gewürzen seiner Heimat vertraut.

ZUTATEN FÜR 8-10 MANAKISHS

- 1 Glas MILCH
- 1 Würfel FRISCHE HEFE
- 1,5 Gläser MEHL
- 1/4 Glas PFLANZENÖL
- 1 EL ZUCKER
- 1 TL SALZ

* ERHÄLTICH IM TÜRKISCHEN LEBENS-
MITTELHANDEL

Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Dann die Hefe in eine Schüssel bröckeln und die warme Milch darauf geben. Mit den Händen oder einem Schneebesen beides gut vermischen und danach 10 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit das Mehl, das Öl, den Zucker und das Salz dazugeben. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig darauf so lange kneten, bis er geschmeidig ist. Anschließend den Teig zu 8 bis 10 Kugeln formen und diese mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Manakishs 15 bis 20 Minuten bei 200°C backen.

Für den Belag

VARIANTE 1 // MANAKISH MIT ZATAR: Zatar* (Gewürzmischung mit Thymian, Sesam und Salz), klein gehackte Tomaten und etwas Olivenöl zum darüber geben

VARIANTE 2 // MANAKISH MIT SUCUK: Sucuk* (pikante Knoblauchwurst), klein gehackte Tomaten, Pizzakäse (gerieben) und etwas Olivenöl zum darüber geben

VARIANTE 3 // MANAKISH MIT HALLOUMI-KÄSE: Halloumi-Käse, grüne oder schwarze Oliven, eingelegte Rote Beete (erhältlich im türkischen Einkaufsmarkt), etwas Salz und Olivenöl zum darüber geben

VARIANTE 4 // MANAKISH MIT CHILI UND SESAM: scharfe Chilipaste (z.B. Harissa), Sesam (am besten schwarzer Sesam), klein gehackte Tomaten, etwas Salz und Olivenöl zum darüber geben





RED VELVET CAKE

ROTER SAMTKUCHEN IM FROSTING-MANTEL

Eine chemische Reaktion der angenehmeren Art kommt durch das Aufeinandertreffen von Kakao und Buttermilch zustande. Dem aus der Südstaatenküche stammenden unverschämt leckeren Kuchen wird dadurch seine markante rote Farbe verliehen. Wem der geschichtete Kuchen zu aufwendig ist, backt aus dem Teig einfach Muffins und verziert sie mit der Frostingcreme.



ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

250 **gramm** MEHL 
2 **Messerspitzen** SALZ
1 **TL** BACKPULVER
20 **gramm** KAKAOPULVER
2 **VANILLESCHOTEN** 
120 **gramm** WEICHE BUTTER
250 **gramm** ZUCKER
2 **Bio-EIER** [ZIMMERTEMPORATUR]
250 **ml** BUTTERMILCH
2 **EL** LEBENSMITTELFARBE
1 **TL** HIMBEERESSIG

FÜR DAS FROSTING

250 **gramm** FRISCHKÄSE
250 **gramm** MASCARPONE
50 **gramm** PUDERZUCKER
400 **ml** SCHLAGSAHNE

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Boden und den Rand einer Springform (27-28cm Ø) mit etwas Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, dann das Salz, Backpulver und Kakaaupulver dazu mischen.

Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. In eine zweite Schüssel die weiche Butter und das Vanillemark geben und mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Den Zucker nach und nach mit einrieseln lassen. Erst wenn die Masse schön cremig ist, können die Eier nacheinander langsam eingearbeitet werden. Anschließend die Buttermilch und die rote Lebensmittelfarbe in eine Schüssel geben und vermischen. Dann nach und nach im Wechsel die Kakao-Mehl-Mischung und die Buttermilch-Mischung zur Butter-Ei-Mischung hinzufügen und zum Schluss den Himbeeressig dazugeben.

Den Teig in die Backform geben und im Ofen 40 bis 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit einem Zahnstocher oder Holzspieß testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Nach dem Backen den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem großen Messer horizontal in drei gleich dicke Bodenschichten teilen.

Für das Frosting den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät glatt rühren. Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone, das Vanillemark und den Puderzucker hinzugeben und alles gut verrühren. Danach die Schlagsahne langsam hinzugeben und weiterrühren. Wenn die gesamte Sahne in der Schüssel ist, das Frosting auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Creme sollte dick genug zum Verstreichen sein und nicht verlaufen können.

Die erste Schicht des Bodens mit einer Schicht des Frostings bestreichen. Anschließend die zweite Schicht des Bodens darüber legen und auch diese mit dem Frosting bestreichen. Darauf folgt der letzte Boden. Mit dem restlichen Frosting zum Abschluss den gesamten Kuchen von allen Seiten bestreichen.





MMAAH

KOREANISCHES STREET FOOD *de luxe*

Die beiden Brüder Sebastian und Andreas Lechle kommen eigentlich aus München, ihre halbe Kindheit haben sie aber in Südkorea verbracht. Ihre Mutter ist Koreanerin, der Vater Ur-Bayer. Als sie vor ein paar Jahren nach Berlin kamen, war gutes koreanisches Essen hier schwer zu finden. Um wieder in den Genuss der authentischen Gerichte zu kommen, die sie vor allem von ihrer Tante und ihrer Oma kennen, stellten sie sich selbst an den Herd und versuchten sich an Barbecue und traditionellen Speisen. 2013 war die Zeit dann reif für einen eigenen Imbiss: Am Columbiadamm in Neukölln kauften sie eine alte Würstchenbude und bauten sie um. „Den Würstgeist mussten wir ihr erst einmal austreiben“, erinnert sich Sebastian und lacht. Das ist den Brüdern schnell gelungen. Statt deutscher Wurst gibt es jetzt koreanisches Gourmetessen im Imbissformat. Auf der Karte stehen Bulgog, was so viel wie „Feuerfleisch“ heißt und in Korea ein Festtagsessen ist. Rindfleisch oder Hähnchen wird dafür 24 Stunden in selbstgemachten Saucen eingelegt, die mit verschiedenen Gewürzen und geliebtem Obst verfeinert werden. Danach wird

das Fleisch auf einer heißen Platte gegrillt. Eine scharfe Variante gibt es auch: Hotgogi. Außerdem gehören Mandu, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, zum Menü. Zu allen Gerichten gibt es Reis oder knusprige Kartoffelscheiben mit Salat. Statt alle Speisen einzeln zu servieren, kommt bei Andreas und Sebastian alles zusammen auf den Teller:

SO HABEN WIR DIE GERICHTE AUF STREET FOOD GEMÜNZT – UNSERE ANTWORT AUF BURGER UND CHINA-IMBISS

Alle verwendeten Zutaten importieren die beiden Brüder aus Korea. Nur so klappt es mit dem authentischen Geschmack, sagen sie. Ein eigenes Getränk wurde auch schon entwickelt: ein selbstgemachter Eistee mit Yuza Mandarine, Grüner Pflaume und Ingwer. Außerdem haben sich die umtriebigen Brüder am Kleihluf ihr Traum vom eigenen kleinen Restaurant erfüllt. Und damit noch nicht genug: Anfang 2016 wird sogar noch ein neuer Ableger am Nollendorfplatz in Schöneberg eröffnet.

COCOLO RAMEN



RAMEN

((Japanische Nudelsuppe mit verschiedenen...))

MIT SEINEN BELIEBTEN RAMEN-BARS HAT DAS COCOLO RAMEN DIE TRADITIONELLEN JAPANISCHEN NUDELSUPPEN IN DIE HAUPTSTADT GEBRACHT. VOR EINIGEN JAHREN FING ALLES AN – ALS STREET FOOD HIERZULANDE NOCH EIN FREMDWORT WAR. MIT EINEM SELBSTGEBAUTEN YATAI, EINEM MOBILEN RAMEN-STAND, VERSORGT OLIVER PRESTEL WÄHREND SEINES DESIGN-STUDIUMS HUNGRIGE PARTYMÄULER. WEIL DIE SUPPEN SO GUT ANKAMEN, FOLGTE BALD DARAUF DAS ERSTE EIGENE RESTAURANT.

Die erste Ramen-Bar in Mitte war seit ihrer Eröffnung so hoffnungslos überfüllt, dass wenige Jahre später ein zweiter Standort am schönen Paul-Lincke-Ufer in Kreuzberg her musste. Bei gutem Wetter bieten die Tische draußen ein lauschiges Plätzchen am Kanal, im Winter lässt es sich zwischen unverputzten Backsteinwänden wunderbar aufwärmen. Auf der Karte stehen die Nudelsuppen in sieben verschiedenen Varianten – zum Beispiel mit scharfem Hackfleisch, geräuchertem Huhn, süßem Schweinebauch oder vegetarisch mit Gemüse und Ei. Alle Suppen werden mit der gleichen Basisbrühe gekocht und dann mit einer von drei klassischen Soßen (Miso, Shoyu oder Shio) verfeinert. Neben den Ramen-Suppen gibt es auch Vorspeisen wie Gyozas, Wantans oder süßen Schweinebauch und wechselnde Mittagsgerichte,

meist Dons – Reisschalen mit eingelegtem Gemüse oder Fleisch. Das Essen kommt aus der offenen Küche und wird frisch zubereitet in handgetöpften Schalen oder auf Tellern serviert. Für den authentischen Geschmack des Essens, das ganz bewusst nicht dem europäischen Gaumen angepasst wurde, sorgt der japanische Küchenchef und Restaurantleiter Yosuke Sumida. „Bei uns wird alles selbstgemacht – nur so wissen wir, was in unseren Suppen drin ist“, sagt er. Das ist jedoch nicht selbstverständlich, denn außerhalb von seiner Heimat werden in vielen Ramen-yas, wie die Ramen-Bars traditionell heißen, Instantnudeln verwendet. Im Cocolo Ramen werden die Weizennudeln dagegen von Hand und mit viel Herzblut frisch hergestellt. Daher kommt auch der Name des Restaurants: denn Cocolo bedeutet Herz auf Japanisch.

FUßBALL, BIER & Schnittchen



IN DER NEUKÖLLNER ASTRA STUBE GIBT ES NICHT NUR GUT GEKÜHLTES BIER UND SELBSTGEBRANNTES SCHNÄPSE, SONDERN AUCH EINE BESONDERE HALBZEIT-VERPFLEGERUNG.

Die [ASTRA STUBE] in der Weichselstraße ist ein Stück St. Pauli in Neukölln. Neben unzähligen Trikots, Schals und Wimpeln hat es sogar ein Sitz aus dem Millerntor-Stadion an die Wand der urgemütlichen Kneipe geschafft. Hier treffen sich nicht nur Fans des FC St. Pauli, sondern auch andere Fußballbegeisterte und all diejenigen, die sich in entspannter Atmosphäre ein paar kühle Knollen oder etwas Hochprozentiges genehmigen wollen. Zu Essen gibt es hier nichts – außer Flüssignahrung. Dafür begeistern die Betreiber ihre Gäste aber mit einem ganz besonderen Angebot während der Halbzeitpausen: zur Stärkung werden dann kostenlose Schnittchen gereicht.

Nicht nur für Fans des eigenen Heimatvereins ist die Trinkstube ein fester Anlaufpunkt. Besuche von Anhängern aller anderen Clubs sind ausdrücklich erwünscht.

Das ist nicht verwunderlich, denn Toleranz gehört zu den wichtigsten Werten, für die der Verein FC St. Pauli seit seiner Gründung steht. Dass diese nicht nur am Millerntor, sondern ebenso in Neukölln gelebt werden, wird auch an den Statements an den Wänden gegen Rassismus und Homophobie deutlich.

Neben der Bundesliga, Champions League und Europa League flimmern auch Spiele von internationalen Top-Vereinen über die Leinwand. Die Trinkstube ist unter der Woche ab 18:30 Uhr geöffnet, am Wochenende geht es eine Stunde vor Spielbeginn los. Um einen guten Platz zu bekommen, lohnt es sich früh zu kommen. Zum Angebot an Kurzen gehört übrigens auch der auf St. Pauli erfundene scharfe Tomaten-Schnaps Mexikaner – der wohl Beste der Stadt.

ZU TISCH MIT DANIEL BRÜHL

SCHAUSPIELER MIT SPANISCHEN WURZELN, ZUSAMMEN MIT ATILANO GONZÁLEZ BETREIBT ER DIE „BAR RAVAL“ AM GÖRLITZER PARK DES KREUZBERGER WRANGELKIEZ.

1 // DU BIST MITGRÜNDER DER „BAR RAVAL“. WIE BIST DU AUF DIE IDEE GEKOMMEN, IN DER GASTRONOMIE TÄTIG ZU WERDEN?

Ich liebe die spanische Küche schon von klein auf und habe gutes spanisches Essen in Deutschland sehr vermisst. Es gibt viele spanische Restaurants, aber wenig gute. Außerdem wollte ich meine Wurzeln erkunden und die gute Ess- und Weinkultur mit meinen Freunden in Berlin teilen. Da ich beruflich sehr viel unterwegs bin, ist es schön einen Ort in Berlin zu haben, wo ich mich mit meinen Freunden treffe und zum Beispiel Fußball schauen kann.

2 // DU KOCHST JA AUCH SELBST GERN UND HAST EIN EIGENES KOCHBUCH VERÖFFENTLICHT. WAS IST DEIN BESTES REZEPT/LIEBLINGSREZEPT AUS DEM BUCH?

Ich koche zwar gern, aber mein Repertoire ist leider etwas eingeschränkt. Natürlich finde ich die Rezepte alle gut, aber ein besonderes vegetarisches Gericht ist zum Beispiel das Auberginen-Tempura. Vegetarier haben es in Spanien oft schwer gutes Essen zu finden, das erlebe ich immer wieder mit meiner Freundin, die Vegetarierin ist. Deshalb war es uns wichtig in der „Bar Raval“ auch immer vegetarische Optionen auf der Karte zu haben.

3 // WELCHES GERICHT GAB ES IN DEINER KINDHEIT HAUFIG ZU ESSEN? UND WURDE BEI EUCH EHER SPANISCH ODER DEUTSCH GEKOCHT?

Ach, da gab es eigentlich nichts, was besonders oft gegessen wurde, tendenziell hat meistens meine Mutter gekocht und da ging es eher spanisch zu.

4 // WAS MUSS EIN GUTER GASTGEBER NOCH KÖNNEN AUSSER KOCHEN?

Er muss ein waches Auge haben für alle, die mit am Tisch sitzen. Das sagen wir auch immer unserem Team. Es kommt nicht darauf an, ob das Besteck in der richtigen Reihenfolge auf dem Tisch liegt oder das Glas auf der richtigen Seite steht. Der Gast muss merken, dass man aufmerksam ist und sich darum bemüht, ihm einen schönen Abend zu ermöglichen.

5 // WELCHES GERICHT IST FÜR DICH Naja, klar der Döner, oder? TYPISCH KREUZBERG?

Obwohl der Burger dem in letzter Zeit den Rang abzuknöpfen droht. Bei uns in der Bar sind es wohl die Patatas Bravas – gebratene Kartoffeln mit Knoblauchmayonnaise.

6 // WAS IST DEIN LIEBLINGSDRINK?

Gin Tonic und Wermut. Beide sind auch wichtige Drinks in der spanischen Barkultur der letzten 10 Jahre. Wir haben in unserer Bar an die 30 verschiedene Gins und vier verschiedene Tonics. Gerade im letzten Jahr ist der Wermut in Barcelona zu einem riesigen Trend geworden. Es haben dort viele moderne Wermut-Bars aufgemacht. Aber am liebsten trinke ich ihn direkt vom Fass gezapft in einer der traditionellen „Vermuterías“ in Gràcia (Barcelona).






KÖFTE


PIKANTE HACKBÄLLCHEN MIT GRANATAPFEL, AYRAN UND BULGUR

Die türkische Fleischspezialität Köfte gibt es in unendlich vielen Varianten. Wir haben uns für eine fruchtige Version mit cremigem Ziegenkäse, frischer Minze und süßen Rosinen entschieden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3 mittelgroße ZWIEBELN 

GLATTE PETERSILIE } 1/2 Bund

 1 Bund MINZE

500 gram HACKFLEISCH
[AM BESTEN RIND UND LAMM GEMISCHT]

etwas SALZ & PFEFFER

1 KNOBLAUCHZEHE

100 gram ZIEGENKÄSE

1 EL ROSINEN

1/2 TL KREUZKÜMMEL

200 gram BULGUR

1/2 TL CHILI

[AM BESTEN PUL BIBER, GETROCKNETE UND ZERSTOSSENE TÜRKISCHE PAPRIKA-GEWÜRZMISCHUNG]

1 GRANATAPFEL

200 gram AYRAN

Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Knoblauch abziehen und zerkleinern. Die Petersilie und Minze waschen und fein schneiden. Etwas Minze zum Garnieren zurückbehalten. Das Hackfleisch mit den Zutaten vermengen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Danach den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden und behutsam mit dem Hackfleisch vermengen. Die Rosinen dazugeben und dann die Fleischmasse im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Die vorbereitete Fleischmasse zu Eiern formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten. Den Granatapfel halbieren, mit der Öffnung nach unten über eine Schüssel halten und mit einem Kochlöffel darauf schlagen, bis sich die Kerne lösen.

Den Bulgur in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser oder Brühe übergießen, die Gewürze dazugeben und dann 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Die Köfte auf einen Teller geben, mit einem Löffel den Ayran darüber verteilen, die Granatapfelkerne darüber streuen und mit Minze garnieren. Den Bulgur dazu reichen.





KETWURST

DIE DDR-VARIANTE DES HOT DOGS FETZT URST

Erfunden wurde die Ketwurst von Mitarbeitern des Rationalisierungs- und Forschungszentrums Gaststätten in Berlin 1977. Mit ihrer Hilfe sollten die Besuchermengen am Alexanderplatz besser versorgt werden. Die erste Ketwurst ging 1979 über den Tresen. Im Original-Rezept wird das Brötchen auf einem heißen Stab aufgespießt und von innen getoastet.

Urst geil!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 10 TOMATEN 
- 4 ZWIEBELN 
- 1 KNOBLAUCHZEHE 
- etwas OLIVENÖL 
- 3 EL ZUCKER
- etwas ESSIG
- FRANKFURTER WÜRSTCHEN } 4 Stück
- 4 BAGUETTEBRÖTCHEN

Die Tomaten waschen und kleinwürfeln, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Danach die Zwiebeln und den Knoblauch in einem breiten Topf oder in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, den Zucker dazugeben und kurz mitrösten lassen.

Dann die Tomaten darauf geben und mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach den Deckel zur Seite legen und die Sauce für weitere 6 bis 8 Minuten einkochen lassen. Anschließend mit Salz und Essig abschmecken und fein pürieren.

Die Würstchen in die Sauce geben und darin erwärmen. Die Brötchen der Länge nach bis fast zum Ende durchbohren, um einen Hohlraum zu schaffen. Dann die Lücke mit der Wurst schließen und reinbeißen.

