

28 Berlins skurrile Küchen

Lydia wollte mir Mr. Minsch zeigen, den besten Konditor von Berlin. Man munkelt, das einzige Manko an Mr. Minsch sei, dass in seinem süßen Café die Tortenstücke so groß sind, dass man kein zweites schafft. Lydia und ich hatten uns an einem sonnigen Sonntagnachmittag an der U-Bahn-Station Mehringdamm getroffen und liefen zu Fuß die Yorckstraße runter. Als wir bei Mr. Minsch ankamen, standen die Leute vor dem Café Schlange bis zur Straße. Weil wir keine Lust hatten, uns anzustellen, drehten wir lieber noch eine kleine Runde durch den Viktoriapark.

Lydia arbeitet bei einem Berliner Stadtmagazin. Wenn ich ein Mann wäre, hätte ich Angst vor ihr. Es gibt nämlich nichts, womit man Lydia beeindrucken kann. Sie hat die Ausstrahlung einer hochempfindlichen Antenne oder einer Überwachungskamera. Ich glaube, sie *hört*, was man *denkt*. Neben Lydia fühlt man sich wie ein Orang-Utan, den sein Wärter aus Nettigkeit mit ins Theater genommen hat.

»In Kreuzberg hatte ich neulich einen richtigen Schweineohrensalat«, berichtete sie. Ich war gespannt, was sie erzählen würde und ging davon aus, dass es um Verständigungsschwierigkeiten in Kreuzberg ging. Da schnitt sie endlich mal ein Thema an, zu dem auch ich als Neuberlinerin etwas zu sagen hatte. Dass ich erst mal den Mund hielt, rettete mich vor der Vollblamage. Es ging nicht um Kauderwelsch. Bei Schweineohrensalat handelt es sich um ein chinesisches Gericht nach Shanghaier Originalrezept. »Ich war für die Zeitung in Tangs Kantine im Graefekiez und hab die Küche getestet«, sagte Lydia.

»Du hast *Schweineohren* gegessen?«, rief ich entsetzt.

»Tang kocht absolut köstlich«, sagte Lydia. »Bevor du nicht bei Tang warst, weißt du nicht, wie gut die chinesische Küche ist.«

Schon beim bloßen Gedanken an Schweineohrensalat sehnte ich mich nach Bullrich Salz. »Quatsch, du kriegst die Ohren doch nicht im Ganzen aufgetischt!«, feixte Lydia. »Am besten noch hellgrau gekochte Haut, was? Dampfgegarnte Schweinelauscher, flubbernd in klarer Brühe. So von wegen: Stäbchen dazu, oder Gabel und Messer? Ach nein, doch lieber eine Geflügelschere.« Sie hat schon einen deutlich ausgeprägten Sinn fürs Morbide, die Gute.

»Bitte hör auf«, bat ich. »Ich will nichts mehr von Schweineohrensalat hören.«

»Rülps leise. Mein Essen hört mit«, kicherte Lydia fröhlich. »Alles halb so wild. Die Ohren sind in Streifen geschnitten, also die sehen auf dem Teller nicht – wie soll ich sagen – nicht *ohrig* aus. Ist mehr die Optik von gebratener Ente. Aber im Mund sind sie schön gnurtschig.«

»Und wenn sich einem der Magen umdreht?«, wollte ich wissen.

»Was soll sein«, sagte Lydia. »Ok, dein Salat hat Ohren. Sag ihm, dass er schmeckt.«

Als wir gegen fünf Uhr den zweiten Versuch bei Mr. Minsch machten, war die Menschenschlange verschwunden. Vor dem Café war ein Tisch in der Sonne frei.

»Los geht's!«, rief Lydia. »Da drin stehen die schönsten Backkunstwerke, die du je gesehen hast. Es ist, als wenn Tiffany statt Juwelen Torten verkaufen würde. Und jedes Stück kostet nur drei Euro.« Wir betraten das Café. Die Kellnerin las mir die Erwartung vom Gesicht ab. Zu meiner Verwunderung schüttelte sie bekümmert den Kopf und zog die Mundwinkel herunter. »Was ist los?«, fragte Lydia.

»Ist nichts mehr da«, sagte die Kellnerin traurig. »Wir haben kein einziges Stück Torte mehr. Alles schon verputzt, ich glaube die ganze Stadt war heute hier. Ist halt Sonntag und die Sonne scheint. Oh, es tut mir leid, ihr zwei. Um viertel vor fünf habe ich das letzte Stück verkauft.« Lydia seufzte.

»Sollen wir woanders hingehen?«, schlug ich vor. Sie war dagegen. Es gebe keine bessere Torte als bei Mr. Minsch. Lieber sollten wir ein Bier trinken gehen.

Das Beste – für alle

Andreas Minsch, Kreuzbergs John Galliano der »Torte Couture«, präsentiert seinen Gästen im **Mr. Minsch** jeden Tag ein Sortiment von zwölf bis zwanzig verschiedenen Konditorträumen. Seine Torten und Kuchen, im Schaufenster des kleinen Cafés wirkungsvoll auf einer ausladenden Etagere arrangiert, haben den passionierten Konditor zum König der Berliner Naschkatzen gemacht. In Oberfranken zum Konditor ausgebildet, lebte Minsch in London, Barcelona und New York City, bevor er sich in Berlin niederließ. Seine Biskuit- und Marzipanreationen wurden sogar schon auf Ausstellungen gezeigt.

■ **Mr. Minsch** • Yorckstraße 15, Kreuzberg • U-Bahn: Mehringdamm

In **Tangs Kantine** in der Dieffenbachstraße wird nach Rezepten aus Shanghai gekocht, der Geburtsstadt von Koch und Inhaber Shaohuan Wolf. Kurz nach der Jahrtausendwende kam er aus der Hafencity Shanghai nach Berlin und eröffnete im Kreuzberger Graefekiez sein Restaurant, das er mal als »Das Schwein, das vom Meer kommt« und mal als »Buddhas Segen« bezeichnet. Die chinesische Küche ist vielfältig und Tang serviert denen, die sich trauen, traditionelle Spezialitäten wie Hühnerfüße, Schweineohrensalat und tausendjährige Eier. Wer sich nicht ganz so weit vorwagen mag, bestellt fleischgefüllte Dim Sum (»Das Herz berühren«), kleine Teigtaschen aus dem Dampfgartopf.

■ **Tangs Kantine** • Dieffenbachstraße 18, Kreuzberg • U-Bahn: Schönleinstraße

Die schrägsten Futterstellen Berlins kamen ohne Werbung zur Welt und wurden Goldgruben. Manchmal genügt ein außergewöhnlicher Standort, und irgendjemand kommt auf die Idee: »Da müsste man

die Leute zum Essen hinlocken.« So geschah es in der Oberbaumstraße am U-Bahnhof Schlesisches Tor. Umstost von Autoverkehr, alles andere als gemütlich, aber abenteuerlicher als alle anderen, hat unter den Pfeilern der Hochbahntrasse der Imbiss **Burgermeister** im historischen Pipipavillon eröffnet. Der Burgermeister wird geliebt und ist Tag und Nacht umdrängt. Die Soßen sind hausgemacht, die Burger saftig und großzügig portioniert.

■ **Burgermeister** • Oberbaumstraße 8, Kreuzberg • U-Bahn: Schlesisches Tor

Bleibt man in der Levetzowstraße in Berlin-Tiergarten mal Ecke Jagowstraße stehen und beobachtet ein paar Minuten lang den Straßenverkehr, wird man auf der vierspurigen, rauschend befahrenen Straße bald einen Schrei hören: »Margherita!« Manche hupen erst und schreien dann. Hinterher kurbelt der Schreier sein Wagenfenster wieder hoch und fährt im Schneckentempo einmal rund um den Mittelstreifen zurück zur Ampel. Ein plötzlicher Ausbruch von Wahnsinn? Wer genauer hinsieht, entdeckt auf dem Mittelstreifen eine kleine Bude. Wohnt da Margherita? Also geht's doch wieder um was Horizontales? »Margeritha!«, ertönt es wieder durchs runtergekurbelte Autofenster, während der Autofahrer von eben im Schritttempo um die Mittelinsel herum und auf die Bude zufährt. Dann kommt Action in die Szene: ein Mann taucht im Fenster der Bude auf und legt beide Hände an den Mund. »Noch eine Runde!«, brüllt er zur Straße rüber.

Nirgendwo in Deutschland, außer an der Ampelpizza in Moabit, freut man sich als Autofahrer über Rot. Ist der Steinofen richtig heiß, kriegen die Pizzabäcker im **Teigmeister** ihre Pizza Margherita innerhalb einer Rotphase gebacken und serviert. Wird es vorher gelb, muss man eben noch eine Runde um den Mittelstreifen eiern. Langsam genug, dass man bei Rot ankommt. Kurz halten, bezahlen und den heißen Pizzakarton ins Auto holen. Die Sorten Margherita und Mozzarella gehen am schnellsten und sind extra für Autofahrer gedacht. Auf die Laufkundschaft warten weitere Sorten. Die Pizzen sind erstklassig. Knuspriger, dünner Teig. Reichlich heißer Belag, viel Käse und noch mehr Jux.

■ **Teigmeister** • Levetzowstraße/Jagowstraße (auf dem Mittelstreifen), gegenüber Haus Nr. 10, Tiergarten • Vorbestellungen unter 0152/55929586

Und mit Kultbuden geht es weiter. Vor **Mustafas Gemüsekebab** auf dem Mehringdamm stehen die Leute Tag und Nacht Schlange. Wirklich Tag und Nacht. Nicht mal nachts um eins kommt man bei Mustafa sofort dran. Liegt es nur daran, dass es sonst nirgendwo in Berlin Döner für Vegetarier gibt? Möglich wär's schon. Aber Mustafas »Gemüse« gackert und legt Eier. Chickendöner mit Salat – die Araber sagen *Schawarma* dazu – ist die Spezialität des Chefs. Mustafas Erfolgsrezept sind die Soße »Kreuzberg scharf« und der Hauch frischer Minze im Salat. Dafür stehen die Leute selbst im tiefsten Winter bis zu einer halben Stunde lang an.

■ **Mustafas Gemüsekebab** • Mehringdamm 32, Kreuzberg • U-Bahn: Mehringdamm • Unbedingt anschauen: www.mustafas.de

Wurstlegende **Curry 36**, ebenfalls zu finden am Mehringdamm, hat die beste Currywurst Berlins. Wenn Mustafas Warteschlange und die wartenden Wurstfreunde vor dem Curry 36 sich schrittweise aneinander vorbeischieben, kommt man auf dem Bürgersteig nicht mehr durch. Das Curry 36 lockt mit Currywurst im Darm oder ohne Darm, Rostbratwurst, Wiener, Knacker und Top-Pommes seit eh und je Touris, Promis und Nachtschwärmer aus ganz Berlin nach Kreuzberg. Und das trotz Wartezeiten wie im Sozialismus ...

■ **Curry 36** • Mehringdamm 36, Kreuzberg • U-Bahn: Mehringdamm

Nur in Berlin und nirgendwo sonst gibt es Bratwurst vom **Grillwalker**. Zum halben Imbiss-Preis und ohne Warteschlange sind die Bauchladengriller das Richtige für den Hunger zwischendurch. Seit der Jahrtausendwende gehören sie auf dem Alexanderplatz und am Fernsehturm zum Stadtbild. An manchen Wochenenden sind über zwei Dutzend Superhelden (der Grill wiegt 30 kg) mit würzigen heißen Würstchen, Brötchen und Ketchup im Einsatz gegen den Großstadthunger unterwegs. Von Kopf bis Fuß auf Bratwurst eingestellt,

und sonst gar nichts, bieten die Transformatoren – halb Mann, halb Grill – zwar weder Pommes noch Schaschlik und auch kein kaltes Bier, dafür kommt man bei ihnen aber sofort dran.

Erfinder der portablen Wurststationen ist der Berliner Bertram Rohloff. Die *New York Times* hat über ihn geschrieben: »*Grillwalker rocks Berlin*«. Rohloff verkauft seine patentierten Apparate inzwischen nach Kolumbien, Japan und Südafrika. Dafür, dass die Laufgriller in Berlin hauptsächlich um den Bahnhof Alexanderplatz und das Rote Rathaus herum unterwegs sind, gibt es einen guten Grund. Sie bekommen in Mitte wesentlich leichter eine Genehmigung als in anderen Bezirken. Charlottenburg zum Beispiel verhält sich eher ablehnend.

■ **Grillwalker** • Immer an einer anderen Stelle rund um den Fernsehturm

Nichts sehen weckt die Sinne. Seit über zehn Jahren werden im **Nocti Vagus** Geschmacks- und Tastnerven in warmer Dunkelheit lebendig.

■ **Nocti Vagus** • Täglich ab 18 Uhr • Saarbrücker Straße 36–38, Mitte •
U-Bahn: Rosa-Luxemburg-Platz

Im **Sauvage** wird gekocht wie in der Steinzeit: ohne Gluten und Getreide. Wer lebt wirklich in der Steinzeit, wir oder unsere Vorfahren? Die an uralter Ernährungsweisheit orientierte Paleo-Küche macht deutlich, wie vorsintflutlich heutige Essgewohnheiten sind.

■ **Sauvage** • Mi–So 18–23 Uhr, Sa und So Frühstück 11–15 Uhr • Winsstraße 30, Prenzlauer Berg • Tram: Winsstraße

Die **Tafelrunde** ist ein absolut stilechtes Mittelalterrestaurant. Mit Bänkelsängern, schönen Maiden und Feuerspuckern allein wäre es nicht getan, aber die Tafelrunde bietet darüber hinaus exzellente Küche und köstliche Weine.

■ **Tafelrunde** • Do–Sa 18–0.30 Uhr • Nachodstraße 21, Wilmersdorf •
U-Bahn: Spichernstraße