

NEULAND

Versteckte Innenhöfe, verfallene Industrieruinen, verlassene Krankenhaussäle – diesen Sommer verwandeln sie sich in Treffpunkte. Ein Streifzug durch Berlins neue Orte zum Essen, Trinken und Feiern

Text Jörg Oberwittler Fotos Andreas Kottlorz



Volta

tip Edition

Dönerläden, China-Imbisse, türkische Möbelhäuser – für Gourmets hat die Brunnenstraße im Grenzgebiet zwischen Mitte und Wedding bislang eher wenig zu bieten. Aber das könnte sich bald ändern, denn in einem Pavillon direkt am U-Bahnhof Voltastraße findet diesen Sommer ein interessantes gastronomisches Experiment statt. Vier Männer wollen den Kiez mit feinsten Speisen zu bezahlbaren Preisen versorgen. „Wir wohnen und arbeiten hier seit über fünf Jahren, und es war einfach unmöglich, ein gutes Mittagessen zu bekommen“, sagt László Trepák, der gelernter Grafiker und Gastro-Neuling ist. „Da haben wir es einfach selbst gemacht.“ Zum Volta-Team gehören neben Trepák der Gourmetkoch Oliver Lorenz, der früher in Küchen mit zwei Michelin-Sternen in New York, Frankfurt und der Schweiz gearbeitet hat, Klemens Mühlbauer und Stephan Hentschel, bekannt als Küchenchef im Cookies Cream. Das Quartett will seinen Gästen im Volta einen Mix aus orientalischer, asiatischer und kalifornischer Küche kredenzen.

Einen guten Monat vor der Eröffnung sieht im April alles noch sehr provisorisch aus. An nackten Betonwänden baumeln Lüftungsrohre, Kabel hängen herab, die Küche ist noch Baustelle. Aber das gastronomische Konzept steht bereits fest: Für die Mittagsgäste gibt es eine üppige Karte, abends hochwertiges Pubfood: Jumbo-Kartoffelchips mit Essig-Wolke, Sirloin-Steak mit Zitronengras und grünem Papaya-Salat. Das Hausbier kommt aus der Wedding Brauerei Eschenbräu. Für lange Sommerabende gibt es draußen eine Terrasse unter Bäumen mit Springbrunnen und dunklen Möbeln aus Lärchenholz. „Im Sommer will jeder draußen sitzen“, sagt Trepák. „Das gehört einfach dazu.“ Grillabende und Barbecue-Gerichte sollen die ansässigen Selbständigen locken.

Der Sommer ist für Gastronomen eine wichtige Zeit. Die Ausgehlauene der Menschen steigt, das Geld sitzt locker und der Gast am liebsten unter freiem Himmel. Wer im Sommer gute Umsätze erzielen will, muss seinen Gästen attraktive Außenplätze anbieten – das gilt für das einfache Kiez-Restaurant genauso wie für den vornehmen Speisetempel.

So gehört zum feinen Pauly-Saal, der im März in der Auguststraße in Mitte eröffnet hat, eine 350-Quadratmeter-Außengastronomie im Innenhof der ehemaligen jüdischen Mädchenschule. „Es ist eine ganz eigene Welt hier“, sagt Stephan Landwehr, Ko-Eigentümer des Grill Royal, der den Pauly-Saal zusammen mit Boris Radczun und Jessica Paul betreibt. „Wenn unsere Gäste draußen sitzen, sollen sie nicht schlechter essen müssen“, ergänzt sein Kompagnon Radczun. Man wolle draußen den gleichen Service und die gleiche Karte bieten.

Drinnen reihen sich weiß gedeckte Tische aneinander, hängen Kronleuchter aus Murano-Glas an den Decken, schlucken isolierte Wände den Schall des knapp sieben Meter hohen Raumes. Der Speisesaal hat den Charme der zwanziger Jahre, hinzu kommt deutsche Gourmetküche, neu interpretiert vom Sternekochn Siegfried Danler – und ein Schuss Prominenz. Die Beinahe-Berliner Brad Pitt und Angelina Jolie haben hier bereits angestoßen. Ein „Grill Royal II“ solle es allerdings nicht werden, betont Boris Radczun. Man setze auf ein „kulinarisch sehr gebildetes Publikum“.

Für den Standort in der Auguststraße haben sie sich bewusst entschieden. „Hier passieren mehr spannende Sachen als am Gendarmenmarkt“, sagt Radczun. Denn hier lägen die Galerien, hier tummelten sich vor allem die Berliner und nicht die Touristen.

tip Edition



Pauly-Saal



Das Meisterstück



Sisyphos



Aerophilia - Luft und Liebe

Aber auch die Gegend rund um den Gendarmenmarkt entwickelt sich kulinarisch weiter. Neuestes Gesicht ist Fernsehkoch Christian Rach, der mit seinem Restaurant Roter Jäger in die Nachbarschaft des VAU von Kolja Kleeberg gezogen ist. Hirschgeweihe, Blümchentapete und alte Garderoben versprühen Retro-Ambiente. Im Sommer darf der Rote Jäger die gesamte Außenfassade mit 50 Sitzplätzen bespielen. „Wir machen keine Gourmet- oder Sterneküche, sondern wollen handwerklich korrekte Speisen servieren“, sagt Restaurantleiter Jens Scholz, der sich bemüht, nicht den Eindruck zu erwecken, man wolle sich auf dem Promi-Bonus von Christian Rach ausruhen. Natürlich werde der „Fernseh-Tourismus“ ins Restaurant strömen – doch das Team setzt auf ein beständiges Publikum. Als ersten Gang gibt es zum Beispiel einen

Schaschlikspieß vom Zander, als Hauptgang eine Weißkohlroulade mit Kartoffelkräpfen. Von der Außenbestuhlung erhofft sich Scholz eine Umsatzsteigerung: „Für uns wird es eine zusätzliche Einnahmequelle sein.“ Außerdem seien die Außenplätze ein Lockmittel. Wer auf dem Gendarmenmarkt steht, soll durch die Sonnenschirme und Stühle vor der Tür aufmerksam werden.

„Rach adelt den Platz“, sagt Frank Waldecker vom Meisterstück, das im Frühling nur ein paar Schritte entfernt am Hausvogteiplatz eröffnet hat. Das Konzept: besondere Biere aus aller Welt, dazu gibt's knuspriges selbstgebackenes Brot und Würstchen „aus Meisterhand“, zum Beispiel Nürnberger Bratwurst oder Currywurst. Auch im Innenhof sollen Biertrinker und Fans von deftigen Geschmäckern anstoßen. Bier, Bratwurst und Draußensitzen – das gehöre einfach zusammen, meint der Meisterstück-Chef. Waldecker weiß: Im Sommer fließt das meiste Bier in durstige Kehlen. Mehr als die Hälfte des Jahresumsatzes verdient die Bier-Branche laut Deutschem Brauer-Bund in den heißen Monaten.

„Der Berliner und seine Innenhöfe, das ist eine ganz besondere Verbindung“, meint Waldecker noch und hat seinen eigenen Innenhof für die Sommersaison mit bayrischen Holzstühlen bestückt – mit Herz in der Lehne und Tischfüßen aus Baumstämmen. Das Konzept seines Lokals orientiert sich an der US-amerikanischen Craft-Beer-Bewegung. Da kann eine Flasche Bier auch schon mal 20 Euro kosten. Dafür kriegen Gäste Biere, die jahrelang wie Wein in Barrique-Fässer lagerten: „Wir wollen die Bier- und Genießerseelen ansprechen.“

Während die Genießerseelen in Mitte Gourmet-Biere schlürfen, ziehen die unruhigen Partyseelen anderswo durch die Stadt. Zum Beispiel in Friedrichshain durch die Revaler Straße, über das RAW-Gelände oder ins What you see is what you get (WYSIWYG), einer Mischung aus Galerie, Bar, Biergarten und Club auf dem Gelände eines ehemaligen Autohofs. Oder durch Neukölln: Im obersten Stock des Forums Neukölln geht diesen Sommer der Kulturbiergarten MS Neukölln an den Start. Mitorganisator Dorian Mazurek verspricht volles Programm: mit Unplugged-Konzerten, Lesungen, Ausstellungen und Cocktailabenden.

Das Outdoor-Nightlife in Friedrichshain und Neukölln pulsiert, doch in Mitte an der Spree ist es ruhiger geworden. Der Bundespressestrand im Regierungsviertel konnte seinen Mietvertrag nicht verlängern und hat keine Ausweichlocation gefunden. Weiter östlich geht dafür das Kater Holzig nahe der Jannowitzbrücke mit dem Restaurant Katerschmaus in die zweite Saison. Nach einem verspäteten Opening im Spätsommer 2011 gibt es auf dem Gelände einer alten Garnfabrik auch diesen Sommer wieder Barbecues und lange Nächte.

Andere Nachtschwärmer zieht es raus aus der Stadt. Elektrofans pilgern in die alte Lungenheilstalt Grabowsee bei Oranienburg. Der Grund: „34 Hektar traumhaft verfallenes Gelände“,



Revaler Straße

schwärmt Festivalorganisator Gian Köhler. Unter dem Motto „Aerophilia – Luft und Liebe“ kehrt im August Leben zurück in die heruntergekommenen Treppenhäuser, verschlafenen Salons und maroden Zimmer. Aber auch in Berlin finden Partymacher neue Orte und entwickeln Ideen, um Umweltämtern und Lärmschutzaufgaben aus dem Weg zu gehen – zum Beispiel in der Rummelsburger Bucht. Im Sisyphos, einer ehemaligen Hundekuchenfabrik, sollen Freiluftfans diesen Sommer draußen auch nach 22 Uhr feiern können. „Wir mussten sonst immer um 22 Uhr die Musik ausmachen“, sagt Mitbetreiber Nadal Gonzalez Alvarez. Er sieht die Ecke hinter dem Ostkreuz mit den Uferlagen am Wasser im Kommen, denn schräg gegenüber tue sich in den alten Gebäuden viel: Künstler, Konzerte, Partys. „Wir sind froh, dass andere Sachen herkommen, und haben überhaupt kein Konkurrenzdenken.“

Aber auch der Wedding ist clubtechnisch zu neuem Leben erwacht. Das neue Volta befindet sich in guter Gesellschaft von Bars und Clubs wie dem Brunnen70, das nur ein paar Schritte entfernt ist. Nicht nur deshalb sind die Volta-Macher optimistisch: „Nach Neukölln sind wir die Nächsten. Jetzt ist dieser Kiez dran.“ Denn schließlich wolle nicht jeder zum Feiern nach Kreuzberg fahren. „Wer weiß“, überlegt László Trepák, „vielleicht kommen ja die Kreuzberger samstagsabends demnächst zu uns.“ ■

Aerophilia – Luft und Liebe 5. bis 8. August 2012, ehemalige Lungenheilstalt Grabowsee, Oranienburg, www.luft-und-liebe.com

Das Meisterstück Hausvogteiplatz 3-4, Mitte, Tel. 55 87 25 62, www.dasmeisterstueck.de, Di-Do 10-23 Uhr, Fr-So 11-24 Uhr

Kater Holzig Michaelkirchstraße 22, Mitte, www.katerholzig.de, Di-Sa ab 19 Uhr

Kulturbiergarten MS Neukölln auf dem Forum Neukölln, Karl-Marx-Str. 66, Neukölln

Pauly-Saal Auguststraße 11-13, Mitte, Tel. 33 00 60 70, www.paulyaal.com, tgl. ab 12 Uhr

Roter Jäger Jägerstraße 28-32, Mitte, Tel. 23 25 79 55, www.roterjaeger.de, Mo-Fr 11.30-16 Uhr, 18-22 Uhr, Sa ab 18 Uhr

Sisyphos Hauptstraße 15, Lichtenberg, www.sisyphos-berlin.net

Volta Brunnenstraße 73, Wedding, www.dasvolta.com, Mo-Fr 11-23 Uhr, Sa+So ab 18 Uhr

What you see is what you get (WYSIWYG) Revaler Straße 19, Friedrichshain

Einen Überblick über Berliner Open-Air-Partys gibt es unter www.summer-of-berlin.de