

Lokalrunde in BERLIN

Die Hauptstadt lässt sich nicht erschüttern – und unser Autor Stefan Elfenbein weiß, welche Neueröffnungen besonders gelungen sind

„Rettet die Wale und Lokale“, steht an einer Schöneberger Hauswand, und „Corona doesn't get us down“ („zieht uns nicht runter“) hat jemand in Pink an die Kaimauer der Spree gesprüht. Tatsächlich wirken Straßen und Kieze bunt und lebendig. Es gibt viele neue Läden – und diese solltet ihr euch unbedingt anschauen!

Neues Highlight in Prenzlauer Berg ist die **Mezze Bar by MontRaw** (www.themezzebar.com) von Shimon Rokhlin und Ben Barabi, beide aus Israel, Ben hat außerdem Wurzeln im Jemen. Und so schmeckt sein *lahoh* besonders gut, das mit Kräutern und Ente gefüllte jemenitische Fladenbrot, wie auch der Salat aus bunter Bete mit Feta, Chili, Minze und Dattelsirup.

Gekommen, um zu bleiben, sind auch Rebecca und Jared Bassoff und ihr rundum verglastes **Estelle Dining** (www.estelle-dining.com) nahe dem Mauerpark. Sonig-kalifornisch wird gekocht: Bio-Tatarbeefsteak mit knusprigem Pita, eine ganze Bio-Karotte mit Ei, Estragon und Buchweizen sowie samtiges Milcheis mit Salz-Karamell, Erdnuss und Brezel. Beide haben zuvor in New York und in Hongkong im Finanzbereich gearbeitet und nun ihren Traum verwirklicht: Leben und Kochen in Berlin.

Neuer Foodie-Treff in Friedrichshain ist das gemütliche **Le Cellier** (Deutsch: „die Vorratskammer“, www.lecellier.de) von Lara und Franklin Edmond. Er kommt aus Frankreich, sie aus dem Kiez. Eigene deutsch-französische Lieblingsgerichte – süßsaure Senfeier, Klopse, butterzartes Bœuf bourguignon, veganes Ratatouille, Coq au Vin – gibt es vor Ort und auch vakuumiert im Weckglas für zu Hause. „Die Berge an Verpackungsmüll hatten viele satt“, sagt Lara.

An Kraft und Einfallsreichtum von Berlins Frauen in früheren Krisenzeiten erinnert Birte Wohllüter mit ihrer Eine-Frau-Manufaktur **Frugibus** (mail@frugibus.de) in Böhmisches-Rixdorf in Neukölln. Feldfrüchte aus Berliner Gärten und Datschen, die andere übrig haben oder selbst nicht mehr ernten, verwandelt sie zu Schmackhaftem im Glas. Aktueller Renner: der Rote-Bete-Zitrusfrüchte-Aufstrich sowie das Chutney aus weißer Zwiebel, Rübensirup und Apfelfessig.

Ein ähnliches Konzept hat Catering- und Eventunternehmerin Ricarda Farnbacher mit ihrer Feinkostlinie **Farnkost** (www.ricardafarnbacher.com) realisiert. Samstags steht sie auf dem Kollwitzmarkt, sie bietet etwa Sirupe an, die sie aus Roten Johannisbeeren oder Fichtennadeln macht, Rhabarber-BBQ-Sauce und Radieschen in Himbeeressig. Aufträge für (kleine) Events gibt es auch wieder.

Weiterhin kompliziert ist die Lage der Clubs und Bars ohne ausreichend Außenfläche. Neues gibt es trotzdem. Wie

am Mittelmeer fühlt man sich auf der idyllischen Hofterrasse von Serhat Aktas Bar **Der Weinlobbyist** (www.facebook.com/Weinlobbyist) in Schöneberg, Berlins bester neuer Weinbar. Sienarot verputzte Wände, üppig bunt Blühendes an Loggia und Remise, sehr gute Weine. Dazu top: Gazpacho oder Garnelen mit Paprika und Ananas. Serhat ist Berliner, hat viel über Wein geschrieben, sich als Sommelier in Top-Restaurants einen Namen gemacht – und kurz vor Corona sein Geld ins eigene Projekt gesteckt. Als „Lobbyist“ will er jungen deutschen Winzerinnen und Winzern helfen, die kurz vor dem Durchbruch stehen.

Neuer Dreh- und Angelpunkt für Cocktailfans ist das **Kink** (www.kink-berlin.de) im spektakulär umgebauten Pfefferberg in Prenzlauer Berg, einer alten Brauerei, mit Tischen unter knorrigen Kastanienbäumen, verwunschenen Nebenräumen und dem halbhohen Hauptraum mit Bar, Bühne und Cocktail-Versuchslabor. Küchenchef Ivano Pirolo aus Italien zaubert mit Aromen aus aller Welt. Barchef Arun Naagenthira Puvanendran kreiert die Drinks dazu. Genial passt der „Max Joseph“ aus Apricot Brandy, Sekt und sous vide gegartem Lavendel zum Rindercarpaccio mit Stracciatella-Käse, Liebstöckel und Kirschen. Nach der berühmten Torte schmeckte der Cocktail „Schwarzwälder Kirsch“ aus drei Sorten Cold Brew, Schattenmorellenbrand und Pastis. Damit stoßen wir auf die mutigen Neueröffnungen an. Cheers!



Drei Newcomer mit Geschmack: **Mezze Bar** von Shimon Rokhlin. Links **Estelle Dining** mit kalifornischer Küche Rechts: Die **Kink Bar** serviert tolle Cocktails

