

„Der Weinlobbyist“: Große Weine, kleine Gerichte **M+**

21.07.2021, 13:00 Lesedauer: 2 Minuten

Berliner Morgenpost



Käse- und Schinkenplatten als Klassiker auf der Bistrokarte bei „Der Weinlobbyist“

Foto: Der Weinlobbyist

„Der Weinlobbyist“: Serhat Aktas hat in Schöneberg 300 Positionen aus Deutschland und Österreich auf der Karte.

Die volle Schönheit des kleinen Innenhofes an der Kolonnenstraße in Schöneberg entfaltet sich zur blauen Stunde in einer Sommernacht. Wenn die helle Fassade und das Grün der Ranken sich mediterran färben und die Lichterketten ein Plus an Heimeligkeit spendieren, lässt es sich mit einem Glas der 300 Positionen umfassenden Karte beim „Weinlobbyisten“ ganz vorzüglich in die Nacht hinübergleiten.



Der Innenhof der Weinbar „Der Weinlobbyist“ an der Kolonnenstraße in Schöneberg.

Foto: „Der Weinlobbyist“ / Der Weinlobbyist



Serhat Aktas hat 300 Weine aus Deutschland und Österreich auf seiner Karte bei „Der Weinlobbyist“.

Foto: Der Weinlobbyist

Anfang 2020 hat Serhat Aktas seine Weinbar eröffnet, nach einem kurzen Sommer zwischen Lockdowns will er seine Leidenschaft für deutsche und österreichische Winzer nun endlich vollumfänglich an die Gäste bringen. Der Sommelier, der vor dem Schritt in die Selbstständigkeit im Sternerestaurant „Savu“ arbeitete, ist sichtlich stolz auf sein „Baby“. Neben seinem kompetenten Team ist der Berliner auch selbst an jedem Tisch sofort zur Stelle, wenn der richtige Wein zur Stimmung, Vorliebe oder zum Essen gefunden werden soll.

Serhat Aktas findet den Wein für jede Lebenslage

Für eine kleine Bistrokarte hat Aktas den Koch Ronny Marx engagiert. Neben den Klassikern Flammkuchen und Käse-Schinkenplatte, gibt es Rindertatar, Lachs-Sashimi oder Okraschoten in Kichererbsenpanade in Tapasgröße. Er wolle kein Restaurant sein, der Fokus und seine Expertise liege eindeutig bei den Weinen, sagt der Chef. Das Niveau der Speisen reicht über den reinen Elektrolyte-Begleiter aber dennoch weit hinaus.

Rund 30 Weine werden von Aktas im offenen Ausschank angeboten, für besonders ambitionierte Gäste wird aber auch schon einmal der Coravin bemüht – jenes Gerät, das es per Nadel erlaubt, auch ältere Jahrgänge und Raritäten per Glas zu verkosten und die Flasche dabei verkorkt zu lassen. Natürlich lassen sich Weine und Tapas auch im kleinen Gastraum genießen.