



Genussreise Berlin

SCHNECKEN

Hotspot in Kreuzberg ist die Markthalle Neun (gr. Foto). Deftige Hausmannskost und handwerklich gebrautes Craft Beer gibt's im »Dolden Mädels« Nähe Bergmannkiez (kl. Fotos).

Fotos: Anna Warmow/Markthalle Neun, Martina Schöberle



ALARM IN KREUZBERG

Gut essen, trinken und feiern in der Hauptstadt? Wer nicht auf weiße Tischdecken und Tafelsilber besteht, es ebenfalls bodenständig mag, kommt an der Kreuzberger Markthalle Neun und den Restaurants in ihrer Nähe auf keinen Fall vorbei. Aber natürlich gibt es auch in anderen Teilen der Stadt noch weitere Adressen zum Schmausen und Einkaufen, die **Martina Tschirner** in ihrer Stadt empfehlen kann.



Partystimmung in der Markthalle Neun (gr. Foto); italienischer Montébore-Käse auf der »Cheese« (oben); Innereien in Topform bei »Herz & Niere«.

Die wunderbare »Cheese Berlin« in der historischen Markthalle Neun ist gerade vorbei, ca. 50 handwerkliche Käser – nicht nur aus Deutschland, auch aus Österreich, Slowenien, der Türkei und weiteren Ländern – hatte Ursula Heinzemann als Kuratorin der Messe wieder begeistern können, ihre käsigen Lieblinge mitzubringen und den Berlinern vorzustellen.

Und schon können sich Naschkatzen und Süßmäuler auf die nächste Veranstaltung dort freuen, den weihnachtlichen »Naschmarkt« am 2. Advent, also dem 8. Dezember. Beide Märkte werden von Slow Food Berlin unterstützt, sprich, die Kriterien für Aussteller und ihr Angebot sind streng: handwerklich hergestellte Lebensmittel müssen es sein, ohne chemische Aroma- und Zusatzstoffe, keine Folienreifung bei Käse, »no go« für chemisch-physikalisch hergestellte Zuckerstoffe wie z.B. Fructose, Laktose und Maltodextrin bei den Produkten zum Naschen.

Für Lars Jäger, seit vielen Jahren Berliner Convivienleiter, ist die Markthalle Neun ein besonderer Ort für beste handwerklich erzeugte Lebensmittel in der Hauptstadt. »Seit Bernd Maier, Florian Niedermeier und Nikolaus Driessen die Halle 2011 übernommen haben, besteht eine enge Partnerschaft mit Slow Food Berlin. Wir haben bereits im ersten Jahr einen Lebensmittelmarkt mit regionalen Erzeugern im Sinne von Slow Food organisiert. Und in den folgenden Jahren die Konzepte für den »Naschmarkt«, der zweimal pro Jahr stattfindet, und die »Cheese Berlin« Anfang November mitgestaltet. Seit dieser Zeit sind wir als ideeller Partner der Veranstaltungen präsent.«

Besonders schätzt Lars Jäger, dass es bei den gemeinsamen



Aktivitäten nie nötig war, über die Slow-Food-Kriterien und deren Umsetzung zu diskutieren. In der Markthalle arbeiten zudem mehrere Absolventen der UNISG in Bra – sie haben die Slow-Food-Ideen sowieso verinnerlicht.

Schon mal an einer Markthallen-Party teilgenommen? Jeden Donnerstag ab 17 Uhr ist »Streetfood Thursday« in der Eisenbahnstraße, und regelmäßig steppt hier der Bär. Es ist beglückend, dabei zu sein und zuzuschauen, wie viele junge Menschen sich für gutes Essen und Trinken interessieren, egal ob es um die besten Burger der Stadt bei »Kumpel & Keule«, um frische Pizza vom Blech von Sironi, in den Kellern der Markthalle gebrautes »Heidenpeters-Bier« oder ein, zwei oder auch drei Gläschen aus der Weinhandlung »Suff« handelt. Jeder findet seins. Und jeder findet hin – mit dem Rad oder mit der U-Bahnlinie 1 – Görlitzer Bahnhof aussteigen und dann noch ein paar Meter zu Fuß.

REGIONALER GENUSS

Seit vor mehr als 10 Jahren schon einmal eine Genussreise im Slow Food Magazin nach Berlin ging, hat sich einiges getan. Gute, regionale Küche war 2008 noch ein Traum, ein Samenkorn, das erst noch zu keimen beginnen musste. Konnte das in einer Großstadt funktionieren? Es hat! Immer mehr Gastronomen wollen ihre Zutaten, mit denen sie kochen, möglichst aus der Umgebung bekommen, von Landwirten und Produzenten, mit denen sie auch

persönlichen Kontakt haben. Das ist bei Billy Wagner vom brutal-regionalen Sternerrestaurant »Nobelhart & Schmutzig« nicht anders als bei Christoph Hauser vom Nose-to-tail-Restaurant »Herz und Niere«. Und ebenso bei den Betreibern der »Speisewirtschaft«, dem Ableger von »Kumpel & Keule« in der Markthalle Neun, wie bei denen vom Braugasthaus »Dolden Mädels« Nähe Bergmannstraße.

Die letzten sind drei von vier Berlin-Adressen im aktuellen Slow Food Genussführer, wo ohne Convenienceprodukte und Geschmacksverstärker, dafür mit regionalen Zutaten richtig gut gekocht wird. Und würde das »Alte Zollhaus« am Landwehrkanal nicht Ende des Jahres schließen, wären es sogar vier im weiterhin aktuellen Szenebezirk Kreuzberg.

Könnte gut sein, dass im nächsten SF-Guide noch eine dazukommt, »Platz doch« wäre so ein Kandidat. Klein und bodenständig, echte Slow-Food-Küche von Vanda Molnár und Silvia Pintérová aus

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

Sorgfalt.

Man braucht ganz viel Geduld um Demeter-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen und schonend zu rösten. Aber es lohnt sich: Er ist mild und rund, hat etwas Süße, Haselnuss-Schokoladen-Noten und eine raffiniert leichte Säure.

MOUNT HAGEN.

Kaffee für Fortgeschrittene.





Bratislava, Gerichte aus regional-saisonalen Zutaten mit böhmischem Flair, die gemeinsam mit anderen Gästen an einer langen Tafel genossen werden. Dazu gibt es großartige Naturweine. Vanda, die Weinspezialistin, schenkt vor dem Essen mehrere zur Probe ein, erklärt, woher sie kommen und was sie besonders macht, bevor man sich für ein ganzes Glas entscheidet. »Mit Slow Food bin ich mehr als verbunden«, erzählt sie, »schließlich hat meine Schwester einst Slow Food Tschechien gegründet!«

Jede Woche gibt's ein neues Drei-Gänge-Menü, das sich an dem, was der regionale Markt bietet, ausrichtet. Bei unserem Besuch freuten wir uns über Kürbispüree mit Petersilienpesto und Rote-Bete-Tatar als Vorspeise, danach Rehgulasch mit Polenta und gebratenem Salbei, zum süßen Schluss gab's »ungebackenen Apfelkuchen«.

SELBSTVERSORGER-STADT?

Kann eine Großstadt wie Berlin sich auch selbst ernähren? In kleinem Maßstab gingen dieser Frage die Besucher des Dinners »Die Stadt isst sich auf« Ende Oktober anlässlich der »Berlin Food Week« nach. Dafür hatten Renate Künast und Eva Maria Hilker von »EssPress« zu einem besonderen Menü im Restaurant »Data Kitchen« eingeladen. Wirklich alle Zutaten des Vier-Gänge-Menüs von Küchenchef Alexander Brosin kamen aus Berlin: Rucola und Sellerie von der Domäne Dahlem, Getreide vom Vierfelderhof, Tiergartenkrebse gaben den Grundstock für einen Fond, selbst gesammelte Pilze aus den Parks und Wäldern der Stadt, Honig

»Platz doch«-Wirtinnen Silvia Pintérová und Vanda Molnár (gr. Foto) und Rehgulasch mit Polenta aus ihrer Küche (unten); wiederbelebte Berliner Gemüsesorten (Mitte).

Fotos: www.platzdoch.de, Klaus Wazlak, Martina Tschirner



VERGESSENE BERLINER LEBENSMITTEL WIEDERBELEBT

Noch bis zur Mitte des vergangenen Jahrhunderts waren sie in aller Munde, der Berliner Aal, die Berliner Halblange und die Berliner Markthallen. Wobei es sich beim Berliner Aal um eine Gurke, bei der Halblangen um Wurzelpetersilie und bei den Markthallen um eine Buschbohnen-sorten handelt. Gemeinsam haben sie Berlin im Namen und die Tatsache, dass sie aus dem heutigen Speiseangebot vollkommen verschwunden sind – ebenso wie auch die Berliner Netzmelone und der Blonde Berliner, eine Kopfsalatsorte.

Der Mann, der das gerade ändert, ist Horst Welkoborsky. Der frühere Anwalt betreut bei Slow Food Berlin den Bereich »GrundNahrungsmittel« und veranstaltet dazu regelmäßig kurzweilige Symposien mit Hintergrundinformationen und Verkostungen. Seine Mitstreiter und er recherchierten, wo heute noch Samen für die vergessenen Sorten zu bekommen sind und fanden in dem Linumer Biobauern Georg Rixmann einen kundigen Mitstreiter. Der baute die vergessenen Gemüsesorten an und so konnte

schließlich Anfang September in die Markthalle Neun in Kreuzberg zur Verkostung eingeladen werden. Auf den Tisch kamen Bohnensalat und Schmorturke und ein Püree aus der Berliner Halblangen.

Die Gruppe »GrundNahrungsmittel« hat mit diesem Versuch für Berlin an ein klassisches Slow-Food-Projekt angedockt, die »Arche des Geschmacks«. Das Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten vor dem Vergessen und Verschwinden. Eines Arche-Passagier aus der Hauptstadt gibt es schon: Berliner Weiße traditioneller Herstellung, die auch bestens ohne Fruchtsirup schmeckt.

Den Gästen der Verkostung haben die »vergessenen« Berliner Gemüse sehr gut geschmeckt, für Welkoborsky und seine Mitstreiter geht die Arbeit weiter: Für die Möhre Berlin und den Berliner Zwergblumenkohl konnten sie bislang noch kein Saatgut auftreiben.

Klaus Wazlak

und sogar die Getränke. »Ja«, so die Antwort im Kleinen, in größerem Maßstab kümmert sich darum der Ernährungsrat Berlin.

Apropos »Data Kitchen« – das Automaten-Restaurant ist auch ein heißer Tipp von Lars Jäger: für die schnelle, aber trotzdem genussvolle Mittagspause in Berlin-Mitte. Kommt einem als Slow-Food-Empfehlung zunächst komisch vor, funktioniert aber. Wer dort essen will, wählt seine Wunschmahlzeit zuvor online aus, kündigt an, wann er in der »Kantine« der SAP auftaucht und bezahlt auch gleich im Voraus. Im Oktober standen z.B. Brühe von gerösteten Kartoffelschalen mit Wedges, Liebstöckelöl und Kümmelschmand sowie im Salzteig gegarter Sellerie mit Rapsstampf, Pilzcreme, gebratenen Champignons und frittierten Kapern auf der digitalen Speisekarte. Das Essen ist dann gerade fertig, wenn man in der »Data Kitchen« eintrifft – und schmeckt!

Berlinbesucher, die für ihren Aufenthalt eine Ferienwohnung gemietet haben, fällt die Selbstversorgung auch nicht schwer. Nicht nur in der Markthalle Neun lässt sich vieles aus der Region, aber auch von weiter her einkaufen, ebenfalls auf den in der ganzen Stadt verteilten Wochen- und Ökomärkten gibt es frisches Obst, Gemüse und mehr. Kaum einer der Märkte ist von Montag bis Samstag durchgehend geöffnet, aber mindestens zwei sind es immer – zum Wochenende hin fast alle (einen Link zu allen Märkten gibt's im Adressteil auf S. 29).

Soll's nur ein gutes Brot sein? Wer schon in Kreuzberg ist, sollte unbedingt bei »Soluna Brot & Öl« am U-Bahnhof Südsterne vorbeischaun, der Rundling aus 100 Prozent Roggensauerteig ist ein

Hit! Aber auch extra dorthin zu fahren, lohnt sich. In anderen Bezirken unterwegs? Ebenfalls empfehlenswert ist ein Besuch bei »Zeit für Brot«, dort wartet handgemachtes Brot mit Bioland-Zutaten auf hungrige Brotkenner, und das in gleich in vier Filialen in Charlottenburg, Mitte und Prenzlauer Berg. Oder man macht sich auf den Weg nach Moabit, etwas weiter Richtung Norden, und sucht dort den Sauerteigspezialisten Florian Domberger in seiner Bäckerei auf. Wer Freitagmittag dort aufkreuzt, hat vielleicht sogar Glück, noch welche von den inzwischen schon legendären, süßen Hefeklößen des frischgekörrten Kiezmeisters 2019 zu ergattern.

AUF EIN, ZWEI DRINKS

Dass in Berlin die Nächte lang und turbulent sein können, ist nichts Neues. Und dass es eine spannende und immer wieder wechselnde Barkultur in der Stadt gibt, ebenfalls. Was es jedoch noch nie gab, ist eine Bar, zu der ein vegetarisches, richtig gutes Restaurant gehört. Am Ende des Winterfeldtplatzes befindet sich das Cock-



Fotos: Martina Tschirner

Tolles Brot vorweg im »Bonvivant«, das sein Geld wert ist (ganz oben); Cocktail mit Gurke – »dit is Berlin!«.

tail-Bistro »Bonvivant«, das erst in diesem Jahr aufgemacht hat. Am Herd steht Biospitzenkoch Ottmar Pohl-Hoffbauer, Mitglied der Chef Alliance von Slow Food. Was er kocht, ist vegetarisches Soulfood vom Feinsten – quasi zum Hineinsetzen! Bei unserem Besuch im Sommer war das u.a. Blumenkohl in köstlicher Sauce Béarnaise und vegetarisches Cassoulet mit verschiedenen Bohnensorten. Am besten, jeder bestellt je nach Hunger zwei, drei kleine Gerichte und dann wird hin- und hergekostet. Auch Ottmar bezieht sein Gemüse aus der Umgebung, viel kommt von der Domäne Dahlem von Georg Rixmann in Linum und Isak Gumpert vom Lebensgut Pommritz. »Und wenn es mal Engpässe gibt, muss man als Koch halt improvisieren«, erklärt er schmunzelnd. Auch das »Bonvivant« wäre ein Kandidat für den nächsten Slow Food Genussführer.

Für die Cocktails im Lokal ist Yvonne Rahm zuständig, sie wurde für ihr Bar-Wissen und ihre Gastgeber-Qualitäten schon mehrfach ausgezeichnet. Wir probierten bei unserem Besuch einen »Svedish Mule« mit Wodka, geräuchertem Pfeffer, Gewürzgurke, Limette, Ingwer und Estragon – sehr gut. Das nächste Mal vielleicht einen »Camomille Daiquiri« oder was Neues? Mal schauen, die U-Bahnhöfe Nollendorferplatz oder Eisenacher Straße sind nicht weit, auch wenn es mal ein Drink zu viel wird, kommt man in Berlin mit der BVG immer gut nach Hause oder zurück ins Hotel. ●



ADRESSEN

Empfehlungen des Conviviums Berlin sind mit einem Sternchen * markiert, Slow Food Unterstützer mit (SFU), Adressen aus dem Slow Food Genussführer erkennen Sie am +.

ESSEN & TRINKEN

KREUZBERG

- 1 **Herz & Niere** * (SFU) +
Das Restaurant in Kreuzberg verfolgt konsequent den »Nose to Tail«-Ansatz (vom Kopf bis zum Schwanz). Christoph Hauser ist Mitglied der Slow Food Chef Alliance.
Fichtestr. 31, 10967 Berlin,
Tel 030. 690 015 22,
Di bis So ab 18 Uhr.
www.herzundniere.berlin
- 2 **Tulus Lotrek**
Max Strohe wurde schon als lockerster Sternekoch der Stadt bezeichnet, Ilona Scholl als beste Gastgeberin gekürt – ein tolles Team, ein tolles Restaurant!
Fichtestr. 24, 10967 Berlin,
Tel 030. 419 566 87,
Fr bis Di ab 19 Uhr.
www.tuluslotrek.de
- 3 **Speisewirtschaft** * +
Sehr gute Fleischküche im gastronomischen Ableger der Metzgerei »Kumpel und Keule«.
Skalitzer Str. 97, 10997 Berlin,
Di bis Sa 11.30–15, ab 17 Uhr,
Reservierung nur über die Website möglich:
www.kumpelundkeule.berlin
- 4 **Platz doch** *
»Slow Food Restaurant« nennt sich das Kreuzberger Lokal selbstbewusst und mit Recht – gemeinsamer Genuss an der großen Tafel.
Manteuffelstr. 48, 10999 Berlin,
Tel 030. 695 678 66,
Mi bis So ab 18 Uhr.
www.platzdoch.de

- 5 **Lode & Stijn**
Lockere, schlichte Atmosphäre am Landwehrkanal, wo zwei niederländische Köche mit Regionalem nach den Jahreszeiten kochen.
Lausitzer Str. 25, 10999 Berlin,
Tel 030. 652 145 07,
Di, Mi, Do ab 18.30, Fr, Sa ab 18 Uhr.
www.lode-stijn.de
- 6 **Braugasthaus Dolden Mädels** +
Handwerklich gebrautes Craft Beer spielt die Hauptrolle, dazu deftige Alltagskost auf bestem Niveau.
Mehringdamm 80, 10965 Berlin,
Tel 030. 77 32 62,
Mo bis So ab 11.30 Uhr.
www.doldenmaedel.de
- 7 **Nobelhart & Schmutzig**
»Brutal regional« – Sternrestaurant ganz anders. Pro Saison nur ein Menü mit Zutaten ganz aus der Nähe und z.B. ganz ohne Pfeffer. Dazu sehr gute Weine und lustige Biere.
Friedrichstr. 218, 10969 Berlin,
Tel 030. 259 406 10,
Di bis Sa ab 18.30 Uhr.
www.nobelhartundschmutzig.com

- 10 **Restaurant Oderberger** * +
Feine deutsche und Berliner Küche im ehemaligen Prenzlberg-Schwimmbad.
Oderberger Str. 57, 10435 Berlin,
Tel 030. 780 089 768 11,
Di bis Sa ab 18 Uhr.
www.restaurant-oderberger.de
- 11 **Kochu Karu**
Korea trifft spanische Tapaskultur. Fusionküche vom Allerfeinsten, tolle Auswahl an kleinen Speisen zum Probieren und Teilen. Koreanisches Bulgogi-Barbecue gibt's auch.
Eberswalder Str. 35, 10437 Berlin,
Tel 030. 809 381 91,
Di bis Sa ab 18 Uhr.
www.kochukaru.de
- 12 **Mrs Robinson's**
Ein Happen hier, ein Happen da – Teilen ist angesagt im tollen Kiezlokal. Regionaler Clou: Krebse aus dem Berliner Tiergarten.
Pappelallee 29, 10437 Berlin,
Tel 030. 546 228 39,
Mi bis Sa ab 18, So ab 18.30 Uhr.
www.mrsrobinsons.de

SCHÖNEBERG, CHARLOTTENBURG

MITTE, PRENZLAUER BERG

- 8 **Katz Orange** * (SFU)
Restaurant und Bar, die Küche inspiriert von den Kulturen der ganzen Welt. Der Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten kommt hierbei aber nicht zu kurz.
Bergstr. 22, 10115 Berlin,
Tel 030. 983 208 430,
Mo bis So ab 18 Uhr.
www.katzorange.com
- 9 **Cavallino Rosso** (SFU)
Innovative italienische Küche, wo selbst Franzosen essen.
Hannoversche Str. 2, 10115 Berlin
Tel 030. 27 90 83 14,
Mo bis Sa 12-14.30, ab 17.30 Uhr.
www.cavallino-rosso.de
- 13 **Bonvivant Cocktail Bistro**
Ausgefallene Drinks und vegetarisches Soul-food von Ottmar Pohl-Hoffbauer, Mitglied der Slow Food Chef Alliance – selbstverständlich mit regionalen Zutaten.
Goltzstr. 32, 10781 Berlin,
Tel 0176. 617 226 02,
Mo bis So ab 18 Uhr.
www.bonvivant.berlin
- 14 **Josl Berlin**
Einmal im Monat lädt hier der Stammtisch von Slow Food Berlin ein. Kärntner und andere alpenländische Schmankerl.
Pestalozzistr. 70, 10627 Berlin,
Tel 0179. 950 95 62,
Di bis Sa ab 12 Uhr.
www.josl.berlin

Tasting-Box feinster Terroir-Olivenöle



Wählen Sie selbst aus und stellen Sie sich Ihre eigene Box zusammen

Italien: No.2 – Sizilien, No.3 – Kalabrien, No.7 – Apulien, No.9 – Toskana

Spanien: No.11 – Katalonien, No.13 – Andalusien

Griechenland: No.23 – Korinth, No.27 – Messenien, No.29 – Kreta

Dazu ein ausführliches Booklet zu den Oliviers, den Olivensorten, zur Verwendung der Olivenöle in der Küche, mit Rezepten und einem Exkurs über die Herstellung von Olivenöl und die Standards für Spitzenqualitäten.

arteFakt
Olivenölkampagne
www.artefakt.eu

**15 Kitchen Library**

Ein Restaurant voller Kochbücher, in denen die Gäste schmökern und sich die Wartezeit auf Udo Knörleins tolle Küche vertreiben können – nachhaltig und mit respektvollem Umgang mit Tieren.

Bleibtreustr. 55, 10623 Berlin,
Tel 030 3125449,
Di bis Sa ab 17.30 Uhr.
www.kitchen-library.de

NEUKÖLLN

16 TISK Speisekneipe

Berliner Klassiker in neuem Gewand – und mit dem gewissen Extra. Allein die Blutwurstkroketten sind den Weg nach Neukölln wert.

Neckarstr. 12, 12053 Berlin,
Tel 398 200 000,
Di bis Sa 12-16, ab 19 Uhr.
www.tisk-speisekneipe.de

MITTAGESSEN

17 Bone – Kantine Markthalle Neun

Einfaches, qualitativ hochwertiges Essen zu fairen Preisen aus Produkten der Region – oder eben gleich aus der Markthalle.

Pücklerstr. 34, 10997 Berlin,
Mo bis Fr 12–16, Do 17–22, Sa 10–16 Uhr.
www.boneberlin.com

18 Data Kitchen *

»Slow Food Fast« – überraschend gut! Vorab bestellen und bezahlen, das Mittagessen ist schon fertig, wenn man das Lokal betritt.

Rosenthaler Str. 38, 10178 Berlin,
Tel 030. 680 730 40,
Mo bis Fr 10–18 Uhr.
www.datakitchen.berlin/de

19 Manufactum Brot & Butter

Gute Brotzeit mit ofenfrischen Backwaren, Suppen, Kaffee und mehr in Charlottenburg.

Hardenbergstr. 4-5, 10623 Berlin,
Tel 030. 263 003 46,
Mo bis Fr 8–20, Sa bis 18 Uhr.

www.manufactum.de/
manufactum-brot-und-butter-lebensmittel-c199366

20 Arminiusmarkthalle

Wiederbelebte Markthalle in Moabit mit vielfältigem gastronomischem Angebot.

Arminiusstr. 2-4, 10551 Berlin,
Mo bis Sa ab 8 Uhr, Gastronomie 12–21 Uhr.
www.arminiusmarkthalle.com

21 Witty's Organic Food * (SFU)

Bio-Imbiss – nicht nur die sehr guten Currywürste sind gut, sauber und fair produziert.

Wittenbergplatz 5, 10789 Berlin,
Filialen: Friedrichstraße und Flughafen SXF,
Tel 030 211 94 94.
www.wittys-berlin.de

ÜBERNACHTEN

22 Hotel Otto Berlin * (SFU)

Hotel mit privater Atmosphäre nur wenige Minuten vom Kurfürstendamm.

Knesebeckstr. 10, 10623 Berlin,
Tel 030. 54 71 00 80.

www.hotelotto.com

Motel One

Günstig und gut übernachten in Design-Hotels, City Ost und West.

www.motel-one.com/de/hotels/berlin

BROT, KUCHEN, KAFFEE

23 endorphina Backkunst (SFU)

Backwaren aus kontrolliert biologischem Anbau. Verkauf auch in der Markthalle Neun.

Elsenstr. 52, 12059 Berlin,
Tel 030. 290 473 03.
www.endorphina.de

24 Weichardt Brot (SFU)

Die erste Vollkorn- und zugleich Demeter-Bäckerei in Berlin.

Mehlitzstr. 7, 10715 Berlin,
Tel 030. 873 80 99,
Filialen in Zehlendorf und Kladow,
Verkauf auf verschiedenen Wochenmärkten.
www.weichardt.de

25 Bäckerei Domberger *

Autodidakt und Sauerteigspezialist Florian Domberger ist frischgeekürter Kiezmeister 2019.

Essener Str. 11, 10555 Berlin,
Tel 030. 235 604 71,
www.domberger-brot-werk.com

26 Soluna Brot & Öl

»Kein Brot in Berlin schmeckt besser als der frischgebackene Rundling aus 100 Prozent Roggensauerteig« ist auf der Facebook-Seite der Bäckerei zu lesen.

Gneisenastr. 58, 10961 Berlin,
Tel 030. 616 711 91.

Zeit für Brot

Handgemachtes Brot mit Bioland-Zutaten in vier Filialen: Charlottenburg, Mitte und Prenzlauer Berg.

Adressen auf der Website.
www.zeitfuerbrot.com

27 Princess Cheesecake (SFU)

Täglich frisch entsteht eine große Vielfalt kleiner Kunstwerke aus Quark, Frischkäse und weiteren Zutaten in Bioqualität.

Tucholskystr. 37, 10117 Berlin,
Tel 030. 280 927 60.
www.princess-cheesecake.de

28 Andraschko Kaffeemanufaktur (SFU)

Handwerkliche Kaffeerösterei mit einer erlesenen Auswahl hervorragender Filter- und Espressomischungen.

Köpenicker Str. 154, 10997 Berlin,
Tel 030. 69 598 687.
www.andraschkokaffee.com

BIOLEBENSMITTEL

29 Biolüske (SFU)

Mehr als nur ein Biosupermarkt – in der beeindruckenden Location eines alten Kinos.

Drakestr. 50, 12205 Berlin,
Tel 030. 80 20 20 160.
www.biolueske.de

LPG Biomarkt

Insgesam 10 Biomärkte im Herzen von Berlin; großes Sortiment, enger Kontakt mit Produzenten; mit Bistro. Adressen auf der Website.
www.lpg-biomarkt.de

30 Ölwerk Obst (SFU)

Hochwertige, sortenreine Pflanzenöle aus 100% biologischen Rohstoffen. Vom frisch gepresstem Lein- bis zum Schwarzkümmelöl.

Gerviniusstr. 19, 10629 Berlin,
Tel 030. 889 444 16.
www.oelwerk.de

31 Domäne Dahlem

Landgut und Museum mit Bioladen.

Königin-Luise-Str. 49, 14195 Berlin,
Tel 030. 666 30 00.
www.domaene-dahlem.de

FLEISCH & WURST

32 Blutwurstmanufaktur (SFU)

Traditionelle Wurstspezialitäten in Neuköllns Blutwurstmanufaktur mit preisgekrönter, schwarzer Blutwurst.

Karl-Marx-Platz 9-11, 12043 Berlin,
Tel 030. 687 20 04.
www.blutwurstmanufaktur.de

33 Kumpel & Keule

Gläserne Metzgerei in der Markthalle Neun, wo es um Transparenz, echtes Handwerk, die Herkunft des Fleisches und um Geschmack geht.

Eisenbahnstr. 42/43, 10997 Berlin.
www.kumpelundkeule.de

GUTES & FEINES

34 Markthalle Neun * (SFU)

Bunte, wiederbelebte Markthalle in Kreuzberg, an dem Lebensmittelkultur und -handwerk wieder gelebt und vermittelt werden.

Eisenbahnstr. 42/43, 10997 Berlin,
Tel 030. 577 094 661,
Wochenmarkt Di, Fr 12–20, Sa 10–18 Uhr,
Streetfood Markt Do 17–22 Uhr.

www.markthalle9.de

35 Marheineke Markthalle

Ebenfalls in Kreuzberg, alles frisch, was man braucht, teils bio und regional, dazu internationale Spezialitäten und Gastronomie.

Marheinekeplatz 15, 10961 Berlin,
Tel 030. 505 665 36,
Mo bis Fr 8–20, Sa bis 18 Uhr.
www.meine-markthalle.de

36 Vom Einfachen Das Gute * (SFU)

Handwerklich hergestellte Lebensmittel ohne Schnörkel, u.a. Käse, Schinken, Wurst, Wein.

Invalidenstr. 155, 10115 Berlin,
Tel 030. 288 648 49.
www.vomeinfachendasgute.com

natURsprung (SFU)

Feine regionale und internationale Ziegen-, Schafs-, Kuh- und Büffelkäse-Spezialitäten auf Berliner Wochenmärkten.

Infos auf der Website.
Tel 030. 208 896 34, 0177. 398 69 68.
www.natursprung-freitag.de

- 37 Rogacki**
Berlins älteste Aal- und Fischräucherei seit 1928, heute – immer noch bodenständiges – Delikatessengeschäft mit Schlemmerecke. Wilmersdorfer Str. 145/46, 10585 Berlin, Tel 030. 343 82 50.
www.rogacki.de
- 38 Goldhahn & Sampson**
Lebensmittel, Weine, Kochbücher und Kochkurse in zwei Filialen: Dunckerstr. 9, 10437 Berlin, Wilmersdorfer Str. 102/103, 10629 Berlin.
www.goldhahnnundsampson.de
- 39 Butter Lindner (SFU)**
Berliner Feinkostgeschäft mit mehreren Filialen in ganz Berlin. Ostpreußendamm 90/92, 12207 Berlin, Tel 030. 710 91 0.
www.lindner-esskultur.de
- 40 Kochhaus Prenzlauer Berg (SFU)**
Alles rund ums Selberkochen – Filiale in Schöneberg. Schönhauser Allee 46, 10437 Berlin, Tel 030. 577 089 100.
www.kochhaus.de
- 41 Manufaktur von Blythen (SFU)**
Alle Produkte werden nach exklusiven Rezepturen mit aromatischen Blüten von Hand gefertigt. Kochkurse mit Blütenmenüs. Brandenburgische Str. 65, 15566 Schöneiche bei Berlin, Tel 030. 648 49 027.
www.von-blythen.de
- 42 Type Hype (SFU)**
Schönes für Küche und Wohnung aus handwerklicher Herstellung im Laden; Spitzenkaffee, Frischmilch und Food Culture aus Berlin und Brandenburg in der »Milchbar«. Rosa-Luxemburg-Str. 9-13, 10178 Berlin, Tel 030. 408 186 327.
www.typehype.com

Berliner Wochenmärkte
www.wochenmarkt-deutschland.de/maerkte/berlin

AUS ALLER WELT

- 43 Centro Italia – Charlottenburg (SFU)**
Italienische Lebensmittel in großer Auswahl, Filialen in Marienfelde und Prenzlauer Berg. Sophie-Charlotten-Str. 9-10, 14059 Berlin, Tel 030. 302 17 28.
www.centro-italia.de
- 44 LuisaKocht (SFU)**
Italienische Lebensmittel, Kochkurse und Catering von Luisa Giannitti aus Neapel. Danziger Str. 49, 10435 Berlin, Tel 0176. 625 38 130.
www.luisakocht.de
- 45 Olio Costa (SFU)**
Ausgewählte italienische Feinkost von traditionellen Manufakturen, besondere Olivenöle. Baerwaldstr. 7, 10961 Berlin, Tel 030. 54 89 26 55.
www.olio-costa.de
- 46 grinbox – Benis Levis (SFU)**
Handwerklich Hergestelltes aus Griechenland, Verkauf in der Markthalle Neun und bei weiteren Feinkosthändlern der Stadt. Saargemünder Str. 30, 14195 Berlin, Tel 030. 234 900 48.
www.grinbox.de

MIT PROZENTEN

- 47 Dr. Kochan Schnapskultur * (SFU)**
Cognac & Grappa aus Familienbetrieben, Whisky & Rum aus unabhängigen Destillieren. Immanuelkirchstr. 4, 10405 Berlin, Tel 030. 346 240 76.
www.schnapskultur.de

- 48 Steinreichs Spirituosen (SFU)**
Klarer Kombrand, gebrannt aus bestem Weizen von den Feldern Steinreichs in Brandenburg. Uhländstr. 54, 10179 Berlin, Tel 030. 293 52 183.
www.steinreich42.de
- 49 Weinhandlung Suff (SFU)**
Schönes Sortiment an deutschen, französischen und spanischen Weinen, kompetent-unaufdringliche Beratung. Filialen Markthalle Neun, Charlottenburg, Wilmersdorf. Oranienstr. 200, 10999 Berlin, Tel 030. 614 21 48.
www.suffberlin.de
- 50 Wein & Glas Compagnie (SFU)**
Umfangreiches Angebot an internationalen Weinen und dazu das passende Glas. Prinzregentenstr. 2, 10717 Berlin, Tel 030. 235 15 20.
www.weinundglas.com
- 51 Sake Kontor Berlin (SFU)**
Der Name ist Programm. Markgrafendamm 34, 10245 Berlin, Tel 030. 212 376 01.
www.sake-kontor.de

INFOS FÜR BERLINBESUCHER

Alles Wichtige für Touristen
www.visitberlin.de/de/berlin-tourist-infos

EssPress

Jeden Monat Neues aus Berlins Gastroszene, als Zeitung oder online.
www.esspress.eu

