

Das »Thomas-Eck« Typisch Berlin – kühles Bier, deftige Mahlzeiten und ein freundliches Wort

Nach einer weitestgehend ausgeheilten Zahn Operation und der daraus resultierenden einwöchigen Ernährung mit Tomatensuppe und darin aufgeweichtem Toastbrot, stand die erste feste Nahrung auf dem Plan. Doch da gab zwei Probleme: Ich hatte keine Lust zu kochen und meine durchaus charmante Freundin wollte mit mir den Verkaufsoffenen Sonntag für eine kleine, aber aus ihrer Sicht dringend notwendige Einkaufstour nutzen. Da ich noch ein Geburtstagsgeschenk besorgen musste, willigte ich ein mitzukommen.

Eine halbe Stunde später standen wir in der Wilmersdorfer Straße in Charlottenburg. Dank meiner miesen Laune, die zum einen von der bereits erwähnten einwöchigen und einseitigen Ernährung sowie dem unbändigen Appetit auf feste Nahrung hervorgerufen wurde, beschränkte sich die Einkaufstour auf das nur wirklich dringend Notwendigste. Mit dem Geld, das am Ende noch in den Taschen knisterte, hoffte ich, noch irgendwo einen Tisch für zwei Personen mit guter Hausmannskost decken lassen zu können.

Bereits vor Jahren hatte der Wirt meiner ehemaligen Stammkneipe, dem »Alt-Berlin« am Kaiserdamm, ein weiteres Lokal in der Pestalozzistraße in unmittelbarer Nähe zur Wilmerstorfer Straße übernommen. Des Öfteren bin ich früher daran vorbeigekommen ohne jedoch jemals die Zeit gehabt zu haben, mich auf ein kühles Blondes einzulassen. Nun, da ich keinen Alkohol mehr trinke, war es dafür zu spät (dachte ich), aber da war ja noch der Hunger der befriedigt werden wollte. So gingen wir die paar Meter hinüber zur Pestalozzistraße Ecke

Krumme Straße und siehe da, dort war es, das »Thomas Eck«.

Das Thomas Eck bietet alles, »was eine typische Berliner Eckkneipe ausmacht, ein kühles Bier, eine deftige Mahlzeit und ein freundliches Wort«. Das, was die Internetseite verspricht, wurde, wenn auch in umgekehrter Reihenfolge erfüllt. Denn obwohl die zwei Bedienungen alle Hände voll zu tun hatten, die Tische nach dem augenscheinlich vorangegangenen Ansturm wieder herzurichten, wurden wir von Britta freundlich begrüßt.

Wir suchten uns an dem milden Nachmittag einen Platz im Freien. Meine Freundin, bestellte sich einen Elsässer Flammkuchen mit magerem Speck, Zwiebeln und Sahne (6,50 Euro) und dazu einen Riesling (0,2l 2,85 Euro). Ich hoffte auf die gute Arbeit meiner Zahnärztin und orderte mit dem »Großen Wiener Schnitzel« eine »deftige Mahlzeit«. Und um meinen Beziehungspflichten nachkommen zu können, das Wiener Schnitzel »Hamburger Art« mit zwei Spiegeleiern (8,80 Euro). Nach zehn Minuten stand das Essen auf dem Tisch, unter den wir unsere Füße gestellt hatten.

Der Flammkuchen sah gut aus und war laut der Kritik meiner Freundin auch genauso lecker. Mein großes Schnitzel sind genau genommen zwei fast Tellergröße Schnitzel gewesen, die mit Bratkartoffeln unterfüttert waren und auf der Stelle, wo der Teller noch die Möglichkeit gehabt hätte zum Vorschein zu kommen, lag Krautsalat. Der Haken an der Sache war, anstatt der Spiegeleier, wurden Champignons in Sahnesoße serviert.

Während wir dort saßen und aßen, sah ich immer wieder Gäste, die sich mit dem Taxi direkt vor die Kneipe fahren ließen, um aus dem Auto direkt in die Kneipen »einzufallen«. Das Ambiente der Kneipe entspricht wie das Angebot, einer typischen Berliner Eckkneipe. Die Gäste bestehen aus dem, für Charlottenburger Verhältnisse, typischen Szenepublikum, das vom Alter jenseits der 50 Jahre liegt und der gutbürgerlichen Mittelschicht zugerechnet werden kann. Da die musikalische Untermalung den Berliner Radiosendern überlassen wird, umfasst

sie die gesamte Bandbreite der Kunst: Schlager, Pop und Rock.

Nachdem die Teller restlos geleert waren und wir uns satt und zufrieden zurückgelehnt hatten, überkam mich ein unbändiger Durst auf ein »kühles Bier« und so bestellte ich nach mehrjähriger Abstinenz ein »Kölsch« (0,2 l, 1,55 Euro). Nachdem dieses in einem Zug geleert war, stand ich unmittelbar danach am Tresen und bat um Nachschub.

Als das letzte Bier getrunken, die letzte Zigarette geraucht war und die Rechnung vor uns lag, stellte sich meinerseits, beim Blick auf den zu zahlenden Betrag von 22,85 Euro, vollends Zufriedenheit ein.

All jenen, denen in absehbarer Zukunft eine größere Familienfeier ins Haus steht und abzusehen ist, dass die eigenen vier Wände dem zu erwartenden Ansturm der Gäste nicht gewachsen sind, ist folgender Tipp die Lösung: Das Thomas-Eck bietet für Feierlichkeiten jeder Art bis zu 100 Personen Platz.

Neben dem á la Carte-Essen bietet das Thomas-Eck ein ständig wechselndes Angebot. Freitags ist »XXL-Schnitzel-Tag«. Aber auch an allen anderen Tagen gibt es deftige und leckere Hausmannskost, ganz nach dem Motto: Futtern wie bei Muttern.

Wer Durst auf ein kühles Bier und Hunger auf eine deftige Mahlzeit bekommen hat und in geselliger Runde sitzen möchte:

Thomas-Eck

Pestalozzistraße 25, 10627 Berlin

U-Bahnhof »Wilmsdorfer Straße« (U7)

Öffnungszeiten: tgl. von 9:00 bis 2:00 Uhr

www.thomaseck-berlin.de

Tresentest – Unterwegs in Puerto de la Cruz

Recherche kann man am besten direkt vor Ort betreiben und führen zum Flughafen Tegel. Unsere Recherche galt der sozialen Lage der Spanier. Um die Lage der Nation in seinem vollen Ausmaß erfassen zu können, flogen wir nach Teneriffa. Einige mögen bei der Insel an Urlaub, Sonne, Strand und eventuell auch noch den höchsten Berg Spaniens denken. Tatsächlich sind die Kanaren, die mit am schwersten betroffene Region mit einer Jugendarbeitslosigkeit von bis zu 60 Prozent. Dieses Thema soll aber nicht Gegenstand dieses Tresentests werden. Es braucht also keiner befürchten wir stattdessen dem Tresen vom hiesigen oficina de empleo (Arbeitsamt) einen Besuch ab.

Im Zuge unserer sozialkritischen Recherche mussten wir dann und wann auch mal was essen und trinken. Dafür war die Insel mit ihrem Angebot an frischem Fisch und landestypischen Köstlichkeiten bestens geeignet. Bewusst hatten wir uns bei der Buchung der Reise gegen alle all-inclusive-Angebote entschieden, denn wir wollten die Gastronomen vor Ort unterstützen. Jeden Abend ein anderes Restaurant und somit auch eine andere Küche. Dabei gab es Enttäuschungen und unerwartete Überraschungen. Als der kulinarisch größte Schnitzer ist wohl das am besten gelegene Restaurant zu bezeichnen. Das „Rustico“ (Calle San Telmo) liegt direkt an der Promenade und ist in die aus Lava bestehende Felsküste eingelassen. Es bietet einen einzigartigen Blick auf das Meer und die Promenade von Puerto, aber das Essen (Pizza Vegetal und Kaninchen in Salmorejososse) bekam zwei mal ein Minus.

Als gutes Mittelmaß der asiatischen Küche hat sich das Restaurant „Chinese International“ erwiesen. Es liegt direkt an der Promenade (Avda. de Colon) und bietet aufgrund seiner Lage in der ersten Etage, einen wunderbaren Blick auf den Atlantik. Das umfangreiche Buffet bietet alles, was das Herz eines Vielfraßes begehrt. Es stehen 36 verschiedene Gerichte und vier Nachspeisen zur Auswahl! Dabei gilt, man darf soviel essen wie man will und das für 5,95 Euro zuzüglich sieben Prozent Steuer.

Die Preise in den Karten der Gastronomen sind Nettowerte. Die Steuer wird als Kleingedrucktes erwähnt und überrascht den ein oder anderen Gast, ist jedoch gängige Praxis. Ein weiterer „Trick“ ist es Brot in den verschiedensten Variationen zu servieren, ungefragt, wer verzehrt zahlt. Während sich meine durchaus charmante Begleitung anfänglich noch über diese Geschäftsmethoden aufregte, lehnte ich mich zurück. Ich hatte mein Lehrgeld diesbezüglich Jahrzehnte zuvor gezahlt und wusste somit um die gastronomischen Raffinessen.

In typisch spanischer Atmosphäre gibt es im „La Alpista“ die typisch spanische Küche. Auf dem Speiseplan stand Lomo und ein Omelett Canarias. Das Restaurant liegt im oberen Stadtteil von Puerto in der Calle San Amaro.

Das aus unserer Sicht beste Restaurant namens „El Establo“ befindet sich am Plaza del Charco. Vor meiner Abreise nach Spanien träumte ich von einem saftigen und leckeren, medium gegrillten Rinderfilet. Genau dies wurde mir dort serviert. Dazu kam das Ambiente. Ein alter spanischer Innenhof. Schön schattig gelegen, ließ man mit Betreten des Innenhofes den touristischen Teil außen vor. Wie es bei Wettbewerben so üblich ist, darf der Sieger ein zweites Mal ran. So waren wir am letzten Abend zur Siegerehrung wieder vor Ort.

Eigentlich gibt es zwei Sieger. Denn wir waren nicht nur essen, um den Hunger zu stillen, sondern auch um die süßen Seiten der spanischen Backkunst auszukosten. Schließlich

benötigt man neben der ganzen ernsthaften vor Ort betriebenen Recherche auch mal etwas „Positives“

Wer das süße Leben unter der Sonne des Südens vollends abrunden will, kommt nicht drum herum in einer der Pastelerias hineinzuschauen. Wobei ich gleich vorwarne, beim bloßen Hineinschauen wird es nicht bleiben. Zu gut sehen die dargebotenen Werke der Backkunst aus. Die „El Aderno“ Läden bilden dabei nur die Spitze von zahlreichen weiteren privat geführten Kleinkunst-Konditoreien. Die Panaderia Paraiso (Calle C. Columbus) ist einer der Orte, an denen man Kuchen und andere leckere Dinge in für deutsche Verhältnisse ungeahnten Ausmaß vorfindet.

„Nach dem Essen sollst du rauchen ...“

Wer es versäumt hat, sich rechtzeitig vor Reiseantritt im ortsansässigen Cannabis Klub als Mitglied anzumelden, nichts mitgenommen hat oder, wie ich, einfach nur zu viel kifft und den Bedarf falsch berechnet hat wie ich, und somit rauchtechnisch abgebrannt ist, bekommt, wenn die Umgebung mit geschärften Sinnen betrachtet wird, Nachschub. Ich möchte mich an dieser Stelle bei den beiden Personen bedanken, die mir diesbezüglich weitergeholfen haben. Ihr habt den besten Tresen! Und damit der Tresen auch in Zukunft besteht, nenne ich Name und Anschrift natürlich nicht.

Wer trotz aller geschärften Sinne nichts findet, kann sein Verlangen nach Rausch in einer der zahlreichen Bars mit der Ersatzdroge Alkohol befriedigen. Vielleicht nicht die angesagtesten Bars, jedoch zwei der wenigen, die in der Nebensaison geöffnet hatten und ein angenehme Atmosphäre boten waren das „Tapas y Cañas“ und ein neu eröffneter Laden, dessen Namen ich vergessen habe. Beide Bars liegen sich in der Calle de Cruz Verde direkt gegenüber. Gute Cocktails gibt es im „Tapas y Cañas“ Das beste Bier (Reina) gab es, schön eisgekühlt direkt gegenüber.

Wer die heimische Lektüre, den Kreuzberger, nicht missen möchte, kann sich in die Calle la Hoya 71 begeben und in die deutsche Buchhandlung mit dem passenden Namen Der Buchladen. Dort liegt, wenn nicht vergriffen, stets die aktuelle Ausgabe von Der Kreuzberger aus.

Magda & Horch

Tresentest – PIG7, Motorradwerkstatt auf Kreuzbergisch

Der Frühling kam auch in diesem Jahr wieder einmal überraschend, wie immer – wenn auch ein wenig spät. Und da waren sie wieder, meine drei Probleme: Keine Bikinifigur, Fahrrad nicht fit und auch das Motorrad stand den ganzen Winter nur in der Garage. Nichts von dem, was ich mir im Herbst vorgenommen hatte, konnte ich in der fiesen, dunklen Jahreszeit umsetzen. Also musste ich mir schnell Hilfe suchen, sonst ist der Sommer vorbei, ehe er begonnen hat.

Ok, bei der Bikinifigur und dem inneren Schweinehund kann mir nicht wirklich jemand helfen. Das Fahrrad bekomme ich mit ein bisschen Zeit und Schmiere alleine hin. Aber bei einigen Arbeiten an meinem zugegebenermaßen alten, dennoch sehr schönen Motorrad benötigte ich wirklich Hilfe und eine kompetente, gut ausgerüstete Werkstatt.

Bei meiner Suche stieß ich auf eine Mopedbude nicht all zu weit entfernt, in der Nähe des Mariannenplatz, die neben anderen Klassikern auch auf meinen Motorrad-typ spezialisiert ist. Dem wollte ich mal auf den Zahn fühlen. Also, den Kater

gestiefelt und auf Schusters Rappen den Weg angetreten. Es war wirklich nicht weit, quer über den Mariannenplatz, vorbei an der Wagenburg, den Betaniendamm überquert und schon war ich in der Melchiorstr. 7.

Schon von außen weisen ein Leuchtschild und ein großes Graffiti »PIG 7« an der Hauswand auf eine Toreinfahrt in einem äußerlich wie ein Wohnhaus wirkenden Gebäude hin. Wirft man einen Blick hindurch, sieht man auf dem grünen Hof eine Remise mit überdachtem Vorplatz und vielen, mehr oder weniger gepflegten Oldtimer-Motorrädern davor. Zwischendrin findet sich auch immer mal wieder ein neueres Modell. Typenoffen also... Gerade zu gewährte mir ein großes, geöffnetes Holztür den Blick in eine Werkstatt mit mehreren, von Zweirädern besetzten Hebebühnen.

Sofort dachte ich: »Hier bin ich richtig«. Und ich sollte mich nicht täuschen. Aus der Werkstatt kam mir »Micha«, Michael Renzel, der Inhaber entgegen. Außer ihm war noch ein Azubi in anwesend, der grade am Kabelbaum eines Mopeds werkelt. Nach einem kurzen Smalltalk entwickelte sich ein sehr interessantes Gespräch. Hierbei erfuhr ich einiges über die fast 15-jährige Firmengeschichte, über Michas Leidenschaft für klassische Zweizylinder und darüber, dass er auch Händler für Enfield-Motorräder aus Indien und Ural-Gespanne aus Russland ist. Beides Motorräder, die zwar neu, aber in sehr klassischem Look daher kommen. In unserem Gespräch konnte ich auch feststellen, dass der Mann über großes Knowhow, technischen Sachverstand und ein ausgezeichnetes Feeling für Motorräder verfügt. Außerdem ist Micha Spezialist für Triumph und Yamaha XS650, SR/XT500. Und damit waren wir beim Thema.

Meine Maschine vertraue ich nämlich nicht jedem an. Dafür habe ich schon zu viele schlechte Erfahrungen gemacht. Außerdem lege ich auch gern selbst Hand an. Aber hier hatte ich von Anfang an Vertrauen. Einige Tage später, Micha hatte sich wegen des Frühjahrsansturms etwas Zeit ausgebeten, brachte ich mein Motorrad vorbei. Wir besprachen, was zu tun sein und er

machte mir einen wirklich fairen Preis für die vereinbarten Arbeiten. Einen Tag vor dem Abholtermin erhielt ich sogar noch einen Anruf von Micha, der mich darauf hinwies, dass mein TÜV abgelaufen sei und mich fragte, ob er sich darum auch kümmern sollte. Dankbar bejahte ich. Wann kuckt man schon mal auf sein eigenes Nummernschild? Hängt ja da, wo es immer hängt...

Beim Abholen betrat ich zum ersten Mal das Büro. Rustikal, kein Schischi, ein alter Schreibtisch, ein Glastresen und Regale angefüllt mit chromglänzenden Ersatzteilen, Ausstellungsmotoren und einigen Fanartikeln für Freunde der klassischen Motorradszene. Ein Mann ein Wort, der veranschlagte Preis hatte sich nur um die TÜV-Gebühr verändert. Keine Abzocke also, alles ok.

Als ich mein Motorrad aus der Werkstatt schob, fiel mir noch ein altes Rennrad mit Bahnlenker auf, das an der Decke hing. Wie ich herausfand, ist Micha, wie ich auch, ein ambitionierter Radfahrer. Mit diesem Rad, sagte er, fährt er den Velothon. Ansonsten sei er Mountainbiker, wofür er in seinen Ferien gern mal in die Mittelgebirge oder die Alpen fährt. Deshalb handelt er neben der Motorradschiene auch noch mit extrem hochwertigen MTB-Rahmen der Firma Liteville. Leider nicht meine Preisklasse.

Alles in allem war ich sehr zufrieden mit meinem Werkstattbesuch. Arbeit, Preis und auch der persönliche, beinahe familiäre Kontakt haben gestimmt. Als Skeptiker mag ich es sehr, wenn ich auch mit demjenigen reden kann, der sich hinterher um mein Motorrad kümmert. Von meiner Warte aus kann ich den Laden wärmstens empfehlen. Aber macht euch am Besten selbst ein Bild.

PIG 7 – Typenoffene Motorradwerkstatt

Melchiorstraße 7, 10179 Berlin

Tel. 030-279 16 38

Web: www.pig7.de

Geschrieben von kersten

Unser täglich Brot – Frühstück und Imbiss Tipps quer durch Berlin

Man glaubt gar nicht wo in der Stadt verteilt überall Tresen herumstehen und was über sie hinweg gereicht wird. Wenn ich in Berlin auf dem Weg zu meinen, ständig wechselnden Arbeitsplätzen bin, überkommt mich zwischendurch der Hunger und es stellt sich für mich immer wieder die Frage: Wo finde ich was zu Futtern? Vielleicht geht es einigen Leserinnen und Lesern wie mir und dieser Bericht hilft euch, in kulinarisch unerforschten Gebieten zurecht zu finden. Neben den touristisch ausgetretenen Pfaden zu Curry 36 am Mehringdamm und Konnopke's Imbiss in der Schönhauser Allee gibt es den ein oder anderen (Geheim-)Tipp von mir. Die Menüauswahl beläuft sich auf die einfache bis gehobene Handwerkerküche, was soviel heißt: von Currywurst mit Pommes bis Rinderroulade mit Kartoffeln und Rotkohl gibt es alles, was einen wieder zu Kräften kommen lässt und schmeckt. Wer Sushi- und Rohkost-Restaurationen oder gar Pferdefleischlasagne sucht, sollte an dieser Stelle das Medium wechseln.

Reinickendorf

Gute Berliner Küche bekommt man beim Curry Eck. Wer auf das

einfache Gedeck steht: Currywurst, Boulette und Pommes, findet in der Residenzstraße genau den richtigen Anlaufpunkt. Das aufgeführte Angebot gibt es für sage und schreibe unschlagbare 2,90 Euro. Zum gleichen Preis gibt es 2x Currywurst oder 2x Boulette mit Pommes. Die Bedienung ist, auch bei zahlreichem Gastaufkommen, stets freundlich und gewissenhaft bei der Arbeit. Das Curry Eck ist ein Imbisswagen und bietet keine Sitzplätze.

Curry Eck

Residenzstraße 35

13409 Berlin

Marienfelde

Frühstück und deftiges Mittagessen gibt es bei Mario's. Ständig wird irgendetwas gebrutzelt. Entweder liegen Schnitzel, Bouletten oder Spiegeleier in der Bratpfanne und müssen nicht lange warten bis sie, nach dem sie die Pfanne verlassen haben, von hungrigen Mäulern verschlungen werden. Der Gastraum bietet Platz für, ich schätze mal, etwa 16-20 Personen, sodass auch ein ganzer Bautrupp zeitgleich versorgt werden kann.

Mario's Imbiss

Lankwitzer Straße 8

12107 Berlin

Moabit

Für den kleinen Hunger zwischendurch, gibt es Bäcker wie Ihr Meisterbäcker in Moabit. Das Brot und der Kuchen stammen vermutlich ebenso aus eigener Produktion wie die

selbstgemachten Pralinen. Ein Stück Kuchen kostet um die 1,40 Euro, wobei nicht nur die Qualität, sondern auch die, über der Norm liegende Größe der Kuchenstücke den Preis rechtfertigen. Neben den Süßen Sachen gibt es Bockwurst und Boulette mit Schippe.

Ihr Meisterbäcker

Elberfelderstraße 2

10555 Berlin

Charlottenburg

Bereits in der vergangenen Ausgabe fand Prime Kebap unter Touri Tipp Erwähnung. Die Qualität ist nachhaltig so überzeugend, dass ich den Imbiss hier erneut aufführe. Direkt am Theodor-Heuss-Platz gelegen findet sich eine der besten Currywurst-Bratereien Berlins. Wie der Döner schmeckt, kann ich nicht beurteilen, die Currywurst mit Pommes sind einfach zu gut und die Portionen zu groß, als dass nach dem Verzehr noch ein Döner im Magen Platz finden könnte.

Prime Kebap

Reichstraße 1

14052 Berlin

Dallgow-Döberitz

Es gibt eigentlich nur zwei Gründe, die einen in diese Gegend verschlagen, die Arbeit oder die Ruhe, denn außer dem, gibt es nicht viel in Dallgow-Döberitz, was einem Grund gäbe, sich dorthin zu verirren. Bei mir war es die Arbeit und nun ist es, neben der Ruhe auch noch ein dritter Grund, für den es sich lohnt einen Abstecher in die Hauptstraße zu machen – Bäcker

Madler. Ein gutes Angebot, ein freundlicher Service und einer der günstigsten Bäcker. Schrippen werden frisch und nach Wunsch belegt und ein umfangreiches Angebot an verschiedenen Kuchensorten rundet das Frühstück ab.

Bäckerei Madler

Hauptstraße 20

14624 Dallgow-Döberitz

Friedrichshain

Futtern wie bei Muttern, findet man bei Fleischer Domke in der Warschauer Straße. Zum Frühstück gibt es dick belegte Brötchen und starken Kaffee, zum Mittag von Chili con Carne bis zur Rinderroulade alles was der schwer arbeitende Handwerker benötigt, um wieder zu Kräften zu gelangen. Die Preise beim reichhaltigen Mittagessen liegen zwischen 3,50 bis 7 Euro.

Fleischer Domke

Warschauer Straße 64

10243 Berlin

Kreuzberg

Görli Burger

Die Königsklasse unter den Burgern.

Unverkennbar meine Zuneigung zu den Bratkünsten der Jungs vom Görli Burger. In einem frisch in schwarz/weiß gestrichenem Gastraum kann man bei Burgern, Pommes und Cola in aller Ruhe das hektische Treiben auf der Straße an sich vorbeiziehen lassen und das Essen genießen.

Görli Burger

Skalitzer Straße 66

10997 Berlin

Kreuzberg

Toros

Zum Schluss gibt es für alle die am und um den Oranienplatz unterwegs sind, das Beste für auf die Hand. Auf meiner Der Kreuzberger-Verteilrunde komme ich stets dort vorbei und wenn es mein Finanzhaushalt erlaubt, gönne ich mir einen Tantuni Dürüm. Klein, aber fein und alles andere als zum satt werden, aber verdammt lecker. Der Tipp eines Gastes: „50 Cent mehr investieren und extra Fleisch verlangen“ – diesen werde ich bei meinem nächsten Besuch beherzigen.

Toros

Oranienplatz 2

10969 Berlin

**“Görli Burger” oder wie der
Hamburger zur Delikatesse**

wurde

Meine werten Leserinnen und Leser, liebe Bürgerinnen und Bürger und geschätzte Leserinnen und Leser – Görli Burger ist wieder da! Seit dem 10. Januar 2013 brutzelt das Team vom Görli Burger wieder die besten Burger der Stadt, was schreibe ich, der Welt! Am heutigen Tag, den 14. Januar 2013 machte ich mich mit Schröder, dem stellvertretenden Chefredakteur, auf den Weg in die Skalitzer Straße 66 (10997 Berlin-Kreuzberg). Während Schröder bei Minusgraden vor der Tür ausharren musste, schob ich mir zwei Cheeseburger ins Gesicht. Nach dem ersten Biss, stellte sich sogleich das „Ja!“-Gefühl ein, die Geschmacksrezeptoren entfachten ein Feuerwerk und die Magensäfte fingen vor Freude an zu brodeln. Vergessen war die lange Zeit der Entbehrung, vergessen die Tage, an denen ich sehnsüchtig am ehemaligen Standpunkt vom Görli Burger vorbeischlich und hoffte, die Jungs mögen doch möglichst bald einen neuen Laden finden, schließlich war seit der Schließung im Oktober des vergangenen Jahres geraume Zeit vergangen. Einzig und allein Schröders unzufriedener Blick durch die Scheibe lenkte kurzweilig von dem Genuss ab. Nicht nur von der Lage hat sich Görli Burger verbessert. Mit prunkvollem Stuck unter der Decke, die Wände schwarz gestrichen und die Möbel in weiß gehalten, erscheint der Laden fast wie ein Nobel-Burger-Laden. Auch bei der Einrichtung waren die Jungs kreativ. Den Tresen und die Tischplatten haben sie aus alten Türen gezimmert. Nicht ganz so gemütlich wie der kleine Laden in der Lübbener Straße, aber familiär wie eh und je. Zur Lage bleibt noch zu vermerken, und das sollte auch alle Globalisierungsgegner mobilisieren, Gast zu werden, der neue Görli Burger liegt schräg gegenüber vom Schnellimbissrestaurant McDonald's. Die Kampfansage des Jahres! Ich werde diese mit meinem Hunger unterstützen. Nun ist genug der Worte. Macht euch auf den Weg und schaut selber mal vorbei im neuen Görli Burger und vergesst vor Staunen nicht zu bestellen.

Chesters Inn Ein Klub im Wandel

Seit zweieinhalb Jahren besteht das Chesters Inn in der Glogauer Straße 2 in Kreuzberg. Am Anfang war die Idee, jeden Abend Live Musik anzubieten, so Leo, der das Chesters Inn betreibt. Da dies jedoch nicht so recht funktionierte, ging er dazu über, feste Partys zu arrangieren und den Laden an Veranstalter zu vermieten. Einer dieser Veranstalter ist Rob Longstaff. Der 33-jährige bietet Künstlerinnen und Künstlern mit »Black Board Open Stage« eine Plattform sich zu präsentieren und hatte mich eingeladen dem Ereignis beizuwohnen, um die Veranstaltung durch den Kreuzberger publik zu machen. Somit stand ich wieder einmal auf einer Gästeliste, um stellvertretend für euch einen Tresen zu testen. Gemeinsam mit Marek machte ich mich an einem Mittwoch Abend im Dezember auf den Weg zum Chesters Inn. Quer durch den Görlitzer Park, durch die Einfahrt auf den Innenhof und schon standen wir vor unserem Ziel.

Nach dem Öffnen der schweren Metalltür befanden wir uns im Vorraum und zugleich bei der Kasse und der Garderobe. Doch niemand war da, der die fünf Euro Eintritt hätte kassieren oder unsere Garderobe entgegennehmen hätte können.

Um uns einen Überblick zu verschaffen, mussten wir uns, nachdem die Tür hinter uns wieder ins Schloss gefallen war, nur ein Mal um die eigene Achse drehen. Als wir wieder die Ausgangsposition erreicht hatten, wussten wir, dass sich die Toiletten rechts, der Tresen-, Party- und Raucher-Bereich

links von uns befanden und der Ausgang hinter uns lag.

Kaum hatten wir die örtlichen Begebenheiten erkundet, stand eine kleine rothaarige Frau vor mir und fragte: »You´re artist?« Ich verneinte und gab mich als Kiezreporter zu erkennen, in Begleitung des Kiezfotografen. Sie wünschte uns einen schönen Abend und entschwand wieder.

Normalerweise lasse ich mich immer direkt am Tresen nieder, da dies in der Regel der beste Platz ist, um die Tresenkraft und das Publikum im Wechsel zu beobachten und das Trink- und Sozialverhalten der Anwesenden zu erforschen. Leider waren alle Plätze besetzt und so bestellte ich uns ein Bier und ein Red Bull. Für beides zahlte ich sechs Euro.

Die Location

Das Chesters Inn ist ein Veranstaltungsort für Partys und Konzerte. Nach meiner Einschätzung dürften um die 200 Personen im Chesters Platz finden. Bis auf einige gepolsterte Sitzgelegenheiten ist ausreichend Platz zum tanzen vorhanden. Seitlich, zwischen Bar und Bühne, thront je nach Veranstaltung der DJ beziehungsweise der Tontechniker über den Köpfen der Gäste. In diesem Bereich befindet sich auch ein Podest, auf dem man herrlich abhängen kann und einen guten Blick über das Geschehen hat. Links neben der Bühne befindet sich der Raucherbereich.

Der Betreiber

Leonard Prehn ist 29 Jahre jung und betreibt neben dem Chesters Inn, das »Rickenbacker´s Music -Inn« in Wilmersdorf. Täglich ab 18 Uhr gibt es dort Blues, Funk und Soul auf die Ohren. Für die Kreuzberger Location plant er für das Jahr 2013 Großes. Ab Februar wird das Chesters Inn am Wochenende zum

Klub. Mit einer bislang völlig unbekanntem Musikrichtung will Leo neue Wege beschreiten. Nur so viel sei verraten, es handelt sich um eine Mischung aus Hip Hop, Elektro, Dancehall und Dubstep. Unter der Woche kann weiterhin jede/r den Laden für die eigene Veranstaltung mieten.

Die Gäste und die Musik

Die Art der Gäste wechselt mit den Veranstaltungen. Im Groben kann man sagen, dass es ein internationales Publikum ist, welches den verschiedensten Musikrichtungen wohl gesonnen ist. Mit den Veranstaltungen wechseln aber nicht nur die Gäste sondern auch die Musikrichtungen. Bei Black Board Open Stage präsentieren Musiker, Komödianten, Poeten und Tänzer ihr Können. Wie dem Motto des Abends zu entnehmen ist, darf jeder auf die Bühne der sich traut. Wenn gerade keine KünstlerInnen zugegen sind oder den ein oder die andere der Mut verlassen hat, betritt Rob selbst die Bretter, die die Welt bedeuten und haut in die Saiten. An diesem Abend jedoch standen ausreichen Mutige zur Verfügung. Einer von ihnen war Marcel. Dem 26-jährige Gitarristen und Sänger steht normalerweise Seite an Seite mit Herr Wiesner und seinem Percussion auf der Bühne. Gemeinsam bilden sie das Duett Marcel & Herr Wiesner (marcelundherrwiesner.de).

Da ich nicht der Bürgermeister von Berlin bin und somit nicht an jeder Party der Stadt teilnehmen kann, und somit zu den anderen im Chesters Inn stattfindenden Veranstaltungen nur das wiedergeben, was ich auf der Internetseite des Betreibers gelesen habe. Außerdem sollt ihr eigene Erfahrungswertesammeln und euch nicht nur auf mein geschriebenes Wort verlassen.

Unregelmäßig, aber wenn dann immer Donnerstags steht mit »Planet der Affen« Rap, Gesang, Beatbox und jegliche andere Art von künstlerischer Darstellung im Vordergrund. Das Prinzip der offenen Bühne ist aber auch hierbei fester Bestandteil. Am

Freitag lädt »Fresh Friday« zur Reggae-, Dancehall- und Hip Hop-Party.

Die Getränke

Wie immer habe ich nachstehend einen kleinen Auszug aus der Getränkekarte aufgeführt.

Krombacher vom Fass 0,3l 2,50 €

Becks/Augustiner 3,00 €/3,50 €

Longdrinks ab 5,50 €

Softdrinks ab 2,00 €

Wer sich nun fragt, warum über Rob Longstaff, der Initiator zu dem Bericht keine ausführlicheres Profil abgedruckt wurde, sei gesagt, dass Rob ab dem 15. Dezember eine Winterpause einlegt und erst wieder im März 2013 die Black Board Open Stage-Veranstaltung fortsetzen wird. Zu diesem werbestrategisch günstigeren Zeitpunkt werden wir ein Portrait über Rob und sein Treiben im Kiez veröffentlichen.

www.chesters-live.de

Fototext: Marcel begeisterte das Publikum

Foto: Marek Karakasevic

**At The Soul Inn – Monatliche
Soul-Party im Lido – Rare**

Grooves und Live-Musik

Vielleicht habe ich euch im Ausklang meines letzten Tresentests ein wenig zu viel versprochen, als ich schrieb: Das nächste Mal gibt es wieder einen Bericht über einen Tresen, an dem ihr euch nach Herzenslust besaufen, darauf einschlafen oder auf ihm tanzen könnt. Das mit dem Besaufen geht in jedem Fall klar, aber ob ihr an dem diesmal vorgestellten Tresen auch so ohne Weiteres einschlafen beziehungsweise auf ihm tanzen dürft, wage ich zu bezweifeln.

Bei meinem Besuch der SOUL INN Party war der Empfang durch das Sicherheitspersonal zwar sehr freundlich, jedoch glaube ich nicht, dass irgendeiner von ihnen es dulden würde, den knapp bemessenen Platz an der Bar durch schlafende Partybremsen besetzen zu lassen oder gar den Einsturz des Tresens durch ein paar übermütig tanzende Gäste zu riskieren. Nachdem ich geklärt habe was nicht geht, komme ich nun zu den Dingen, die gehen: Interessante Location, gute Musik, entspannte Leute und eine Raucherloge. Aber eins nach dem anderen...

Es war der erste Samstag im Monat und das Lido lud zur allmonatlichen AT THE SOUL INN-Party. Meiner finanziellen Bedürftigkeit und der Idee eines Redaktionsmitglieds und Mitarbeiters der Party, über diesen Abend zu berichten, ist es zu verdanken, dass ich auf der Gästeliste stand und somit für Lau hineinkam.

Als ich die Schwelle zum Eingang überschritt, war es exakt 00:04 Uhr. Auf der Tanzfläche wippten die Geschlechtsmerkmale auf und ab und hin und her und ließen den Spaß an der Freude augenscheinlich werden. Kurz darauf stand der Ideengeber zu diesem Bericht vor mir, begrüßte mich und drückte mir einen Getränkebon in die Hand mit den Worten: »Hier hol dir erst mal was zu trinken.« Gesagt getan, stand ich am Tresen und eine Minute später mit dem Getränk meiner Wahl wieder an der Tanzfläche. Der Saal füllte sich nach und nach und bis zum

Aufspielen des Live-Gigs war noch ein wenig Zeit. So begab ich mich auf die Erkundungsrunde im Lido.

Die Location

Das Lido ist ein ehemaliges Kino, dass seit 2006 neben Konzerten auch Partys wie die SOUL INN beheimatet. Der ehemalige Kinosaal ist mit einem hölzerner Tanzboden ausgestattet. An die Wände projizierte Bilder und auf alten Fernsehgeräten laufende Soul-Clips runden das Ambiente des Saals ab. An Abenden wie diesem, wenn eine Band ihren auftritt, fehlen die ansonsten auf der Bühne befindlichen Couch, Sessel und die Stehlampe aus Großmutters Zeiten. Abseits der Tanzfläche im überdachten Außenbereich findet sich die Fortsetzung der Dekoration aus dem Kinosaal in Bildern von Soul Künstlern wieder. Im Außenbereich befindet sich neben der zweiten Bar und der Garderobe außerdem der Raucher-Innenbereich in dem der Sucht gefrönt werden darf.

Die Gäste

Den Machern der AT THE SOUL INN-Party kann ein dickes fettes Lob ausgesprochen werden. Seit sechs Jahren veranstalten sie die Party, bei der die Gäste so entspannt und geschmeidig daher kommen, dass sich umgehend nach dem Betreten der Location ein Ich-Bin-Willkommen-Gefühl breit macht. Und das, obwohl ich – vom Erscheinungsbild her – komplett aus dem Rahmen fiel (Kreuzberger Straßenklamotte contra teilweise eleganten Zwirn). Aber das hat der Veranstalter bereits auf seiner Internetseite angekündigt: Bei der SOUL INN geht es nicht ums Hip sein – es geht um die Musik und das Tanzen! Da ich nicht tanzen kann, konzentrierte ich mich auf den Grund meiner Anwesenheit, die Faktensammlung und Recherche. Vom Alter her bewegte sich das Publikum zwischen 25 und 45 Jahren. Vermutlich war es die bunte Mischung aus Studenten, Touris,

Alt-Kreuzbergern, älteren Herrschaften und einigen anderen Szene-Typen, die das Gesamtbild abrundeten.

Die Macher

Um ein wenig mehr über die SOUL INN-Party zu erfahren, verwickelte ich die Veranstalter und DJs Christian G. (nicht verwandt oder liiert mit Gitta G.!) und Kristian A. im Wechsel ihrer Pausen in ein Gespräch. Dabei erfuhr ich, dass Christian G. eigentlich Sport- und Gymnastiklehrer ist und seit 15 Jahren in Berlin lebt. Kristian A., ist gebürtiger Erkelenzer und wohnt seit 2 Jahren in Köln und Brüssel, wo er bei den Grünen arbeitet. Gemeinsam hatten sie 2006 die Idee zur AT THE SOUL INN-Party. Seit dem kommt Kristian A. ein Mal im Monat nach Berlin und gemeinsam bereiten sie Location für den Abend vor. Sie begleiten ihre Gäste den Abend über mit ihrer Musik und am Ende, wenn der letzte Gast das Lido verlassen hat, räumen sie wieder auf.

Meine Frage nach ihren Beweggründen die SOUL INN zu veranstalten, antwortete mir Christian G. »Soul Singles zu sammeln ist ein teures Hobby. Da ist schön sich ein paar Euro dazu zu verdienen. Wenn man so viel Geld für Platten ausgibt, dann möchte man außerdem diese Musik auch in der Öffentlichkeit spielen, dafür ist sie ja schließlich gemacht worden«.

Die Musik

Wer das Lido kennt weiß und wer es nicht kennt, dem sei gesagt, dass das Lido als Veranstaltungsort Konzerte und Partys verschiedener Stilrichtungen veranstaltet und somit eine genaue Festlegung auf ein Genre nicht möglich ist. Auf die SOUL INN bezogen, bewegt sich die Musik im Bereich der 50ies, 60ies Rhythm & Blues, Early Soul, Northern Soul bis hin

zu Deep Funk und Modern Soul. Es kann auch schon mal vorkommen, dass sich einer der Djs dazu hinreißen lässt, das eine oder andere Reggae- oder Ska-Set abzuspielen. Was bei der SOUL INN, im Bereich der musikalischen Darbietung ganz sicher keine Priorität besitzt, ist der glatte Übergang zwischen den Liedern. Kaum ein Beat gleicht dem des vorangegangenen Liedes. Wie bereits eingangs erwähnt, spielte an diesem Abend eine Band, die ich in diesem Bericht nicht unerwähnt lassen möchte. Die sechs Jungs kamen aus San Francisco und der Name ihrer Band hatte den stilvollen Namen »Monophonics«.

Die Getränke

Die Getränkekarte bietet eine Standardauswahl der üblichen Szenegetränke. Nachstehend habe ich eine kleine Auswahl derer mit Preisangaben aufgeführt.

Astra/Carlsberg 3,00 Euro

Hefeweizen 3,50 Euro

Longdrinks 6,00 Euro

Softdrinks 2,00 Euro

Kaffee 1,50 Euro

At THE SOUL INN: Immer am 1. Samstag im Monat und immer im Lido (Cuvrystr. 7 Ecke Schlesische Str.), <http://soulinn.de/>

Nicht jeder Tresen steht in

einer Bar

Es war ein durchwachsener Sommertag, als ich mich in Richtung Friedrichshain begab, um diesen, euch nun vorliegenden Tresen-Test durchzuführen. Als ich vor Ort angekommen war, standen bereits mehrere Personen vor der Tür und warteten auf Einlass. Nach ein paar Minuten erschien die Betreiberin und verschwand, nach einer kurzen Begrüßung der Wartenden, so schnell wie sie aufgetaucht war in ihren Räumlichkeiten. Wir warteten geduldig weitere Minuten, in denen sich weitere Personen zu uns gesellten und genauso wie wir hofften, dass die Eingangstür für das allgemeine Publikum möglichst bald geöffnet würde.

Kurz darauf war es soweit und die Massen strömten hinein. Ich hatte Glück und war der Dritte in der Schlange, die sich am Tresen gebildet hatte. Als ich an der Reihe war, zückte ich meine Karte und legte zehn Euro auf den Tresen und sagte zur freundlichen Dame hinter dem Tresen: „Ich habe keinen Termin, würde aber trotzdem gerne zur Frau Doktor, meine Ohren sind dicht und schmerzen“. – „Na dann geben Sie mir mal Ihre Krankenkassenkarte und setzen Sie sich dort hin, ich rufe Sie dann auf. Die Praxisgebühr bezahlen Sie bei der Frau Doktor“.

„Wasn das?“, fragt ihr. Ein Tresen-Test in einer Arztpraxis? Jepp!

Erstens ließ mein Gesundheitszustand es nicht zu, mich im Zuge der Recherche für diesen Bericht in einem Schankbetrieb zu besaufen und zweitens befindet sich in einer Arztpraxis unbestreitbar auch ein Tresen, nämlich der Empfangstresen!

Wer von euch also schon einmal Ohrenschmerzen hatte oder gerade welche hat, sollte diesen Bericht unbedingt bis zum Ende weiterlesen, um in Zukunft eine kompetente Anlaufstelle zu haben.

Das Publikum war bunt gemischt. Jedes Alter war vertreten und da neben Frau Dr. Kluge (wäre bestimmt auch ein guter Name für

eine Bar) eine Fachärztin für Innere Medizin praktiziert, waren auch die Leiden der einzelnen Anwesenden unterschiedlich.

Die musikalische Untermalung der Szenerie im Wartebereich war für mich aufgrund meiner akustisch eingeschränkten Wahrnehmung weder genau zu erkennen, noch war sie für mich zu lokalisieren. Es hätte auch die laut aufgedrehte Stereoanlage eines Mieters von nebenan sein können. Nach unerwartet kurzer Zeit rief mich Frau Dr. Kluge ins Behandlungszimmer und fragte nach meiner Befindlichkeit.

Als ich ihr mein Leiden geklagt hatte, schaute sie sich den Schaden genauer an. Mit ein paar behutsamen Handgriffen legte sie das schmerzende Ohr trocken und unterzog es weiteren Behandlungsmethoden. Nachdem sie mir noch weitere Verhaltensmaßnahmen mit auf den Weg gegeben hatte, stand ich schon wieder am Tresen und vereinbarte mit der netten Tresenkraft einen Termin für den nächsten Tag. Ein paar Stunden später waren zumindest die Schmerzen vergessen und die Ohren auf dem Wege der Besserung.

Fazit: Alles in Allem war es eine Bereicherung für mich und die Gesundheit meiner Ohren, Frau Dr. med. Kluge, Fachärztin für Hals-, Nasen- und Ohrenheilkunde kennengelernt zu haben und kann sie mit bestem Gewissen weiterempfehlen.

Praxis-Adresse: Marchlewskistraße 101, 10243 Berlin

Öffnungszeiten: Mo. u. Di. 8-12 Uhr und 14-16 Uhr, Mi. 13-18 Uhr, Do. 8-12 und 13-15 Uhr, Fr. 8- 12 Uhr.

Anfahrt: Über Warschauer Straße mit der U1, M10, M13, dem Bus 347 oder der S5, S7, S75.

Das nächste Mal gibt es wieder einen Bericht über einen Tresen, an dem ihr euch nach Herzenslust besaufen, darauf einschlafen oder tanzen könnt. Ich wünsche allen Gesunden, dass sie es bleiben und allen Kranken eine baldige Genesung.

Tresentest: Kater Holzig

Sag nie, das du von zu Hause kommst, oder besser du gehst gar nicht erst hin!!!!

Am Sonntag stand ein neuer Tresentest an, diesmal im Kater Holzig. Um nicht allein dazustehen, verabredete ich mich mit zwei Freundinnen dort. Es war ein ruhiger Nachmittag, und so gegen 17 Uhr traf ich bei Sonnenschein und guter Laune vor der Kasse der Location ein. Es war wirklich nicht viel los und ich stand mit ca. 16 Personen vor dem Eingang. Der Türsteher sprach mit jedem Gast, was ich nicht genau mitbekam, und schickte dann über die Hälfte der Schlange wieder weg. Erst ein junges Pärchen, dann eine einzelne Frau, zwischendurch durfte mal ein Pärchen rein (was sich optisch nicht von dem anderen unterschied), wieder ein einzelner Mann nicht usw.

Ein wenig irritiert schaute ich der Türpolitik zu, ohne ein System zu erkennen. Schließlich kam ich an die Reihe: „Wieviele seid ihr?“ wurde ich gefragt. Äh, ich drehte mich um, schaute, ob sich jemand hinter mir versteckt hatte, und dachte nur: Was sieht dieser Junge was ich nicht sehe?, denn ich stand alleine vor ihm. Ohne seinen Geisteszustand in Frage zu stellen, blieb ich ruhig und antwortete höflich, dass ich es wäre, um den es geht. Zweite Frage: „Wo kommst du her?“ – langsam stieg eine gewisse Aggression in mir auf, was dieser abgebrochene Zwerg von mir wollte, eigentlich wollte ich ihm entgegen, dass es ihn einen Scheißdreck angeht, wo ich herkomme, diese Frage beantworte ich nicht mal den Bullen und schon gar nicht einem dahergelaufenen Vollpfosten.

„Von zu Hause“ sagte ich ihm mit leicht gerümpfter Nase, obwohl sich meine Stimmung eher auf Schmerz zufügen

einstimmte. Dann glotzte er mich von unten bis oben an (wie bei einer Musterung), dann von oben nach unten und sagte: „Ich kann dich leider nicht reinlassen!“. „Ach“, kam es aus mir heraus, „drinnen warten Freunde auf mich!“. „Sorry, kommst nicht rein!“ Ich schüttelte den Kopf und ging, schaute mir noch ein wenig die Türpolitik an und konnte beim besten Willen nicht erkennen, warum die einen rein durften, andere jedoch nicht. Selbst meine Bekannte wurde zur Bittstellerin, weil sie kurz den Laden verlassen wollte, um zum Auto zu gehen. Erst nach längerer Diskussion mit dem Türpersonal wurde es ihr erlaubt. Was soll das? Wo sind wir denn hier? Man sollte wissen, es war Nachmittag und der Laden war leer!

Fazit:

Somit fiel der Tresentest aus, na eigentlich nicht ganz, denn es gibt ein klares Urteil.

Wir Berliner gehen da nicht mehr hin, Punkt !!!!

Ich selbst war DJ und habe Technopartys organisiert und trieb mich mehrere Jahre aktiv in der Clubszene in Berlin rum. Mir ist daher auch klar, dass es eine Türpolitik geben muss, um eine gute Balance im Club zu gewährleisten, es geht mir auch nicht darum, mal abgewiesen zu werden. Das „Wie“ ist aber eine andere Sache. Dass sich dort ein paar Egomane aufspielen und den Dicken raushängen lassen, kotzt mich an. Das sind genau diese kleinen Lichter, denen man Vertrauen gibt und Machtmissbrauch erntet. Zwar hatten mich meine Freunde schon gewarnt, dass dies nur noch ein Laden für Kokser 'und Touristen ist, aber man lernt halt nie aus. Ich war wohl zu nüchtern, denn wer von zu Hause kommt ist meistens nüchtern !

Es gibt so viele gute Clubs und Raves in Berlin, wo man freundlich begrüßt wird, wenn man feiern und Geld ausgeben will. Kater Holzig gehört definitiv nicht dazu, die Bar 25 war schon arrogant, aber sie wollen wohl immer noch höher hinaus und glauben fest daran, nicht Mainstream zu sein, wie süß !

Zuviel Drogen machen halt doch Scheiße im Kopf !

Gute Subkultur sieht definitiv anders aus.

Für mich ist klar, dass war das letzte marl !!! hehe, so reimt es sich wenigstens !

Tresentest IKOs – Im Kreuzberger Osten

Marek saß mit seiner Freundin bereits im IKOs als ich, von der Arbeit kommend ins Lokal stürzte. Eigentlich wollte ich auch was gegessen haben, aber der Tag war, sagen wir überschattet von unvorhersehbare Ereignisse, sodass Körper feste Nahrung ablehnte und die Seele nach Flüssignahrung verlangte. Sieben Bier sind auch ein Schnitzel – hab ich mir sagen lassen. Eigentlich wollte ich auch mal wieder mit meiner durchaus charmanten Begleitung ausgehen, aber da diese zur zeit herumzickt habe ich mich alleine auf den Weg gemacht. Kaum hatte ich platz genommen kam die nette Bedienung an unseren Tisch und wollte mir die Speisekarte reichen, die ich dankend ablehnte, da ich schon wusste was ich haben wollte und mir ganz sicher war, das wonach es mir dürstete steht auf der Karte – Bier.

Marek und seine Freundin erstatteten mir, während ich auf mein erstes „Schnitzel“ wartete, Bericht wie denn ihr Essen war. Da es sich im IKOs um die etwas gehobeneren Küche handelt, waren Marek, als gelernter Koch, und seine Freundin im Gegensatz zu mir, der von Alibaba Döner, über „Schnelles-Essen“ bis Zaziki Gyros alles futtert, die besseren Test-Esser. Ich konnte mich somit auf das Angebot der Getränke konzentrieren.

Das Lokal

In den Räumlichkeiten in denen das IKOs beheimatet ist, sorgte früher eine typische Kreuzberger Eckkneipe für Stimmung im Kiez. Ein paar Eimer Farbe, Fotos aus früheren Kreuzberger Tagen und ein paar Weinflaschen. Die Tische und Stühle sehen so aus, als könnten sie noch vom Vorgänger sein, was dem IKOs aber einen rustikalen Scharm verleiht. Der Tresen vermutlich ebenfalls vom Vorgänger übernommen rundet das Bild einer gemütlichen Lokalität ab. So verwundert es auch nicht, dass immer etwas los ist. Vielleicht liegt es auch daran, dass sich ab und zu ein ehemaliger Gast in das IKOs verirrt und für Stimmung sorgt – ein echtes Erlebnis habe ich mir sagen lassen.

Am Nachbartisch links von uns gastierte eine Gruppe von sechs bunt und flippig gekleideten, sich anregend unterhaltenden Spanierinnen und Spaniern, rechts von uns saß eine deutsche Standard-Familie Oma, Opa, Vater, Mutter, Kind und war damit beschäftigt mit deutscher Gründlichkeit die Gräten aus dem Fisch zu pulen, selbstverständlich immer darauf bedacht die gebotene Stille am Tisch einzuhalten. Gegensätzlicher hätten beide Parteien nicht sein können. Während die einen den Abend nach dem Motto: Hunde wollt ihr ewig leben – genossen, hatten die anderen vergessen vor dem Hinsetzen den Stock aus dem Arsch zu ziehen. Das Publikum kann somit als gemischt bezeichnet werden – von Einheimischen über Zugezogene bis hin zu internationalen Gästen. Wo wir gerade beim Thema Gäste sind – das IKOs bietet während der kalten Jahreszeit fünfunddreißig Gästen Platz. Im Sommer kommen zwanzig Außenplätze hinzu. Derzeit (in der kalten Jahreszeit) empfiehlt sich je nach Wochentag eine Sitzplatzreservierung vorzunehmen, damit man nicht mit langem Gesicht und leerem Magen wieder nach Hause gehen muss. Aufgrund meiner intensiven Beobachtungen meines Umfelds ist mir entgangen welche Musik im Hintergrund den Raum beschallte. Jedoch gehe ich davon aus das es die übliche und somit nicht extra hervorzuhebende Musik war, da mir Techno,

Punk und Death Metal in diesem Umfeld ganz bestimmt aufgefallen wäre.

Die Küche

An die Küche, die früher nur genutzt wurde um mal ´ne Wurst warm zu machen oder ´ne Boulette zu brutzeln, werden seit der Eröffnung vom IKOs ganz andere Anforderungen gestellt. „Mit Chilikruste gratinierter Ziegenkäse an zweierlei Chutney und Salatbouquet“ (6,50 €), gebratene Kräuterseitlinge und Champignons auf Chicoreesalat mit Steinpilvinaigrette“ (6,00 €), „gebratenes Filetstück vom Red Snapper, Zackenbarsch und Garnele auf Tagliatelle mit Agliata-Sauce“ (13,50 €) und Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit Scamorza gratiniert in Salbeijus“ (12,50 €) um nur einen kleinen Querschnitt der Karte zu nennen. Darüber hinaus lockt das IKOs mit seiner hausgemachter Pasta. Bei den Getränken geht es von der Benennung her nicht so spektakulär zu wie bei den Gaumenfreuden, jedoch gibt es auch hierbei fast alles was das Herz beziehungsweise die Leber begehrt. Vom Fass gibt es König Pilsener und Bitburger Bier – Schultheiss, Astra Urtyp, Augustiner und Erdinger werden aus der Flasche ins Glas gelassen. Zu dem Angebot an Wein gesellt sich eine Auswahl von neun Sorten Rum.

Der Vorwurf aus der kommerziellen Presseberichterstattung: dem Chefkoch mangelt es an Feingefühl bei der Würze, konnte Marek nicht nachvollziehen. Immerhin war er bereits vier Mal in geheimer Mission im IKOs, hat stets ein anderes Gericht bestellt und war immer zufrieden. Alles andere hätte mich auch gewundert, da der Chefkoch bevor er die Kochkunst für sich entdeckt hat, an der Staffelei kreative Kunst gestaltete.

Nichtraucherlokal

Preise

Essen

Salate ab 4,50 €

Vorspeisen ab 5,50 €
Hauptgericht ab 11,50 €

Getränke

Bier vom Fass 0,3 l 2,30 €
Flaschenbier 0,33 l ab 2,-
0,50 l ab 3,30 €
Wein 0,2 l ab 4,50 €
0,75 l ab 18,- €
Rum 2cl ab 2,50 €
Mineralwasser 0,3 l 1,- €
Cola 0,33 l 2,50 €
Fritz Limo 0,33 l 3,- €
Säfte 0,2 l 2,50 €

Adresse

Köpenicker Straße 159/Ecke Manteuffelstraße
10997 Berlin-Kreuzberg

Anfahrt

Bus 140,256

Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag 17-24 Uhr

Bestellungen & Reservierungen nur online unter
lutz@ikos-imkreuzbergerosten.de

Telefon 030/21 80 72 69 (KEINE Bestellung & Reservierung)

Internet: www.ikos-imkreuzbergerosten.de

IKOs – Im Kreuzberger Osten

Marek saß mit seiner Freundin bereits im IKOs als ich, von der Arbeit kommend ins Lokal stürzte. Eigentlich wollte ich auch was gegessen haben, aber der Tag war, sagen wir überschattet

von unvorhersehbare Ereignisse, sodass Körper feste Nahrung ablehnte und die Seele nach Flüssignahrung verlangte. Sieben Bier sind auch ein Schnitzel – hab ich mir sagen lassen. Eigentlich wollte ich auch mal wieder mit meiner durchaus charmanten Begleitung ausgehen, aber da diese zur zeit herumzickt habe ich mich alleine auf den Weg gemacht. Kaum hatte ich platz genommen kam die nette Bedienung an unseren Tisch und wollte mir die Speisekarte reichen, die ich dankend ablehnte, da ich schon wusste was ich haben wollte und mir ganz sicher war, das wonach es mir dürstete steht auf der Karte – Bier.

Marek und seine Freundin erstatteten mir, während ich auf mein erstes „Schnitzel“ wartete, Bericht wie denn ihr Essen war. Da es sich im IKOs um die etwas gehobenere Küche handelt, waren Marek, als gelernter Koch, und seine Freundin im Gegensatz zu mir, der von Alibaba Döner, über „Schnelles-Essen“ bis Zaziki Gyros alles futtert, die besseren Test-Esser. Ich konnte mich somit auf das Angebot der Getränke konzentrieren.

Das Lokal

In den Räumlichkeiten in denen das IKOs beheimatet ist, sorgte früher eine typische Kreuzberger Eckkneipe für Stimmung im Kiez. Ein paar Eimer Farbe, Fotos aus früheren Kreuzberger Tagen und ein paar Weinflaschen. Die Tische und Stühle sehen so aus, als könnten sie noch vom Vorgänger sein, was dem IKOs aber einen rustikalen Scharm verleiht. Der Tresen vermutlich ebenfalls vom Vorgänger übernommen rundet das Bild einer gemütlichen Lokalität ab. So verwundert es auch nicht, dass immer etwas los ist. Vielleicht liegt es auch daran, dass sich ab und zu ein ehemaliger Gast in das IKOs verirrt und für Stimmung sorgt – ein echtes Erlebnis habe ich mir sagen lassen.

Am Nachbartisch links von uns gastierte eine Gruppe von sechs

bunt und flippig gekleideten, sich anregend unterhaltenden Spanierinnen und Spaniern, rechts von uns saß eine deutsche Standard-Familie Oma, Opa, Vater, Mutter, Kind und war damit beschäftigt mit deutscher Gründlichkeit die Gräten aus dem Fisch zu pulen, selbstverständlich immer darauf bedacht die gebotene Stille am Tisch einzuhalten. Gegensätzlicher hätten beide Parteien nicht sein können. Während die einen den Abend nach dem Motto: Hunde wollt ihr ewig leben – genossen, hatten die anderen vergessen vor dem Hinsetzten den Stock aus dem Arsch zu ziehen. Das Publikum kann somit als gemischt bezeichnet werden – von Einheimischen über Zugezogene bis hin zu internationalen Gästen. Wo wir gerade beim Thema Gäste sind – das IKOs bietet während der kalten Jahreszeit fünfunddreißig Gästen Platz. Im Sommer kommen zwanzig Außenplätze hinzu. Derzeit (in der kalten Jahreszeit) empfiehlt sich je nach Wochentag eine Sitzplatzreservierung vorzunehmen, damit man nicht mit langem Gesicht und leerem Magen wieder nach Hause gehen muss. Aufgrund meiner intensiven Beobachtungen meines Umfelds ist mir entgangen welche Musik im Hintergrund den Raum beschallte. Jedoch gehe ich davon aus das es die übliche und somit nicht extra hervorzuhebende Musik war, da mir Techno, Punk und Death Metal in diesem Umfeld ganz bestimmt aufgefallen wäre.

Die Küche

An die Küche, die früher nur genutzt wurde um mal ´ne Wurst warm zu machen oder ´ne Boulette zu brutzeln, werden seit der Eröffnung vom IKOs ganz andere Anforderungen gestellt. „Mit Chilikruste gratinierter Ziegenkäse an zweierlei Chutney und Salatbouquet“ (6,50 €), gebratene Kräuterseitlinge und Champignons auf Chicoreesalat mit Steinpilvinaigrette“ (6,00 €), „gebratenes Filetstück vom Red Snapper, Zackenbarsch und Garnele auf Tagliatelle mit Agliata-Sauce“ (13,50 €) und Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit Scamorza gratiniert in Salbeijus“ (12,50 €) um nur einen kleinen Querschnitt der

Karte zu nennen. Darüber hinaus lockt das IKOs mit seiner hausgemachter Pasta. Bei den Getränken geht es von der Benennung her nicht so spektakulär zu wie bei den Gaumenfreuden, jedoch gibt es auch hierbei fast alles was das Herz beziehungsweise die Leber begehrt. Vom Fass gibt es König Pilsener und Bitburger Bier – Schultheiss, Astra Urtyp, Augustiner und Erdinger werden aus der Flasche ins Glas gelassen. Zu dem Angebot an Wein gesellt sich eine Auswahl von neun Sorten Rum.

Der Vorwurf aus der kommerziellen Presseberichterstattung: dem Chefkoch mangelt es an Feingefühl bei der Würze, konnte Marek nicht nachvollziehen. Immerhin war er bereits vier Mal in geheimer Mission im IKOs, hat stets ein anderes Gericht bestellt und war immer zufrieden. Alles andere hätte mich auch gewundert, da der Chefkoch bevor er die Kochkunst für sich entdeckt hat, an der Staffelei kreative Kunst gestaltete.

Nichtraucherlokal

Preise

Essen

Salate ab 4,50 €

Vorspeisen ab 5,50 €

Hauptgericht ab 11,50 €

Getränke

Bier vom Fass 0,3 l 2,30 €

Flaschenbier 0,33 l ab 2,-

0,50 l ab 3,30 €

Wein 0,2 l ab 4,50 €

0,75 l ab 18,- €

Rum 2cl ab 2,50 €

Mineralwasser 0,3 l 1,- €

Cola 0,33 l 2,50 €

Fritz Limo 0,33 l 3,- €

Säfte 0,2 l 2,50 €

Adresse

Köpenicker Straße 159/Ecke Manteuffelstraße

10997 Berlin-Kreuzberg

Anfahrt

Bus 140,256

Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag 17-24 Uhr

Bestellungen & Reservierungen nur online unter

lutz@ikos-imkreuzbergerosten.de

Telefon 030/21 80 72 69 (KEINE Bestellung & Reservierung)

Internet: www.ikos-imkreuzbergerosten.de

Die Drei vom Grill – Der Burger Test

Seit Jahren gibt es immer mehr Burger-Bratereien in unserer Gegend, die sich um unser leibliches Wohl bemühen. Man hört so vieles über sie und weiß doch nichts genaues. Grund genug für

uns, der Sache nachzugehen. Wir, das mittlerweile auf vier Personen angestiegene (Experten)-Team vom Kreuzberger, haben uns deshalb auf den Weg gemacht um herauszufinden, welcher Burger wo am besten schmeckt. Damit Testgleichheit bestand, kümmerte sich einer ausschließlich um die Sparte Hamburger, der andere nur um die Cheeseburger. Die anderen beiden von uns testeten die „Burger des Hauses“ beziehungsweise einen weiteren Spezialburger, der eben nur in der jeweiligen Hamburgeseria (wie die Spanier sagen) zu erwerben ist. Schröder der uns begleitete, aber kein aussagekräftiges Testprofil erstellen kann, fiel zum Leidwesen seiner selbst aus dem Kreis der Testteilnehmer heraus.

Damit der Cholesterinspiegel nicht unnötig in die Höhe getrieben wird, haben wir unseren Burgertest auf drei der bekanntesten Anbieter in unserem Kiez beschränkt. Die Wahl im Expertenteam fiel auf den „Kreuzburger“ in der Oranienstraße, den „Burgermeister“ am U-Bhf. Schlesisches Tor und den „Görli-Burger“ in der Lübbener Straße.

Die Kriterien liegen auf der Hand: Der Burger muss gut aussehen und schmecken!

Aber selbstverständlich gibt es Eckpunkte, die das Burgervergnügen noch abrunden sollten und die wir hier nicht unter den Tisch fallen lassen wollen. Wie zum Beispiel das Fleisch (bei allen drei Kandidaten bestehend aus 100% Rindfleisch), die Soßen, das Brot, der Preis und vor allem die Größe. Auch wenn einige nun wieder behaupten werden: Auf die Größe kommt es nicht an.

Hierbei schon!

Der Startschuss fiel beim „Görli-Burger“. Mit leerem Magen und reichlich Hunger bestellten wir was die Karte hergab. Hamburger, Cheeseburger, Kasarburger, Chili-Cheeseburger und den KGB-Burger. Nach etwa fünf Minuten stand der Burgerberg vor uns und wir begannen mit dem Test.

Der optische Eindruck war tadellos. Ein tiefer Biss in die unendlichen Weiten des Burgers trieb das hausgemachte Ketchup links und rechts aus dem Burger. Ein Indiz für ausreichend Soße und ein klarer Pluspunkt.

Das Brot war leicht geröstet und somit optimal gegen ein frühzeitiges aufweichen geschützt. Das Fleisch war zart und saftig und die Beilagen wie Tomate, Salat und Zwiebeln knackig frisch. Der Käse auf den Punkt genau mit in das Gesamtkunstwerk eingebracht. Der Speck beim KGB-Burger, war auch optimal zubereitet. An der vorherrschenden Stille und den zufriedenen Gesichtern der anderen konnte ich erkennen, dass es ihnen genauso gut schmeckte. Somit kam die erste Auswertung zu dem Ergebnis: Ein kulinarischer Genuß, den es von den anderen Mitstreitern in diesem Wettbewerb erst einmal zu erreichen oder gar zu übertreffen galt.

Nachdem die erste von drei Testreihen abgeschlossen war, zogen wir weiter zum zweiten Kandidaten dem „Kreuzburger“. Wir bestellten das Standardprogramm: Hamburger, Cheeseburger und die beiden Burger des Hauses den „Oranienburger“ und den „Kreuzburger“ und ließen uns in erwartungsvoller Vorfreude nieder.

Getreu dem Motto: Das Auge ißt mit, überprüften wir erst einmal die optische Erscheinung der Burger. Wie schon zuvor war auch hier alles in bester Ordnung. So genossen wir ein zweites Ma(h)l leckere Rindfleischscheiben, zwischen zwei Brothälften gepackt und garniert mit den üblichen Beilagen.

Hierbei fiel nach dem ersten Bissen sofort auf, das auch der „Kreuzburger“ mit einer hauseigene Soße aufwarten konnte. Die üblichen Beilagen waren auch hier frisch und der Burger sein Geld wert. Es gibt jeden der angebotenen Burger gegen Aufpreis auch als Bio-Burger Version.

Nach Abschluss der zweiten Testreihe begaben wir uns auf den Weg Richtung des dritten und letzten Kandidaten, dem

„Burgermeister“. Auch hier bestellten wir wieder das übliche Menü: Hamburger, Cheeseburger, Chili Cheeseburger und den Burger des Hauses, den „Meistaburger“. Mich ließen schon die vorhandenen Menschenmassen erahnen, dass die Wartezeit auf unsere Burger hier etwas länger ausfallen dürfte. Nach gut einer halben Stunde war es dann soweit. Die optische Prüfung war, wie die beiden Male zuvor, ohne Beanstandung und wir bissen, mittlerweile wieder hungrig geworden, in unsere Testobjekte. Auch hier war das Fleisch auf den Punkt gebraten, reichlich Soße vorhanden und das Brot war auch optimal angeröstet.

Mit gut gefüllten Bäuchen läuteten wir das Ende der Testreihe ein und ließen uns an einem neutralen Ort für die unvoreingenommene Endabstimmung nieder. Ein einstimmiges Ergebnis ließ jede Diskussion um Platzierungen im Keim ersticken.

Und so kamen wir zu folgendem Resultat: Der Sieg eines jeden einzelnen in diesem Burgertest ist, daß es keinen Sieger gibt. Es gab keine nennenswerten Unterschiede beim Fleisch, dem Salat oder dem Brot. Alles war frisch und saftig, so dass wir jeden der zwölf getesteten Burger empfehlen können. Einzig und allein die hauseigenen Soßen bilden einen geschmacklichen Unterschied. Dabei bleibt aber jedem selbst überlassen, wen er favorisiert.

Jeder der getesteten Futterstationen hat weitere Sachen wie Pommes, Rindercurrywurst und/oder Hot Dog im Angebot. Somit ist für jeden etwas dabei.

Görli-Burger

Skalitzer Str 63

10997 Berlin

Hamburger 2,80 €

Cheeseburger 3,00 €

Kasar Burger 3,20 €

KGB Burger 3,80 €

Der beste Anbieter

Kreuzburger

Oranienstraße 190

10999 Berlin (Bio)

Hamburger 2,80 € (3,40 €)

Cheeseburger 3,00 € (3,50 €)

Kreuzburger 3,20 € (3,90 €)

Oranienburger 3,50 € (4,20 €)

Hat das größte Sitzplatzangebot

Burgermeister

Auf der Mittelinsel am

U-Bahnhof Schlesisches Tor

10997 Berlin

Hamburger 3,20 €

Cheeseburger 3,40 €

Chili Cheeseburger 3,60 €

Meistaburger 3,70 €

Lange Wartezeiten einplanen

Das Fazit

Burger kann man nicht essen, ohne sich einzusauen!!!

Und, wer einmal in einem der drei von uns getesteten Burgerbratereien gespeist hat, dem verspreche ich hier und jetzt, dass er nie wieder einen Fuß bei McDonald's oder Burger King reinsetzen wird. Ich habe es versucht und habe nach dem zweiten Bissen in die labbrige Masse den Rest als Sondermüll entsorgt.

Junction Bar/Junction Café – Zwei Tresen – Eine Meinung.

Diesmal war Der Kreuzberger in der Junction Bar und im Junction Café zu Gast. Die meisten von euch werden, wenn sie nicht selber schon dort waren, den Namen zumindest schon des öfteren gehört haben. Aufgrund seiner zahlreichen Besuche in der Vergangenheit war Marek für diese Testdurchführung prädestiniert. So begab er sich an einem Freitag, wie so oft in letzter Zeit, in die Gneisenau-straße 18 und zunächst in das dort ansässige Junction Café. Da ihm die Räumlichkeiten und das Interieur beider Locations bereits bestens bekannt sind, hat er sich direkt mit Angela verabredet. Angela ist die Tochter der Junction Bar und Junction Café – Gründerin. Damit ich mit den ganzen Eindrücken und Informationen, die ich aus dem mir nun vorliegenden Testbericht gewonnen habe, nicht

durcheinander komme und euch nicht verwirre, fange ich mit der Junction Bar an.



Foto: Der Kreuzberger

Die Junction Bar existiert seit 1993 und hat sich seitdem als feste Größe in der Live-Musik-Szene Berlins etabliert. Jeden Abend, an 365 Tagen, tritt eine andere Band ins Rampenlicht um sich zu präsentieren. Das musikalische Repertoire reicht von Jazz, Swing und Soul bis hin zu Rock, Pop und Punk. Nach dem täglichen Konzert sorgen DJ's für weiterhin gute Partystimmung auf der Tanzfläche. Sich in der Junction-Bar auf eine bestimmte Musikrichtung festzulegen ist nahezu unmöglich. Dementsprechend wechselhaft ist auch das Publikum in der Bar. Den einen Abend trifft man auf junge und flippige, den nächsten Abend wiederum auf ältere und groovigere Leute. Da ein stets wechselndes Publikum unterschiedliche Bedürfnisse hat, ist die Bar umfangreich ausgestattet. Um die angesammelten Flüssigkeiten wieder ordnungsgemäß zu entsorgen,

stehen dem Besucher sowohl unten (Bar) wie auch oben (Café) Toiletten zur Verfügung. Die Einrichtung der Junction-Bar ist einfach und zweckmäßig gehalten und verleiht der Location eine einzigartige Atmosphäre.

TIPP: Von der Bar aus hat man den besten Überblick über das Geschehen im Club.

Das Junction Café existiert seit 2000 und wird seit sechs Monaten von Angela geführt. Im Café, das direkt über der Junction Bar liegt, finden etwa sechzig Personen Platz. In gemütlicher Atmosphäre kann man entspannt abhängen, etwas essen oder einen der leckeren Cocktails schlürfen. Für die Unterhaltung sorgt das Team mit Sport- Live-Übertragungen von Fußballspielen der 1. Bundesliga, der Champions-League und zur Weltmeisterschaft, die, in diese Jahr auch wieder auf dem Plan steht. Alle Hertha Fans können beruhigt sein, falls unsere Hauptstadt-Helden absteigen, werden die Spiele von Hertha weiterhin übertragen. Die Freunde des Basketballs kommen immer Sonntagabend auf ihre Kosten, dann wird das Top-Spiel der NBA übertragen.

Für den Hunger zwischendurch bietet die Junction-Küche leckere Baguettes (ab 2,50 €) und Sandwiches an. Zudem gibt es verschiedene Variationen an Pastagerichten und eine wechselnde Tageskarte für den größeren Appetit. Dabei liegt die preisliche Obergrenze der verschiedenen Gerichte bei 7 €. Zu der Getränkekarte kann ich eigentlich, um nicht auszuschweifen, nur sagen, dass sie vom Stillen Wasser bis zum drehzahlreichen Cocktail alles bietet was das Herz begehrt.

Die musikalische Unterhaltung kommt von der CD, läuft meist ruhig im Hintergrund und wechselt ständig, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Kommen wir zu den Gästen des Cafés. Die liegen vom Alter her zwischen zwanzig und Ende dreißig, was aber auch veranstaltungsabhängig ist.

Nicht veranstaltungsabhängig ist es hingegen, wenn an jedem 2.

Donnerstag im Monat das "Bar-Quiz" stattfindet (Achtung: Im April ist es ausnahmsweise der 3. Do.!). Bunt gemischt sitzen sie dann in Gruppen beisammen und jeder versucht das Spiel zugunsten seines eigenen Teams zu entscheiden. Jeder der sein Glück versuchen will, sollte grundsätzlich über ein gutes Allgemeinwissen verfügen. Die Sieger erwartet am Ende eine süße Überraschung.

Preise:

Bier 0,3l 2,30 €

Weizen 0,5l 3,10 €

Cola 0,2l 1,80 €

Kaffee 1,50 €

Cocktails ab 4,80 €

Longdrink ab 4,70 €

Junction Bar & Junction Café

Gneisenaustraße 18

10961 Berlin

Telefon (Cafe) 698 174 21

Telefon (Bar) 694 66 02

Verkehrsanbindung

U7 – Station Gneisenaustraße

Öffnungszeiten Café

Mo. – Fr.: 17:00 – 02:00 Uhr

Sa. & So.: 14:00 – 02:00 Uhr

Öffnungszeiten Bar

Mo. – Fr.: 20:00 – 04:00 Uhr

Sa. & So.: 20:00 – 04:00 Uhr

Weitere Informationen und das aktuelle Programm findet ihr online auf der Homepage: www.junction-bar.de

TIPP: Im Sommer gibt es zusätzlich sonnige Außenplätze.

Band-Booking: Interessierte Künstler und Bands können sich mit einer Demo-CD und Informationen zur Person/Band bewerben. Die Chefin entscheidet dann ob es passt oder nicht. Stammkunden

sammeln ihre Kassenbelege und bekommen bei 15 € Gegenwert einen Kaffee oder einen Softdrink gratis und bei 120 € zwei Essen incl. zwei Getränke.

Tresen Test – Hubertus Lounge

Die Szene – Insider unter euch werden bereits, anhand des Fotos im Bericht über “Hubert Burczek” – auf Seite 4 gemerkt haben, dass das Interview in der “Hubertus Lounge” stattfand. Wo ich schon mal da war und mich sawohl gefühlt habe dachte ich mir, schreibe ich gleich mal ein paar Zeilen über diesen Laden. Um es vorweg zu nehmen. Nein, die “Hubertus Lounge” gehört nicht dem oben erwähnten Schauspieler. Wie gesagt. Die “Hubertus Lounge” ist ein urgemütlicher Laden mit urgemütlichen Sesseln und Couches. Die Einrichtung ist eine Mischung aus DDR – Wohnzimmer und Jagdstube. Was soviel heißt: in der einen Ecke steht ein alter Kleiderschrank, die Wand wird von einem ausgestopften Hirschkopf mit Geweih geziert, Omas Wohnzimmerlampe ist einfach nur Kult und steht so in der Ecke. Durch das buntgemischte Interieur entsteht eine rundum gemütliche Atmosphäre. Daniel und Holger, die beiden Chefs der “Hubertus Lounge” arbeiten hart und sind auf Zack wenn es darum geht die Bestellung aufzunehmen. Genauso schnell steht dann das gewünschte Getränk vor einem. Klasse. Zur Getränkepolitik gibt es noch etwas zu sagen. Die Betreiber der Lounge verzichten bewusst auf Produkte namhafter Getränkehersteller und so sucht der Markenorientierte vergebens nach Getränkemarken wie Coca-Cola, Fanta, Sprite. Und auch beim Bier haben sie auf die typischen Szenesorten wie zum Beispiel Beck’s verzichtet. Im Gegenzug dafür bieten sie die Getränke von kleineren Produzenten wie Fritz – Limo, Almdudler und Chabeso, das laut Aussage der Betreiber, die Mutter der Sprite ist. Als Spezialität des Hauses bieten die

gebürtigen Hessen selbstverständlich auch Äppelwoi im Bembel und Geripptem an. Das Publikum reicht vom normalen Kreuzberger, über dem MacBook-Besitzer bis hin zum erfolgreichen Filmschauspieler. Also alles in allem ein bunt gemischtes Völkchen, das sich hier zum gemütlichen abhängen einfindet. Die musikalische Unterhaltung reicht von den alten bis hin zu den ganz aktuellen Scheiben der Charts. Jedenfalls lief sie während unserer Testphase angenehm leise und dezent im Hintergrund, so dass man sich mit dem Gegenüber gut unterhalten konnte, ohne den Rest der anwesenden Gäste in das Gespräch mit einzubeziehen. Ganz anders hingegen kann es zugehen, wenn ihr an einem Veranstaltungstag vorbeischaud oder ihr euch entscheiden solltet, eure nächste Party in der "Hubertus Lounge" zu feiern. Ist also euer Wohnzimmer zu klein, die Gäste zu laut oder die Nachbarn zu spießig, bietet euch das Team von der "Hubertus Lounge" die Möglichkeit, diese ganzen Widrigkeiten zu umgehen und in entspannter Umgebung zu feiern. Anfragen hierzu richtet einfach an Daniel und/oder Holger.

Das was hier nicht steht und ihr noch wissen möchtet, erfahrt ihr online unter: www.hubertuslounge.de

Öffnungszeiten

täglich von 12:00 Uhr bis der Letzte geht

Sonntag geschlossen

Adresse

Eisenbahnstraße 6

10997 Berlin

U1 – Station Görlitzer Bahnhof

Tresen Test – Liesert's Falckensteiner

Oh ja. Lange ist es her, da habe ich es versprochen, eines Tages als "Tresen-Tester" in "Liesert's Falckensteiner" einzukehren. Nun kurz vor Ende des Jahres hatte ich mir vorgenommen mein Versprechen einzulösen und begab mich incognito in die eben besagte Kneipe. Wie der Name schon sagt, liegt der familiär geführte Laden in der Falckensteinstraße und steht seit 43 Jahren unter der Leitung von Monika Liesert. Als ich die Pforte öffnete schallte mir "Oh Mama Sita" von Mark Medlock entgegen was sich umgehend mir den Begrüßungsworten der anwesenden Gäste vermischte. Also vom Freundlichkeitsfaktor der Gäste gibt's schon mal 'ne glatte 1 vorweg. Nun heißt es den Laden und die Chefin genauer unter die Lupe zu nehmen. Von der Größe her, bieten die Räumlichkeiten, etwa zwanzig durstigen Kehlen Platz. Die Einrichtung ist im, für Berliner Kneipen typisch rustikalem Stil gehalten.

Wie immer hatte ich Glück und konnte mich auf einem freien Platz am Tresen niederlassen. Ich bestellte mir auch wie immer mein amerikanisches Kräutergesöff und ließ die Lokalität und die Atmosphäre auf mich wirken. Während dieser Einwirkzeit fielen mir die unzähligen, in den letzten Jahrzehnten angesammelten, Accessoires auf. Angefangen von einem, an der Wand, knapp unter der Decke installiertem Sims auf dem hunderte kleiner Schnapsfläschchen stehen. Weiter geht es mit einer überwiegend aus Geschenken bestehenden beträchtlichen Lkw-Modellautosammlung, die gegenüber vom Tresen an der Wand hängt. Beachtlicher ist da nur noch die Sammlung an Pokalen aus jener Zeit als hier noch aktiv gedartet und Skat gekloppt wurde. Weitere Pokale zeugen auch von großer Begeisterung für

den Angelsport. Als Highlight kann und muss man das stets der Jahreszeit angepasst dekorierte Schaufenster betrachten. Um den Testbericht um das Interieur abzurunden, befasse ich mich abschließend mit dem Thema: Sanitäre Einrichtungen. Als ich die Tür zur Damen-Toilette öffnete kam mir ein gellender Schrei entgegen, der diesen Teil des Tests abrupt beendete und so ging ich unverzüglich dazu über, die Herrentoilette zu überprüfen. Alles sauber, rein und fein.

Für Sportübertragungen hängt hinter dem Tresen ein großzügiger Fernseher. Wo wir gerade bei den Unterhaltungsmedien sind, die Musik wird dem Wunsch der Gäste angepasst und wenn jemand seine eigene CD mit auf Tasche hat, wird auch diese abgespielt. Wer aber einfach nur mit einer kühlen Molle in der Hand das Treiben auf der Straße beobachten möchte, tut dies am besten in den Sommermonaten. Den dann hat der wahrscheinlich kleinste offizielle Biergarten der Welt geöffnet. Ach ja, das hätte ich ja fast vergessen. Der offizielle Haus und Hof – Lieferant ist die Schultheiss-Brauerei. Des Weiteren reicht die Palette der Getränke quer durch die üblichen Standards. Zum Abschluss sollte noch erwähnt werden, dass das “Liesert’s Falckensteiner” eine Raucher-Kneipe ist und somit der Zutritt unter 18 Jahren verwehrt bleibt.

Schultheiss/Fass 0,4l 2,10 €

Schultheiss/Fl. 0,33l 1,40 €

Becks (Fl.) 0,33l 1,80 €

Weizen 0,50l 2,50 €

Bols-Weinbrand 0,2cl 1,60 €

Kuemmerling 0,2cl 1,40 €

Wodka 0,2cl 1,30 €

Whisky 0,2cl ab 2,50 €

Cola, Fanta 0,2l 1,40 €

Säfte 0,2l 1,80 €

“Liesert´s Falckensteiner”

Falckensteinstraße 26

10997 Berlin – Kreuzberg

Öffnungszeiten: ab 10:00 Uhr bis mind. 01:00 Uhr

Verkehrsanbindung: U-Bhf Schlesisches Tor