

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 – 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 Holztor 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 solle. 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, Ausstattungsmodulen 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

Mariefelde

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 Bautrupps 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.

www.facebook.com/pages/G%C3%B6rli-Burger/209096142448408

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 läd »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