

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 gehobene 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