

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

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 Füttern? 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 Bautruppp 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

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 frisst, 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 Standart-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