

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 Kuchenarten 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

Murellenschlucht und Schanzenberg – Natur- und Zeitgeschichte vereint

Passend zur kalten Jahreszeit gibt es in dieser Ausgabe ein Ausflugsziel, welches durch Schnee und Eis entstanden ist und die BesucherInnen in winterlichen Tagen – sofern Schnee liegen sollte – um etwa 20.000 Jahre in der Weltgeschichte zurückversetzt. So lange ist es her, dass die Murellenschlucht entstand. Im Sommer ein immergrünes Kleinod, ist es im Winter ein nicht minder attraktives Ausflugsziel.

Die Murellenschlucht ist durch schmelzendes Gletschereis geformt worden und bis zu 30 Meter tief. Die emporragenden Murellenberge gehören zu dem Teil des Teltownordbandes, welches den nördlichsten Ausläufer des Teltowplateaus zum

Berliner Urstromtal bildet. Durch die baulichen Veränderungen der vergangenen Jahrhunderte hat sich das natürliche Landschaftsbild gravierend verändert. Der Bau von S-Bahnlinien, Straßen und Wohngebieten haben Narben im einst unberührten Landschaftsbild hinterlassen. Dennoch bietet die Murellenschlucht den Besuchern viel Natur und noch mehr Ruhe. Hinzu kommen unzählige vom Aussterben bedrohte Tierarten und eine nahezu einzigartige Vegetation. Da sich aber auch wildes Getier umher treibt, sind Hunde unbedingt an der Leine zu führen. Das Naturschutzgebiet umfasst eine Gesamtgröße von 28,5 Hektar.

Neben der Natur, Ruhe und Erholung, findet sich auch ein Hinweis auf die dunklen Jahre in Deutschlands Geschichte. Kurz vor den Fließwiesen befindet sich mit 63 Metern der höchste Punkt der Murellenberge. Dort ist auch der Schanzenwald. In mitten des heutigen Naturschutzgebietes wurden über 230 Todesurteile vollstreckt. Verhängt durch das Zentralgericht des Heeres und andere Kriegsgerichte wurden Fahnenflüchtlinge und Wehrkraftzersetzer in der Endphase des Zweiten Weltkriegs hingerichtet.

Eine Installation aus 104 Verkehrsspiegeln, die entlang des Weges aufgestellt sind – ausgehend von der Glockenturmstraße – berichten mit kurzen Texten über das Verbrechen aus der NS-Zeit. Der Entwurf für die Spiegelinstallation stammt von der, aus Argentinien stammenden und in Berlin lebenden Künstlerin Patricia Pisani. Sie gewann den im Jahr 2000 vom der Berliner Senatsverwaltung für Stadtentwicklung ausgeschriebenen Wettbewerb unter dem Titel: Denkzeichen zur Erinnerung an die Ermordeten der NS-Militärjustiz am Murellenberg. Um die Spiegelinstallation von der richtigen Seite aus zu begehen, fängt man die Wanderung von der Glockenturmstraße aus an. Vom S-Bahnhof Pichelswerder aus kommend führt zwischen der Eissporthalle und der Waldbühne ein Weg direkt in den Wald. Neben der warm haltenden Bekleidung ist festes Schuhwerk unbedingt zu empfehlen.

Bereits 1840 begann mit der Errichtung von Kasernen und Schießständen die militärische Nutzung des Areals. Zunächst durch das Preußischen Militär, dann durch die Wehrmacht und zum Schluss durch die Britischen Alliierten. Erst mit der Rückgabe an das Land Berlin 1994 änderte sich dies. Ein Großteil wurde den Berliner Forsten übertragen. Lediglich ein geringer Teil verblieb bei der Polizei. Dabei handelt es sich um ein Munitionsdepot und die sogenannte »fighting city«, in der das britische Militär den Häuserkampf trainierte.

Neigt sich der Ausflug dem Ende, kann man einen der weiteren, sich in direkter Nähe befindlichen und durchaus interessanten Orte Berlins aufsuchen, wie das Olympia Stadion, der Glockenturm und die Waldbühne. Wenn es einen jedoch dürstet und man Hunger hat, empfiehlt es sich den Heimweg mit der U-Bahnlinie zwei (U2) vom U-Bahnhof Ruhleben anzutreten. Drei Stationen entfernt, direkt am U-Bahnhof Theodor-Heuss-Platz befindet sich »Prime Kebap«. Der Imbiss ist ein echter Geheimtipp für all jene, die schon immer einmal wissen wollten, wie eine wirklich gute Berliner Currywurst schmeckt. An dem Umstand, dass ausgerechnet ein Laden mit dem Namen »Prime Kebap« zu einer der – aus meiner Sicht – besten Currywurstbuden der Stadt zählt, sollte sich niemand stören, sondern die Tatsache akzeptieren, dass die Integration auch kulinarisch erfolgreich verlaufen ist.

Kulinarischer Tipp:

Prime Kebap

Reichsstraße 1

(am U-Bhf. Theodor-Heuss-Platz)

14052 Berlin

Currywurst 1,60 €

Pommes 1,60 €

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 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)

Honnies Lampenladen ist wieder da!

Zumindest Fragmente vom Palast der Republik sind wieder zu neuem Leben erwacht. In einer neu eröffneten Bar direkt am U-Bahnhof Rosenthaler Platz, in der Brunnenstraße 10, in Berlin-Mitte wurde ein Gesamtkunstwerk installiert, in dass einige der rötlich schimmernden Fensterscheiben integriert wurden. Wer schon immer mal wissen wollte wie Erich Honecker sein Land durch die rosarote „Brille“ gesehen hat, kann ab dem 9. März vorbeischaun und bei einem Getränk die Aussicht genießen.

Sollte es mir gelingen den Künstler für ein Interview zu gewinnen werden wir in einer der nächsten Ausgaben über ihn und seine Kunst berichten. Eventuell verrät er uns auch das Geheimnis um die Herkunft der Fensterscheiben aus Honnies Lampenladen.

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 – 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 Schnapsfläschen 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

Tresen Test – “Zum Goldenen Hahn”

Alles begann vor langer, langer Zeit und enden wird es wohl nie. Aber alles was dazwischen passierte, berichten wir euch exklusiv in “Der Kreuzberger”. Erstmalig in der Geschichte

unserer bescheidenen Kiezzeitung bieten wir euch auf Grundlage von umfassendem Recherchematerial einen dreiteiligen Bericht. Vorweg sollte ich vielleicht erwähnen, daß die Kneipe "Zum Goldenen Hahn" ihre Geschichte in einem Buch zusammengefasst hat. Oder sollte ich besser sagen, ein Buch über die Sitten und Gebräuche der dort verkehrenden Gäste.

Bei einem Roman sagt man ja bekanntlich immer, dass das Buch besser und spannender sei als der Film. Zugegeben, ich habe beim Lesen des Buches, dessen Titel: "Geschichte & Geschichten Zum Goldenen Hahn" ist, Tränen gelacht und auch ein paar nachdenkliche Textpassagen haben mich berührt. Aber seien wir doch mal ehrlich, was kann es besseres und spannenderes geben als das wahre Leben? Und da ich diesen Ort des kultivierten, gesellschaftlichen Trinkens mit eigenen Worten nicht trefflicher beschreiben könnte zitiere ich aus dem mir vorliegendem Buch, das mir dankenswerter Weise für meine Rechercharbeiten zur Verfügung gestellt wurde.

Dieser Auszug behandelt die im "Goldenen Hahn" ausgeübte Kunst des Bierzapfens, der gastlichen Unterhaltung sowie die darin verkehrenden Persönlichkeiten: "So ist diese Gaststätte ein Zeugnis noch bestehender, hochentwickelter Trink- und Geselligkeitskultur. In ihren Räumen wird Könnerschaft in unverwechselbarer Manier zelebriert.

In den Erlebnisräumlichkeiten des "Goldenen Hahns" kommen, unter vornehmer Hinwegsehung über etwaige Standeszugehörigkeiten, alle Schichten der Bevölkerung, zum bisweilenherzhaften Dialog oder auch alleinseligen Beträumen ihrer Alltags-lage zusammen, Becchantinnen, Alltagsjongleure, starke Raucher, behende Sozialhilfeartisten, wertkonservative Sauerländer, Mottenquäler, Herrenausstatter, Gralshüterinnen, Mund- und Fußtrinker."

Auch den vorzüglich formulierten Teil über das Inventar möchte ich an dieser Stelle nicht unzitiert lassen: "Die Gaststätte beherbergt singulär und epochal bedeutsame Ausstattungen: Ein

funktionstüchtiges Heizregister, ein Hirschschädelfragment, einen präparatorisch beachtlich ausgestopten Uhu, die treffliche Reliefdarstellung eines Schäferhundhauptes, diverse Dessauer Bauhaus- Bestuhlung, sowie ein, an sich und zentral-heizerisch überflüssiges, aus konservatorischer Rücksicht dort aber belassen, ziemliches Ofenrohr nebst rühmlichem Allesbrenner. Nicht unerwähnt darf eine in dieser Art seltene Tischbedeckung bleiben, läßt sie doch, wenn auch in Fragmenten, die Hohe Kunst der Teppichwirkerei (Anjou, frühes 13. Jahrhundert) erkennen.

Na, alles verstanden?

Diese zuvor zitierten Texte stammen im übrigen aus dem Antrag, der an die Deutsche UNESCO-Kommision gestellt wurde. Mit jenem legändären Antrag sollte erreicht werden, dass die Gaststätte "Zum Goldenen Hahn" als offizelles Weltkulturerbe eingetragen wird.

Verkehrsanbindung: Mit dem Fahrrad aus jeder Himmelsrichtung erreichbar, empfiehlt es sich bei Nutzung der Öffentlichen Verkehrsmittel die U Bahn der Linie 1 zu nehmen und an der Station Görlitzer Bahnhof auszusteigen.

Tresen Test – Konrad Tönz

Heute begeben sich mich incognito in die, auch über Kreuzberger Grenzen hinaus, allseit bekannte Bar "Konrad Tönz". Sie liegt zentral im Wrangelkiez in der Falckensteinstraße und ist eine der alt- eingesessenen ihrer Art. Zur kurz gehaltenen Geschichte des Etablissements: den Laden gibt's schon urlange, mindestens so lang, wie die Haare von dem stets freundlichen Barchef hinter dem Tresen, der übrigens Jens heißt. Die Bar ist benannt nach dem Schweizer Fernsehmoderatoren, eben dem

Konrad Tönz, bekannt aus der TV-Sendung "XY-ungelöst". Ansonsten ist noch wichtig zu wissen ... bla bla bla ...

So, jetzt mal auf den Zapfhahn gefühlt: sobald die Tür hinter einem ins Schloss fällt und man dem schummrig düsteren Licht ausgesetzt ist und sich die Musik vollends um einen hüllt, fühlt man sich um 40 Jahre zurückversetzt. Ein Flair das sich zum niederlassen auf einem der urgemütlichen Sessel einlädt. Damit ich aber noch ein paar Insider Infos über den Laden bekomme, wähle ich einen nachschubsicheren Platz am Tresen. Das Publikum gehört eindeutig den Geburtsjahrgängen 1970 und weit darunter an, womit schon mal geklärt wäre dass, 18-jährige, pöbelnde Komasaüfer nicht zu den gern gesehenen Gästen zählen.

Und das ist auch gut so.

Da ich in den letzten Jahren dazu übergegangen bin, mich von alkoholischen Getränken fern zu halten, nippe ich an meiner Afri-Cola und entnehme dem zufriedenen Gesicht meines Tresennachbarn, daß das Bier zu schmecken scheint. Ein zusätzliches Grinsen bekommt man beim Blick auf die Getränkekarte, Afri-Cola für 2 €, der Einstiegspreis beim Bier liegt ebenfalls bei 2 €, die diversen Longdrinks sind für 5 € zu haben und eine nicht zu erwartende Auswahl von fünfzig !!! alkoholischen und nicht-alkoholischen Cocktails gibt es schon ab 3,20 €.

Ein schier unerschöpfliches Repertoire an DJ's sorgt für eine enorme Bandbreite an Musikrichtungen wie Soul, Blues, Rock, Punk, Disco, Schlager und jeder Menge mehr, sodass nun wirklich für jeden etwas dabei ist. Also alles in allem eine sehr schöne und originelle Kneipe mit Wohnzimmer-Atmosphäre, in der man gemütlich sein Bier trinken oder aber auch mal mit einer schwungvollen 70'er Party den Bären tanzen lassen kann. Den aktuellen Veranstaltungskalender sowie weitere Informationen zur Location findet ihr auf der hauseigenen Internetseite.

Konrad Tönz

Falckensteinstraße 30

10997 Berlin

Öffnungszeiten: Di.-So. ab 21:00 Uhr

Montags Ruhetag

Online: www.konradtoenzbar.de

Preise

Afri-Cola 2 €

Bier ab 2 €

Longdrinks 5 €

Wein ab 3,20 €