



Annika Schönstadt
Freie Journalistin

Auch wenn es heute niemand mehr wahrhaben möchte: In Sachen Burger wurden wir doch alle von McDonald's sozialisiert. Die Erinnerung an diesen Geschmack bringen Kajo Hiesl und Vladislav Gachyn bei **Goldies Smash Burger** zurück – nur eben

in gut gemacht und sogar auch in der vegetarischen Variante. Der **Garnelen-Cocktail KaDeWe** (Foto) im Restaurant Tim Raue ist das Highlight im neuen Berlin-Menü von Tim Raue. Weil sie den Gaumen mit dem lange in Vergessenheit geratenen Geschmack von Cocktail-sauce auf eine Zeitreise schickt. Ihn ausgerechnet im Zwei-Sterne-Restaurant wiederzuentdecken, ist der größte Spaß an diesem Teller. Eiersalat aus dem Supermarkt ist meist nur dann eine gute Idee, wenn man vorher nicht auf die Zutatenliste geschaut hat. Wer dem Fetisch frönen möchte, ohne sich vorher selbst in die Küche stellen zu müssen, wird im Sfera in Neukölln in einer cremigen und – Überraschung! – veganen Version fündig: **Sfera No-Egg-Salad-Sandwich!**

Goldies Smash Burger Graefestraße 93, Kreuzberg, www.goldies-berlin.de
Restaurant Tim Raue Rudi-Dutschke-Str. 26, Kreuzberg, www.tim-raue.com
Sfera Schudomastraße 44, Neukölln, www.instagram.com/sfera.berlin



Alexandra Laubrinus
Geschäftsführerin der Berlin Food Week

Es ist Berlins ältestes Restaurant. Wer glaubt, diesen uralten Ort nur mit Berlin-Gästen besuchen zu können, der irrt. André Sperling hat in internationalen Sternrestaurants gekocht, dann das seit 1621 existierende Restaurant „Zur letzten Instanz“ von den Eltern übernommen und behutsam modernisiert. Gekocht wird mit regionalen Produkten, neben den Klassikern gibt es immer eine saisonale Karte, dazu fair bepreiste Weine. Die **Königsberger Klöpse** kann man zu Hause kaum besser machen und sind mein absoluter Favorit. Instagram ist in den vergangenen Wochen durchgedreht. Der Grund: Viennoiseries von Canal. Zurecht, denn die neuen laminierten Teichen wie Hazelnut Pain au chocolat oder Pain Suisse schmecken so gut wie sie aussehen. Knusprig, buttrig, leicht. Mein Favorit: **Chausson aux pommes** (Foto).

Eine Rarität in der Berliner Restaurantwelt: Das Sri Lankische Sathutu ist Länderküche, Szene-Restaurant und Nachbarschaftsort zugleich. Die Küche arbeitet produktfokussiert und regional, die Gerichte sind aromatisch und vielschichtig. Mein Favorit: **Linsendal mit Kokos-Roti und brauner Butter**. So haben Sie Linsencurry noch nie gegessen! Zurecht kürzlich ausgezeichnet als „Szenerestaurant 2023“ von den Berliner Meisterköchen.

Zur letzten Instanz Waisenstraße 14-16, Mitte, zurletzeninstanz.com
Canal Sophienstraße 5, Mitte, www.canal.berlin/de
Sathutu Rykestraße 15, Prenzlauer Berg, www.sathutu.berlin



Sandra Dudler

Instagram Content Creator, Berlin.Gal.Eats

Sardine, Tomate, Sauerteig! Materials **Pan Con Tomate** (Foto) auf selbstgebackenem Brot ist so einfach wie dekadent.

Ein Besuch in der Naturwein-Bar ohne diesen Snack ist für mich einfach undenkbar.

Dashis Shiitake Congee ist für mich der perfekte Comfort Food Lunch. Sobald ich die Sriracha Sauce untergerührt habe, dippe ich das frittierte Quay Brot in den Reisbrei und bin sofort im Glück.

Seit Tag eins kann ich den **Ceviche Involtni** bei 136 nicht widerstehen. Die leichte Schärfe der peruanischen Rocoto Chili und die Frische der Amalfi-Zitrone erinnern mich jedes Mal daran, weshalb ich roh marinierten Fisch so wahnsinnig gerne esse.

Material Berlin Schönhauser Allee 156, Prenzlauer Berg, www.instagram.com/materialberlin
Dashi Diner Invalidenstraße 112, Mitte, www.dashi.de, www.instagram.com/dashidiner
136 Restaurant Linienstraße 136, Mitte, www.136-berlin.com, www.instagram.com/136berlin



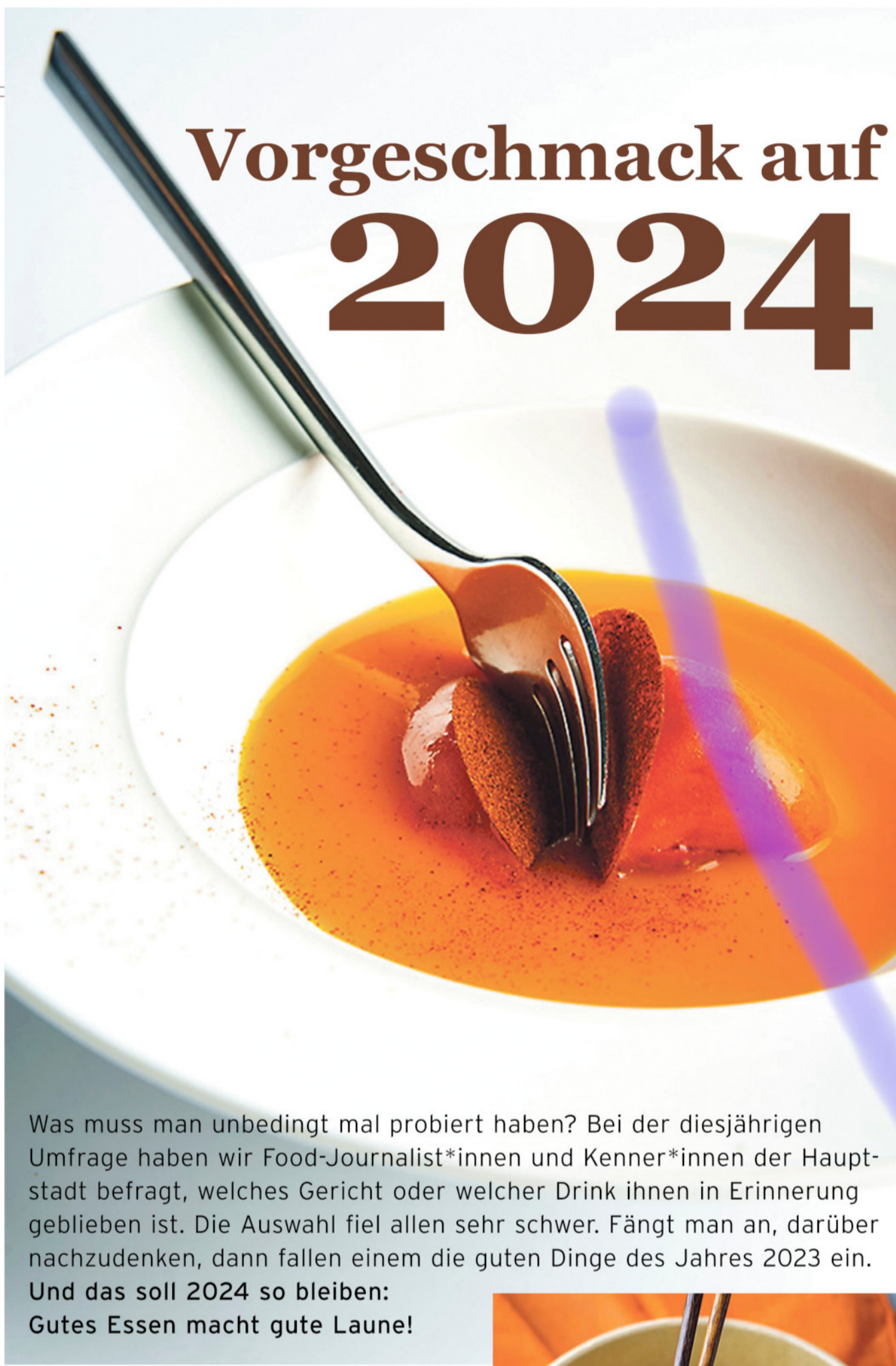
Margit Stoffels

Redakteurin Zeit-Magazin

Die Rezeptur ist denkbar einfach. Eiskalter Vodka (2 cl) und eiskalter Champagner Roederer brut Premier (4 cl). Erst das Eine, dann das Andere. Ex und fertig.

Es gibt unzählige Rezepte mit diesem Namen. Aber in Berlin ist klar, wer gemeint ist. Die **Hilde** oder auch „Hildegard-Knef-Gedächtnis-Gedeck“ wird in der Victoria Bar mit der gebotenen Ehrerbietung auf einem Silbertablett von Beate und dem Bar-Team serviert. Schließlich ist die Schöneberger Bar auch Sitz der „Schule der Trunkenheit“. Ein Schmetterling an der Tür, mehr nicht. Das Geheimnis im Papillon liegt im Sofritto. Besser gesagt: die **Burrata auf Tomatensoffritto mit Basilikumöl und Pistazien-Biscotti** (Foto) liegt dort. Nadav Kundel, 37, Executive Chef aus Tel Aviv, kocht geschälte und entkernte Tomaten acht Stunden mit Lauch, Fenchel und einer Vielzahl von Gewürzen zu einem Ragout. Abgerundet wird das Gericht mit Basilikumöl und einem Pistazien-Biscotti. Schon der Mix der Texturen, weich, stückig, knusprig, ist eine kleine Symphonie. Diese Vorspeise legt die Latte für den Hauptgang hoch.

Victoria Bar Potsdamer Str. 102, 10785 Berlin, www.victoriabar.de
Papillon Hardenbergplatz 15, 10623 Berlin, www.papillon-berlin.com



Was muss man unbedingt mal probiert haben? Bei der diesjährigen Umfrage haben wir Food-Journalist*innen und Kenner*innen der Hauptstadt befragt, welches Gericht oder welcher Drink ihnen in Erinnerung geblieben ist. Die Auswahl fiel allen sehr schwer. Fängt man an, darüber nachzudenken, dann fallen einem die guten Dinge des Jahres 2023 ein. Und das soll 2024 so bleiben: Gutes Essen macht gute Laune!

Heiko Zwirner

ist im Stil-Ressort der Welt am Sonntag für Kulinarik zuständig

Nach dem Weggang von Chefkoch Stephan Hentschel hat sein Nachfolger Nicholas Hahn das vegetarische Sieben-

Gänge-Menü im „Cookies Cream“ Schritt für Schritt erneuert. Neben einem fleischigen **Tatar aus geschmorter Paprika** (Foto oben) zählen die mit einem Ragout aus gehackten Steinpilzen gefüllten Sellerie-Cannelloni zu den Höhepunkten der neuen Speisenfolge – sie verbinden Leichtigkeit und Eleganz mit der wohligen Herzhaftigkeit einer Kohlroulade, sind also das perfekte Gericht für den Januar, wenn viele Feiertagsübersättigte etwas kürzer treten wollen, ohne gänzlich auf Genuss zu verzichten. Seit Juli verwandelt sich das „Richard“ in der Köpenicker Straße, ein Sternelokal mit französisch geprägter Karte, von Sonntag bis Mittwoch in das „Richard Bistro“. Anstelle eines festgelegten Degustationsmenüs gibt es an diesen Tagen mediterran angehauchte Wohlfühlgerichte in großzügigem Ambiente. Hervorzuheben sind die **Angolotti mit Taleggio und Pecorino**, denen eine Füllung aus Zucchini und Auberginencreme die Schwere nimmt. Ich könnte mir kaum einen besseren Ort vorstellen, um sich am Sonntagnachmittag in familiärer Runde zu einem späten Lunch oder einem frühen Abendessen zu treffen.



Das Ming Dynastie an der Jannowitzbrücke kann man nun wirklich nicht als Geheimtipp bezeichnen. In Sichtweite der chinesischen Botschaft wird hier seit bald 30 Jahren eine bodenständige Küche serviert, die an trüben Tagen zuverlässig die Stimmung aufhellt. Leicht zu übersehen auf der umfangreichen Karte sind allerdings die Gerichte aus hausgemachten Nudeln, allen voran die **Kalten Nudeln in Lauchöl mit Schweinehack und Aubergine** (Foto), die in Wirklichkeit nicht kalt, sondern lauwarm sind und sich wunderbar wohlig wegschlürfen lassen. Die vegetarische Variante mit Lauchöl und Erdnussauce ist ebenbürtig.

Cookies Cream Behrenstraße 55, Mitte, www.cookiescream.com
Richard Bistro Köpenicker Straße 174, Kreuzberg, www.richard-bistro.com
Ming Dynastie Brückenstr. 6, Mitte, www.ming-dynastie-berlin.de



Stefan Elfenbein

Journalist und Korrespondent



In der extra heißen Pfanne knapp dreißig Sekunden gebraten, erst auf der einen Seite, dann auf der anderen. Im Mund dann eine Explosion von Honig- und Karamellnoten. Noch bis vor ein paar Jahrzehnten gehörte die frisch gebratene französische Gänsestopfleber zum guten

Ton klassischer Restaurants. Heute ist in Berlin Küchenchef Tilo Roth in The Grand tatsächlich der einzige, der sie auf der regulären Speisekarte anbietet. Serviert wird sie als separates Gericht oder als Beilage zum Filet Mignon vom Pommerschen Rind . Auf Tilos Leber übrigens kam ich durch einen Leserbrief von Schauspieler Sebastian Koch: „Wo in Berlin gibt es noch gebratene Foie gras?“, fragte Koch, ihn lüfte ab und zu danach.

Eigentlich kam Shin Komine zum Cello-Spielen nach Berlin. Dann überlegte er es sich anders, erlernte auf der berühmten französischen Kochschule „Le Cordon Bleu“ das Pâtissiers-Handwerk und begann zu backen – ein Glück! Aber Vorsicht: Wer einmal von seinen mit japanischem Feinsinn ausgetüftelten Kunstwerken genascht hat, will sie immer wieder. Genialer Klassiker ist sein **Matcha Tiramisu** (Foto) aus Mascarpone-Creme und Essenz von Javakaffee mit Matcha und Matchasirup vom besonders süßen und farbintensiven Grüntee aus Yame in der Region Kyūshū; herrlich cremig, eine sanfte Süße, dazu feine herbe und auch erdige Noten – und schon allein optisch der absolute Knaller!

The Grand Hirtenstraße 4, Mitte, www.the-grand-berlin.com
Café Komine Welsersstraße 13-15, Schöneberg, www.cafekomine.de



Gesa Noormann

Journalistin und Agenturcheffin

Zum Frühstück: **Croissant alla crema di pistacchio** von Sironi. Ich gönne mir selten Croissants, aber ab und zu muss es freitags auf meinem Wochenmarkt an der Preußenallee ein Pistaziencroissant von Sironi sein. Mit seiner köstlichen Creme und dem knusprig-buttrigen Teig ist es eine Sünde wert.

Als Vegetarierin im Herzen zählt das Bonvivant zu meinen Lieblingsrestaurants. Dank des neuen A la carte-Brunch kann ich den Tag hier mit einem **Brioche-Pancake** (Foto) in gewohnter Raffinesse beginnen, später vielleicht einen Cocktail trinken und das Treiben auf der Goltzstraße beobachten. Mit **Kokosnuss** startet Tim Raue fulminant in sein veganes Menü. Die neue Vorspeise vereint einen grünen Curryssud, Kaffirlimette und Korianderöl mit dezent süßer Kokosnuss als Baiser, Mousse und im Mund als eine Explosion geistler Perlen.

Sironi auf dem Markt Preußenallee 25, Charlottenburg, www.sironi.de
Bonvivant Goltzstraße 32, Schöneberg, www.bonvivant.berlin
Restaurant Tim Raue Rudi-Dutschke-Str. 26, Kreuzberg, www.tim-raue.com



Eva-Maria Hilker

Herausgeberin vom EssPress



Sie sind gerade so schwer zu bekommen wie der angesagte Schlankmacher Ozempic. Und mit den **Rosinenschnecken** von Bäcker Johann erreicht man

garantiert das Gegenteil. Knusprig und gleichzeitig leicht glänzend und ein wenig triefend von der Marmelade als Laminierung erinnert der erste Bissen an das erste Glücksgefühl als Kind, wenn man das Zusammenspiel von Süße, Säure, Crunch und Weichheit erlebt hat. Die Rosinenschnecken gehören zur Viennoiserie, das sind französische Backwaren, die ähnlich wie Brot aus Hefeteig oder aus Blätterteig hergestellt werden, jedoch mit zusätzlichen Zutaten. Insbesondere Eier, Butter, Milch, Sahne und Zucker – was ihnen einen reichhaltigeren, süßeren Charakter verleiht, der dem von Gebäck ähnelt. Der Teig ist häufig laminiert.

Damit fängt alles an. Dünn geschnittene, rosa Kalbfleischscheiben mit einer Creme, die luftig und geschmackvoll das Aroma unterstreicht, gepudert mit Kapernstaub. Das **Vitello tonnato** (Foto) ist zwar „Classico dal Bar“, aber es offenbart den Stil der beiden Chefs Nicolas Avolos und Antonio Di Santone. Sie sind Avantgardisten, die auf sehr hohem Niveau Tradition und Moderne zusammenführen. Es geht nichts über Bubbles, wie es Neudeutsch heißt. Darunter sind alle Schaumweine subsumiert. Das kann die Laune zum Sekstrühtück heben, den Abend einleiten oder auch die Nacht verlängern. Und der **Vinha Pan 2018 Espumante** verursacht kaum Nachwirkungen.

Johann Bäckerei Geditschstraße 47, Schöneberg, www.johannbaeckerei.de
Zum heiligen Teufel Muskauer Straße 9, Kreuzberg, www.zumheiligenteufel.de
Treat Belziger Straße 30, Schöneberg, www.treat.wine



Jan-Peter Wulf

Fachjournalist für Gastronomie und Redakteur. Betreiber des Gastronomieblogs nomyblog



Zum Lunch: Die **Pork & Corn Gaos**, eigentlich aber alles im Bao Gao Club in der Markthalle Neun. Ein wunderbarer deep dive in die Welt

der chinesischen Teigtaschenkultur. Dinner: Das **Seaweed-Menü** im NaNum begeistert mit Aromen und Texturen, die man selten so erlebt hat – ganz besonders das wild wachsende Gansee, das im Mund zerfließt. Drink: In der Bar Neiro sind nicht nur die Drinks wie der **Red & Butter** (Foto) mit Misobutter-gewaschenem Roggenwhiskey exzellent. Auch die Akustik ist sensationell gut. Musik aus Vintage-Kino-Hörnern und ein perfekt darauf abgestimmtes Raumkonzept.

Bao Gao Club Markthalle Neun, Eisenbahnstraße 42-43, Kreuzberg
Nanum Lindenstraße 90, Kreuzberg, www.nanumberlin.com
Neiro Ohmstraße 11, Mitte, www.barneiro.com