

LUXE BERLIN



UNDER BÆLTESTEDET

I Berlin bliver man ikke straffet efter jantelovens paragraffer, hvis man skejer lidt ud – faktisk tværtimod. Derfor findes her adskillige mere eller mindre bizarre temabarer rundt om i byen. En af de mere ekstreme er Das Klo (= 'lokummet') på Leibnizstrasse. Temaet er enkelt: Så latrinært som muligt. Øllet serveres i urinaler, stolene er gamle lokummer og servietterne erstattet med WC-papir. Værsgo' og skyl!

lks

KÆLDERHYGGE

Du tror, du står foran indgangen til en bunker – men ring på og trød ind bag den bastante dør. ROSA hedder baren, hvis indehaver uden tvivl har set sine Stanley Kubrick-klassikere. Du kan sidde, ligge eller stå, mens du drikker. Prøv 'Eddie's fantasy'. Cocktails 6-8 euro. ROSA, Spreewaldplatz 2 i kælderen.

ks



Kulinarisk speeddating

Tre dage i Berlin, og intet kendskab til byen? Fortvivl ikke. Med den rigtige guide vil du efter bare en enkelt aften føle dig som en rigtig Berliner. URBAN tog med på Gastro Rallye, en guidet tur til byens hyggeligste spisesteder.

af Louise Kidde Sauntved
Foto: Anders Kristensen

> Facaden er discount-orange, men fra højttalerne strømmer lækker lounge-musik, og på tallerkenen lokker etniske lækkerier. Vi er på 'Der Imbiss W', første stop på vores kulinariske rejse gennem Østberlin. Imbiss betyder bare 'snackbar' og er nogenlunde lige så mangfoldige i det Berlinske gademiljø, som pølsevogne er det i København. Men troede vi et sekund, at vores guide prøver at spise os af med ordinær fastfood, kan vi godt tro om igen. Allerede skiltet på forretningens facade, hvor W'et er forment som et omvendt MacDonaldis 'M', vidner om, at det i det hyggelige lille lokale handler om det stik modsatte – nemlig godt mad, tilberedt med kærlighed og godt humør.

Indehaveren, Gordon W, kalder maden for indo-cal-ital... og blev inspireret til at lave den på et munkelovstet i Indien. Vi får serveret pizza på naan-brød med avocado, olivenpasta, rucola, soltørrede tomater og friske flager af parmesanost, og det smager næsten som Bombay og Napoli – på én gang. Dertil algejuice og en velmagende hvededrik

der, ifølge Henrik Tidefjærd, idemanden bag Gastro-Rallye og vores guide for en aften, vistnok skulle virke befordrende på potensen! Om det passer, lader vi være uafprøvet, men den virker i hvert fald befordrende på humøret, der er højt, mens Henrik Tidefjærd småsludrende fører os videre til næste stop på vores gastronomiske opdagelsesrejse.

'Vino e libri' – vin og bøger – ligner udefra mest af alt en småskummel beværtning. Afgjort ikke et sted, vi selv ville have valgt, men den lille familie-ejede sardiske restaurant viser sig heldigvis at være lidt af en forvandlingskugle. Den forreste del af restauranten er domineret af høje mørke reoler fyldt med bøger, som man hellere end gerne må læse i, mens man nyder en kop kaffe eller et glas vin. Man må også gerne tage en bog med hjem, forudsat at man kommer med en anden og sætter i stedet – det er rendyrket bohemestemning.

Som vor mors mad

Bag ved 'biblioteket' er bøgerne erstattet af vin, og her handler det om mad. Vi fik 'Malloredus', en lokal pastaret fra Sardinien med sardisk pølse og tomat.



ITALIENSK PIZZA MØDER indisk naan-brød på fastfood-stedet 'Der Imbiss W'.

Det er 'mad som vor mor ville have lavet den, hvis hun altså havde været fra Sardinien og ikke fra Midtjylland!

Mætheden begynder så småt at melde sig – så er det godt, vi kun mangler desserten. Den skal vi indtage på restaurant 'Zoe', der ligger i Mitte, et af de mest trendy kvarterer i Østberlin. 'Zoe' fik prisen 'Trendlokal 2005' på grund af restaurantens stilrene design med bare hvide vægge. Et syn der er hverdag i København, men ikke i Berlin, hvor de lokale foretrækker små hyggelige huler, hvor man kan gemme sig og sludre, frem for bare flader, hvor man kan se og blive set.

Heldigvis bedrager skindet – som så ofte i Berlin – også her. 'Zoe' er opkaldt efter ejernes hund, der godmodigt tøfer rundt mellem stolene og lader sig klø bag ørerne af alle, der gider. I køkkenet står tvillingerne Mickey og Marco, der bestyrer hver deres menukort – et asiatsk inspireret, og et med middelhavsretter. Nej, det er ikke sådan at gennemskue Berlin, men med lidt hjælp kan man godt på en enkelt aften nå at føle sig som en rigtig berliner.

lks@urban.dk

Gastro Rallye med mere

> Den billige flybillet brænder i lommen, storbyweekenden vinker forude med shopping, oplevelser og lækker mad.

Men når tiden er kort, gælder det også om at vælge de helt rigtige steder at shoppe, spise og opleve.

Det behov spottede svenske Henrik Tidefjærd og etablerede firmaet Berlinagenten, der specialiserer sig i skræddersyede oplevelsesture for kræsne kunder, der ikke gider spille tiden.

En af Berlinagentens mest populære ture er Gastro Rallye, en aften i madoplevelsens tegn, hvor du bliver guidet rundt til en udvalgt række restauranter – en per ret.

Oplevelsen er krydret med informationer om byen, spisestederne og den særlige berlinermentalitet.

Gastro-Rallye fås i to versioner: 'deluxe' og 'enjoy' (som var den, vi var på).

Der er plads til mellem 2 og 15 personer pr. tur – jo færre jo bedre, og det er et krav, at alle på turen kender hinanden, så folk kan slappe af og hygge sig uden at skulle tænke på at gøre et godt indtryk.

Udover Gastro Rallye arrangerer Henrik Tidefjærd delikatesseture, shopping, kunstoplevelser, besøg hos ægte berlinere og meget, meget mere.

Se en liste over de mere end tredive forskellige ture på www.berlinagenten.de.

Der Imbiss W.
Kastanienallee 49

Vino et Libri.
Torstrasse 99

Zoe.
Rochstrasse 1



AFTENENS dessert på 'Zoe': Pekannøddeis, chokoladecake og bærfromage.



VINO E LIBRI – vin og bøger – er en forvandlingskugle af en restaurant.