

ÄT DIG GENOM BERLIN med GASTRO-RALLYE

En och en halv timme från Stockholm börjar den kulinariska upplevelsen, Gastro-Rallye. Vi kliver av Germanwingsplanet på Schönefeld-flygplatsen och tar tåget in till det nya Östberlin. Där väntar Henrik Tidefjärd och en verkligt spännande restaurangkväll.

»AV JOHANNA DAVIDSSON

ROSENTHALER PLATZ, DÄR vi träffar vår svenske Gastro-Rallye-guide Henrik, bär på minnen från en grå, dystert och våldsam krigsera, bakom muren. Nu när muren sedan över 20 år är riven träder ett färgstarkt, sjudande och trendigt Östberlin fram.

– År 1850 fanns här ca 100 restauranger, nu är det ca 12 000, berättar Henrik.

Han ska ta oss genom en gastronomisk upplevelse genom det nya Mitte i Berlin. Sedan nio år bor han i Berlin och om han inte vallar turister genom staden som guide så arrangerar han exklusiva incentive företagsresor. Hans specialtur heter Gastro-Rallye och är en fyratimmars kulturell och gastronomisk kvällspromenad mellan fyra restauranger, där en rätt per lokal serveras. Om man är två personer kostar den 175 Euro per person, inklusive mat och dryck, men är man över 12 personer sjunker styckepri-set till 100 Euro.

Det är en riktig bra rivstart på en weekend i Berlin. Henrik är en kunnig och entusiastisk Berlinare, som inte bara hittar smultronställena bland restauranger utan som också levererar den spännande historien om Berlin, med datum, människoöden och politiska/sociala förlopp.

KVÄLLEN ÄRLITE kylslagen när vi promenerar Weinbergsweg upp mot Kastanienallee där de hippa småbarerna ligger på rad. Vi stannar vid ett hål i väggen som heter Der W-Imbiss. På fönstret sitter McDonald's M-logotype uppochner som ett W – efter ägarens efternamn Wojcickowski och stället präglas av tiki-tiki-inredningen som är en brokig polynesisk och indisk blandning av kitsch och bast.

Vi serveras mäktiga och goda stenugnsbakade

TA SIG HIT

Lågprisbolaget Germanwings flyger direkt till Berlin från Arlanda terminal 2 fyra gånger i veckan under vintern och sex gånger på sommaren. Det tar bara 1,5 timme och man landar på en bekvämt liten och servicevänlig flygplats, Schönefeld i södra Berlin. Med Germanwings flyger man till låga priser till 75 europeiska destinationer från sina sex tyska huvudflygplatser, Köln/Bonn, Berlin, Stuttgart, Hamburg, Hannover och Dortmund. Boka på www.germanwings.com

”År 1850 fanns här ca 100 restauranger, nu är det ca 12 000.”

”design-pizzor” på indiskt Nanbröd, en med soltorkade tomater, getost och spenat. En varning bör utfärdas, de bör intas med måtta, för kvällen har mer god mat att bjuda på.

Vi vandrar vidare genom trendiga Prenzlauer Berg. Ett kvarter bort i hörnet Zionskirchstrasse och Choriner Strasse ligger en ny kvarterskrog med vita dukar, Man Ray. Ägaren bjuder på ett fruktigt Riesling tillsammans med amuse guelle som är en superb hårdstekt laxbit. Huvudrätten är en grillad tonfisk som vi väljer att äta medium rare för att få fram köttets smak. Till maträtten avnjuter vi ett franskt vitt torrt vin – och förstas den berlinska kvarterskrogens atmosfären i ett skumt ljus.

NU ÄR SMAKLÖKARNA förväntansfullt stimulerade, och magen rejält mättad. Vi lämnar hörnkrogen för en kvarts promenad till nästa ställe på Rosa Luxemburg Strasse, en modern japansk restaurang. På vägen berättar Henrik om historien om varför muren föll och ger oss insikter om de billiga hyrorna och varför Östberlin är hetare och hippare än Västberlin.

– I Berlin behöver man inte visa upp sig, klä upp sig, göra sig till, man är den man är och umgås i de kretsar där man känner att livsstilen passar en själv. Det är en helt underbar stad.

Henrik sätter hemtamt på sig ett brunt förkläde – eller maxihaklapp – och förklarar, medan vi smuttar på det japanska ölet:

– Denna restaurang heter Susuru vilket betyder slörpa på japanska, och i Tokyo finns det över 5000 slörpkrogar, i Berlin en!

Vid det här laget är vi redan mätta, men vi måste ändå testa läckerheterna, inte minst japansk tapas med de fantastiska räkorna i

WWW.ANDREASTAUBER.DE



UTBLICK

106



FAKTA

Gastro Rallye

grundades av lifestyle-guiden Henrik Tidefjärd och finns nu i fem europeiska städer, Berlin, Köpenhamn, Hamburg (nyhet), Zagreb och Budapest.

Priset varierar från 100 till 210 Euro beroende på vilken tur, antal deltagare och inkluderar fyra rätter, vin, öl eller softdrinks, vatten och kaffe, individuell guide och spännande historier. Mer information och bokning på www.gastro-rallye.com eller www.berlinagenten.com

Östberlin kallades den östra delen av Berlin som efter andra världskriget ockuperades av Sovjetunionen och sedan blev huvudstad i Östtyskland. När Östtyskland och Västtyskland återförenades 1990 blev Berlin åter en enad stad, och sedan 1991 är det även det återförenade Tysklands huvudstad. Östberlin inkluderade områden som Mitte, stadens nygamla centrum och Prenzlauer Berg, som utvecklats till en av Berlins mest trendiga och ungdomliga stadsdelar efter 1989.

majonnäs-chilimarina. Jag klämmer dessutom ner ett par frikadellbullar i en härlig nudelsoppa som sörplas högljutt.

Nu lider Gastro-Rallyet mot sitt slut. Vi vandrar mot den fjärde och sista restaurangen, Maxwell, ett imponerande gourmettempel inhytt i ett gammalt bryggeri som byggdes 1893 och var under DDR en bilverkstad. Idag är den nygotiska tegelstensbyggnaden K-märkt och är en av de första gourmetrestaurangerna som slog upp sina dörrar efter murens fall i det historiska kvarteret i Öst. Lokalen ligger mycket gömt på en vacker bakgård på Bergstrasse i Mitte.

INREDNINGEN GÅR i vitt med läderbänkar och stilfulla trämöbler. Här ska vi nu in ta efterrätten vid ett långt bord med vita bordsdykar på övre våningen. In kommer en svart skifferplatta med en daddel-bonbon, timjan-honungsparfait och flamberade melonbitar. Det är redan trångt i matkistan, men det är en så läcker anrättning att den slinker ned med stor njutning tillsammans med en espresso och ett utsökt dessertvin.

– Hur ska vi lägga upp morgondagen, frågar vi Henrik som tar fram en karta och börjar plotta in sevärdheterna.

– Ni behöver inte bekymra er om Västberlin, där är det bara KaDeWe som är värt besöket, här i Öst finns allt som är sevärt och det är gångavstånd till det mesta.

Med kartan i fickan lämnar vi vår utmärkta Gastro-Rallye-guide och konstaterar på hemväg till hotellet, att bättre start på en Berlinresa kan man inte få.

Fotnot: Val av restauranger varierar i takt med förändringar i den gastronomiska scenen.



UTBLICK

107

