



Bei der Gastro-Rallye werden Besucher sehr persönlich im **Vino e Libri** begrüßt (l.). Reiche Auswahl an Speisen im **Lafil** (oben). Rallyeleiter Henrik Tidefjård (u., 2. v. r.) im Kreise seiner Gäste



Restaurants erkunden bei der „Gastro Rallye“

Vier Gänge, vier Locations und ein Stadtführer

Gastro-Rallye? Gastronomische Erlebnistour? Das klingt doch etwas nach Touristenbussen mit Döner-Stopp in der Oranienstraße. Anlass für eine kritische Teilnahme. Treffpunkt Rosenthaler Platz in Mitte. Um 18.30 Uhr treffen wir auf Henrik Tidefjård von den Berlinagenten. Schnell haben wir die Begleiter kennen gelernt und unsere Tourmappen durchgeblättert. Darin wird uns die Geschichte des Weinbergwegs anhand von Bildern erläutert. Zur Auflockerung gibt es auch ein kleines gastronomisches Quiz. Erste Station ist der **W-Imbiss** in der Kastanienallee. Toll: Henrik kennt die Betreiber, wir werden empfangen wie alte Freunde. Der Koch erklärt uns den Tandoori-Ofen und führt uns seine

Funktionsweise vor. Wir kommen uns vor wie in einer Löwenzahn-Folge für Gourmets. Und Henrik mit seinem schwedischen Akzent ist mindestens so witzig wie Peter Lustig. Nach der Vorspeise geht es weiter ins **Vino e Libri** in der Torstraße. Der kleine Spaziergang dient der Verdauung, mit großer Begeisterung stürzen wir uns auf die hausgemachte Pasta. Wie in der Toskana üblich, wird uns jedes Gericht im Detail erklärt. Zusätzlich machen wir eine Miniweinprobe. Die Stimmung steigt. Es geht auf 21 Uhr zu, Zeit für einen weiteren Stopp im **Lafil** in der Gormannstraße. Hier gibt es viel Wein und eine Geschichtsstunde in spanischer Gastronomie. Was sind Pinchos? Warum werden sie auf kleinen Holzspießen gereicht. Viel Theorie. In der

Praxis bekommen wir die kleinen iberischen Spezialitäten bis zum Abwinken. Im **Zoe** in der Rochstraße gibt es dann einen Nachschlag. Denn jetzt ist es Zeit fürs Dessert. Es ist mittlerweile nach 22 Uhr. Wir haben vier Gänge gegessen und neue Freunde gefunden. Es fällt uns schwer, den Abend zu beenden. Henrik erzählt noch ein paar lustige Anekdoten über japanische Gruppen im Jet-Lag und wie sie versuchen, ihre Müdigkeit zu unterdrücken. Dazu bekommen wir noch einen Drink. Der Rallye-Preis von 49 Euro hat sich aber schon lange gelohnt. *H. v. Bodenhausen*
Gastro-Rallye der Berlinagenten, ab 49 Euro, Paul-Robeson-Str. 39, Prenzlauer Berg, Tel. 43 72 07 01, www.berlinagenten.com

Catering im Vintage-Style

Das feuerrote Grillmobil



Auf den Straßenfesten dieses Sommers war er der Star: der alte Mercedes 319 von Jochen Blüchner und Christoph Normann. Die beiden Oldtimerfans betreiben eine Cateringfirma. „Der Küchen-Mercedes ist für uns Verbindung aus Arbeit und Hobby“, beschreibt Christoph seine Motivation für die Restaurierung

des über 40-jährigen Gefährts. Die Arbeit scheint sich gelohnt zu haben, der Oldie ist sehr gefragt. „Wir bieten den Wagen ab 300 Euro am Tag an, aber der Showeffekt ist unbezahlbar!“
 Zu mieten bei **Wrapstar**, Tel. 39 40 89 61, www.wrapstars.de

Berliner Restaurants bei Internetauktionen

Höchstgebot für den Suppenkoch



Im Internet kann der gewitzte Sufer bekanntlich so ziemlich alle Besorgungen erledigen. Nur satt, das wurde er bisher nie. Nun scheint das rezessionsgeplagte Gaststättengewerbe das Netz als neuen Absatzmarkt erkannt zu haben: **Candle-Light Dinners** zum Höchstgebot ist der neue Trend. Namhafte Berliner Restaurants stellen ein romantisches Dinner mit mehreren Gängen zur Auktion, meist schon ab einem Euro. Mit Glück kann ein romantischer Abend weit unter Menüpreis ersteigert werden.

www.ebay.de, in der Kategorie „Feinschmecker“