

Gastro-rally i øst

Af Peter Fredberg

Henrik Tidefjård er svensker og kalder sig selv en glad og eventyrlysten mand med smag for kulturelle og kulinariske oplevelser. Efter en årrække i London og Barcelona havnede han i Berlin, hvor han i 2003 fik en god idé: "Gastro-Rally".

En gastronomisk adventure-tour gennem bydelene Mitte og Prenzlauer Berg i det gamle Østberlin. Hvor man spiser forret i én restaurant, hovedret i en anden, dessert i en tredje – ja, op til fem retter i lige så mange restauranter.

Vi bliver samlet op på U-Bahn Rosenthaler Platz foran apoteket. På vores vandring fortæller guiden om kvarteret, som uægtelig har oplevet lidt af hvert op gennem historien. Under kommunismens åg et trøstesløst arbejder- og fabrikskvarter, som efter murens fald er blevet renoveret og i dag glimrer med et hav af restauranter og caféer, gallerier, teatre, trendy tøj- og skobutikker og et cool natteliv. Jo, det er i øst, det sner.

"Berlin er en spændende fusion af alle verdensdele og temaer, men man skal vide, hvor man skal gå hen for at få det optimale udbytte. Folk, der rejser meget, vil gerne opleve andet og mere end bare at sætte sig rundt om et bord i en restaurant. Vi bringer vore kunder et skridt videre, bag kulisserne og væk fra hovedattraktionerne. Ingen europæiske byer syder og bobler mere end Berlin. Den udstråler initiativ, kreativitet og individualisme, og turisttallet boomer," siger Henrik Tidefjård.

Konceptet med en gastronomisk oplevelsestur er også kendt i Bruxelles, og Take Off giver idéen videre til potentielle danske igangsættere. Hvorfor skulle det ikke også blive en succes i København? Det hippe miljø omkring Istedgade og Vesterbrogade – måske med en afstikker til Nørrebro – er lige stedet.



I Prenzlauer Berg finder man stadig en stemning fra før muren.

Henrik Tidefjård taler fire sprog, har tre-fire freelancere ansat i sit firma (www.berlinagenten.com) og har de sidste to år opbygget et stort internationalt netværk af kunder.

"W-Imbiss" hedder det første sted, vi dropper ind. Det ligger i Kastanienallee og har canadisk indehaver. Syner ikke af meget, men den indiskinspirede naan-pizza bagt i tandoori-ovn er velmagende. Søgræsjuicen må de godt beholde.

Vi fortsætter til Vino e Libri i Torstrasse, en italiensk restaurant med bibliotek, hvor man kan låne bøger med hjem. Så har man oplevet dét med. Værtfamilien er fra Sardinien. Den charmerende ø's specialiteter sætter fingeraftryk på menu- og vinkortet. Fremragende pasta og dådyrkød, hyggelig atmosfære og absolut anbefalelsesværdigt.

På vej mod den tredje og sidste restaurant på vores rally i Mitte fortæller guiden, som hedder Tim og er studerende, om krigens gru og peger på skudhullerne i facaderne.

Vi sætter punktum i det hippe ZOE Berlin i Rochstrasse med en chokoladedessert. Restauranten er holdt i en kølig og lidt kedelig minimalistisk stil i råhvide farver uden vægudsmykning. Det nye, smarte in-sted for TV- og filmfolk og andre, der gerne vil ses.



Brandenburgertor er indgangen til Berlin