

What's cooking in Berlin?

BERLIN BÖRJAR ÄNTLIGEN VAKNA. DEN TRASSLIGA EKONOMIN HAR LÄNGE AVSPEGLATS PÅ KROGSCENEN MEN NU DYKER DET PLÖTSLIGT UPP FLERA ROLIGA OCH SJÄLVSÄKRA RESTAURANGER. En av de bästa är **Restaurant 44** som håller mycket hög klass med sina komplicerade menyer och den prisbelönta unge kocken Tim Raue vid rodret. Här gäller flera sorters menyer med olika tillval som hela tiden ändras. Den stora är bäst med sina renodlade regionala anor och en annan är avantgardistisk med ovanliga asiatiska råvaror.

På **Facil** arbetar man med stolthet och enkelhet på en hög regional nivå, se gärna till att få ett av borden under det

fantastiska glastaket.

Kolja Kleeborg på **Vau** i stadsdelen Mitte vurmar för det närproducerade och lyckas skapa internationell kokkonst med lokala råvaror från insjöarna och skogarna i Brandenburgområdet. Han är exceptionellt bra när han får använda alla olika sorters kål och kryddor från regionen tillsammans med de hundratal olika sötvattensfiskarna. Teknikerna och presentationerna är enkla men kraftfulla och inredningen är häpnadsväckande vacker med Bauhausstolar och mörkt ädelträ. En restaurang som spelar i den högre internationella divisionen.

Det är för övrigt i samma område, Mitte, som utvecklingen

går snabbast just nu. Runt nyår öppnade **Shiro i Shiro**, som trots sitt japanskt klingande namn faktiskt serverar medelhavsinspirerad mat, fast med små asiatiska inslag här och där. En perfekt hummerförrätt med en perfekt bräserad grismage serveras exempelvis med en sked mangosorbet och det görs riktigt bra. Den överdådiga miljön lockar, allt är bländvitt fast inte minimalistiskt utan med nyrokostolar i kornblått som ger miljön en hög kitschfaktor. Elton John kommer att trivas utmärkt här.

Ett stenkast därifrån hittar man **Kochlust**, en välsorterad bokhandel där alla titlar handlar om mat, restauranger eller vin.

Längst in finns ett fullfjädrat kök där stans bättre kockar håller kurser och provningskvällar. Books for Cooks i londonska Notting Hill är en uppenbar inspirationskälla. Nästan bredvid ligger gamla **Monsieur Vuong**, den lilla vietnamesiska krogen som alla känner till, och som i dag känns lite tröttare än sitt spänstiga rykte. Bättre lågbudgetchic asiatisk mat äter man då runt hörnet på **Zoe**. Här har man förvirrande nog två kök; ett asiatiskt och ett medelhavsinspirerat, men man tillåter aldrig fusion. Kul ställe om man vill äta bra mellan shoppingrundorna och inte har något emot att ägarens hund Zoe, kanske tar ett par stolta varv i matsalen. Modfolket samlas här sent på kvällarna.

Berlinarna har också en fantastisk bra kantonisk restaurang, **Good Friends**, som måste vara en av de bättre i norra Europa. Den är inte modern eller västerländskt anpassad utan väldigt traditionell så prova gärna de tusenåriga äggen med maneter, *chi-chi*-kycklingen eller kanske sjögurka med fiskmage och svamp. Här råder en typiskt kinesisk högljud och välkomnande stämning.



Zoe är inte bara en hund, det är en restaurang också.



I heta stadsdelen Mitte ligger Vau där Kolja Kleeberg basar i köket.

De tyska vinerna måste man passa på att testa sig igenom när man är i Berlin, många är av hög kvalitet och ofta nästin-till omöjliga att hitta utanför Tyskland. Gå gärna till restaurang **Weinstein** där man serverar mycket glasvis. Urvalet av riesling är enastående och vill du kupa med dig hem från butiken funkardet också. De gör enkel men bra regional mat. De små tallrikarna med vad som beskrivs som tyska tapas är perfekta komplement till alla vinglas som dukas fram.

En av de främsta vinbutikerna heter **Planet Wein** och ligger på baksidan av Hilton i Mitte. Kun-niga sommelierer med passion för tyska och franska viner driver butiken som även håller regelbundna avancerade provin-gningar. Men den stiligaste och kanske mest välsorterade vin-baren är **Rutz** vars väggar är täckta av flaskor. Sortimentet består av över 1 000 sorter, även här med tyngdpunkt på Tysk-lands prestigeproducenter men också med ett bra urval från övriga Europa. Allt kan köpas som take-away eller öppnas på plats och då till en uppkorknings-avgift om 15 euro per flaska.

Väl utvalda viner hittar man också på **KaDeWe** men de flesta kommer hit för den enorma de-likatessavdelningen. Bra utbud av oljor, vinägerar, korvar och ostar men undvik den småtrista

champagnebaren och de turisti-ga små restaurangerna på femte våningen. **Galleries Lafayette**, designat av Jean Nouvel, har en bra deliavdelning med ett oemotståndligt *épicerie* och en fantastisk fransk slaktare som skulle kunna få vem som helst att vilja flytta till Berlin bara för att kunna köpa med sig bra kött hem om kvällarna.

Austeria Brasserie är en gan-ska nyöppnad ostronbar. Bra förvisso, men inte så unikt och roligt som hypen gör gällande, endast fyra sorters ostron tyvärr. Ett roligare ställe att besöka är då **Berliner Kaffeerösterei** som är ett elegant café med en extremt välsorterad butik med allt inom kaffe, choklad och te. Absolut värt ett besök.

Den utan tvekan bästa utsikten i stan får man från 17:e våningen på helt nyöppnade **Solar**. Restaurangen serverar kompetent internationell mat och cocktailbaren en våning upp är Berlins just nu mest spektakulära. Bara hissfärden upp känns som att medverka i en scen ur en sci-fi film.

Gastro-Rallye är något som borde finnas i alla storstäder. Den lilla firman **Berlinagenten** specialiserar sig på guidade turer genom Berlins bättre restauranger. Exempelvis kan man köra ett femrätters Gastro-Rallye där varje rätt äts på olika ställen. Kan man tänka sig en



bättre present när man besöker en ny stad?

Mattias Kroon

Austeria Brasserie

Kurfürstendamm 184,
☎ +49 30-881 84 61.

Berlinagenten

Paul-Robeson-Straße 39,
☎ +49 30-437 207 01,
www.berlinagenten.com.

Berliner Kaffeerösterei

Uhlandstraße 173,
☎ +49 30-886 779 20,
www.berliner-kaffeeoesterei.de.

Facil Potsdamer Straße 3,

☎ +49 30-590 051 234,
www.facil-berlin.de.

Galleries Lafayette

Französische Straße 23,
☎ +49 30-209 480,
www.galleries-lafayette.de.

Good Friends Kantstraße 30,

☎ +49 30-313 26 59,
www.restaurant-goodfriends.de.

KaDeWe

Tauentzienstraße 21-24,
☎ +49 30-212 10,
www.kadewe.de.

Kochlust

Alte Schönhauser Straße 36-37,
☎ +49 30-246 388 83,
www.kochlust-berlin.de.

Monsieur Vuong

Alte Schönhauser Straße 46,
☎ +49 30-308 726 43,
www.monsieurvuong.de.

Planet Wein Mohrenstraße 30,

☎ +49 30-204 541 18,
www.planet-weinhandel.com.

Restaurant 44 Swissôtel

Augsburger Straße 44,
☎ +49 30-220 100,
www.berlin.swissotel.com.

Rutz Chausseestraße 8,

☎ +49 30-246 287 60,
www.rutz-weinbar.de.

Shiro i Shiro

Rosa-Luxemburg-Straße 11,
☎ +49 30-970 047 90,
www.shiroishiro.com.

Solar Semannstraße 76,

☎ +49 163-765 2700,
www.solarberlin.com.

Vau Fägerstraße 54-55,

☎ +49 30-202 97 30,
www.vau-berlin.de.

Weinstein

Lychener Straße 33,
☎ +49 30-441 18 42,
och Mittelstraße 1,
☎ +49 30-206 496 69.

Zoe Rochstraße 1,

☎ +49 30-240 456 35,
www.zoe-berlin.de.



Restaurant 44 finns på imponerande Swissôtel Berlin vid Kurfürstendamm.