

PRINZ TOP GUIDE BERLIN 2009

Die Stadt im Test

1000 Restaurants, Bars, Cafés, Shops

So schmeckt Gourmet

Spitzenrestaurants: Hält Berlins neue Avantgarde, was sie verspricht?

Friedrichshain, Mitte, Kreuzberg, City-West und Prenzlauer Berg

100 PRINZ-Tipps zum Ausgehen und Shoppen

Szene-Restaurants

Neue Konzepte, schräge Orte und schillernde Gäste

Mit allen wichtigen Neueröffnungen des Jahres

Die besten Restaurants in Berlin

Mehr als 250 Adressen getestet



IMBISS

PRINZ-SIEGER: „WEILANDS WELLFOOD“



D5 Bergmannstr. 5–7, Kreuzberg, Tel. 50 15 46 32, tgl. ab 8 Uhr, U7 Mehringdamm, www.weilands-wellfood.de

NEU Im neuen Ärztezentrum in der Bergmannstraße hat konsequenterweise ein Healthfood-Lokal (halb Restaurant, halb Imbiss) eröffnet – im Hinterhof, wie in einer Remise mit hübscher Terrasse. Der Gastraum ist in grellem Apfelgrün gehalten. Auf der Karte steht überwiegend asiatisch und italienisch inspirierte Vollwertkost mit Vollkorn-Dinkel-Pizzen, Wokgerichten, Salaten, Frühstück und Antipasti. Das Erstaunliche: Die Vollkornpizzen schmecken sogar. Die sind herzhaft und mit frischen Tomaten belegt. Einen großen Platz nehmen auf der Karte die vielseitigen Salate ein, zum Beispiel mit Tandoori Chiken, Koriander, Cashewkernen und Kokosdressing (ab 4,20 Euro). Auf Wunsch können die Salate auch nach Gusto an der großen Bar selbst zusammengestellt werden. Empfehlenswert sind auch die Antipastigerichte wie Graved Lachs mit lauwarmem Kartoffelsalat mit Kapern (6,50 Euro) und Pommerysenf oder Vitello tonnato mit Kapern und getrockneten Tomaten (7,20 Euro). Alles frisch und köstlich. Aber: Wer hier Bioprodukte erwartet, wird enttäuscht.

VON DER HAND IN DEN MUND

Schnell soll es gehen, besonders zur Mittagszeit. Schmecken soll es dabei auch noch. Kein Problem. Berlins Imbisse werden immer besser. Besonders im Trend sind regionale Bioprodukte. Trotzdem haben wir die Wurst nicht vergessen

AKASYA SOK 27

B5 Akazienstr. 27, Schöneberg, Tel. 26 37 89 73, Mo–Sa 11–20 Uhr, U7 Eisenacher Str.

„Heiße Kartoffeln“ klingt nicht unbedingt türkisch, ist aber eine Spezialität der türkischen Ägäis. Sagen zumindest Ferhat und Kevrer Karantil, Betreiber des Kumpir im Akazienkiez. Zuerst wird eine große, heiße Kartoffel aufgeschnitten, dann mit der Gabel die Hälfte der Masse mit Butter gemischt. Anschließend nach Wunsch aufgefüllt mit hausgemachten Köstlichkeiten wie Bulgur-Kisar, ein pikanter Weizen-gries, Paprikamark mit Chili, Seleriesalat und rohen Salaten. Gesund, preiswert und lecker.

ALLEGRETTO JUST RELAX

D2 St.-Wolfgang-Str. 2, Mitte, Tel. 28 04 23 07, Mo–So 10–18 Uhr, U/S Alexanderplatz, www.allegretto-berlin.de

NEU Dieser Blick hat es in sich: Direkt an der Spree, gegenüber vom Dom kann man hier erstklassige Snacks zu sich nehmen. Neben krosser Focaccia gibt es lecker belegte Tramezzini und Baguette und Bagels. Für die nötige Vitaminzufuhr sorgen frische Salate in exotischen Kombinationen. Zudem wird jeden Tag eine wunderbare Suppe gekocht. Sehr beliebt sind die frisch gepressten Säfte. Und das Hobby eines der Betreiber zeigt sich in der riesigen Auswahl an Mineralwasser. Es kommt aus den besten Quellen der Welt.

BELLWINKEL

A5 Güntzelstr. 46, Wilmersdorf, Tel. 86 39 66 86, Mo–Fr 10–19, Sa 10–15 Uhr, U9 Güntzelstr., www.bellwinkel-feinkost.de Zwei Frauen betreiben diesen gehobenen Imbiss seit einigen Jahren, und der Erfolg bestätigt ihr

Konzept. Das lautet, nicht nur ausgesuchte Leckereien anbieten, sondern auch zeigen, wie man die Viktualien verarbeitet. So steht mitten im Verkaufsraum eine große offene Küche. Dort wird der Mittagstisch zubereitet und warm gehalten. Abends offerieren die beiden Frauen gelegentlich thematische Kochkurse. Zu Futtern serviert frau köstliche hausgemachte Nudeln, Gnocchi und Gerichte mit Gemüse der Saison.

BERKIS

B4 Winterfeldtstr. 45, Schöneberg, Tel. 77 90 04 02, tgl. 11–24 Uhr, U Nollendorfplatz, www.berkis.de

NEU Biogyros und andere Köstlichkeiten. Drei Brüder, eine Idee: die Wiederbelebung der griechischen Kulinariik in bester Qualität. Das heißt: Biofleisch von Thönes aus Westfalen, kretisches Olivenöl und ausgewählte

Produkte bei den vielen leckeren Kleinigkeiten. Renner sind die Gyros-Pita und die Vorspeisenplatte, aber es gibt auch frischen Fisch oder Meeresfrüchte, je nach Saison und Angebot. Alles wird zu geldbeutelstochenden Preisen angeboten und die Stimmung ist angenehm griechisch ausgelassen.

BURGERMEISTER

Oberbaumstr. / Unter der Hochbahn, Kreuzberg, tgl. ab 11 Uhr, U1 Schlessisches Tor Der Imbiss, der auch bis spät in die Nacht noch frische und saftige Burger anbietet, befindet sich in einem ehemaligen Toilettenhäuschen direkt unter den Gleisen der Hochbahn am Schlessischen Tor. Aber nicht nur die Location hat es in sich, die Burger zählen zu den besten der Stadt. Von klassisch bis extravagant kommt hier alles auf den Grill und ins Brötchen. Eine Warnung muss aber ausgespro-