

Susanne Leimstoll



# Stadtoasen

in

# BERLIN

Die schönsten Gartencafés, Biergärten  
und Draußenrestaurants



BeBra Verlag



Susanne Leimstoll

*Stadtoasen in*   
**BERLIN**

Die schönsten Gartencafés,  
Biergärten und Draußenrestaurants

BeBra Verlag



# INHALT

- 9 **Vorwort**
- 13 **Speisen im Diakonissenstift**  
3 Schwestern Kreuzberg
- 17 **Brutal klerikal**  
21 Gramm Neukölln
- 21 **Törtchen und Feldstudien**  
Das »180 Grad Café«
- 25 **Tankbier statt Schulsport**  
Alte Turnhalle Friedrichshain
- 29 **Versteckt im Villenviertel**  
Biergarten am Herthasee
- 33 **Volle Südseite**  
Bootshaus Stella am Lietzensee
- 37 **Nah am Wasser**  
Café und Bootsverleih Schlachtensee
- 41 **Noch 'n Bierchen?**  
BrewDog DogTap Mariendorf
- 45 **Frühstück in der Luisenstadt**  
Café am Engelbecken
- 49 **Landhaus mit Biergarten**  
Café am Neuen See
- 53 **Nachhaltiges Erlebnis**  
Café Benjamine
- 57 **Pippi Langstrumpfs Garten**  
Café Eule am Gleisdreieck

- 61 **Guthmanns Erbe**  
Café im Gutshaus Neukladow
- 65 **Frühstück am Beet**  
Café in der Königlichen Gartenakademie
- 69 **Ruhe und Frieden**  
Café Strauss
- 73 **Reise zu den Riesefeldern**  
Café Traktorista
- 77 **Hundertelf Jahre Hochbetrieb**  
Clärchens Ballhaus
- 81 **Die neuen Italiener**  
Coccodrillo am Weinbergspark
- 85 **Genuss am Kai**  
Die Hafenküche
- 89 **Fontane lässt grüßen**  
Das »Eierhäuschen« in Treptow
- 93 **Beinahe britisch**  
Haus am Waldsee
- 97 **Die Großstadt – ein Dorf**  
Hofcafé bei Mutter Fourage
- 101 **Unter der Hochbahn**  
Jules B-Part am Gleisdreieck
- 105 **Die neue Lässigkeit**  
Kink am Pfefferberg
- 109 **Wedding kreativ**  
Mars Silent Green
- 113 **Majestätisches Erbe**  
Orangerie im Körnerpark
- 117 **Der ist 'ne Marke**  
Pratergarten
- 121 **Unter den Linden**  
Restaurant Insel Lindwerder

- 125 **Nautische Geschichten**  
Restaurantschiff Capt'n Schillow
- 129 **Maritim trifft Alpin**  
Restaurantschiff Klipper
- 133 **Der schwimmende Salon**  
Restaurantschiff Patio
- 137 **»Janz prächtig amüsiert«**  
Rosengarten Pankow
- 141 **Die Ente bleibt**  
Rutz Zollhaus
- 145 **Braugasthaus mit Herz**  
Schankhalle Pfefferberg
- 149 **Denkmal mit Havelblick**  
Sommercafé im Landhausgarten  
Dr. Max Fraenkel
- 153 **Zwischen Tiergarten und großer Politik**  
Weltwirtschaft am HKW
- 157 **Mehr als nur Biergarten**  
Zenner
- 162 **Übersichtskarte**
- 164 **Bildnachweis**
- 165 **Die Autorin**



Restaurant Insel Lindwerder

# VORWORT

Meine erste Entdeckung einer Stadtoase fand zwischen Mitte und Kreuzberg statt. Ende der 1990er Jahre war ich als Journalistin gerade aus dem ländlichen Baden-Württemberg ins große Berlin gewechselt, in diese für Neuankömmlinge unübersichtliche Stadt mit ihren Bezirken, Ortsteilen, Teilorten. Wie sollte ich hier Orientierung finden, wie mich auf Dauer mit Straßenlärm, Tempo und Metropolenhektik arrangieren? Und vor allem: Wo hätte ich auch mal meine Ruhe?

Die erste Redaktionsfete fand in der Hähnchenkneipe »Zur Kleinen Markthalle« unweit des Engelbeckens statt. Ich kam vom lärmigen Alex, überquerte das Maikrawall- und Demo-Mekka Oranienplatz – und landete in einem Kiez mit historischem Kopfsteinpflaster, beleuchtet von Gaslaternen, an einem Grünzug, früher der Luisenstädtische Kanal. Von der kleinen Waldemarbrücke konnte ich zum Engelbecken schauen, das noch bis zur Wende vom Todesstreifen eingeschlossen war, heute ein renaturierter Ort zwischen Gründerzeithäusern, einer, wohin man sich in der Mittagspause, am Feierabend oder am Wochenende flüchten könnte. Das gefiel mir; das also konnte Berlin auch sein.

So naiv können nur Neuankömmlinge denken. Wer eine Zeit lang hier lebt, merkt, Berlin ist doch alles auf einmal: hektische Metropole und Großstadt mit grüner Lunge, Moloch und wiedererstandenes Quartier, Steinschlucht und Schönheit am Wasser. Kein Kiez ohne Überraschung, kein Bezirk ohne Freizeitqualität. Das hat sich die vielfältige Gastronomie dieser Stadt längst zunutze gemacht. Wo sitzt und genießt es sich besser als im Park oder mit Spreeblick, im Biergarten oder mit Seeblick, im verborgenen Hof oder mit einem Museum als Nachbar?

Von solchen Stadtoasen handelt dieses Buch. Sie liegen mittendrin oder jottwede, gleich um die Ecke oder kurz vorm Stadtrand. Lokale, Cafés, Biergärten, Restaurantschiffe, die es lohnen, entdeckt zu werden. Orte, an denen es sich ausruhen und vor allem gut essen und trinken lässt. Für alle, die mal reif sind für die Insel oder raus wollen ins Landhaus, Genuss im Grünen suchen oder glauben, das gibt's auf keinem Schiff, mehr als nur Kaffee im Café erwarten oder Bock haben auf Biergarten.



Café Benjamine

Sicher gibt es davon noch mehr. Ich habe hier meine Favoriten ausgewählt, eine bunte Mischung – und manche ausgespart, die sich neu aufstellen oder (wegen Sanierungsarbeiten) vorübergehend geschlossen sind. Für mich zählte, dass jede Adresse ihren ganz eigenen Charme hat, ob sie nun leckeres Snackfood oder hervorragendes Fine Dining bietet, gutes Konditorhandwerk oder Pasta und basta, Gemüseküche oder Fleisch satt. Und weil all diese Orte von Ideen und Engagement leben, werden auch ihre Macher vorgestellt. Jedes Kapitel eine Geschichte.

Übrigens lebe ich längst in jenem Kiez in der Nähe des Engelbeckens. Er ist selten ganz still und nicht täglich beschaulich. Aber aus meinem Wohnzimmerfenster kann ich direkt in die Kronen hoher Linden, Kastanien und Birken gucken. Und in drei Minuten erreiche ich eine meiner Stadtoasen, die Terrasse des Cafés am Engelbecken, sehe den Schwänen zu oder den meterhohen Wasserfontänen, atme den Duft der Spalierrosen in einer Grünanlage, die mal ein Schifffahrtskanal war – nur eine von 37 Empfehlungen in diesem Buch.

Aber probieren Sie einfach alle aus!



# SPEISEN IM DIAKONISSENSTIFT

1

## 3 SCHWESTERN KREUZBERG

Sollen andere ihre Gastro-Konzepte ändern, an diesem Ort ist das nicht nötig. Seit 2010 funktioniert das Café-Restaurant »3 Schwestern« im Zentrum von Kreuzbergs Demo-Kiez SO36 ganz friedlich. Eine Institution. Ein Lokal im historischen Kreuzgewölbesaal des früheren Diakonissenkrankenhauses Bethanien, erbaut ab 1845, einst Speisesaal von Ordensschwestern. Besser noch: Draußen liegt ein idyllischer Hofgarten mit Gartentischen auf Kies unter alten Bäumen, geschützt von den Mauern dieses seltsam unübersichtlichen, hufeisenförmig angelegten Baus: Haus Bethanien mit seiner gelben Klinkerfassade, Rundbogenfenstern, zwei 35 Meter hohen Türmchen und mächtigen Säulen und Gewölben im Inneren.

120 Drinnen- und ebenso 120 Draußenplätze, hinterm Saal einfach die Treppe hinab. Dort sitzt es sich so gemütlich. Von der Musikschule im angrenzenden Gebäudeflügel weht Gesang herüber; gerade probt ein Tenor, später sind die Chöre dran. Im Haus Bethanien ist zeitgenössische Kultur zu Hause, ein Zentrum für unterschiedlichste Künstlergruppen, eine Werkstatt für Bildende Kunst, Medien, Theater, Tanz, Dramaturgie, Performance, Kostüm. Und auf der angrenzenden Wiese gucken die Leute im Sommer, wenn die Dunkelheit hereinbricht, auf großer Leinwand Spielfilme im Freiluftkino.

Die Restaurant-Inhaber Michael Böhl und Wolfgang Sinhart setzen mit dem langjährigen Küchenchef Patrick Becker um, was zu diesem Ort passt: moderne alpenländische Küche mit mediterranen Einsprengseln, üppige Frühstückspplatten. Es gibt Biere vom Fass, selbst gemachte Limonade, Fair-Trade-Kaffee der lokalen Rösterei »19grams«. Alle sechs Wochen wechselt die saisonale Karte, aber die Klassiker bleiben: das Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat, der Krustenbraten vom Havelländer Apfelschwein mit Biersauce und Buttermilch-Serviettenknödeln, die Hausmacher-Kässpätzle mit dreierlei Käse. Ab und zu ein Schlenker Crossover: Die Risottobällchen kommen mit Pak Choi, die Vorspeise vom Zander als Ceviche. Man kann sich fühlen wie in den Bergen,



Michael Böhl (li) und Wolfgang Sinhart

denn das alpenländische Frühstück glänzt mit Spezialitäten von Berlins Käseaffineur Fritz Blomeyer und hausgemachter Marmelade zum zünftigen Brot. Oder wie auf einem Roadtrip, denn zum Trucker-Frühstück »Kamerener Kreuz« gibt's einmal alles. Oder wie auf dem Gesundheitstrip, denn die vegane Version macht mit Dörr-Tomaten-Frischkäse, Rote-Bete-Hummus, Linsen-Curry-Aufstrich und Obst Appetit.

Statt der anderswo üblichen Pancakes gibt's hier Kaiserschmarrn. Ein Angebot auch für Spätaufsteher, denn frühstücken kann man hier bis 14 Uhr.

Wen man hier trifft? Naturgemäß Kunstschaffende und Kulturinteressierte, Mitarbeiter der umliegenden Büros, Stadttouristen, etwa zweimal im Monat Gruppen, die im Restaurant Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen feiern. Das Lokal ist mittlerweile eher ein Familienrestaurant, die Wochenend-Jazz- und Swingkonzerte, vor Jahren fester Bestandteil, sind jetzt die Ausnahme.

Schade eigentlich. Die beiden Geschäftsführer sind Event-Profis, beide kommen aus der Künstlerszene. Michael Böhl war Produktionsleiter im Veranstaltungstempel Admiralspalast in Mitte, der Münchner Wolfgang Sinhart ist Schauspieler, war Mitbegründer des »White Trash Fastfood Club« am Hackeschen Markt. Nach Corona ist das »3 Schwestern« seit Juni 2021 wieder durchgehend offen – auch das Selbstbedienungscafé »Kleine Schwester« mit Außer-Haus-Verkauf. Wer sich die Verpflegung von da lieber nach draußen holt, kann sich auf eine der Bänke setzen oder auf die Wiese unter Bäumen, die das monumentale, denkmalgeschützte Haus am Mariannenplatz umgibt,

im Rücken die Thomaskirche, auf der anderen Hausseite die Grünanlage des Luisenstädtischen Kanals, mit dessen Geschichte Bethanien verknüpft ist – das Vermächtnis des frommen Preußenkönigs Friedrich Wilhelm IV.

Zu Baubeginn lag die Luisenstadt noch zwischen Gärten und Feldern, doch schon ein halbes Jahrhundert später war sie umgeben von einem Häusermeer. So schnell hatte sich die Einwohnerzahl Berlins auf 1,7 Millionen vervielfacht. Das Bethanien war Krankenhaus und Institut zur Ausbildung von Krankenpflegerinnen. Mit seiner Stilllegung 1970 begann das Gezerre um die Immobilie: Bürgerinitiativen, Denkmalschützer und Hausbesetzer verhinderten den Abriss und erzwangen eine soziale und kulturelle Nutzung. Die Gesellschaft Künstlerhaus Bethanien ist in ein anderes historisches Kreuzberger Quartier umgezogen, dafür kamen das landeseigene Atelierprogramm und die Darstellenden Künste.

Ein Relikt der Anfangsgeschichte lebt weiter im Haus: die historische, größtenteils in Originalausstattung erhaltene Theodor-Fontane-Apothek, denn der Dichter arbeitete 1948/49 als Pharmazeut im Krankenhaus. Ein kleines, dienstags und donnerstags geöffnetes Museum, ein skurriles Überbleibsel im Irrgarten-Gebäude der zig Gänge und hundert Türen. Wer es die Außentreppe hinauf an der »Kleinen Schwester« vorbei betritt und nur einkerhen will, sollte nach dem Säulenfoyer im Flurgewölbe links abbiegen und einen Rechtschwenk durch die alten, verglasten Eingangstüren machen. Dann muss er das »3 Schwestern« nicht lang suchen.

3 Schwestern Kreuzberg, Mariannenplatz 2, 10997 Berlin-Kreuzberg, [www.3schwestern.com](http://www.3schwestern.com)





Drängelnde Autos, breite BVG-Busse, zwischen rot-weißen Abschränkungen Fußgänger und nervende Kamikaze-Radler. Die Luft ist lärmefüllt und Abgas geschwängert. Die Sonne brennt, die Straße staubt, die Menschen nehmen's gelassen. Neuköllner Alltag, Hermannstraße.

Die Stille mitten in der Stadt beginnt hinter einer graffitiverschmierten Klinkermauer, der zum St. Thomas-Kirchhof, einem denkmalgeschützten Friedhof, 1865 angelegt mit Platanenalleen und Taxushecken, mit Wegen, gesäumt von Fichten und Linden. Nur ein paar Meter vom U-Bahnhof Leinestraße kann man dem Lärm entfliehen, durch das barocke Sandsteinportal in die Kirchhofstille eintauchen. Oder den Eingang daneben zur ehemaligen Aussegnungshalle, einem Klinkergebäude mit Kuppeldecke, nehmen und in einem lauschigen Hof ausgedehnt frühstücken oder Kuchen essen gehen: im Brunch-Café »21 Gramm«.

Jeremias Stüer und Daniel Kalthoff, Freunde seit ihrer Jugend, beide Profis aus der Gastro- und Eventbranche, hatten die Idee zum Café im Nebengebäude der Friedhofskapelle. Die Kirche dachte vor einigen Jahren um, begann, ungenutzte Gebäude zu verpachten. Die ehemalige Leichenhalle, 15 Jahre lang eine Werkstatt, und der Hof davor sollten neu genutzt werden. Das Konzept der Freunde überzeugte. Es folgten große Umbauarbeiten in Abstimmung mit dem Denkmalamt: Carports im durchbetonierten Hof wurden beseitigt, Wände eingerissen, Säulen durften wieder freistehen. Neue Wandfarbe, rustikale Möblierung, pflanzenbekränzte Leuchten, freigelegte Bibelsprüche an den Innenwänden.

Und draußen Pflaster statt Beton, dunkle Holzbohlen. Ein Dreieckssegel überdacht die Eckbank zwischen Klinkermauern, eine Lichterkette baumelt drüber. Drumherum Tische aus Holz und Stahl und Stühle, auf denen man lange sitzen bleiben mag. Ein Open-Air-Gastraum, umfungen von mit wildem Wein und Clematis beranktem Backsteingemäuer. »Wir wollten einen Raum schaffen, der aussieht, als gäb's ihn so schon immer«, sagt Jeremias Stüer. Nichts wirkt aufgesetzt, hier trauen sich alle ganz selbstverständlich rein: Hipster und die nachmittägliche Kuchenfraktion, Kiezbewohner und Touris, Friedhofsbesucher und Hochzeiter. Das macht auch die Kirche als Vermieterin glücklich.



Daniel Kaltschmitt (l.) und Jeremias Stüer

Im »21 Gramm« gibt's kein Abendessen, sondern Brunch und Lunch und Kaffeestunde. Start 9.30 Uhr, Schluss um 17 Uhr. Der schwedische Küchenchef Albin Adolfsson, der auch für die öffentliche Kantine des im September 2023 eröffneten Medienhauses »Publix« auf der anderen Straßenseite zuständig ist, schickt Comfort-Food, wie er gerade im Trend ist: bodenständige Küche mit modernem Twist, gerne auch vegetarisch, jedes Gericht ein köstlicher Sattmacher. Ein Signature-Dish ist »Croque Madame«, französischer Brunch-Klassiker mit Schinken, Gruyère und Spiegelei auf Brioche plus grünem Salat, eine ordentliche Mahlzeit. Auf Sauerteigbrot kommt der Mushroom-Toast mit Portobello Pilz, Estragon-Mayo und gerösteten Mandeln. Klar gibt es Rührei, aber eben mit Sourcream, Parmesan und Lauchöl. Und statt der ewigen Hipster-Café-Pancakes stehen Omas »Arme Ritter« auf der Karte, sehr hygge kredenzt mit Apfelkompott, Vanille-Mascarpone, Zitronen-Ingwersirup und Zimt.

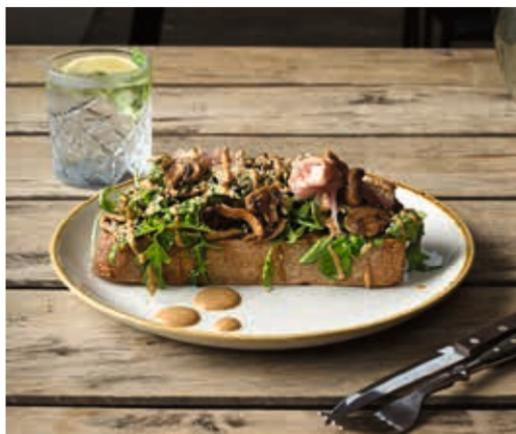
Kostenpunkt für die Gerichte: zwischen 9 und 15 Euro, nicht billig also, aber eine dicke, besonders schmackhafte Portion Essen fürs Geld. Manches reicht lässig für zwei. Nachmittags gibt's köstliche Obststreusel, klassische Käse- oder Schokokuchen. Und zur Feier des Brunch-Tages darf's auch mal ein Frühstücksdrink sein: »Birmini« etwa, Cremant d'Alsace mit pürrierter Birne. Oder Vanille Espresso Martini aus einer Wodka-Infusion, Kaffeelikör und Vanil-

lesirup. Im jungen, flinken Team sind die meisten Quereinsteiger, ein gelernter Barista ist dabei. »Wir haben jeden Tag Lust drauf«, lautet der Spirit.

Jeremias Stürer und Daniel Kalthoff sind überzeugt von diesem Kiez voller Gegensätze. Bis vor kurzem betrieben sie auch das Restaurant »Terz« ganz in der Nähe am Herrfurthplatz im Schillerkiez. Das ist jetzt Geschichte, dafür sind sie eben auf der gegenüberliegenden Straßenseite in die Kantine des in kühner Architektur entstandenen 5000 Quadratmeter großen Medienhauses »Publix« eingestiegen. Die Location ist der Kontrapunkt zum »21 Gramm«: Sichtbeton, Estrichböden, Zinklech und helles Holz an Wänden und Fenstern, coole Designmöbel, ein scharf geschnittener Tresen. Nostalgie gibt's draußen in der Nachbarschaft, denn die Terrasse geht in den alten St. Thomas Kirchhof über, Garten und grünes Umfeld für die Kantine. Pro Tag kreiert Küchenchef Adolfsen hier immer nur ein vorwiegend vegetarisches Gericht, ab und zu stehen auch Fisch und Fleisch auf der Karte, und freitags ist Lasagnetag. Das Lokal liegt im Parterre des 25 Millionen Euro teuren Neubaus. Er beherbergt, ein Projekt diverser gesellschaftlich engagierter Stiftungen, unter anderem Büros und Coworking-Spaces, Ton- und Videostudios für unabhängigen, gesellschaftlich relevanten Journalismus.

Die Kantine ergänzt das Konzept des »21 Gramm-Cafés« also auch. Auf beiden Straßenseiten gibt's für die Gäste, was sie mögen, Küche, die lecker ist, gesund und vor allem schnell.

21 Gramm Neukölln, Herrmannstr. 179, 12049 Berlin-Neukölln, [www.21gramm.berlin](http://www.21gramm.berlin)  
Publix, Hermannstr. 90, 12049 Berlin-Neukölln, [www.publix.de](http://www.publix.de)



EIS

Hausgemacht



15€ / Kugel

home  
made



# TÖRTCHEN UND FELDSTUDIEN

3

## DAS »180 GRAD CAFÉ«

Ein Clou an diesem Bistro-Café ist die Lage direkt an Berlins großer Freiheit. An der größten unbebauten innerstädtischen Fläche der Welt, dem weitläufigsten Parkgelände der Stadt, an einem Ort mit Geschichte: ab 1924 Flughafenterrain mit Passagier- und Frachtbetrieb, Rettungsanker während der Berlinblockade, 2008 nach großen Protesten geschlossener Airport. Heute bietet die Grünmeile zwischen Hasenheide und Ringbahn, um deren Randbebauung immer wieder gestritten wird, ganze 355 Hektar Erholungsgebiet, zugänglich bis Sonnenuntergang. Eine Wiese, durchzogen von Asphaltbahnen, Manège für Freizeitspaß, Konzerte und Drachenfestivals, für Gartenprojekte und Skate- wie Radtouren.

Das »180 Grad Café« schmiegt sich auf Neuköllner Seite direkt ans Tempelhofer Feld. Der Name der kleinen Gastronomie ist ein Fingerzeig. Dort lohnt sich ein Päuschen zum Apéro nach Feierabend mit 180-Grad-Blick auf den Sonnenuntergang. Portwein-Tonic mit geflammtem Rosmarin gefällig oder einen hochprozentigen Birnen-Sour? Die Adresse empfiehlt sich für eine ausgedehnte Mittagspause mit moderner vegetarischer Gemüseküche: Kürbis-Hummus mit Aubergine und schwarzem Venere-Reis, Spitzkohl-Kartoffelsalat mit gegrillter Karotte und Meerrettichcreme, italienischem Wirsing-Tomateneintopf mit Fregola Sarda. Vielleicht auch für ein filigranes Dessert: ein Griesflammerie mit Erdbeer-Basilikum-Ragout oder ein Rhabarber-Mandel-Tartelette mit Zitronen-Schmandbutter oder hausgemachtes Eis: Sauerampfer-weiße-Schokolade-Erdbeersorbet, Zitronen-Thymiansorbet, kombiniert mit cremigem Zitrus-Milcheis ... Kein Gericht nullachtfuffzehn, alles klassisch, doch einen Tick exzentrisch.

Zur Kaffeepause gilt das besonders. Denn Inhaberin Sarah Klausen, 37, gelernte Köchin und geprüfte Küchenmeisterin, hat ein Faible für aufwändige Patisserie. Und auch so erklärt sich der Name, den sie ihrem Café-Restaurant im Oderstraßen-Kiez gegeben hat. Sie sagt: »Ich backe ja meistens auf 180 Grad.«

Süßes war immer ihre Passion. Als Kind war sie »voll der Zuckerfreak«, hortete Naschwerk überall. Später hat sie diese kleine Sucht in Backliebe



umgesetzt. Mit 16 beschloss das gebürtige Münchener Kindl, es brauche nach dem Abi Tapetenwechsel. Berlin sollte es sein und ein handfester Beruf. Ihre Lehrzeit zur Köchin absolvierte Klausen in zwei Jahren, tourte danach ein halbes Jahr zu Schulungszwecken durch Asien und kochte dann in diversen guten Berliner Restaurants. Ein Studium der Ernährungswissenschaften, schon ging es weiter: Praktika in Kolumbien und Peru, zurück in Berlin kulinarische Beratung für Restaurants wie den »Katerschmaus« am Holzmarkt und immer mehr Spezialisierung auf Patisserie aus der eigenen Speisemanufaktur. Ihr Lokal eröffnete sie im Juli 2021 nach monatelanger Renovierung während des Corona-Lockdowns: selbst zupacken, eigenhändig renovieren, freundliche Hilfe von Freunden und Nachbarn. Ein ehrgeiziges Projekt.

Das versteht, wer Sarah Klausen kennenlernt: Durchsetzungskraft und Kreativität, verteilt auf zierliche 1,56 Meter Körpergröße. Vom Gasträum, belegt mit spiegelblankem Parkett, eingerichtet im Industrial Style, kann man ihr durch riesige bleiverglaste Upcycling-Sprossenfenster beim Werkeln in der 60 Quadratmeter großen Küche zusehen. Eben pudert sie einen Tiramisu-Cheesecake ab: in Schokocreme versenkte Löffelbiskuits, getränkt mit Fair-Trade-Kaffee, oben auf eine Schicht Zitronenmousse und Mascarponeputfen, die jetzt ein kleiner Schwall 70-prozentigen Kakaos schokobraun färbt. Zackig muss das gehen, die Canelés für einen neuen Dessertteller kommen frisch aus dem Ofen.

Sarah Klausen passt so gut in dieses Ambiente: schwarzes Shirt über schwarzen Jeans, Birkenstock-Slings. Das Blondhaar am Hinterkopf zusammengesteckt, Ohrschmuck aus Tafelsilber-Dessertlöffeln. An der Patisserie liebt sie das Spiel mit feinen Aromen und Konsistenzen: Crunch, Cremigkeit, Säure, Süße und »gern mal ne salzige Ecke«. Ihre Kreationen sollen im Mund für Verwirrung sorgen. Bloß nichts Geradliniges. Ihr Weiße-Schokolade-Pumpnickel-Törtchen ziert ein Topping aus Granny-Smith-Tranchen. Ihr Mini-Karottenkuchen ruht auf roh marinierten Möhrenscheiben mit Zitronen-Gel und Zimtrumble. Ihre Apfel-Mandeltarte versteckt geröstete Mandeln im Teig mit leichter Salznote, jede Menge Frucht und Vanillecreme obenauf.

Unter der Woche bietet Klausen täglich je vier Törtchen- und Kuchensorten, saisonal wechselnd, vieles davon vegan; darauf steht der Kiez. Draußen am Trottoir sitzen die Gäste unter Sonnenschirmen bis in den Abend zur Apéro-Zeit. Eine Laufgegend ist das nicht, aber das Tempelhofer Feld schickt die Leute rüber: schlendernde Touristen, Feierabendmüde, Freizeitmenschen, Stammgäste aus dem Kiez und viele Kids, schon wegen des Hausmacher-Eises.

Es gilt Self-Service, und alle Gerichte gibt's auch als Take-away. Aber dann kommen sie, um ihre bestellten Speisen abzuholen oder sie ordern »zum Mitnehmen«, sehen sich um – und bleiben viel lieber da. Denn in allem, hier im Bistro-Café am Tempelhofer Feld, steckt so viel Herzblut wie in Sarah Klausens kulinarischen Kreationen.

180 Grad Café, Oderstraße 52, 12049 Berlin-Neukölln, <https://180gradcafe.com/>





708

# TANKBIER STATT SCHULSPORT

4

## ALTE TURNHALLE FRIEDRICHSHAIN

Der Touri- und Hipster-Kiez Simon-Dach-Straße und der durchgentrifizierte Boxhagener Platz liegen nur einen Katzensprung entfernt. Hier aber herrscht gemächliche Ruhe. Das Quartier rund um die Holteistraße könnte auch irgend- ein gutbürgerlicher Kiez im familienfreundlichen Pankow sein. Ein wenig geleckert wirkt die Gegend schon. Das Ensemble der Max-Kreutzinger-Ober- schule ist saniert und beherbergt Eigentumswohnungen. Und die dazugehörige Turnhalle, ein langgestreckter Bau – wie die Schule in den 1950er Jahren im neoklassizistischen Stil gebaut und ein kleines Zitat des Zuckerbäckerstils der DDR-Magistrale Stinallee – ist Gasthaus und Eventlocation. Mit einem riesigen Saal, dem man seine sieben Meter Tonnengewölbehöhe von außen nicht ansieht und in dessen Mitte ein gigantischer Kronleuchter von der Decke hängt. Das Gebäude wirkt mit seiner denkmalgeschützten Fassade, den Sprossenfenstern und den Säulen zum Garten hin eher verspielt und zierlich hinter so vielen grünen Hecken.

Dass Innen und Außen sich so sehr unterscheiden, bleibt nicht die einzige Überraschung. Wer einen für Berlin eher untypischen Biergarten sucht, ist in der »Alten Turnhalle« Friedrichshain genau richtig. Hier gibt's außer Urquell auch Pilsener Tankbier aus dem Kupferkessel. Und unkomplizierte, bodenständige, moderne und geschmacklich ausgefeilte Gerichte.

Um die 300 Plätze bietet das Draußenrestaurant, das die Turnhalle umfängt. Keine Bierbänke und -tische, sondern moderne, aus alten Gerüstbaudielen und Stahl zu stabilen Sitzgruppen geformte Möbel. Dazwischen Leuchten wie Stellen. Eine ausladende Terrasse unter einem Zeltdach. Und überall mit Bedacht gewähltes Grün in Pflanzkübeln: Spalierapfel, Kirsch- und Feigenbäumchen, Sträucher mit Johannis-, Him- und Brombeeren. Kleine Kräuter- und Nutzgärten: Thymian, Lavendel, Gurken und Tomaten. Jede Sitzgruppe ist damit eingefasst. Es darf gepflückt und geschnuppert werden. Gerade Kinder tun das hier gern.



Die Bepflanzung ist ganz die Linie von Christian Otto, 41. »Ein kleines Naturerlebnis in der Stadt«, findet er. Gemeinsam mit Geschäftspartner Axel Endler – beide haben eigene Firmen und kommen aus der Eventbranche – ist er seit acht Jahren Leiter und Pächter der Turnhalle, hat zuvor das Industrieareal der »Alten Münze« mitentwickelt und das über und über mit Gewächsen ausgestattete »The Greens«, einen Ort für Kaffee- und Pflanzenfreunde, dort etabliert. Begrünte Gastronomie ist ihr gemeinsames Faible – selbst im Inneren der Turnhalle als grünes Kunstwerk in Form von vertikalen (Moos-)Gärten umgesetzt: überm Tresen, mitten im Saal bis hin zu den Toiletten. Für die Betreiber mehr als eine Spielerei, eher ein Bekenntnis zur Natur.



Christian Otto (l.) und Axel Endler

Zur Linie passen bestens die Speisen von Küchenchef Stefan Schäfer, denn die schaffen den Dreh hin zur modernen Wirtshausküche. Beispiele? Als Starter gerösteter Blumenkohl und wilder Brokkoli mit Hausmacher-Tahini-Sauce, Hummus und gerösteten Cashews. Oder die fleischige Variante: Havelland-Rindermett, rote Zwiebeln und Eigelb. Dazu gibt's ein frisches Sauerteigbrot, das auch die duftende Basis üppiger »Berliner Platten« für Zwei ist. Schmeckt ganz anders als bei Muttern: Rindfleisch-Buletten mit Waldbeersenf, Currywurst mit Apfel-Curry-Sauce, mariniertes Backpflaumen-Schwein, Ofenkartoffel. Tatsächlich gibt's das Ganze auch als vegane Variante mit Grünkohl-Pastina-

ken-Bällchen Rote-Bete-Falafel, saisonalem Grüngemüse und eben pflanzlicher »Currywurst«.

Eher der Schnitzeltyp? Dann vielleicht ein paniertes vom Kalb mit Gurkensalat und Moosbeeren-Chutney. Selbst der Burger ist angenehm anders, kommt mit Bärlauch-Zwiebel-Rinder-Smash, Balsamico-Schmorzwiebeln, Spreewaldgurke, hausgemachter Sauce und Pommes. Für Kinder gibt's Currywurst am Spieß mit Apfel-Curry-Ketchup oder Hähnchennuggets mit Pommes rot-weiß.

Echt große Portionen zu mittleren Preisen – und alles schmeckt garantiert lecker. Aber dann ist da am Wochenende ja noch dieses Brunch-Büffet mit 30 bis 50 kalten und warmen Speisen von Havelländer Apfelschweinbraten bis Wildragout, von Zander auf Schmorgurke bis dreierlei Boulette, von Röstgemüse über Salat bis hin zu Waffeln, Softeis, Crêpes... Meine Güte! Draußen sitzen und schlemmen macht allenfalls noch mehr Spaß, wenn auf der hölzernen Bühne am Wochenende auch noch Live-Jazz, Poetry-Slam, Kleinkunst geboten werden. Open House bis 0 Uhr.

Christian Otto und Axel Endler sind in das Projekt »Alte Turnhalle« hineingewachsen, haben in den ersten zwei Jahren immer wieder am Konzept geschraubt, vieles neu konzipiert. »Dieser Ort soll sich noch mehr öffnen. Bestes Beispiel sind Pflanzen- oder Trödelmärkte, vor allem aber der familienfokussierte Brunch«, sagt Otto. »Wir möchten im Kiez verankert sein.« Das haben sie ganz gut im Griff.

Alte Turnhalle Friedrichshain, Holteistraße 6–9, 10245 Berlin-Friedrichshain,  
[www.alte-turnhalle-berlin.de](http://www.alte-turnhalle-berlin.de)





# VERSTECKT IM VILLENVIERTEL

5

## BIERGARTEN AM HERTHASEE

Nobler liegt wahrscheinlich kein Berliner Biergarten. Stillter auch nicht: mitten im Villenviertel Grunewald an einem umwucherten See, dem man nicht ansieht, dass er bloß zur Drainage der Landschaft vorgesehen war, unterhalb der Bismarckbrücke, einer wuchtigen Stahlbalkenkonstruktion, getragen von neobarocken Steinbögen.

Ehe man den Eingang zum Biergarten sucht, der hier – Verdammt! – doch irgendwo sein muss, zieht es einen unweigerlich zu den Brückenköpfen, die der Bildhauer Max Klein 1891 geschaffen hat. Er ließ Löwenhaupt-Obelisken und neobarocke Vasen auf die Sandsteinbrüstungen hieven – vor allem Sphinxen, gigantisch große Fabelwesen, halb Tier, halb nackte Frau, deren Gesichter unter steinernen Flechtfrisuren mit weit geöffneten Augen die Königsallee hinunterblicken und stoisch Besucher ignorieren, die an ihrer gründerzeitlichen Pracht vorbei einen Blick auf den Herthasee dort unten werfen. Oder ums Eck die Villa Walther, Sitz eines Wissenschaftskollegs mit weitläufigen Mietwohnungen im großen Anbau und wehrhaften Statuen auf den Brüstungen. Die Haupthausfassade zur Straße ist der reinste Bilderbogen, opulent verziert mit Reliefs und Giebelmosaiken. Ein Repräsentationsbau wilhelminischer Architektur von 1912, geplant als riesiges »Einfamilienhaus«, angeberische Visitenkarte des königlichen Baurates Wilhelm Walther.

Hier kann man staunend spazieren gehen und Berlins Reichenviertel auf sich wirken lassen, ehe einen der Durst und Appetit doch auf die Suche nach dem Biergarten treiben. Man muss sich nur durchs schmiedeeiserne Tor des St. Michaels-Heimes wagen, einer Einrichtung des kirchlich-sozialen Trägers Johannes Soziale Arbeit, das hier unter anderem ein Jugendgästehaus mit Tagungsräumen und Praxen betreibt. Kern des Gebäudes ist das ehemalige Palais der Familie Mendelssohn im Stil eines englischen Palais, erweitert um einen großen Neubau.

Quer über den Vorplatz geht es linker Hand die Treppe hinab und noch kurz rechts um die Ecke. Dort liegt er unterhalb der Steinterrasse des Heimes, der



kleine Biergarten mit um die 150 Plätzen an schlichten Gartentischen zwischen schmiedeeisernen Laternen. Von der Brüstung aus kann man in den weitläufigen, von Baumriesen bestandenen Park, der zum Michaels-Heim gehört, schauen und hinüber in die Senke, deren Wiesen bis zur dicken Trauerweide am Seeufer führen. Ein Ort, wie gemacht für entspannte Pausen und kleine Festivitäten.



Erstmal Platz nehmen an diesem sonnigen Mittag, noch brummt das Geschäft nicht. Vogelgezwitscher, eine Kröte quakt, eine Amsel jagt Spatzen über die Tische. An der Böschung treiben die Rosen weiße, rosa und dunkelrote Blüten. Glocken beginnen zu läuten. Der Biergarten – ein Geheimtipp, schlicht, gemütlich und hübsch verborgen. Ein Ziel, auch wenn es regnet: Im Lokal drinnen ist Platz für 100 Gäste.

Geschäftsführer Karsten Brose, gebürtiger Neuköllner, kommt mit dem Kombi aus seinem Heimatbezirk angefahren. Da betreibt er im Britzer Garten auch das Restaurant »Seestern« auf einem Ponton im Wasser – das komplette Gegenteil des Herthasee-Biergartens, ein von Besuchern umschwirrtes Lokal. Die Location am Herthasee hat Brose sich vor Jahren als Pacht gesichert. Er fand, der Ort mit Verbindung zu einem sozialen Träger passe gut in sein Portfolio. Brose hat ein Unternehmen, das Fachkräfte für die Gastronomie ausbildet und auf soziale Integration setzt von Schwerbehinderten, Geflüchteten, Menschen in sozial schwieriger Situation.