

ausgabe1:01 July 2007ausgabe2:july

Diesen Artikel finden

Sie in der Ausgabe **July 2007**



» <http://www.cicero.de/839.php?ausgabe=07/2007>

## Berliner Gastronomie

von Wladimir Kaminer

**Die Köche der Hauptstadt klagen gerne über die Schwierigkeiten, in kulinarischem Gewerbe über die Runden zu kommen. Berliner sind keine Gourmets, anders als Franzosen oder Italiener gehen sie zwar gerne, aber nicht jeden Tag aus.**

Die Köche der Hauptstadt klagen gerne über die Schwierigkeiten, in kulinarischem Gewerbe über die Runden zu kommen. Berliner sind keine Gourmets, anders als Franzosen oder Italiener gehen sie zwar gerne, aber nicht jeden Tag aus. Genau genommen gehen die Berliner zwei Mal im Jahr aus: zur Berlinale und zur Grünen Woche. Viele ältere Berliner sind außerdem traditionell misstrauisch gegenüber der gehobenen Gastronomie, sie haben sich für alle Fälle kleine Fettpolster zugelegt und können ziemlich lange ohne Essen auskommen.

Wenn sie trotzdem Hunger bekommen, dann vernaschen sie unter der Brücke auf die Schnelle eine Wurst oder kochen Zuhause „italienisch“ – Pasta mit Wurst. Falls die Nudeln alle sind, kochen sie „chinesisch“ - Reis mit Wurst. Deswegen ist die gehobene Gastronomie in Berlin besonders stark auf die Touristen angewiesen. Sie kommen inzwischen en masse und jedes Jahr werden es mehr. Die Touristen genießen die Berliner Küche, weil sie vielseitiger und preiswerter ist, als ihre europäischen Schwestern in London oder Paris. Wichtig für die Gastronomie ist die Prominenz. Wenn in einer Bar in Paris ein zweitklassiger Hollywood Schauspieler einmal ein Glas Mineralwasser trinkt, werden die Preise gleich am nächsten Tag verdoppelt.

Sehr lange hat die Berliner Gastronomie auf Hollywoodstars warten müssen, diese mieden die deutsche Hauptstadt. Aber in diesem Sommer geht es langsam voran mit Stars, Brad Pitt z.B. bestellte neulich bei unserem Lieblingsitaliener eine Pizza, irgendjemand muss ihm erzählt haben, wie gut die da sind. Der Stauffenbergdarsteller Tom Cruise schlürfte mehrmals in Borchardts lebendige Austern in aller Öffentlichkeit. Hier in Berlin muss er sich nicht verstecken, weil die Hauptstadtbewohner ruhige und zurückhaltende Menschen sind. Selbst wenn sie einen Schauspieler erkennen, werden sie sich nichts anmerken lassen. Was macht der denn hier, denken sie und gehen weiter.

Nur wenn sie Mädchen sind, fangen sie an zu kichern, das ist aber bei Mädchen überall so.

Außerdem weiß inzwischen jeder in der Stadt, dass in Borchardt nur Prominenten sitzen und Menschen, die daneben sitzen wollen. Ich habe dort ebenfalls mehrmals rein zufällig gegessen und keine Schauspieler, immer nur regierende Politiker verschiedener Parteien gesehen, die kurz vorm Ende ihrer Amtszeit dort noch auf die Schnelle eine Portion Blutwurst bestellten, wahrscheinlich um auf dieser Weise symbolisch ihre Blut- und Boden Beziehung aufzufrischen. In manchen Reiseführern wird das Borchardt als ein österreichisches Schnitzel- Restaurant aufgeführt, in anderen wird seine Küche als „französische“ gekennzeichnet. Auf mich wirkte es immer sehr Deutsch: praktisch und sättigend. Berliner Delikatessen werden woanders serviert, nicht im Borchardt und sicher nicht im chinesischen Restaurant „Peking Ente“, dort hat Barbra Streisand vor kurzem ihren Hochzeitstag gefeiert, berichtete die Berliner Presse.

Ich habe nichts gegen die asiatische Küche, trotzdem verstehe ich nicht, welcher Teufel Barbra Streisand samt Gatten und Hündchen geritten hat, zum Chinesen zu

gehen.

Ich hätte meinen Hochzeitstag nicht in der Peking Ente gefeiert. Ein solcher Tag soll doch etwas besonders sein und in Erinnerung bleiben. Die chinesischen Restaurants sind aber alle gleich, das ist ihr Markenzeichen. Kreativität ist hier ein Fremdwort und wird durch die ständige Perfektionierung bereits existierender Gerichte ersetzt. Ob „Peking Ente“ in Mitte oder Asia –Treff bei uns in Prenzlauer Berg ( von bösen Zungen als Assi-Treff verspottet) - es werden bei jedem Chinesen die gleichen Gerichte angeboten. Gerichte, die gleich aussehen, gleich schmecken und gleich riechen – meistens nach einem mit Ananas gebratenen nassen Hund. Ich mag die chinesischen Filme und die chinesische Poesie, aber ihre Küche, vor allem die europäisch- deutsche Variante, kann ich nicht ausstehen. Der Gerechtigkeit halber muss ich an dieser Stelle sagen, dass die „Peking Ente“ ein außergewöhnlich gutes chinesisches Restaurant ist. Die Süßsuaersuppe, eigentlich eine deutsche Erfindung, schmeckt dort besonders süß und sauer, die knusprige Ente besonders knusprig und beim Personal ist neben Chinesen auch ein Berliner als Kellner beschäftigt.

Mein Lieblingsrestaurant zurzeit ist das „1900“ am Kollwitz Platz. Der Laden ist nicht besonders groß, die Speisekarte wird seit Jahren nicht verändert, deswegen haben die Köche dort in Zubereitung eines Rindertatars z.B. eine beinahe chinesische Perfektion entwickelt.

Man darf keine Angst vor der Berliner Küche haben und immer alles aufessen, weil einheimische Köche sehr nachtragend sind. Uns macht das nichts aus, denn nach einer alten russischen Sitte muss man alles aufessen und austrinken, was auf den Tisch kommt, sonst wird man kein Glück im Leben haben.

Ausdruck von [http://www.cicero.de/259.php?ress\\_id= 17&item= 10406](http://www.cicero.de/259.php?ress_id= 17&item= 10406)

© Cicero 2005

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Ringier Publishing GmbH

Schreiben Sie uns Ihre Meinung zu diesem Artikel:

<http://www.cicero.de/leserbriefe/>

Bestellen Sie hier Ihr kostenloses Probeheft:

<http://www.cicero.de/abo>