

Tafelspitzen

Die Wilhelmstraße ist auch so ein Phänomen in Berlin. So lang diese Straße auch ist, so rar gesät sind gute Restaurants. In bester Lage zwischen Potsdamer Platz, Brandenburger Tor, in angemessener Entfernung zum Holocaust-Mahnmal, in Laufnähe zu Unter den Linden, das Adlon an einem Ende, das mit seinen hervorragenden Restaurants auch Gourmets oder zumindest Gäste, die gerne und gut essen, anlocken. Einzig noch die Peking Ente hält tapfer ihren Standard, ein paar Italiener ihr klassisches Angebot an Pizza, Pasta, Pesce parat, aber sonst? Jetzt vielleicht ein Hoffnungsschimmer? Seit einigen Tagen hat der Sushi-Club mit großen bunten Buchstaben über der Eingangstür eröffnet. Bei unserem Besuch dürfen wir uns einen Platz aussuchen. Denn es sind nur zwei andere Gäste da. Also von Überforderung für Service und Küche kann nicht die Rede sein. Aber es kommt dann doch schlimmer als gedacht. Bei der Bestellung der Kokos-Hühnersuppe kommt die Antwort. „Huhn haben wir nicht mehr, auch keine Milkshakes.“ Auch das Dessert sollten wir lieber gleich zu Beginn bestellen, damit ein Kollege das schnell noch besorgen kann. Aus der Küche hört man die Mikrowelle gelegentlich brummen und pingen. Endlich kommen die Suppen. Es gab nun doch Huhn, die Bedienung strahlt. Allerdings fällt ihr es mit dem Telefon am Ohr schwer, das Essen, während sie es serviert, nicht zu verschütten. Die Intention des Sushi-Club? Scharen von Touristen abfertigen, die ohnehin nicht wiederkommen. Ob das heutzutage noch gut geht? abi