

Reich an Rohstoffen

Kiez Cuisine VI: Der Kiez rund um den Helmholtzplatz ist ein Eldorado für kulinarische Schatzsucher. Dort gibt es Zechweine, Sojakugeln und Fleischberge, Öl- und sogar Schokoladenvorkommen

VON LARS KLAASSEN

Der Helmholtzplatz hat Karriere gemacht: Bis in die späten 90er-Jahre wurde der Kiez liebevoll LSD-Viertel genannt, nach Lychener-, Schliemann- und Dunckerstraße. Veteranen schwärmen von ihren Studienjahren, die hier wild und aufregend waren. Viele von ihnen sitzen heute immer noch am Platz - mit ihren Kindern auf dem Spielplatz. Sie gehen auch noch gerne in die gleichen Läden wie früher, zum Beispiel ins Weinstein (Lychener Straße 33).

Als das Lokal 1993 eröffnet wurde, zechten dort angehende Akademiker ordentliche Tropfen zu studentischen Preisen. Die Gäste sind mit dem Lokal ein wenig älter geworden. Die Ansprüche sind ein wenig gestiegen. Das Weinstein ist mittlerweile für sein Sortiment und seine Küche weit über den Kiez hinaus bekannt. Neben den edlen und teuren Tropfen stehen nach wie vor "Zechweine" auf der Karte. Tradition verpflichtet.

Das Nosh (Pappelallee 77) kann im 30. Monat seines Bestehens noch nicht auf eine lange Tradition zurückblicken. Die an Feng Shui orientierte Einrichtung knüpft an andere Traditionen an: Spitze Ecken wurden vermieden, ein Aquarium und ein Brunnen runden das Ensemble ab. Mit einer Küche, die von einer Japanerin, einem Australier und einem US-Amerikaner kreiert wird, werden kulinarisch völlig neue Wege beschritten. Der weite Bogen von Pad Thai bis zu Burgern trägt: Wer sonntags im Nosh brunchen möchte, sollte vorher reservieren. Wer hier keinen Platz mehr kriegt, kann es im Stella versuchen. An der Lychener- Ecke Lettestraße wird das Sonntagsbüfett für 5,90 Euro angeboten. Auf der Karte finden sich italienische und mexikanische Gerichte. Auch Pizza und Burger können geordert werden.

Deftige Burger bis zum Abwinken sind das Aushängeschild von Hank's American Bar & Grill. "Bis zum Abwinken" ist dort ernst gemeint: Montags können sich Familien für 8,50 Euro an der gesamten Karte abarbeiten, mittwochs kann kostenlos essen, wer drei Burger vertilgt (wer "nur" zwei schafft, zahlt auch nur zwei), freitags können für 8,50 Euro Burger ohne Ende bestellt werden. Vorsicht ist allerdings am Donnerstag bei "2 for 1" geboten. Da heißt es zwar auf der Karte, es gäbe zwei Getränke zum Preis von einem (außer Spirituosen), wer aber zwei große und anschließend zwei kleine Getränke bestellt, bekommt beim Zahlen lediglich die kleinen erlassen.

Mit großen Fleischstücken kennt man sich auch im Maccheroni (Lychener Straße 41) aus. Die italienische Küche hat nicht nur die Klassiker auf der Karte, sondern wartet auch mit Überraschungen auf: Wer das Lokal betritt, sollte auf die Metallgestänge achten, die von der Decke herab über den Tischen hängen. Daran wird Spiedino befestigt, ein Spieß, der zunächst in der Küche auf einem Lavagrill zubereitet wurde. Wer Spiedino bestellt, schneidet den Fleischspieß über dem Tisch auseinander, bevor die Einzelteile auf dem Teller landen. Freunde der italienischen Kulinarik, die selbst Hand anlegen möchten, sollten bei Signore Batistin vorbeischaun: Auf der Stargarder Straße 16 gibt es italienische Spezialitäten und Weine in großer Auswahl. Frische Kräuter, Obst und Gemüse finden sich hier ebenso wie Biomarmelade und Biokäse direkt aus Italien. Aus dem Oderbruch kommen Ziegen- und Kuhmilchkäse. Eine seiner Kaffeesorten bezieht Signore Batistin aus einer kleinen Rösterei in Ligurien. Von dort stammt auch sein - natürlich kalt gepresstes - Olivenöl. Darin eingelegte Oliven, Peperoni stehen direkt daneben im Regal.

Wer beim Olivenöl auf den Geschmack kommt, sollte Themistokles' Pazianas in der Senefelder Straße 4 einen Besuch abstatten: Er ist von Haus aus mit Olivenöl vertraut. Seine Familie baut bereits in vierter Generation Oliven am Hang des unteren Olymp im Tempetal in Griechenland an. Bei einer Auswahl von derzeit etwa dreißig verschiedenen Olivenölen findet sich bei ihm für jeden Gaumen das passende Olivenöl. Wem Olivenöl allein nicht reicht, der wird bei seinem Angebot an Oliven, Olivenpasten, Pestos und Spezialitäten wie Olivenblättertée und Olivenkonfitüre das Richtige finden. Im Eislabor (Raumer Straße 32) werden ebenfalls überraschende Rezepturen kredenzt. Dort geht es aber weniger um avantgardistische Geschmackserlebnisse als um bewährte Naschereien mit

etwas anderen Zutaten: Speiseeis. Wer von einer Laktose-Allergie geplagt wird, muss darauf normalerweise verzichten - nicht so im Eislabor. Neben dem klassischen Milchspeiseeis (Kugel 0,50 Euro) gibt es dort auch Sojais (Kugel 0,80 Euro). Gesüßt wird zudem mit Fruchtzucker.

Wie das Eislabor hat auch das Café Meze (Raumer Straße 7) nur wenige Quadratmeter, aber sie haben es in sich. In der Kaffeebar werden mediterrane Spezialitäten, Sandwiches, Paninis, Snacks und frische Säfte serviert. Wer beim Genuss ein Déjà-vu-Erlebnis zu erleben meint, war vielleicht schon einmal im Barcomi's auf der Bergmannstraße in Kreuzberg. Das Meze ist eine Dependence dieser Institution.

Eine Institution für Freunde kulinarischer Schokoladenseiten ist in't Veld in der Dunckerstraße 10, direkt am Helmholtzplatz. In diesem Laden gibt es so ziemlich alles, was bei Schokoladen und Kakao einen Namen hat - und schmeckt. Hier wird Luxus zelebriert, der auf der Zunge zergeht. Neben dem eigentlichen Schokoladen, wo die Tafeln und Stückchen nobel präsentiert werden, befindet sich das Kakao - ein Kaffee, in dem auch ein anderes Getränk eine große Rolle spielt.

Auf große Rollen sind auch die Offenbach-Stuben (Senefelder-Ecke Stubbenkammerstraße) gebucht. Das Restaurant wurde mit Hilfe der Komischen Oper und des Metropol-Theaters gestaltet. Dort kann in fünf Räumen mit Theaterflair gespeist werden. Auf der Karte stehen internationale, deutsche und regionale Gerichte. Die Offenbach-Stuben schmücken sich auch mit künstlerischer Noblesse auf ihrer Gästeliste. Unter anderem war Leonard Bernstein dort einmal zu Gast. Der Fin-de-Ciècle-Charme wird seit 1970 zelebriert - lange bevor die Studenten nach dem Mauerfall im Helmholtz-Kiez ihre wilden Jahre feierten.

taz Magazin Nr. 7723 vom 23.7.2005, Seite 10, 210 TAZ-Bericht LARS KLAASSEN

taz muss sein: Was ist Ihnen die Internetausgabe der taz wert? Sie helfen uns, wenn Sie diesen Betrag überweisen auf: taz-Verlag Berlin, Postbank Berlin (BLZ 100 100 10), Konto-Nr. 39316-106

© Contrapress media GmbH

Vervielfältigung nur mit Genehmigung des taz-Verlags

[zurück](#)