



CONVIVALITÀ

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

nun liegt sie in euren Händen – die *Convivialità*, italienisch für Geselligkeit, Zusammenkunft, Freude am gemeinsamen Essen. Dieses Gefühl möchten wir mit diesem Magazin einfangen und mit euch teilen. Dazu haben wir Empfehlungen für Restaurants in Berlin gesammelt und diese besucht, um sie euch in diesem Magazin vorzustellen. In unserem Team, bestehend aus Jojo, Toni, Cooper und Alex, haben wir uns jede*r drei Restaurants angenommen, über die wir berichten und für die wir jeweils vier Seiten gestaltet haben.

Es erwarten euch verschiedenste Küchen; von Frankreich bis Südkorea – hier findet jede*r ein Gericht gegen den Hunger ... und für die Geselligkeit. Für jede Küche wurde ein eigenes Designkonzept entwickelt, um den Geschmack, Stil, das Gefühl und nicht zuletzt das miteinander Verbindende einzufangen.

Vielleicht wurde es bereits bemerkt; auch für die Haptik haben wir uns etwas einfallen lassen. Dieses Magazin wurde handgebunden – damit nicht nur der Inhalt, sondern auch die Aufmachung der Individualität der Küchen gerecht wird. Um die wichtigsten Informationen über die vorgestellten Restaurants zur Verfügung zu stellen, gestalteten wir Belege, auf denen eine Übersicht der Öffnungszeiten, der dargestellten Gerichte sowie deren Preise stehen. Bleibt nur noch zu sagen

Bon Appetito!

Jojo

Alex

Cooper

Toni

Jojo

Ich bin Johanna, oder auch Jojo. Da es bei Convialitá um das gemeinsame Essen mit Freunden geht, ist Jojo passender, um mich kurz vorzustellen. Zurzeit studiere ich Druck- und Medientechnik an der Berliner Hochschule für Technik. Aufgewachsen bin ich im bunten Kreuzberg, was natürlich auch beim Essengehen eine Rolle gespielt hat. In Kreuzberg gibt es eine Riesenvielfalt von gutem türkischem Essen über Pizza bis hin zu griechisch. Diese Vielfalt wollte ich auch in Convialitá einbringen.

In den letzten Jahren ist gutes Essen immer mehr zum Mittelpunkt meines Lebens geworden. Am Sonntag, nach einer langen Samstagnacht, treffe ich mich gerne mit meinen Freunden, um den letzten Abend Revue passieren zu lassen und dabei etwas Leckeres zu essen. Dies geschieht in letzter Zeit immer häufiger, und so haben sich auch immer mehr neue Food Spots in Kreuzberg und Berlin gefunden. Einige davon möchte ich euch in diesem Magazin vorstellen, damit ihr auch in den Genuss kommt. Viel Spaß dabei!

Alex

Hallo, ich bin Alex. Ich nehme voller Freude am Magazin teil, da es meine Leidenschaft zum Essen, Papier, Gestaltung und Schrift verbindet.

Kochen habe ich von meiner Oma, Mutter und Schwester gelernt, und seitdem ich 14 bin, habe ich in Restaurants und Bistros gearbeitet. In meinem Freundeskreis ist Essen und Kochen ein großes Thema. Wir tauschen uns stetig über Rezepte und Restaurants aus, lernen gemeinsam neue Gerichte und gehen einfach aus und haben Spaß weltweit. Dafür bin ich sehr dankbar. Danke euch <3.

Die größten Fragen der Menschheit werden an Esstischen diskutiert. Also bleibt nett, fröhlich und genießt. Mit gutem Essen beginnt das gute Leben. xoxo

P.S.: RIP Anthony Bourdain

Cooper

Ich heiße Cooper-Luigi, bin 23 Jahre alt und ein großer Fan von gutem Essen. In einer gastronomischen Familie aufgewachsen, begleitet mich die Liebe zu kulinarischen Genüssen schon seit meiner Kindheit. Als die Idee für ein Studienprojekt aufkam, war mir sofort klar, dass es etwas mit Essen zu tun haben sollte.

Die gemeinsamen Restaurantbesuche mit meinen Eltern sind für mich besonders bedeutungsvoll. Wir entdecken ständig Neues und vertiefen so unsere kulinarische Verbindung. Zu jedem Gericht bestelle ich meine geliebte Coca Cola – für mich das ideale Begleitgetränk, auch wenn dies in teuren Restaurants manchmal für erstaunte Blicke sorgt. Aktuell studiere ich Druck- und Medientechnik, und innerhalb dieses Rahmens ist auch die Idee für das Magazin „Convivialità“ entstanden. Bei der Auswahl der Restaurants war es mir ein Anliegen, Orte zu präsentieren, die noch nicht jedem bekannt sind und deren guter Geschmack man von außen vielleicht nicht erwartet.

Toni

Mein Name ist Antonia und ich bin Teil des Convivialità-Teams, das dieses Magazin für Essenskultur in Berlin gestaltet hat. Neben meinem Studium der Druck- und Medientechnik arbeite ich im Fachverlag Erich Schmidt Verlag. Daher bin ich den Satz und das Layouten von Fachmagazinen, Büchern und Loseblattwerken gewohnt. Dieses Magazin stellte deshalb eine erfrischende Herausforderung dar, da die Layouts deutlich experimenteller ausfallen als in besagten Fachpublikationen.

Die Idee des Magazins fand ich direkt ansprechend. Durch das Erkunden neuer Küchen und das Probieren fremder Gerichte können Freundschaften entstehen und vertieft werden. Essen verbindet – wie auch das Kennenlernen neuer Kulturen. Ich bin zuversichtlich, dass jede*r in diesem Magazin fündig wird und wünsche dabei einen Guten Appetit!

ORIENT ECK

Das Orient Eck befindet sich direkt am Kottbusser Tor und somit im lebhaften Herzen von Kreuzberg. Äußerlich wirkt der Laden eher unauffällig und leicht versteckt, besonders da die Präsenz des direkt vor dem Laden gelegenen Casinos leicht von der Aufmerksamkeit ablenkt. Das Orient Eck bietet eine breite Palette verschiedener türkischer Gerichte an, wobei Manti-Liebhaber unbedingt am berühmten Manti-Mittwoch vorbeischausollten, da diese köstlichen Teigtaschen



nur einmal in der Woche serviert werden. Bei meinem Besuch war der Laden gut besucht, aber man wird trotzdem schnell bedient. Einzig die Sitzplatzkapazität ist, zumindest im Winter, etwas begrenzt. Die Manti-Auswahl umfasst sowohl Varianten mit Hackfleisch als auch welche mit Gemüsefüllung. Beide werden mit Joghurt und einem roten Öl serviert, wobei die Schärfe zwischen normal und extrascharf nach persönlichem Geschmack gewählt werden kann.

HERZLICH WILL





KOMMEN IN 361

Manti sind kleine Teigtaschen, die in der türkischen Küche eine bedeutende Rolle spielen. Der Teig, aus Mehl, Wasser und Salz hergestellt, wird zu dünnen Quadraten ausgerollt und in kleine Quadrate geschnitten. Die Füllung variiert regional, doch traditionell besteht sie aus würzigem Hackfleisch, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen. Alternativ können auch vegetarische Füllungen mit Kartoffeln oder Kürbis verwendet werden. Die kleinen Teigtaschen werden in Dreiecksform gefaltet und dann gekocht, gedämpft oder gebacken, bis der Teig gar ist.



NEVES

LIV

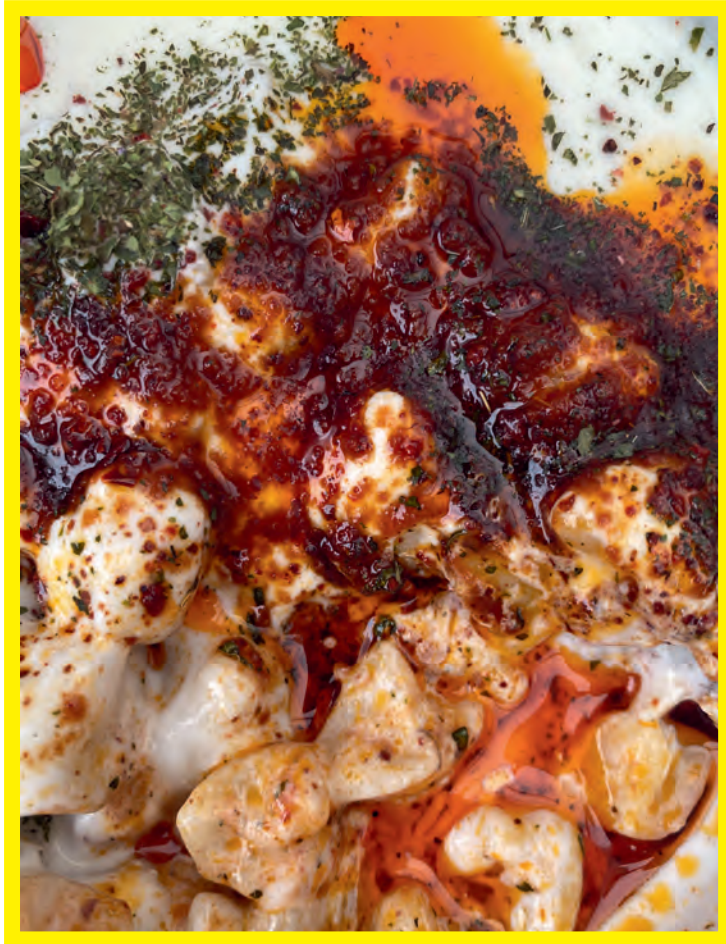
LITE AR

LARV

M8R-SIE

POLIZEI

ZENTRUM KREUZBERG



Serviert werden Manti typischerweise mit Joghurt und Knoblauchsoße, manchmal auch mit Tomatensauce und geschmolzener Butter. Die Verzierung mit Gewürzen wie Paprika oder Minze ist ebenfalls üblich. Es gibt zahlreiche regionale Variationen dieses Gerichts in der Türkei und anderen Teilen Zentralasiens, wobei jede Region ihre eigene Art der Zubereitung und Würzung pflegt. Obwohl die genaue Herkunft von Manti nicht eindeutig festgelegt ist, wird angenommen, dass sie ihren Ursprung in der zentralasiatischen Küche haben und sich dann mit den

ト
エ
ズ
ズ
エ

Wanderungen der Turkvölker in verschiedene Regionen verbreitet haben. Manti sind nicht nur ein schmackhaftes Gericht, sondern spiegeln auch die kulturelle Vielfalt und kulinarische Geschichte der Region wider, in der sie zubereitet werden.



ト
ト
i 11

TAVERN

A collage of Greek food dishes including a gyro, a plate of meat, a bowl of salad, and a glass of wine.

Die Empfehlung eines guten griechischen Freundes hat mich in die Taverna Olympia geführt. Das authentische griechische Restaurant liegt mitten in Neukölln zwischen Hermannstraße und Tempelhofer Feld. Schon vor dem Betreten des Restaurants wird man von imposanten griechischen Säulen vor der Tür empfangen, die einen Vorgeschmack auf das geben, was einen im Inneren erwartet. Die gemütliche Einrichtung und ein wärmer Kaminofen haben für eine besonders angenehme Atmosphäre gesorgt.



A

O

L

Y

M

P

I

A

Um möglichst viele verschiedene Gerichte auszuprobieren, haben wir zwei Vorspeisen und drei Hauptgerichte bestellt, die wir uns geteilt haben. Dabei war es uns wichtig, sowohl vegetarische als auch fleischhaltige Gerichte zu probieren. Obwohl die griechische Küche oft mit Fleisch in Verbindung gebracht wird, überraschte uns die Taverna mit einer großen Auswahl an leckeren vegetarischen Gerichten, die geschmacklich genauso beeindruckten wie die klassischen Fleischgerichte wie Gyros und Souvlaki.

Unsere Auswahl umfasste Dolmadkia (gefüllte Weinblätter aus dem Ofen), Zaziki, Skordopsomo (Knoblauchbrot) sowie Turloume Feta (eine Gemüsepfanne mit überbackenem Feta) und eine gemischte Fleischplatte mit Gyros und Souvlaki. Die Dolmadkia haben uns nicht nur wegen des Geschmacks begeistert, sondern auch durch ihre faszinierende historische Bedeutung.

Die Geschichte der Dolmadkia reicht bis in die Antike zurück, als Weinblätter nicht nur als Verpackung, sondern auch zur Konservierung von Lebensmitteln dienten. Die osmanische Herrschaft über Griechenland brachte die Technik des Füllens von Weinblättern mit sich, die auf Türkisch als Dolma bekannt ist. Im Laufe der kulinarischen Entwicklung entwickelten sich Dolma des zu einer Kunstform mit regionalen Variationen und Füllungen wie Fleisch, Reis, Pinienkernen, Kräutern und Gewürzen.



Heute sind Dolmades nicht nur in Griechenland, sondern auf der ganzen Welt beliebt. Die Vielfalt der Füllungen, von vegetarisch bis fleischhaltig, spiegelt nicht nur den kulinarischen Reichtum, sondern auch die kulturelle Vielfalt und historische Tiefe dieses traditionellen griechischen Gerichts wider. Eine wahre Gaumenfreude, die Geschichte und kulinarische Kreativität zelebriert.



PIZZA

N'E APOLETAN



Schon seit meiner Kindheit verbinde ich etwas ganz Besonderes mit Italien, da meine Familie jedes Jahr dort Urlaub macht. Da die Familie meines Freundes in Neapel lebt, habe ich dort jetzt sogar eine kleine „Bonus“-Familie in, die mir die Stadt so richtig ans Herz gelegt hat. Es ist mittlerweile zu einer echten Tradition geworden, jeden September nach Neapel zu reisen, um die Stadt, die Menschen und natürlich die köstliche Küche zu genießen. Als meine beste Freundin dann noch von einer neapolitanischen Pizza in Berlin schwärmte, die für sie die Beste war, die sie je gegessen hatte, wusste ich sofort, dass ich dieses Restaurant unbedingt besuchen musste.

D'A ZERO





C'IAO BELLA



Die Pizzeria „Da Zero“ liegt mitten in Wedding in der Guineastraße, ganz in der Nähe der U-Bahnstation Seestraße, und von außen macht sie einen eher unscheinbaren Eindruck. An einem Donnerstagabend, als ich vorbeischaute, war der Laden ziemlich leer, also konnten wir auch ohne Reservierung einen Tisch bekommen. Es gibt zwei gemütliche Räume zur Auswahl. Wir entschieden uns für den hinteren Raum, wo man nicht nur gemütlich sitzen kann, sondern auch einen Blick in die offene Küche werfen und dem Pizzabäcker bei seiner Arbeit zusehen kann, begleitet von seiner Rockmusik im Hintergrund. Das Restaurant bietet eine bunte Palette an Vorspeisen, Pizzen und Desserts an. Wer auf Pasta steht, ist hier fehl am Platz. Solo Pizza!



Für den Auftakt bestellten wir Bruschetta und Oliven und dazu gleich zwei verschiedene Pizzen. Natürlich mussten wir die Klassikerin, die Margherita, testen, da man bekannterweise eine gute Pizza nur an der Margherita ausmachen kann. Unsere zweite Wahl fiel auf die „Pizza del giorno“ mit Belag aus Brokkoli-Creme, Basilikum-Pesto, Mortadella, Artischocken und Fior di Latte. Die Vorspeisen kamen zügig auf den Tisch, und auch die Pizzen wurden erfreulich schnell serviert. Der Teig war genauso luftig, wie es für eine authentische neapolitanische Pizza gehört, und die Tomatensoße konnte ebenfalls überzeugen. Ein Geschmackserlebnis wie in Neapel!



Vielen ist aber nicht bewusst, dass die Pizza ihren Ursprung in Neapel hat. Im 18. Jahrhundert wurde das erste Mal in einer der vielen Gassen, die damals als exotisch geltende Tomate auf einen Hefeteig gelegt. Das Zusammenspiel aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum war zum einen nicht nur sehr lecker, sondern auch nahrhaft und billig für die Bevölkerung und spiegelt die Farben der italienischen Flagge wieder. Die Erfinder waren keine Sterneköche, sondern einfache Straßenverkäufer Neapels.





Ja Ich Liebe Wurst-Heiko 165

Curry Baude ist ein Wahrzeichen der Imbisskultur. Gelegen im U-Bahnhaus Gesundbrunnen. Hier werden seit dem Mauerfall, die Klassiker der Berliner Imbisskultur aus der der eigenen Fleischerei serviert.

Die Qualität, Bodenständigkeit und Ehrlichkeit bringt jung, alt, arm, reich zusammen. Ob zum Frühstück, zur Mittagspause, als kleiner Snack nach dem Feierabend oder vor dem Klubbesuch ist das Team von Curry Baude täglich für uns da da.

Danke <3

Hier



Deeptalks

Brewster



Die Beuster Bar liegt an einer Ecke im Herzen Neuköllns.

Man wird platziert. Der Gastbereich teilt sich in zwei Räume. Links eine massive Holzbar, an der hinteren Wand zwei Sitzecken wie aus einem Jugendstil-Café. Der rechte Raum ist groß und offen gestaltet, hier stehen circa 15 Tische frei im Raum und an den Wänden. Auch die Decken wurden bei der Gestaltung nicht vergessen: Ein Ventilator, verschiedene Arten von Stuck, Kacheln und auch ein Gemälde.

Man fühlt sich wohl und gut aufgehoben. Verschiedene Gruppen sitzen zusammen: Familien, Geburtstage, Dates flirten, Freundesgruppen lachen. Das Ambiente fühlt sich an wie ein Pariser Bistro mit Berliner Stil. So ist auch die Küche: Klassische französische Küche mit modernen und internationalen Einflüssen. Zu empfehlen sind die Muscheln in Fenchel-Estragon-Sud. Auch die Getränkekarte lässt mit einem breiten Angebot von Wein und hochklassigen Cocktails keine Wünsche offen. Die Bedienenden sind zuvorkommend und freundlich. Mit gutem Essen und Trinken in der Beuster Bar beginnt das gute Leben.

Bar

**males
rites.
mitras.**



*Flasche
29,-
Cremant*

Jolesch

Ich bin in der glücklichen Lage, mit meiner Schwester in derselben Stadt zu wohnen. Wir teilen die gemeinsame Leidenschaft für gutes Essen. Zu Geburtstagen gehen wir als Geschenk gemeinsam essen. Dabei sucht das Geburtstagskind die Küche und das Restaurant aus, der/die andere lädt ein. Das Glück des Geburtstagskindes trifft dieses Mal auf mich, und ich habe große Lust auf Schnitzel.

Es ist später Sommer, und alle sind draußen und genießen die letzten warmen Tage. Ich bin auf dem Fahrrad in Richtung zu Freunden ins Café. Als ich ankomme, sehe ich sie in der Nachmittags-sonne sitzen, lachend und in verschiedenen schönen Sonnenbrillen erzählen sie die lustigen, amüsanten und peinlichen Geschichten, die so im Sommer erlebt wurden.

Es wurde schon die erste Flasche Schaumwein geöffnet. Ich setze mich dazu und schließe mich den Erlebnisberichten an. Nach einer Weile meldet sich meine Lust nach Schnitzel mit einem Magenknurren wieder.

Ich werfe die Frage in die Runde: „Leute wo gibt es das bestes Schnitzel Berlins?“

Nach kurzer Diskussion und Erörterung kommen wir auf Jolesch. Wegen der Panade.

Zwei eine-Minute-Telefonate später sitze ich wieder auf dem Fahrrad.

Erstes Tisch ist reseviert. Zweites meine Schwester ist auch gleich ready.

Mit dem Geruch von Schnitzel im Fahrtwind, fahre ich freudig meine Schwester abholen.

Nach einem kurzen Aperitiv sitzen wir auch schon bei Jolesch.

Wir bestellen Wiener Schnitzel. Und stoßen mit Schaumwein auf ein schönen Sommer und ein weiteres Lebensjahr an.

Lachend und Geschichten erzählend warten wir.

Und es kommt, eine Perfektion aus in Butterschmalt ausgebackener Panade mit vielen knusprigen Ecken.

Wir freuen uns als wären wir sechs.

Beste Leute. Bestes Essen. Beste Leben.

Wir schwärmen immer noch davon. *.*



Neben Schnitzel in verschiedenen Variationen gibt es bei Jolesch feinste österreichische Küche und eine tiefgehende Weinsammlung mit Außer-Haus-Verkauf. Es ist mehrere Besuche wert.

DE

PERFECT

KOMBINA

WENNER

SOHN

SOHN



San Gimignano

Lichtenberge

Dat hatte mich in das vietnamesische Handelszentrum mitgenommen, das Dong Xuan Center in Lichtenberg. Es erstreckt sich über eine sehr große Fläche und nennt sich selbst „Das Zentrum von Little Hanoi“. Die lang gestreckten Hallen, in denen sich ein Händler an den anderen reiht, sind vorwiegend vietnamesisch geprägt. Eigentlich ist es ein Großhandel, aber fast in jedem Geschäft darf man auch als Privatperson einkaufen. Neben Lebensmitteln und Kleidung gibt es auch viele Dienstleistungen, die angeboten werden, wie Friseure, Nagelstudios, aber auch vietnamesische Steuerberater und Fahrschulen.

Am meisten faszinierten mich jedoch die Geschäfte. Dort gab es alles von gefälschten Uhren über Aschenbecher bis hin zu kleinen Mini-Tasern. Egal in welchen Laden man ging, es gab immer etwas Neues zu entdecken – ein bisschen wie wenn man seine alte Krimskrams-Schublade durchwühlt oder seinen Keller ausräumt und sich fragt, warum man das überhaupt hatte oder in diesem Fall, wer so ein Zeug braucht.

In diesen Hallen kann man komplett in eine andere Welt eintauchen – ein bisschen fühlt es sich wie Urlaub an. Fast in jeder Halle gibt es meistanden Eingänge großvietnamesische Restaurants, die vor allem an Wochenenden sehr gut besucht sind. Mit Dat, einem guten Freund, der aus einer vietnamesischen Familie kommt, schlenderte ich durch die Hallen.

rg nano



Als wir wieder aus Halle 2 herausgingen, diesmal nördlicher Ausgang, fielen mir zwei relativ hohe Betontürme auf. Kurz gegoogelt: die sogenannten „San Gimignano - Türme“ sind ein Projekt um den Berliner Architekten Arno Brandhuber. Auf seiner Internetseite nennt er es „0154.4 Exploratorium Lichtenberg“. Berliner Brutalismus - ehemals Teil des VEB Elektrokohle Lichtenberg, sollen sie jetzt als „Prototypenwerkstatt“ das Mit- und Nebeneinander von Kunst und Gewerbe fördern.

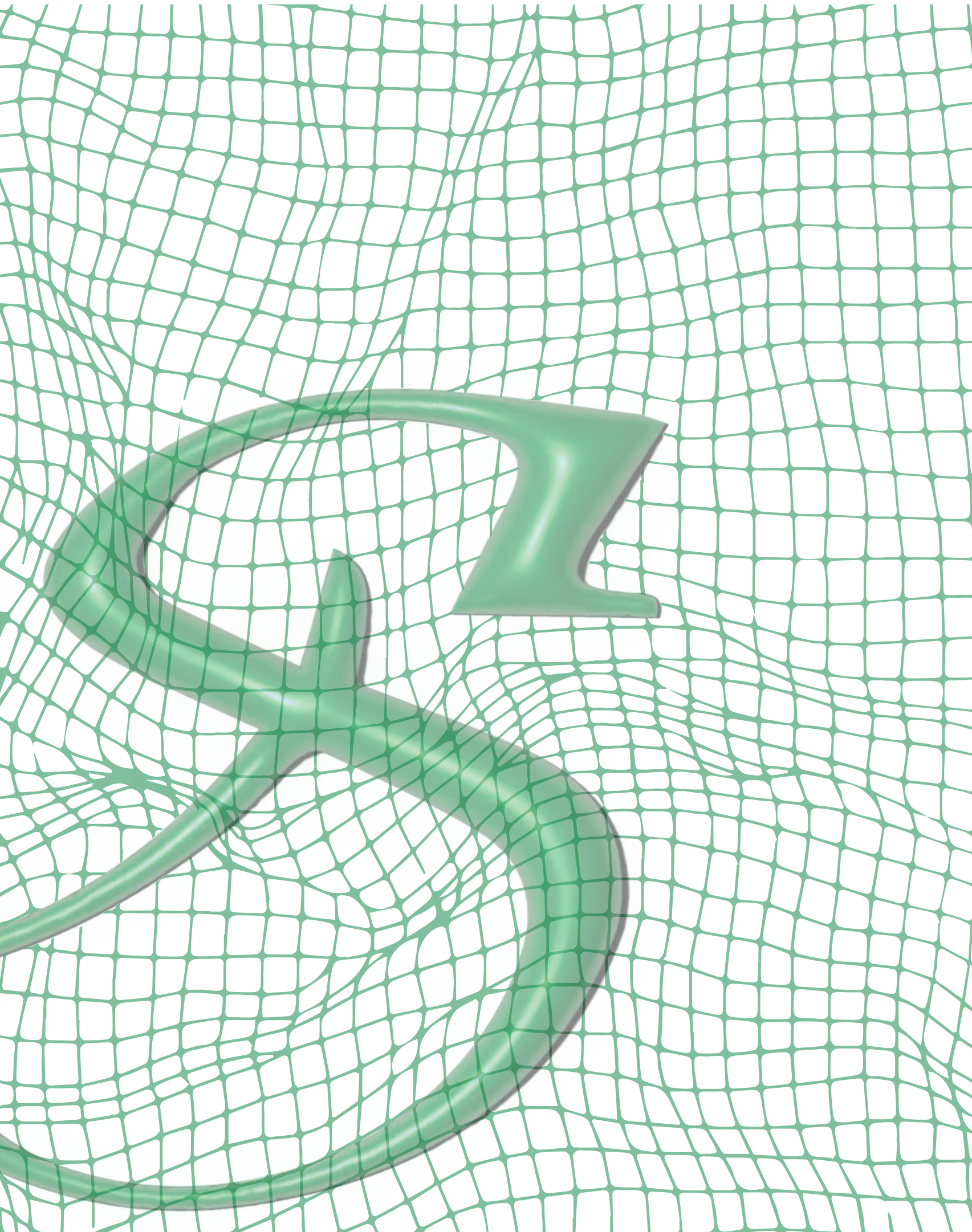
Und dies ist die Vorgeschichte zu dem afghanischen Restaurant „Barg“, das direkt neben den „San Gimignano-Türmen“ liegt. Wir befinden uns ja noch immer auf dem Gelände des Dong Xuan Centers. Halle 12 zeigt ein Schild an, und um uns herum sind kaum noch vietnamesische Besucher, sondern vor allem, wie sich herausstellt, Afghanen und Pakistani. In Halle 12 ist es viel ruhiger, es gibt weniger Besucher.

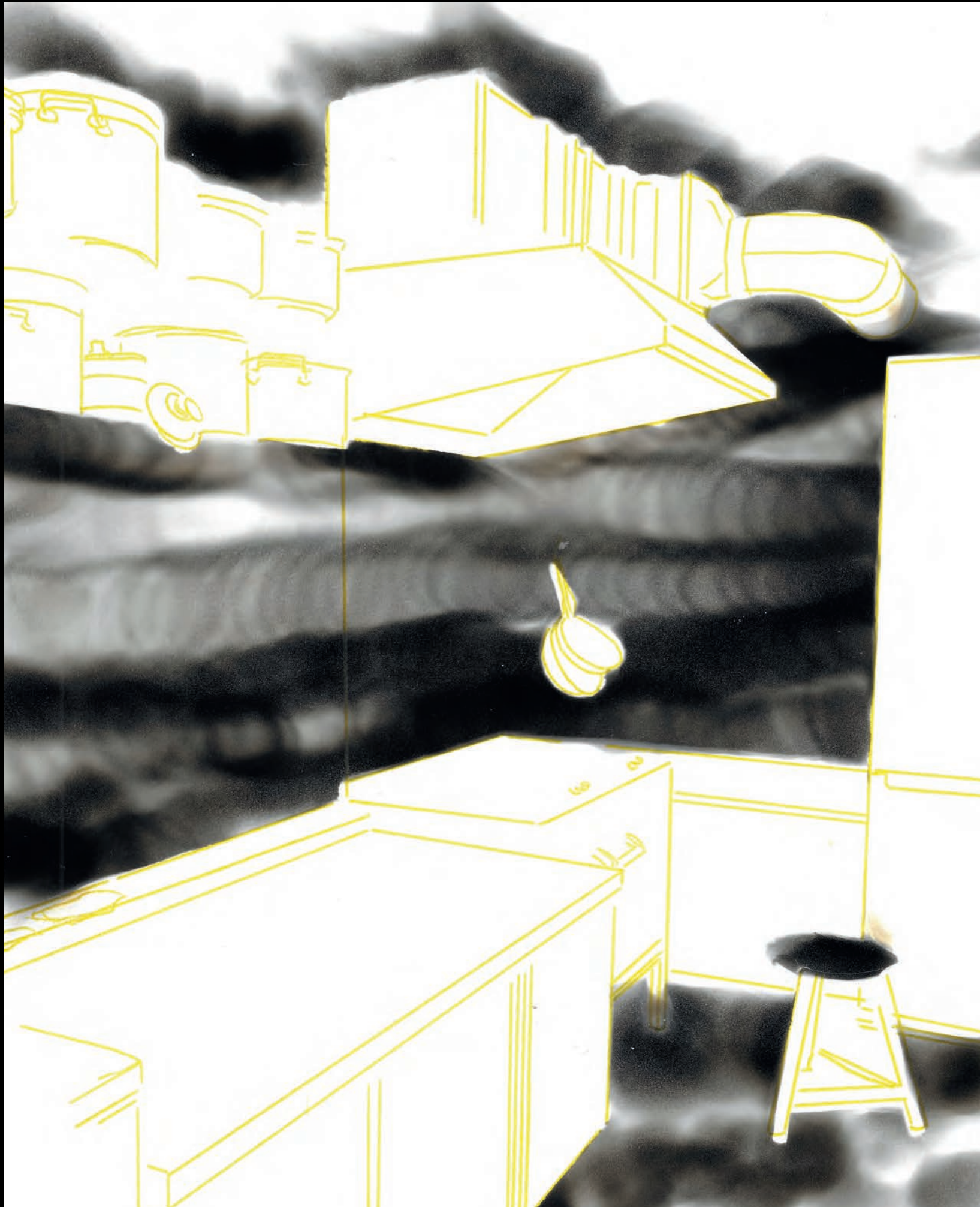
Das „Barg“ befindet sich wie zuvor die vietnamesischen Lokale ganz am Anfang der langgestreckten Halle. Beim Betreten gibt es gleich rechts ein Waschbecken, um sich die Hände zu waschen, falls man mit den Fingern essen möchte. Die Tische reihen sich alle spiegelnd schwarz aneinander, dazu die passenden gepolsterten Stühle. An der Seite gibt es eine langgestreckte Empore, auf der man zum Essen auf Teppichen auf dem Boden sitzen kann. „Barg“ bedeutet auf Farsi, der Amtssprache in Afghanistan und dem Iran, Blatt. Im Zusammenhang mit Fleisch, und hier im Speziellen zu Kebab, weist es darauf hin, dass man ein besonders gutes Stück Fleisch nimmt, wie zum Beispiel Filet, Ribeye oder Sirloin. Ein Kebab Barg ist nicht nur aus gutem Fleisch, sondern wird auch besonders dünn geschnitten, eben wie das Blatt eines Baumes. Hier wird kein Alkohol serviert, aber es gibt Ayrans und Cola. Als Vorspeise haben wir uns für Samosas, bzw. Sambosas, entschieden, einmal mit Fleisch, einmal mit Gemüse, beide in einem sehr leckeren Teig. Bisher kannte ich sie nur aus der indischen Küche, diese hier waren viel größer und die Füllung dadurch viel gewichtiger - lecker. Dann haben wir noch Chelo Kebab und Dopiazza bestellt. Das Chelo Kebab ist wohl ein persisches Nationalgericht, in dem der Reis, Chelo oder Tschelo, eine wichtige Rolle spielt. Der Reis wird mehrere Stunden gewässert und dann zum Kochen gebracht. Er soll so lange kochen, bis er noch etwas Biss hat, ähnlich wie beim Risotto. Den perfekten Reis zu kochen ist in der persischen Küche die Königsdisziplin. Dann wird ein großer

schwerer Topf auf dem Boden mit Butter oder Ölbedeckt, anschließend mit Brot- oder Kartoffelscheiben, der bissfeste, noch wässrige Reis kommt darauf. Das Ganze kocht so lange im restlichen Wasserdampf, bis sich am Boden eine leckere Reiskruste bildet, die man Tahdig nennt. Man versucht dabei den Topf möglichst dicht zu schließen, heute gibt es schon extra persische Reiskocher für diese spezielle Garmethode. Für den Fleischspieß, Kebab, werden Lammfleischwürfel in Öl, Zitronensaft, Knoblauch und Gewürzen mariniert und anschließend auf flache Metallspieße gesteckt. Das Fleisch kann dabei Filet sein und wird dann „Kabab Barg“ genannt. Für Hackfleischkebab werden Lamm- oder Rinderhack mit Gewürzen zu einer Masse verarbeitet. Dieses heißt „Kabab Kubide“. Serviert wird das Chelo Kebab mit Butter und Sumach, einem leicht säuerlichen Gewürz. Das zweite Hauptgericht, Dopiazza, ist ein afghanisches Zwiebelfleisch. Wörtlich übersetzt bedeutet Dopiazza doppelt oder zweimal. Und so ist es auch bei diesem Gericht, es werden zweimal Zwiebeln zugefügt. Am besten legt man schon am Vortag Zwiebelringe in Essig ein und lässt sie über Nacht ziehen. Am nächsten Tag kocht man, ähnlich wie unser Gulasch, Fleischwürfel aus Lamm oder Rind mit viel Zwiebeln und Gewürzen lange ein. Vor dem Servieren legt man die marinierten Zwiebeln darauf. Beide Gerichte waren sehr fein. Beim Bezahlen konnten wir noch einen Blick in die Küche werfen, in der einige Köche geschäftig über den Töpfen standen. So waren wir an einem Tag in Zentral- und Südostasien, von Halle 2 zu Halle 12.

Seit ich acht bin, bin ich zur Hälfte in einem Café mit Mittagstisch groß geworden. Nach der Schule war das meist meine erste Anlaufstelle. Schulranzen ablegen und in die Töpfe gucken. Irgendetwas gab es immer zu essen, wenn man hungrig war, weil das Schulessen mal wieder matschig und nicht besonders war. Das Café meiner Eltern liegt in einer ruhigen Seitenstraße im Norwegischen Viertel in Prenzlauer Berg. Vorher war es eine evangelische Buchhandlung. Als die Bücher in dem Schaufenster immer ausgebleichener wurden, haben meine Eltern den Buchhändler gefragt, ob er ihnen Bescheid geben würde, falls er irgendwann die Räume aufgeben will. Irgendwann war dann eigentlich sofort und seitdem sind meine Eltern Gastronomen, Quereinsteiger. Es gibt immer eine Suppe und ein Hauptgericht. Wenn die Suppe nicht aufgegessen ist, wird sie am nächsten Tag nochmal angeboten, zusätzlich zu einer neu gekochten Suppe. Die Idee ist, dass möglichst nichts entsorgt werden muss und das Essen immer frisch ist. Eigentlich ein bisschen wie zu Hause. Bei uns zu Hause gab es abends natürlich auch manchmal noch etwas vom Mittagessen, je nachdem. Manchmal hat mein Vater aber auch noch einmal komplett neu gekocht. Dann oft meine Lieblingsgerichte. Mein Favorit war Mozzarella in Carrozza, also Mozzarella in Toastbrot eingehüllt und in Panade ausgebacken mit Salat. Im Café reicht das Angebot von Semmelknödeln mit Pilzen über Pasta mit Rinds-Tomaten-Ragout bis hin zu Spinat-Ricottastrudel, Polenta mit Tomatensugo oder Currys. Es gibt keine richtige Linie. Wer bei dieser kleinen Auswahl nichts findet, muss entweder weitersuchen oder nimmt ein getoastetes Ciabatta oder Leberkäse mit selbst gemachtem Kartoffelsalat. Der geht irgendwie immer, außer bei Vegetariern. Es gibt Tage, da ist das Hauptgericht schon um halb zwei weggegessen, aber meist ist genug da. Und wie schon gesagt, dann kann man ja auch noch Leberkäse

essen. Neben dem Mittagessen gibt es natürlich noch Kaffee und selbst gemachte Kuchen, Madeleines oder Hefeteilchen. Viele Gäste sind aus der Nachbarschaft. Manchemomentlichoderzumindestmehrmals die Woche, ein bisschen wie in einer Kantine. Meine Eltern kennen von vielen die Namen, die Kinder, die Urlaubsziele und manchmal auch die Sorgen. Viele Gäste kennen mich also auch schon recht lange und teilweise kenne auch ihre Namen und Urlaubsziele. Meine Eltern kommen aus Süddeutschland, meine Mutter aus München, mein Vater aus einem Dorf bei Stuttgart. Deshalb gibt es Leberkäse, Semmelknödel, Landjäger, guten Bergkäse und Käsespätzle. Und mein Großvater kommt aus der Steiermark, daher gibt es im Café und auch zu Hause alle Salate mit Kürbiskernöl, welches auch verkauft wird. Einen kleinen Laden gibt es also auch dazu, da die Gasträume quasi aus zwei Räumen bestehen. In dem hinteren Raum werden neben dem Öl noch Schokoladen, Marmeladen, Senf, Kaffee, Tee angeboten - wie in einem Deli und weiter noch Haushaltswaren, zum Beispiel Eisenpfannen und schöne Schüsseln und natürlich Wein. Oft werden die Sachen zu Hause erst probiert, bevor sie im Laden verkauft werden. Samstags ist Markttag. Dann findet direkt vor dem Café Sgaminegg ein kleiner Markt mit Lebensmitteln statt: Ein Fleischer, ein Fischhändler, diverse Gemüsehändler und ein Blumenstand. Überschaubar, aber alles, was man braucht. Dann ist die Atmosphäre im Café viel wuseliger mit mehr Frühstücksgästen. An diesen Tagen gibt es dann auch kein Hauptgericht, sondern nur Suppe und Weißwürste sowie schwäbischen Wurstsalat, manchmal auch Hummus. Sonntag und Montag sind Ruhetage. Dann wird zu Hause gekocht. Der Name „Sgaminegg“ kommt übrigens auch aus der Steiermark und ist von einem Weingut „geliehen“, dessen bester Wein bzw. Weinberg Sgaminegg heißt. Es bedeutet in etwa „steinige Erde“.







Julia, eine Freundin von Freunden, hatte es empfohlen, das Brot sei phänomenal. Aber man hatte ja schon oft Tipps von Freunden bekommen und dann fand man es doch nicht so toll. Oft bin ich schon am „El Mandi“ vorbeigefahren, direkt am Ring, Osloer Straße Ecke Prinzenstraße, aber irgendwie wirkte es von außen so riesig und man kann auf Anhieb nicht erkennen, ob Gäste da sind, da es von der Straße leicht nach hinten versetzt ist mit einem recht großen Außenbereich. Und irgendwie gehe ich nicht so gern in Restaurants, wenn man fast der einzige Gast ist. Eines Samstagabends bin ich dann mit Freunden hingegangen. Es war überhaupt nicht leer - zwei lange Tafeln voll mit jungen Jemeniten füllten den linken Teil des Lokals. Es stellte sich heraus, dass ein jemenitischer Feiertag war und sich jemenitische Studenten aus ganz Deutschland hier trafen, um zu feiern. Im rechten Teil des großzügigen Gastraums gibt es noch einzelne Tische, durch halbhohere Stellwände voneinander abgetrennt, und es gibt noch die Möglichkeit, sich auf den Boden an Tischen zu setzen, was wir gemacht haben. Der Jemen liegt auf der arabischen Halbinsel und seine Küche gilt dort als eine der besten. Alkohol gibt es also keinen, dafür Ayran und Minztee. Das Essen kam trotz des voll besetzten Lokals recht schnell und es war fantastisch. Als Vorspeise hatten wir eine El Mandi-Salatplatte, bestehend aus Hummus, Tabouleh – also Petersiliensalat – und Baba Ganoush – das Auberginenpüree mit Sesampaste. Alles drei war sehr lecker. Bei gutem Baba Ganoush kann ich kaum aufhören zu essen.

EL MANDI





**ESSEN
IST
WICHTIGER
ALS DER
KOPF**



Als Hauptgericht hatten wir ein traditionelles Lamm-Mandi: im Ofen gebratenes Lammfleisch mit dampfgekochtem Basmatireis, Nüssen und Sahawiq, eine Würzsoße aus Chilies, Koriander und Knoblauch. Der Reis war so fluffig und perfekt abgestimmt! Weiterhin hatten wir Foul Haradhah: pürierte Favabohnen mit gekochten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, serviert in einer Tonschale, und dem wirklich sagenhaft leckerem Kobzh Molawah-Brot. Das Brot hat bestimmt einen Durchmesser von 60 cm und wird warm serviert. Das Molawah-Brot ist quasi das Signatur-Dish des El Mandi. Die Schreibweise ist mal „Malawach“, mal „Moulawah“, bei El Mandi eben „Molawah“, das traditionelle Brot im Jemen. Auf unsere Nachfrage bei der Bedienung, erklärt sie uns, dass hier das Brot in einem richtigen Ofen aus Ton gebacken wird, indem man den Teigfladen an die Ofenwand klatscht. Auf der Speisekarte gibt es noch weitere Lamm-, Lammleber- und Huhngerichte. Von den Fouls gibt es auch mehrere Varianten, die meist vegetarisch sind. Ein Foul ist ein Eintopf aus Fava- oder Saubohnen. Ein Dessert haben wir leider nicht mehr geschafft. Uns allen hat es sehr gut gefallen und geschmeckt im El Mandi, ich habe es schon an manche Freunde weiterempfohlen!

DUMPLINGS BEI PANDA MEISTER

Genuss im Osten Berlins

Neben den hohen metallenen Gerüsten des Berliner Ostbahnhofs stehen auf den ersten Eindruck hin unscheinbar mehrere Möglichkeiten bereit Essen zu verzehren. Verteilt aufgereiht kann der*die willige Reisende*r sich zwischen diversen kulinarischen Möglichkeiten *auf der Straße* entscheiden. *Streetfood* in der Stadt, neben dem dauerrenovierten Bahnhof – urbaner wird es kaum!

Konzeptionell simpel und doch vielfältig in der Ausführung

Der sympathische Begriff *Dumpling* wirkt zunächst etwas ungenau, beschreibt er doch in erster Linie eine Teigware, häufig mit herzhafter oder süßer Füllung, die zumeist gekocht oder anderweitig weiterverarbeitet wird. Auch kommt die Ungenauigkeit durch die zahlreichen Variationen dieses Konzeptes. Weltweit finden sich diverse Interpretationen dieser Kombination.

Unterschiede entstehen dabei vor allem bei der Zusammensetzung des Teigs sowie bei der Auswahl der Füllung. Denkbar sind dabei viele Möglichkeiten – Gemüse aller Art, Pilze, Soßen, Kräuter oder Fleisch.

Selbstverständlich bieten sich so auch Möglichkeiten Dumplings in vegan, vegetarisch oder fleischbeinhaltend anzubieten.

Ein weiterer Vorteil bei der Entdeckung einer schmackhaften Rezeptur sind – wie oben angedeutet – die vielen kulinarischen Räume, die Inspiration bereithalten. So lassen sich Teigwaren in unterschiedlicher Form, Größe und Geschmacksrichtung in Küchen aller Kontinente finden. Bekannte Beispiele sind hierbei unter anderem die indischen *Samosa*, die polnischen *Pierogi* oder die chinesischen *Baozi* (包子). In den Genuss letzterer durften wir bei Panda Meister kommen.

Chinesische Baozi

Die in China populären Baozi sind faustgroße gedämpfte Teigtaschen mit Füllungen, die von vegetarisch zu fleischhaltig reichen. Dabei kommen unterschiedliche Fleischarten (Schweine, Rind- und Lammfleisch) in Frage. Meeresfrüchte und Gemüse wie Pilze oder Chinakohl sind ebenfalls denkbar. Gessen werden Baozi als Hauptmahlzeit oder auch als Imbiss, ähnlich dem Streetfood-Setting, in dem wir die Baozi probierten. Durch die Größe des Landes, gibt es in China viele Variationen von Baozi.



Mit oder ohne Soße: die Dumplings können pur oder mit einer Soja-Chili-Soße gegessen werden

Streetfood in Berlin, neben dem Ostbahnhof: Wer in der Umgebung um den Ostbahnhof ist und merkt, dass der Körper Nahrung verlangt, kann sich neben dem Ostbahnhof Dumplings in diversen Formen und Facetten kaufen und diese verspeisen. Für den großen und für den kleinen Hunger existieren die Teigtaschen in unterschiedlichen Größen sowie Farben und für verschiedene Geschmäcker.



包子



Dumpling-Genuss in farbenfroh

Eine freundliche Erfahrung

Mein Partner und ich besuchten das Streetfood-Lokal an einem etwas regnerischen Donnerstagabend. Auf meine Nachfrage hin, ob ich Fotos von dem Essen machen und anschließend einen Text verfassen dürfe, erhielten wir freudige Kooperation als Rückmeldung.

Wir bestellten unterschiedliche Speisen auf der Karte, um einen ausführlichen Eindruck zu erhalten. So aßen wir frisch frittierte Frühlingsrollen, eingelegten Gurkensalat und natürlich Dumplings – Baozi! Auffallend waren die warmen Gewürze, die dem Fleisch beiwohnten und, die wir auch bei den Frühlingsrollen identifizierten. Auch das Soja-Chili-Öl, das zum Eintunken dazu serviert wurde, konnte sich schmecken lassen. Die spannende Kombination ließ uns zunächst das Soja schmecken, um anschließend vom Chili überrascht, aber nicht irritiert, zu werden. Zu unserer Überraschung erhielten wir zusätzlich einen Jasmin Tee kostenlos zum Essen dazu – auch hier zeigte sich die Freundlichkeit der Betreibenden.

Mit Dumplings unterwegs

Wer also in der Umgebung unterwegs ist und Hunger verspürt; die Dumplings neben dem Ostbahnhof warten in verschiedenen Ausführungen darauf verzehrt zu werden. Die nahrhaften Beilagen ergänzen dabei die weichen Teigtaschen. Frischer Genuss unterwegs in der Innenstadt: allein oder in der Gruppe.



Frisch und handgemacht: Die Dumplings werden jeden Tag neu zubereitet und serviert



Bibimbab in Seoul Kwan

Seoul in Berlin

Die koreanische Küche nach Berlin bringen; das ist das Ziel des Restaurants Seoul Kwan in Friedenau. Das Essen wird nach ursprünglichen Rezepten zubereitet, ohne eine Anpassung der Schärfe, der Zutaten oder der Zubereitung. Das Konzept funktioniert. Seoul Kwan ist nun schon seit 1989 in Berlin und verpflegt seitdem die Berliner Bevölkerung mit der ostasiatischen Küche. Das Konzept funktioniert sogar so gut, dass bekannte südkoreanische Persönlichkeiten bei einem Besuch der Stadt im Restaurant essen. Stolz präsentiert Seoul Kwan eine Collage aus Grüßen und Autogrammen von Politiker*innen, Musiker*innen oder anderen Personen des öffentlichen (südkoreanischen) Lebens.

Der gutbesuchte Laden erwartet seine Besucher*innen mit einer effizienten Raumnutzung. Viele Tische sind in den offenen Räumlichkeiten untergebracht. Um trotzdem die Privatsphäre der Besuchenden zu gewährleisten, selektieren Raumtrenner die Tische in unter-

schiedliche Bereiche. Die Stimmung, die entsteht, entspricht dem Gefühl eines urbanen Treffpunkts, in dem viele Menschen zusammenkommen und sich ergänzen.

Bibimbab – ein vielseitiges Gericht

Das für die koreanische Küche typische Gericht *Bibimbab* (비빔밥) existiert in unzähligen Variationen durch seine Identität als Essen, das aus Resten besteht. Bibimbab besteht aus diversen Zutaten. Die erste Zutat, die dabei sofort heraussticht, ist das aufgeschlagene Ei, das sämtliche andere Zutaten krönt. Zudem findet sich in der großen Schüssel häufig Gemüse verschiedener Art wie z. B. Gurke, Karotte, Sprossen oder Spinat. Kombiniert wird das Gemüse mit Fleisch, Meeresfrüchten oder Tofu. Unter dem Gemüse findet sich schließlich Reis, der mit den anderen Zutaten vermengt und zusammen verspeist wird. Abgerundet wird Bibimbab zusätzlich gerne mit Sesam.



Teigtaschen mit
Gemüsefüllung:
die Vorspeise
Gun Mandu



Beilagen dürfen
bei Bibimbab
nicht fehlen

비빔밥



Typisch für
Bibimbab:
das Ei in der Mitte
des Gerichts

Neben dem eigentlichen Gericht Bibimbab werden in der koreanischen Küche zudem Beilagen serviert. Bekannt ist dabei der eingelegte Kohl *Kimchi* (김치). Aber auch andere Beilagen finden sich häufig auf dem Tisch; Tofu, Brokkoli oder Suppe sind als Beispiele denkbar. Gessen wird Bibimbab zudem mit einer Chilipaste *Gochujang* (고추장).

Tofu und Tee

Abgesehen von Bibimbab können in dem Lokal natürlich auch andere Speisen gegessen werden. So genossen wir *Gun Mandu* (만두), mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, die als Vorspeise serviert wurden und eingelegten Tofu mit Reis. Besonders in Erinnerung blieb der Dattel-Tee, den ich trank. Angenehm warm und süß war der Tee, der mit Nüssen gewürzt wird; eine angenehme Belohnung für den Weg hin zum Restaurant durch das kalte Berlin.

Seoul Kwan in Friedenau entpuppt sich als eine lebendige Möglichkeit Berlin für kurze Zeit zu entkommen und Korea kulinarisch zu bereisen.



Die gemütliche
Perspektive vom
Arnimplatz aus

Khatschapuri in Tbilisi

Tbilisi – oder eingedeutscht *Tiflis* – ist die Hauptstadt Georgiens und Namensgeber für das georgische Lokal in Berlin. Nahe der Schönhauser Allee, neben dem Arnimplatz, ergibt sich die Möglichkeit die georgische Küche auszuprobieren und ihre Spezialitäten zu genießen. Hat das Land mit seinen etwa 3,7 Millionen Einwohnern zwar eine ähnliche Bevölkerungsanzahl wie Berlin, ist das Angebot, das die georgische Küche zu bieten hat, doch vielseitig und vor allem köstlich. Einen Einstieg in besagte Kulinarik gelingt im Restaurant Tbilisi!

Georgiens Küche setzt sich aus unterschiedlichen Schwerpunkten zusammen. So finden sich viele fleischbeinhaltende Gerichte, Teigwaren und natürlich Gemüseelemente. Auffällig sind dabei besonders die Ausschmückungen der Gerichte mit Walnüssen und Koriander. Auch Mais, Aubergine und Bohnen tauchen auf georgischen Speisekarten gerne mehr als nur einmal auf.

Georgiens Antwort(en) auf Pizza

Ein Gericht, das in mir große Vorfreude weckt, wenn ich georgisch essen gehe, ist *Khatschapuri*. Ein Teigfladen aus Weizenmehl wird ovalförmig hergerichtet und mit Käse gefüllt. Anschließend wird ein Ei darüber aufbereitet, das der*die Verspeisende anschließend mit dem eigenen Besteck mit dem Käse verrührt. Ein kalorienhaltiger, aber köstlicher Spaß mit interaktivem Element! Neben der klassischen Variante von Khatschapuri mit oder ohne Ei, existieren Variationen mit Gemüse wie z. B. Spinat. Gegessen wird Khatschapuri in Georgien häufig als Imbiss. Im Restaurant bietet es sich als eigene Mahlzeit oder zum Teilen mit anderen Besuchenden an, sofern weitere Gerichte (z. B. Hauptmahlzeiten mit Fleisch) bestellt werden.

Während Khatschapuri mit seiner ovalen Form eine recht individuelle Form besitzt, gibt es ein weiteres Teiggericht, das in seiner Form der italienischen Pizza näherkommt: *Lobiani*. Der runde, überbackene Teigfladen, der zumeist mit Bohnen und Gewürzen gefüllt wird, ist eine hervorragende Zwischenmahlzeit, die mehrere Personen zusammen verspeisen können.

Eine Reihe Beilagen

Khatschapuri bietet sich dafür an andere Speisen dazu zu essen, weshalb mein Partner und ich bei unserem Besuch zu dem Teigfladen eine Vorspeisenplatte für zwei Personen bestellt haben. Serviert wurden unterschiedliche Pasten, die mit Khatschapuri oder anderem selbst gebackenen Brot kombiniert werden können. Diese Walnusspasten waren Variationen, in denen die Grundrezeptur mit Spinat, Bohnen und Roter Beete kombiniert wurde. Eine Beilage, die den hohen Walnussanteil in der georgischen Küche perfekt zum Ausdruck bringt.

Eine weitere populäre Vorspeise sind Auberginen, die mit oben beschriebener Walnusspaste gefüllt werden in Kombination mit Koriander, Salate – klassisch bestehend aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln – und Arrangements aus Bohnen, Koriander, Granatapfelkernen und ggf. Käse.

Eine Weinkultur im Kaukasus

Neben den Teigwaren verfügt Georgien über eine festliche Weinkultur. So konnte ich im Restaurant Tbilisi den fruchtigen Weißwein mit dem Namen *Tsinandali Mildiani* trinken. Traditionell existiert bei georgischen Zusammenkünften am Esstisch eine Rolle namens *Tamada*, die den Abend mit Trinksprüchen begleitet, die zum angebotenen Wein – oder optional Sekt oder Weinbrand – passen. Damit ist neben dem flüssigen Genuss zusätzlich für Unterhaltung gesorgt.

Georgische Küche in Berlin

Neben dem Grün des Arnimplatzes im Sommer oder inmitten klassisch und zugleich warm gestalteter Einrichtung im Haus im Winter kann die georgische Küche ausprobiert werden. Es lohnt sich – trifft man doch auf Kombinationen, die man nicht unbedingt erwartet und sieht gleichzeitig Parallelen zu anderen Küchen.



Typisch für
Khatschapuri: der
Käse und das Ei im
ovalen Fladen werden
mit der Gabel vor dem
Verzehr verrührt

Der fruchtige
Weißwein Tsinandali
Mildiani ist nur ein
Beispiel für die Trink-
kultur Georgiens



Impressum

Convivialità

ein Projekt aus dem Modul Produkterstellung
des Studiengangs Druck- und Medientechnik, B. Eng.
der Berliner Hochschule für Technik,
betreut von Prof. Dr. phil. Anne König

Redaktion

Antonia Bick	antonia.bick@web.de
Cooper Luigi Chrapal	cooperluigi.com
Alexander Kolacz	@kolli.uno
Johanna Plischke	jo.plischke@gmail.com

Die Inhalte wurden nach bestem Wissen erstellt, für Fehler wird
die Haftung ausgeschlossen. Wir danken jeder Hilfe in der
Erstellung.

Druck

Labor für Drucktechnik und Weiterverarbeitung
Berliner Hochschule für Technik (BHT)

Gedruckt auf

IGEPA Maxigloss 300 g/m²
Chromático Ca. 100 g/m²
PERGRAPHICA High White Rough 120 g/m²
Jeanspapier k.A.

Schriften

AdobeCleanUX-Bold, AdobeCleanUX-Regular, Brush Script,
FontsFree-Net-DINPro-1, Gilroy-ExtraBold, LucidaGrande, Manchego-Black,
MinionPro-Regular, Poppins-Regular, SignPainter, Skia, Walkester

Baskerville Old Face Regular, Instrument Serif Regular, Harlow Solid Italic,
Sauce Tomato Regular, Filmotype Regular, Fake Reciept Standart

Helvetica Neue, Helvetica, Noto Sans Regular,

Mercato Bold, FranklinGothic URW Book, FranklinGothic URW Medium,
FranklinGothic URW Book Italic, Nimbus Sans Regular, Nimbus Sans Regular
Italic, Nimbus Sans Bold, Big Caslon CC Regular Big, Caslon CC Italic,
Big Caslon CC Black Italic

Adresse

Berliner Hochschule für Technik (BHT)
Luxemburger Straße 10
13353 Berlin

