



# BEST OF MOABIT

# 21

Ausgabe Vier: April 2016

## Portraits aus dem Kiez

Schmecken und Genießen rund um die Turmstraße





## **Impressum**

### **Bearbeitung**

die raumplaner – Georg Thieme, Hendrik Preusche (Gestaltung)

### **Fotos**

Christoph Eckelt, eckelt@bildmitte.de

### **Druck**

Saxoprint, Dresden

**Ein Produkt der Öffentlichkeitsarbeit des Geschäftsstraßenmanagements für das Aktive Zentrum und Sanierungsgebiet Turmstraße.**

### **Auftraggeber für das Geschäftsstraßenmanagement Turmstraße**

Bezirksamt Mitte von Berlin

Abteilung Stadtentwicklung, Bauen, Wirtschaft und Ordnung

Müllerstraße 146

13353 Berlin

Zur sprachlichen Darstellung aller sozialen Geschlechter und Geschlechtsidentitäten wird der Unterstrich verwendet – der sogenannte „Gender Gap“. Dieser symbolisiert durch den Zwischenraum einen Hinweis auf Frauen und Männer sowie Menschen, die nicht in das Mann-Frau-Schema passen oder passen wollen.

## **Best of Moabit – 21 Portraits aus dem Kiez.**

### **Schmecken und Genießen rund um die Turmstraße.**

---

Wer möchte nicht gern bei einem Gastronomiebesuch freundlich und professionell umsorgt werden, Speisen und Getränke von guter Qualität bekommen und dafür nicht den gesamten Inhalt seines Portemonnaies opfern müssen? Meist werden an der einen oder anderen Stelle zu Gunsten des Preises oder der Qualität Abstriche gemacht.

Wir, das Geschäftsstraßenmanagement im Aktiven Zentrum und Sanierungsgebiet Turmstraße, sind der Meinung, dass Sie rund um die Turmstraße keinen dieser Kompromisse eingehen müssen – hier stimmt das Preis-/Leistungsverhältnis und ist mit einer sympathischen Portion Berliner Kiezgefühl verbunden. Meist stehen die Inhaber\_innen persönlich hinter dem Tresen oder in der Küche und garantieren für Frische, leidenschaftliche Zubereitung und einen nachbarschaftlichen Plausch.

In diesem *Best of Moabit* stellen wir Ihnen in *21 Portraits aus dem Kiez* einige dieser Menschen vor, die Anwohnende, Besuchende und Berufstätige rund um die Turmstraße schmecken und genießen lassen.

Nicht immer auf den ersten Blick ersichtlich, finden sich kreative und vielfältige Angebote mit individuellem Charme: Von beliebten Klassikern der italienischen, griechischen und türkischen Küche bis zu Außergewöhnlichem aus Indonesien und der Karibik; vom Coffee-to-go oder einem Snack für zwischendurch in einem der vielen Imbisse und Bistros bis zum stilvollen Abendessen oder ausgedehntem Gespräch bei Kaffee und Kuchen in einem der zahlreichen Restaurants und Cafés. Wir laden Sie ein, kleine versteckte Oasen und altbekannte Adressen im Kiez kennenzulernen!

**Bewerten Sie die Lokale selbst und vergeben Sie 1-3 Sterne!**



**Restaurant**



**Café**



**Imbiss | Bistro**

## **Eintopf.**

*Suppe tut gut.*

---

Wenn es den Suppenkasper nach Moabit verschlagen sollte, ist er bei Ingrid Kurtz im *Eintopf* wohl an der falschen Adresse – hier essen alle ihre Suppe gern und verlassen wohlgenährt das kleine Geschäft in der Gotzkowskystraße. Vor fünf Jahren zog die Baden-Badenerin nach Berlin mit dem Ziel, sich selbstständig zu machen. Sie wollte endlich alles in ihrer Hand haben und nicht mehr als angestellte Köchin arbeiten wie zuvor in einem Hotel. Die Idee stand fest: Ein Suppenbistro, denn hier kann sie wirklich alles selbst machen. Täglich lässt sich Ingrid Kurtz ihr Angebot für den nächsten Mittagstisch einfallen, kauft die Zutaten auf der Turmstraße ein, bereitet die Suppen morgens frisch zu, öffnet um 11 Uhr ihren Laden und verkauft ihre Suppen, solange der Vorrat reicht – nicht selten ist bereits 13 Uhr alles ausverkauft. Der geneigte Gast kommt also lieber früher als zu spät. Auf einer Kreidetafel im Geschäft oder bei facebook informiert sie Neugierige vorab über das Angebot am nächsten Tag.

Zum Festpreis gibt es eine reichhaltige Mahlzeit mit Baguette oder dunklem Körnerbrot, die satt macht, wie Ingrid Kurtz von ihren rund 200 zufriedenen Stammgästen weiß. Diese kommen überwiegend aus den umliegenden Dienstleistungs- und Industriebetrieben zum Mittagstisch zu ihr. Die Gäste können aus einem täglich wechselnden Angebot von vier Suppen wählen – eine davon stets vegetarisch. So wird es nie langweilig, denn die Köchin wandelt Rezepte aus aller Welt individuell ab und kreiert bunte Eintöpfe mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Würstchen.

Der *Eintopf* ist einzigartig in Moabit, dabei ist sein Standort im Kiez einem Zufall geschuldet: Die Inhaberin wurde hier auf der Suche nach günstigem Wohnraum fündig und lernte den Kiez und seine Menschen lieben. Seit 2012 ist das Suppenfachgeschäft nun selbst fester Bestandteil des bunten Moabiter Miteinanders.



# Eintopf



Inhaberin: Ingrid Kurtz

**Öffnungszeiten:**  
Mo – Fr 10 – 14 Uhr

Gotzkowskystraße 7  
10555 Berlin  
Mobil: 0173 791 60 81



## ***Nusantara.***

### ***Indonesische Spezialitäten.***

---

*Nusantara* bedeutet so viel wie „ganz Indonesien“ und bildet die Vielfältigkeit eines Landes ab, das geprägt ist von hunderten Kulturen und Sprachen, die sich auf tausende Inseln verteilen. Entsprechend facettenreich ist die indonesische Küche – eine Leidenschaft der Inhaberin und Köchin Diyah Nurhadiati Fernardin. Gemeinsam mit ihrem Mann Bram Fernardin (im Bild) betreibt sie seit 2011 das Restaurant in der östlichen Turmstraße. Die Speisekarte ist prall gefüllt mit regionalen indonesischen Spezialitäten, die nach traditionellen Rezepten frisch zubereitet werden – nichts ist hier dem westlichen Geschmack angepasst, sagt einer der Angestellten. Nur der Schärfegrad musste etwas gemildert werden. Wer sein Essen aber richtig feurig will, bekommt dies selbstverständlich. Aufgrund der Herkunft der Fernardins aus Mitteljava spielt die „Masakanjava“ – die javanische Küche – hier die Hauptrolle. Die Gerichte sind preiswert, auch ein täglich wechselndes Mittagsmenü wird angeboten.

Bram Fernardin kam ursprünglich nicht als kulinarischer Botschafter seines Landes nach Deutschland, sondern als Badmintonspieler – dem indonesischen Nationalsport. Er spielte viele Jahre erfolgreich als Bundesligaprofi für den BSC Eintracht Südring Berlin. Die vielen Pokale und Medaillen im Restaurant bezeugen mehrere Meistertitel von ihm und seinen Kindern, die in ihren Altersklassen bereits zu den besten Spielern der Welt zählen. Diyah Nurhadiati Fernardin hatte jedoch schon immer den Traum vom eigenen Restaurant. Sie kochte zunächst für Veranstaltungen und Feste. Bald machte sie sich in der indonesischen Gemeinschaft in Deutschland einen Namen, u.a. bei der indonesischen Botschaft. Heute ist das *Nusantara* über die Grenzen Berlins als authentisches indonesisches Restaurant bekannt.



# Nusantara



Inhaberin: Diyah Nurhadiati Fernardin

**Öffnungszeiten:**

Mo – Sa 12 – 22 Uhr

So 12 – 20 Uhr

Turmstraße 18

10559 Berlin

Tel.: 030 96 60 03 31

Mobil: 0172 303 01 51

[info@restaurant-nusantara.de](mailto:info@restaurant-nusantara.de)

[www.restaurant-nusantara.de](http://www.restaurant-nusantara.de)



## ***Einer dieser Tage.***

### ***Eine Eisdiele mit ganzjährigem Wohlfühlfaktor.***

---

Moabit ist um einen echten Geheimtipp reicher: Etwas abgelegen am nördlichen Ende der Waldstraße findet sich seit 2015 das *Einer dieser Tage* – eine Eisdiele mit ganzjährigem Wohlfühlfaktor. Die Brüder Moussa (rechts im Bild) und Junis Hakal begeistern in ihrem mit viel Liebe zum Detail gestalteten Laden Jung und Alt mit ihrem selbst gemachtem Eis, leckeren Waffeln und Kaffeespezialitäten. Im Sommer setzen die beiden ihren Wasserzerstäuber für die ultimative Erfrischung ihrer Gäste ein, im Winter wird der Kamin angefeuert. Sie laden auch zu kleinen Konzerten im Wohnzimmer des Lokals ein – über facebook und Instagram halten Moussa und Junis Hakal ihre Gäste stets über aktuelle Aktionen auf dem Laufenden.

Die gebürtigen Moabiter hatten bereits in der Schulzeit die Idee, eine eigene Eisdiele zu betreiben und setzten diese schließlich nach ihrem Studium mit viel Energie um. Inzwischen sind sie echte Eisvirtuosen und verstehen die Eiszubereitung als Leidenschaft und Handwerk. Sie probieren ständig neue Kreationen aus – vom Kürbissorbet über Zimteis auf Applecrumble mit Vanillesoße bis hin zum Erdnusseiskaffee. Die beiden haben aber für weniger Experimentierfreudige natürlich auch die Klassiker im Angebot. Niemand soll behaupten können, dass es die Lieblingsorte aus Frucht oder Schokolade nicht mehr gegeben hätte.

Neben der Liebe zum Eis gehören die Herzen der beiden dem Kiez. Moabit ist zwar ein raues Pflaster, aber hier findet sich noch echtes Kiezgefühl. Seit ihrer Kindheit sind Moussa und Junis Hakal in die herzliche Nachbarschaft eingebunden, mittlerweile auch mit dem *Einer dieser Tage*.





## Einer dieser Tage



Inhaber: Moussa Hakal

### Öffnungszeiten:

Mo – So 11 – 19:30 Uhr  
(saisonabhängig)

Waldstraße 32

10551 Berlin

Mobil: 0176 47 71 46 43

hakal.moussa@gmail.com

www.einer-dieser-tage.de



## ***Garcia Kaffeebar.***

### ***Bester Kaffee in Moabit.***

---

Marila Garcia und Konrad Finsterbusch hatten 2014 genug vom Angestelltendasein in der Gastronomie und verwirklichten ihren Traum einer eigenen Kaffeebar. Sie wollten ihrem Faible für guten Kaffee einen Raum geben und Moabit eine Facette familiärer Kiezkultur hinzufügen. Beides ist ihnen gelungen. Beim Betreten der kleinen und mittlerweile um einen gemütlichen Gastraum erweiterten *Garcia Kaffeebar* in der Waldstraße werden die Gäste herzlich empfangen. Die meisten schlürfen genüsslich ihren Kaffee und unterhalten sich mit anderen Menschen vor und hinter der selbst gebauten Theke. Überhaupt ist alles in der *Garcia Kaffeebar* pure Handarbeit: sowohl das stilvolle Interieur als auch jede Kaffeespezialität – hier wird nicht einfach nur ein Knopf am Automaten gedrückt. Auch die süßen und herzhaften Backwaren sind hausgemacht. Eine Auswahl an Kaffees, Kakao und Kaffeezubehör bieten die beiden zudem für den Außerhausverkauf an.

Dabei lassen Marila Garcia und Konrad Finsterbusch besondere Sorgfalt bei der Auswahl der angebotenen Speisen und Getränke walten. Nicht nur die Qualität spielt eine große Rolle, auch der lokale und regionale Bezug ist ihnen wichtig. So stammen der Kaffee aus einer Weddingener Rösterei und die Milch aus der Gläsernen Molkerei im Berliner Umland.

Schnell fand sich eine treue Stammkundschaft. Ob Taxifahrer\_in, Altein-gesessene aus Moabit oder hippe Zugezogene, alle schätzen es, jeden Morgen ab acht Uhr ihren morgendlichen Kaffee auf dem Weg zur Arbeit mitzunehmen, im gemütlichen Ambiente der *Garcia Kaffeebar* Platz zu nehmen oder am Nachmittag auf den Holzbänken vor dem Geschäft ein wenig die Seele baumeln zu lassen.



## Garcia Kaffeebar



Inhaber\_in: Marila Garcia und Konrad Finsterbusch

### Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8 – 19 Uhr

Sa 9 – 18 Uhr

Waldstraße 59

10551 Berlin

kaffeebar@garcia.berlin

www.garcia.berlin



ESPRESSO	1,50
ESPRESSO DOPPIO	2,00
CAPPUCCINO	2,40
AMERICANO	1,80
CAFE LATTE	2,80
LATTE MACCHIATO	2,80
GALAO	2,60
FLAT WHITE	2,80
CORTADO	1,80

## **Lei e Lui.**

### ***Bio-Restaurant und naturköstliches Catering.***

---

Das Bio-Restaurant *Lei e Lui* in der Wilsnacker Straße strahlt ein besonderes Flair aus, das die Gäste bereits beim Hereinkommen spüren. Dunkelrote Samtsofas, antike Lampen und Spiegel, Stucco Veneziano, Mosaiktische aus Marokko, Eichenholz und Amaranth – mit viel Kreativität und Liebe zum Detail schaffen die Inhaberin Karin Kaiser und ihr Mann Sebastiano Rucci eine stimmungsvolle Atmosphäre in ihrem Restaurant – farbenfroh in Türkis, Violett, Hellgrün und sonnig warm.

Bunt sind auch die Speisen, die das Interesse der beiden an fernen Ländern wie auch an zeitgenössischer und traditioneller Koch- und Lebensart zeigen. Von der mediterran-orientalischen Küche und viel eigener Fantasie inspiriert, wird hier hauptsächlich Vegetarisches kreiert. Manche Speisen sind auch vegan, es gibt wenig Fleisch und Fisch – wenn möglich wird mit regionalen und saisonalen Zutaten gekocht, immer mit höchstem Qualitätsanspruch.

Delikate Biospeisen kochte Karin Kaiser schon im 1987 mitbegründeten Bioladen „La Dolce Vita“, bevor sie 2005 mit Sebastiano Rucci das *Lei e Lui* gleich nebenan eröffnete und im darauffolgenden Jahr biozertifizieren ließ. Dieser besondere Ort in Moabit beherbergt schon seit 1906 verschiedenste Gastronomiekonzepte.

Hier werden auch private Feiern für bis zu 70 Personen mit kreativen Büffetarrangements ausgerichtet und vielseitige Caterings zusammengestellt. Besondere Highlights im *Lei e Lui* sind die Feste mit Themen wie „Tango Argentino“, „Afrika“, „Bazar orientale“ oder dem „Fest fürs Glück“ – eine märchenhafte Reise mit Küchenperlen, Tanz und Musik.



## Lei e Lui



Inhaber\_in: Karin Kaiser und Sebastiano Rucci

### Öffnungszeiten:

Mi – Sa 17 – 24 Uhr

Wilsnacker Straße 61

10559 Berlin

Tel.: 030 30 20 88 90

[www.lei-e-lui.de](http://www.lei-e-lui.de)



## ***Taverna Amphipolis.***

***Gut gegessen bei Athena.***

---

Die gebürtige Griechin und Wahlmoabiterin Athena Papadopoulou erfüllte sich mit ihrer *Taverna Amphipolis* einen lang gehegten Traum. Da sie schon früh in ihrer Heimat Ioannina in der nordwestlichen Region Epiros mit Kochen und Backen in Berührung kam, wollte sie ihre Leidenschaft für griechische Hausmannskost und eine gastfreundliche Bewirtung in Berlin umsetzen. Ihre Philosophie ist es, dass alle Gäste das Lokal mit einem Lächeln verlassen sollen.

Ein Markenzeichen des Hauses sind die vielen traditionellen Gerichte, die hier so zubereitet werden wie in Griechenland. Dem in Deutschland verbreiteten Vorurteil einer fleischlastigen Küche entspricht dies nicht. Im Gegenteil: Fleisch- und tierproduktfreie Gerichte sind schon immer ein wichtiger Teil des kulinarischen Griechenlands gewesen. Athena Papadopoulou bietet diese Gerichte bewusst an und will so alle Menschen – auch Vegetarier\_innen und Veganer\_innen – mit typischen Spezialitäten begeistern.

Aber stolz ist sie auch auf ihr Gyros mit dem leckeren hausgemachten Tsatsiki oder auf ihren Taramasalata, einem Dip aus Fischrogen. Auch Dorade oder Lamm nach Korfu-Art sind sowohl bei Stammgästen aus dem Kiez als auch bei neuen Besuchenden der *Taverna Amphipolis* sehr beliebt. Darüber hinaus werden je nach Marktsituation und Jahreszeit ständig wechselnde Tagesgerichte angeboten.

Entscheidend für die Inhaberin ist neben einer guten Küche auch das allgemeine Wohlbefinden ihrer Gäste. Sie und ihr Team empfangen alle mit besonderer Gastfreundschaft und kreieren eine gemütliche Atmosphäre, in der zum Tragen kommt, was Athena Papadopoulou besonders wichtig ist: ein friedliches und familiäres Miteinander.



# Taverna Amphipolis



Inhaberin: Athena Papadopoulou

**Öffnungszeiten:**

Mi – So 16 – 24 Uhr

Wilhelmshavener Straße 6

10551 Berlin

Tel.: 030 395 15 56

[www.taverna-amphipolis.de](http://www.taverna-amphipolis.de)



## **Ya-Man.**

### ***Caribbean. Soul. Food.***

---

Barbara Saltman versteht sich als kulinarische Botschafterin einer Region, die mit ihrer Küche und ihrer Lebensfreude für Urlaub und Entspannung steht. Jamaika und allgemein die Karibik sind bei ihr in der Gotzkowskystraße zu Hause. Als gebürtige Jamaikanerin versteht sie es, gemäß dem Motto „chill out and feel good“, ihre Kundschaft mit sogenanntem „soul food“ (wörtlich „Seelenkost“), typischen karibischen Cocktails und jamaikanischem Bier zu versorgen. Sie freut sich über eine treue Stammkundschaft aus dem Kiez, Berlin und dem Rest der Welt – alle Gäste werden von ihr persönlich begrüßt. Als besonderen Cateringservice bietet sie sogar an, bei Gästen zu Hause die Speisen frisch zuzubereiten. Ein Geheimtipp für jedes Gartenfest ist ihr Ölfass-Grill, in dem eines ihrer beliebtesten Gerichte zubereitet wird: Das „Jerk Chicken“ – eine jamaikanische Spezialität, bei der Hähnchenteile mit einer speziellen Gewürzmischung mariniert und über Holzkohle gegrillt werden.

Da selbst in größeren Berliner Supermärkten nicht alle Zutaten für ihre Gerichte erhältlich sind, importiert sie Gewürze meist über die Niederlande und England. Denn lange Handelswege sind kein Grund, um auf authentische Küche zu verzichten, die Barbara Saltman liebt und lebt. Die Speisen werden frisch und mit besonderem Fachwissen zubereitet. Auch Vegetarier\_innen und Veganer\_innen kommen bei der fleischlosen Rasta-Kost ins Schwärmen. Besonders typisch für die karibische Küche ist der Einsatz von Gewürzen wie Knoblauch, Ingwer, Pfeffer und Thymian – fein abgestimmt runden sie jedes Gericht ab.

Mit diesem Mix aus Essen, Gastfreundschaft, Musik und Cocktails kann man perfekt abschalten und den Karibik-Kurzurlaub im *Ya-Man* in der Gotzkowskystraße genießen.





## Ya-Man



Inhaberin: Barbara Saltmann

### Öffnungszeiten:

Mo – Sa 12 – 23 Uhr  
So 12 – 22 Uhr

Gotzkowskystraße 17  
10555 Berlin  
Tel.: 030 39 80 89 17  
Mobil: 0173 720 62 49  
info@ya-man.info  
www.ya-man.info



## ***Pizza con Amore da Gianni.***

### ***Aus Liebe zur Pizza.***

---

Für Gianni Fraulin und sein italienisches Team ist der Name der kleinen Pizzeria auf der Turmstraße Programm: *Pizza con Amore!* – Sie verstehen sich als Botschafter einer italienischen Handwerkskunst, nicht als „einfache“ Gastronomen. Der Inhaber steht selbst sieben Tage die Woche von früh bis spät in der kleinen Backstube und garantiert die enorme Qualität seiner Pizza. Grundlage dafür ist nicht nur das original italienische Rezept, das er selbst aus Neapel mitgebracht hat, sowie die stets frischen Zutaten überwiegend italienischer Herkunft, sondern auch die aufwendige und liebevolle Zubereitung. Ehe die Gäste die frische, heiße Pizza genießen, hat sie dreimal den Ofen von innen gesehen: erst als pure Teigbasis mit etwas Olivenöl, dann bestrichen mit der hausgemachten Tomatensauce und schließlich ein drittes Mal mit Mozzarella, etwas Knoblauch und den Zutaten, die sie zu einer „Funghi“ oder „Spinaci“ machen. Dürfen wir Gianni Fraulin und seiner Kundschaft Glauben schenken, ist seine Pizza Foccacia einzigartig im Geschmack. Verfeinern können sie alle Gäste noch individuell mit unterschiedlichen Ölen, Oregano oder Parmesan.

Im Gegensatz zum großen Geschmackserlebnis ist das kleine Geschäft auf der Turmstraße eher unscheinbar. Gianni Fraulin ist kein Fan großer Werbung. Er zählt auf die Mundpropaganda seiner Kundschaft, die auch die fairen Preise für die einzelnen Pizzastücke und die riesigen Pizzen zum Mitnehmen schätzen. Erfahrung in der Gastronomie sammelte der Inhaber als Maître eines Restaurants am Brandenburger Tor und Filialen-Betreiber einer einer Pizzakette. 2013 machte er sich selbstständig, übernahm einen ehemaligen Bubble-Tea-Laden und seitdem wird auf der Turmstraße „Pizza mit Liebe“ gemacht.



## Pizza con Amore



Inhaber: Gianni Fraulin

### Öffnungszeiten:

Mo – Fr 11:30 – 22:30 Uhr

Sa & So 12 – 22:30 Uhr

••••• Turmstraße 82

10551 Berlin

••••• Tel.: 030 91 54 76 51

••••• [pizzaconamore.dagianni@gmail.com](mailto:pizzaconamore.dagianni@gmail.com)

••••• [www.pizzaconamoredagianni.jimdo.com](http://www.pizzaconamoredagianni.jimdo.com)



## **Boğaziçi.**

### ***Döner Kebab und Baklava mit Traditon.***

---

Das *Boğaziçi* ist mittlerweile eine Institution im Kiez – bereits seit 1982 werden hier ein umfangreiches Imbissangebot und türkische Spezialitäten angeboten. Das Restaurant war eines der ersten in Berlin, in dem Döner Kebab und Baklava (süße Backwaren aus Pistazien) angeboten wurde.

Insbesondere die Baklava sind ein Markenzeichen des *Boğaziçi*. Der Inhaber Ali Karaterzi ließ sich das Rezept sogar patentieren. Aus der Ursprungsregion Gaziantep im Südosten der Türkei stammen nach wie vor die Pistazien für die jährlich DLG-prämierten Backspezialitäten. Diese können jederzeit sowohl im Geschäft erworben als auch in größeren Mengen für Veranstaltungen bestellt werden – Kund\_innen aus der ganzen Welt kommen dafür mittlerweile extra in die Turmstraße.

Aus eigener Herstellung sind auch all die anderen Speisen. Anstatt wie allgemein üblich den Spieß von großen Dönerproduzenten zu beziehen, wird dieser aus reinem Kalbfleisch in der hauseigenen Fleischerei hergestellt. Auch das Lahmaçun (türkische Pizza) ist hausgemacht und wird im mit offenem Feuer beheizten Lehmofen gebacken. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören aber nicht nur diese typischen Imbissangebote, sondern auch wechselnde traditionelle Tagesgerichte, Grillteller und Suppenspezialitäten aus Anatolien. 2014 wurde das *Boğaziçi* neugestaltet und zudem um einen Chicken Point erweitert, in dem Hähnchen, Gemüse Kebab und Burger angeboten werden.

Umsorgt werden die hungrigen Gäste im *Boğaziçi* 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche vom mehr als 20-köpfigen Team. Der Mitarbeiter Salman Polat (im Bild) und seine Kollegen sorgen stets für Gastfreundschaft und garantieren täglich für die Frische der Speisen.



## Boğaziçi

Inhaber: Ali Karaterzi

**Öffnungszeiten:**  
täglich 24 h geöffnet

Turmstraße 47a  
10551 Berlin  
Tel.: 030 395 29 32  
karaterzi\_ali@yahoo.de  
www.bogaziciberlin.de



## ***Kırşehirli Gözlemeci.***

### *Gözleme aus meiner Stadt.*

---

Gözleme sind in der ganzen Türkei ein beliebter alltäglicher Imbiss und werden mittlerweile auch in Deutschland gern gegessen. Leila (links im Bild) und Adem Özbey eröffneten 2002 ihr Bistro in Moabit. Sie waren neben zwei Lokalen in Neukölln die ersten, die diese Spezialität der anatolischen Küche in Berlin anboten. Durch einen Artikel in der *Hürriyet* wurde das *Kırşehirli Gözlemeci* weit über die Grenzen von Moabit hinaus bekannt.

Die gefüllten Fladenbrote aus Yufka-Teig wirken auf den ersten Blick einfach und schnell zubereitet. Wer sich jedoch etwas länger im gemütlichen, frisch renovierten Geschäft in der Bremer Straße aufhält und dem Team über die Schulter schaut, stellt schnell fest, wie viel Handarbeit und Sorgfalt in den Teigfladen steckt. Alles wird stets frisch und selbst zubereitet: Nur was Leila und Adem Özbey jederzeit selbst gern essen möchten, würden sie auch verkaufen – das ist „Arbeit mit dem Herzen“, wie sie sagen. Neben unterschiedlichen Gözleme – gefüllt mit Spinat, Käse, Hackfleisch oder Gemüse – werden andere täglich wechselnde traditionelle türkische Gerichte angeboten, alles zu günstigen Preisen. Zufriedene Kunden sind der Lohn für die harte tägliche Handarbeit, die für die Zubereitung der Spezialitäten notwendig ist.

Die Özbeys schätzen den freundschaftlichen Umgang mit den Kieznachbarn. Sie sind froh um das Gefühl des „Angekommenseins“ und wollen den Menschen hier einige Produkte aus ihrer anatolischen Heimat weitergeben. Das spiegelt sich auch im Namen des Imbisses wider, der so viel heißt wie „Gözleme aus meiner Stadt Kırşehir“.



## Kırşehirli Gözlemeci



Inhaberin: Leila Özbey

**Öffnungszeiten:**

Mo – Fr 9 – 19 Uhr

Sa 10 – 17 Uhr

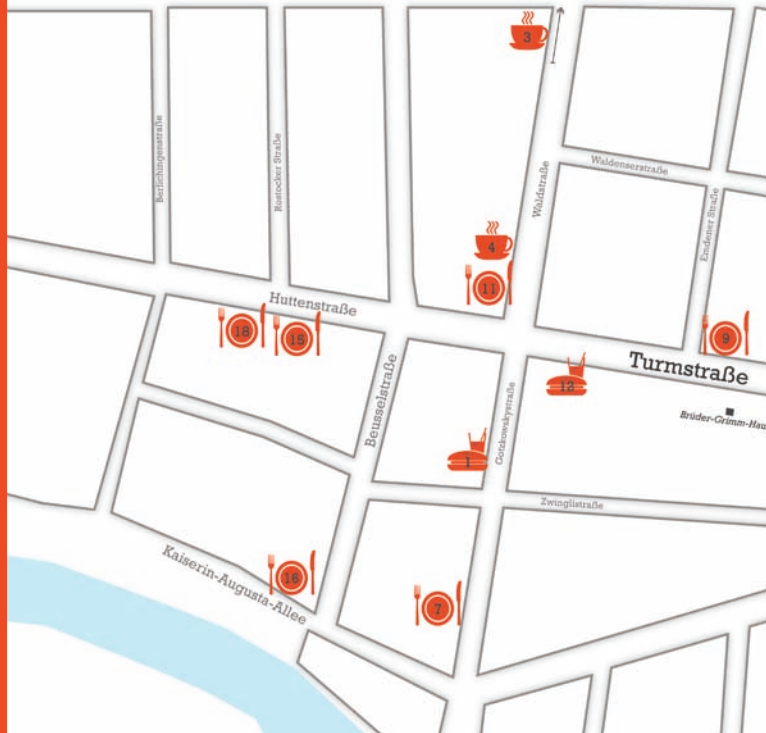
Bremer Straße 75

10551 Berlin

Tel.: 030 70 03 03 31

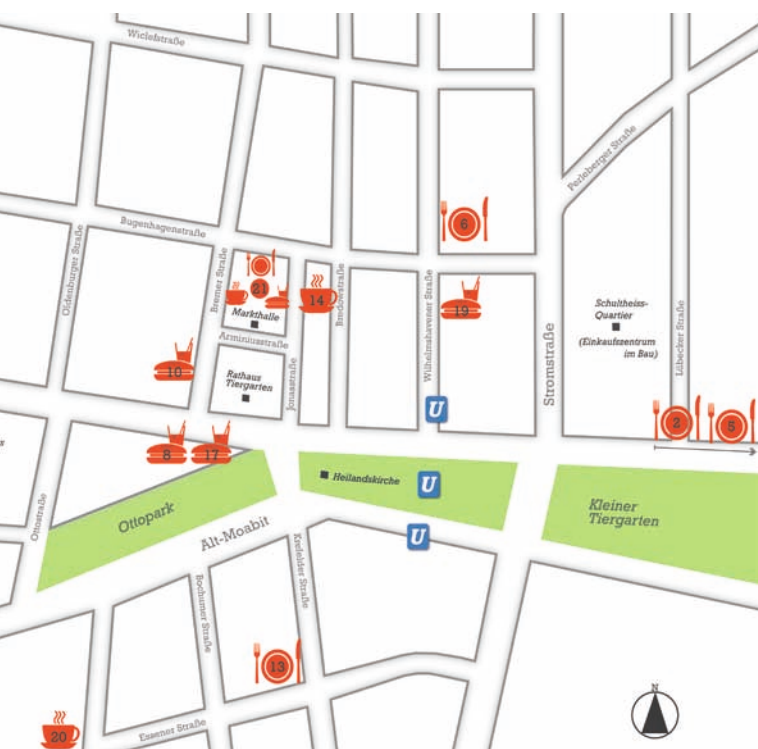
Mobil: 0178 175 42 02





- |    |                             |                        |
|----|-----------------------------|------------------------|
| 1  | <b>Eintopf</b>              | Gotzkowskystraße 7     |
| 2  | <b>Nusantara</b>            | Turmstraße 18          |
| 3  | <b>Einer dieser Tage</b>    | Waldstraße 32          |
| 4  | <b>Garcia Kaffeebar</b>     | Waldstraße 59          |
| 5  | <b>Lei e Lui</b>            | Wilsnacker Straße 61   |
| 6  | <b>Taverna Amphipolis</b>   | Wilhelmshavener Str. 6 |
| 7  | <b>Ya-Man</b>               | Gotzkowskystraße 17    |
| 8  | <b>Pizza con Amore</b>      | Turmstraße 82          |
| 9  | <b>Boğaziçi</b>             | Turmstraße 47a         |
| 10 | <b>Kırşehirli Gözlemeci</b> | Bremer Straße 75       |





- |    |                                    |                          |
|----|------------------------------------|--------------------------|
| 11 | <b>Il Buco</b>                     | Waldstraße 60            |
| 12 | <b>Köfteci</b>                     | Turmstraße 67            |
| 13 | <b>Walhalla</b>                    | Krefelder Straße 6       |
| 14 | <b>Café Natürlicher Lebensraum</b> | Jonasstraße 7            |
| 15 | <b>El Reda</b>                     | Huttenstraße 69-70       |
| 16 | <b>Restaurant Agni</b>             | Kaiserin-Augusta-Allee 1 |
| 17 | <b>Falafel Humbaba</b>             | Turmstraße 85            |
| 18 | <b>Tónis</b>                       | Huttenstraße 68          |
| 19 | <b>Wilhelms Burger</b>             | Wilhelmshavener Straße 3 |
| 20 | <b>Mamselchen</b>                  | Elberfelder Straße 9     |
| 21 | <b>Arminiusmarkthalle</b>          | Arminiusstraße 2-4       |

## ***Il Buco.***

### ***In der Höhle des guten Geschmacks.***

---

Der Name *Il Buco* der Pizzeria in der Waldstraße ist mit Humor zu sehen. Aus dem Italienischen übersetzt bedeutet er „kleine Höhle“ oder „das Loch“. Zugegeben, das Lokal ist klein und von außen eher unscheinbar. Drinnen geht es aber alles andere als bescheiden zu: Große klassische Pizzen aus dem Steinofen, zahlreiche Pastaspezialitäten, Salate und Fleischgerichte werden von den „Jungs“ in der Küche liebevoll zubereitet. Martin Müller (im Bild), der Schwager des ehemaligen Inhabers, sorgt für eine schnelle und zuvorkommende Bedienung.

Das *Il Buco* ist bereits seit 30 Jahren am Standort und wurde seit 1999 vom inzwischen leider verstorbenen Besitzer Romeo Zulli legendär gemacht. Seine flotten Sprüche, seine Gastfreundlichkeit und die hohe Qualität der Speisen zum fairen Preis liebten die Gäste. In seinem Sinne wird das Restaurant von der Familie weitergeführt. Großer Beliebtheit erfreut sich das *Il Buco* vor allem bei Angestellten der umliegenden Firmen und Büros. Dadurch ist es besonders mittags schwierig, überhaupt einen Platz zu bekommen. Zu dieser Zeit gibt es übrigens viele alkoholfreie Getränke zum reduzierten Preis und einen Espresso aufs Haus.

Aber auch Anwohnende gehören zur Stammkundschaft und schätzen die persönliche und gesellige Atmosphäre insbesondere in den Nachmittags- und Abendstunden. Viele Taxifahrer\_innen vom nahegelegenen Taxistand oder Anwohnende kommen einfach auf einen Espresso vorbei und machen das *Il Buco* zu einem Treffpunkt, in dem die Geschichten aus dem Kiez erzählt werden.



## Il Buco



Inhaberin: Sigrid Zulli

**Öffnungszeiten:**

Mo – Fr 11:30 – 20:30 Uhr

Waldstraße 60

10551 Berlin

Tel.: 030 66 30 57 04



## **Köfteci.**

### ***Köfte nach Meister Recep's Rezept.***

---

Der Name „Recep Usta Köfteci“ bezieht sich auf eine Legende: „Meister Recep“ war es, der vor geraumer Zeit die türkische Spezialität Köfte nach Berlin brachte und sie seither nach seinem eigenen einzigartigen Rezept zubereitet. In der Türkei werden die Frikadellen meist an kleinen Straßenständen und nach vielen regionalen Rezeptvarianten frisch gegrillt. Das *Köfteci* bietet walzenförmige Köfte aus Hackfleisch von Rind und Lamm mit einer speziellen Gewürzmischung sowie andere typische Grillgerichte wie Lamm- oder Hähnchenspieße an. Sie werden mit Salat und Sauce im Brot oder als Grillteller serviert.

Geschäftsführer Seydi Akcan (im Bild) gewährleistet die hohe Qualität der Speisen – diese ist nur möglich durch die Verwendung frischer Zutaten und den Einsatz motivierter fachkundiger Mitarbeiter\_innen, die nicht leicht zu finden sind. Das *Köfteci* ist eine echte Alternative zu Döner & Co rund um die Turmstraße. Die Kundschaft ist bunt gemischt, sowohl Anwohnende als auch Angestellte der umliegenden Unternehmen schätzen das pure Fleisch mit wenigen Zutaten. Seydi Akcan ist aber genauso stolz auf die hausgemachten Suppen, die unter seiner ständigen Kontrolle zubereitet werden. Linsen-, Pansen- und Lammkopfsuppe sind immer frisch und müssen vor allem ihm schmecken, sonst werden sie nicht angeboten. Ebenso der Ayran, der wegen seiner besonderen Rezeptur auf Joghurtbasis und durch die spezielle Zubereitung sehr beliebt ist – an wenigen Orten sei er so schaumig. Zudem wird der Ayran hier im traditionellen Messingbecher serviert.

Seit zwei Jahren führt Seydi Akcan das *Köfteci* in der Turmstraße. Inhaber ist sein Onkel Besir Bilbay, der nach wie vor als Koch die Grill- und Suppenspezialitäten vorbereitet und das Restaurant gemeinsam mit seinem Cousin bereits 2007 gründete. Die drei sind der festen Überzeugung: Alle sollten Köfte ausprobieren.



## Köfteci



Inhaber: Besir Bilbay

**Öffnungszeiten:**  
täglich 24h geöffnet

Turmstraße 67  
10551 Berlin  
Tel.: 030 63 42 20 67



## **Walhalla.**

### *Die Kultkneipe in Moabit.*

---

Wird in Moabit nach einem echten Klassiker der Gastronomie gefragt, kommt als Antwort mit ziemlicher Sicherheit das *Walhalla* im Westfälischen Viertel zwischen Heilandskirche und Spree. Die Inhaber und Freunde Hans Ott (im Bild) und Roland Rauer gründeten die Kneipe, die sie inzwischen zur vielseitigen Speisegaststätte weiterentwickelt haben, bereits 1982 gemeinsam mit Berthold Skorzynski.

Die Gründer vermissten zu Mauerzeiten eine Studentenkneipe und in den Räumen eines ehemaligen jugoslawischen Restaurants in ihrer Nachbarschaft bot sich die Gelegenheit echte „Biertrinkerkultur“ im Kiez zu zelebrieren: Bier vom Fass, dazu Musik aus der Jukebox, Flipper und Billard und das Ganze meist bis fünf oder sechs Uhr morgens – Herr Ott erinnert sich gerne an „wilde Zeiten“. Heute geht es im *Walhalla* etwas geordneter zu. Es gibt nach wie vor Bier vom Fass – acht unterschiedliche Sorten – und die klassischen Biertrinkertische. Die Kultur reicht mittlerweile aber darüber hinaus: Den Gast erwartet ein umfangreiches, aber stets preiswertes Speiseangebot – serviert werden vor allem deftige Speisen in großen Portionen sowie täglich wechselnde Gerichte. Die Pommes Frites gelten als die besten im Kiez. Etabliert hat sich der sogenannte „schlaue Montag“. Das Kneipenquiz findet jeden ersten Montag im Monat für Teams von zwei bis fünf Personen statt – eine Reservierung ist schon seit längerem wegen der großen Nachfrage erforderlich. Ebenfalls sehr beliebt ist das gemeinsame Fußballschauen im *Walhalla*. Als eines der ersten Lokale in Berlin wurde hier „Public Viewing“ angeboten – dabei wurde die WM 1998 noch auf einer selbst gebastelten Leinwand jubelt. Heute können Fußballfans bedeutende Spiele auf einer Großbildleinwand im Hauptraum sehen, viele Bundesliga- und Champions-League-Spiele werden im Clubraum gezeigt. Dennoch ist das *Walhalla* keine Sportkneipe. Für viele bleibt es einfach ein gemütlicher Treffpunkt im Kiez, wo Nachbarn und Freunde zusammenkommen.



## Walhalla



Inhaber: Hans Ott & Roland Rauer

### Öffnungszeiten:

Mo – So 10 – 02 Uhr

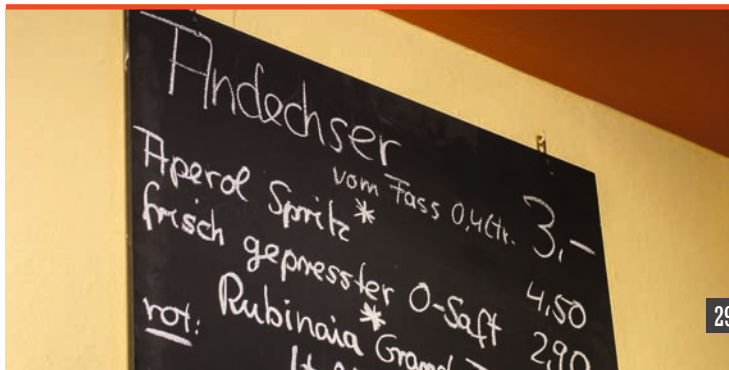
Krefelder Straße 6

10555 Berlin

Tel.: 030 393 30 39

[kontakt@walhalla-berlin.de](mailto:kontakt@walhalla-berlin.de)

[www.walhalla-berlin.de](http://www.walhalla-berlin.de)



## **Café Natürlicher Lebensraum.**

### ***Kaffeehaus Moabit.*** .....

Bereits in der Kindheit träumte Antje Menz vom eigenen Café – im Frühjahr 2012 erfüllte sie sich ihren Traum. Die leidenschaftliche Gastronomin arbeitete zielstrebig darauf hin, sammelte über berufliche Stationen immer mehr Erfahrungen – von der Kaffeerösterei in Moabit über ein Hotel in Ägypten bis zum Adlon. Heute überzeugt sie mit einem so einfachen wie perfektem Konzept: guter Kaffee + guter Service + selbst gebackener Kuchen = zufriedene Gäste!

Antje Menz setzt die Tradition ihrer Familie fort: Zu Hause auf dem Brandenburger Land wurde jedes Wochenende mit Leidenschaft gebacken. Mit dem kleinen Kaffeehaus gegenüber der Markthalle schuf sie sich ihren *Natürlichen Lebensraum*, den auch ihre Gäste genießen dürfen. Und so sind es vor allem Familienrezepte, die sie teilweise weiterentwickelt hat. In der großen, hellerleuchteten Vitrine stehen stets ihre Klassiker – „kalte Schnauze“, Rübli-, Käse- und Schokokuchen. Dort schlägt das Herz des kleinen gemütlichen Cafés in der Jonasstraße. Die Gäste können darin auch immer wieder neue Kreationen entdecken und ausprobieren. Antje Menz mag es in erster Linie einfach. Ihre frisch gebackenen Kuchen sehen nicht allzu pompös aus, denn sie sollen vor allem eins: schmecken. Dann kommt ein „Es war sooo lecker“ ganz von selbst.

Neben den Backspezialitäten wartet aber auch eine umfangreiche Kaffee-, Tee- und Kaltgetränkeauswahl mit immer neuen saisonalen Kreationen auf die Gäste. Diese werden im Sommer auch oft von den sonnigen Sitzplätzen vor dem Laden angezogen – künftig sollen sie auch im Garten/Hof die frische Luft bei Kaffee und Kuchen genießen können.





## Café Natürlicher Lebensraum

Inhaberin: Antje Menz



**Öffnungszeiten:**

Mo – So 8 – 20 Uhr

Jonasstr. 7

10551 Berlin

antje.menz@

naturlicherlebensraum.de



## ***El Reda.***

### ***Persische und libanesische Spezialitäten.***

---

Das *El Reda* hat seine eigene sympathisch-turbulente Atmosphäre, in die der Gast sofort eintaucht, sobald er das Restaurant in der Huttenstraße betritt. Es ist immer etwas los, sowohl im Gastraum als auch hinter der großen Theke. Dort bereiten zahlreiche Köche emsig libanesische und persische Spezialitäten zu. Es duftet nach frisch Gegrilltem, ein Gewirr aus unterschiedlichen Sprachen erfüllt den Raum. Wer hierher kommt, schätzt die Qualität der angebotenen Speisen – egal, ob Shawarma-, Falafel- oder Halloumisandwich für zwischendurch, eine Mittagsmahlzeit oder ein ausgedehntes Abendessen. Von der Sauce bis zum Fleischspieß ist alles frisch und hausgemacht. Dafür werden schon früh am Morgen in der eigenen Fleischerei die Spezialitäten vorbereitet.

Nach kürzlicher Renovierung und Erweiterung hat das *El Reda* mittlerweile fast 200 Plätze. Dabei fingen der Inhaber Hassan Khreis (im Bild) und sein Bruder 1992 ganz klein an – mit einem Imbiss fast genau gegenüber. Kaum waren fünf Leute im Laden, war dieser voll. Damals gehörten sie zu den ersten Berliner Gastronomen, die überhaupt libanesischen Gerichte anboten. Die Gegend war von Leerstand geprägt und belebte sich nicht zuletzt durch die wachsende Beliebtheit des *El Reda* und des benachbarten „Big Bascha“. Trotz des Erfolgs will Hassan Khreis bei einem einzigen Restaurant bleiben – die Einbindung in den Kiez ist gut, das Team wie eine große Familie. Außerdem möchte er nach wie vor Zeit haben, um persönlich zu sagen: „Willkommen bei Reda!“ Ausdruck dieser Gastfreundschaft ist auch der kostenlose Tee für alle Gäste des Hauses.



# El Reda



Inhaber: Hassan Khreis

**Öffnungszeiten:**

Mo – So 10 – 02 Uhr

.....  
Huttenstraße 69-70

10553 Berlin

Mobil: 0172 232 55 92

[www.el-reda-restaurant.com](http://www.el-reda-restaurant.com)



## **Restaurant Agni.**

### *The House of Tandoori Flames.*

---

Kleiner Laden – großartige Küche: Verwunschen und etwas abgelegen in der Kaiserin-Augusta-Allee befindet sich das *Restaurant Agni*. Und trotzdem steuern es zahlreiche Hungrige aus nah und fern zur Mittagszeit an. Sie kommen zum preiswerten „Business Lunch“ sowie zum Abendessen – wohlwissend, dass sie sich gleich eines authentischen indischen Gerichts erfreuen können.

Der in Indien ausgebildete Koch und Yogalehrer Sanjay Attri eröffnete gemeinsam mit seiner Frau 2010 einen eigenen Gastronomiebetrieb. Er greift klassische indische Rezepte auf und entwickelt sie fantasievoll weiter. So kombiniert er würzige Curry-Saucen mit Grillspezialitäten aus dem „Tandoori“ – der traditionelle indische Lehmofen ist die Besonderheit des Hauses. Er gibt dem Grillfleisch wie auch dem indischen Rahmkäse und den Broten – zum Beispiel dem bekannten „Naan“ – ein einzigartiges Aroma. Dazu tragen auch die selbst gemahlene typischen Gewürze der indischen Küche und hausgemachte Gewürzmischungen wie „Garam Masala“ bei. Eigentlich war der Laden nur als Vorbereitungsküche für sein Cateringangebot gedacht – Sanjay Attri und sein Team versorgen schon mal Hochzeitsgesellschaften mit bis zu 500 Personen oder die indische Botschaft. Aber durch die wachsende Nachfrage vor Ort legt er den Fokus mittlerweile auf das Tagesgeschäft im *Restaurant Agni*. Vor kurzem eröffnete er sogar einen zweiten Standort auf der Prenzlauer Allee. Er ist stolz, dass seine Gerichte so beliebt sind.



## Restaurant Agni



Inhaber: Sanjay Attri

### Öffnungszeiten:

Mo – Fr 11 – 15 Uhr

18 – 22 Uhr

Sa & So 18 – 22 Uhr

Kaiserin-Augusta-Allee 1

10553 Berlin

Tel.: 0176 49 22 05 50

[www.restaurant-agni.de](http://www.restaurant-agni.de)



## **Falafel Humbaba.**

*Falafel, Shawarma & Co vom Feinsten.*  
.....

Das *Humbaba* – ein kleiner Laden gegenüber dem Rathaus Tiergarten – wurde 2014 gegründet und entwickelte sich innerhalb kürzester Zeit zu einer beliebten Adresse im Kiez. Die Stammkundschaft und die Inhaber wissen auch warum: Der Turmstraße hat etwas gefehlt. Sie wollten eine Gastronomie, die gute Qualität mit einem modernen Konzept verbindet. So ist die Einrichtung schick, aber bescheiden und überzeugt mit individuellem Charme. Kein Wunder, denn das Team hat fast alles im *Humbaba* selbst gebaut. Das Angebot ist auf die Klassiker der libanesischen Küche begrenzt, die auf Basis traditioneller Rezepte stets frisch zubereitet werden. Hussein Mehanna (links im Bild) und Mohammed Chameseddine wissen, dass in eine echte Falafel nicht nur Kichererbsen (Hummus), sondern auch Saubohnen (Foul) gehören. Das besondere Extra verleihen Falafel, Shawarma & Co die hausgemachten Saucen – Erdnuss- oder Mangosauce sind die exotischen Varianten, aber scharfe, Knoblauch- und Sesamsauce dürfen natürlich nicht fehlen.

Die ursprünglich aus Beirut stammenden Freunde arbeiteten erst im Lebensmittelimport/-export und stießen eher zufällig auf den Laden in der Turmstraße. Plötzlich wurde eine Idee ganz konkret, die sie beide schon lange im Hinterkopf hatten. Bei der Umsetzung achteten Hussein Mehanna, der eigentlich studierter Maschinenbauer ist, und der Business Manager Mohammed Chamseddine auf die lokale Einbindung – möglichst viele der benötigten Lebensmittel werden aus nächster Nähe bezogen. Das Konzept kommt an, aber die beiden sind noch nicht fertig: Das *Humbaba* soll sich weiterentwickeln und ein nachhaltigeres Verpackungskonzept bekommen, um unnötigen Müll zu vermeiden. Für mehr Genuss im Freien soll es vielleicht auch bald eine Terrasse auf dem Dach geben. Vorerst arbeiten die beiden Inhaber aber noch an ihrem neuen Geschäft in der Ottostraße, einer stilvollen Shisha-Bar namens „Sesam“.

Falafel Shawarma Halloumi FALAFEL HUM



Falafel	2,80
Shawarma	2,80
Halloumi	2,90
Kaffee	0,50
Makul	2,50
weissbrot	1,80
Falafel Teller	4,90
Shawarma Teller	5,90
vegan mix	4,90



## Falafel Humbaba



Inhaber: Mohammed Chamseddine  
& Hussein Mehanna

### Öffnungszeiten:

Mo – Sa 11 – 24 Uhr

So 12 – 24 Uhr

Turmstraße 85

10551 Berlin

[humbaba@outlook.de](mailto:humbaba@outlook.de)



## ***Tônis.***

### ***Glutamatfreie vietnamesische Spezialitäten.***

---

Vor etwa zehn Jahren lief Than Phuc Hoang hungrig durch die Stadt. Doch er fand nichts, was er gern essen wollte. So beschloss er, selbst gutes Essen für einen guten Preis anzubieten – 2007 eröffnete er das *Tônis* in der Huttenstraße.

Als gebürtiger Vietnameser möchte er die traditionelle Küche seines Heimatlandes an seine Gäste weitergeben und getreu dem Motto „weniger ist mehr“ – nicht bei den Portionen, keine Angst – werden im *Tônis* ausgewählte Spezialitäten serviert, die er selbst gern isst. Dabei geht er gerne auch auf die Bedürfnisse seiner Kunden aus dem Kiez ein: Er ist hier aufgewachsen und hat zahlreiche türkisch- und arabischstämmige Freunde. Deshalb wird im *Tônis* kein Schweinefleisch verwendet, alles ist halal und frisch vom lokalen Händler.

Zwölf individuelle Gerichte finden sich auf der Speisekarte, vom Klassiker „Pho“ bis zum „Sundance Chicken“ (würzig mariniertes Hähnchen). Jeden Tag gibt es darüber hinaus ein Tagesgericht, das meist aus Hähnchen, Rindfleisch oder Tofu mit Gemüse und Reis in Kombination mit einer täglich wechselnden würzigen Sauce besteht. Die Zutaten sind sorgsam ausgewählt, die Gerichte kommen meist ohne Gluten und Weizenmehl aus, auch auf Geschmacksverstärker wie Glutamat wird verzichtet – hier schmecken die Gäste die traditionellen vietnamesischen Gewürze heraus.

Doch nicht nur die erstklassigen Speisen und der faire Preis ziehen Kund\_innen ins *Tônis*, sondern auch das freundliche Team. Wer das Restaurant betritt, wird herzlich und mit einem kostenlosen Jasmin Tee empfangen. Schnell ist jeder Gast von der perfekten Organisation fasziniert. Jeder Handgriff muss sitzen, denn die Räume sind klein und der Andrang groß.





## Tônis



Inhaber: Than Phuc Hoang

**Öffnungszeiten:**

Mo – Sa 11 – 21 Uhr

So 12 – 21 Uhr

..... Huttenstraße 68

10553 Berlin

..... Tel.: 030 34 35 77 54



## **Wilhelms Burger.**

### **Burger mit Charakter.**

---

Was machen die Mayas, ein Gaucho und der Papst in der Wilhelmshavener Straße?

Sie sind Namensgeber von drei Burgern, die neben anderen im *Wilhelms Burger* angeboten werden. Sie weisen fantasievoll auf die Zutaten hin, die in ihnen stecken. So findet sich auf dem „Gaucho“ Rinderfilet, der „The Mayas“ wird mit Avocado zubereitet und „The Pope“ ist ein vegetarischer Burger. Schließlich behauptete die Presse einst, dass der Papst Vegetarier sei. Nicht nur die einzigartigen Kreationen weisen auf den individuellen Charakter des ersten „richtigen“ Burgerladens in Moabit hin, auch die Einrichtung und die Hip-Hop-Klassiker aus den Lautsprechern tragen zum rustikalen Charme bei. Apropos Klassiker, natürlich gehören auch Ham- und Cheeseburger zum Angebot, sie heißen hier jedoch „Sopopular“ und „Sopopular Cheese“.

Etwas Neues für die Moabiter\_innen zu schaffen, war das Ziel von Familie Dogan, die auf eine lange Gastronomietradition im Kiez zurückblickt. So eröffnete Avni Dogan (links im Bild) bereits 1979 einen der ersten Dönerläden in Berlin. Heute betreibt er das Café und Restaurant am Park im Kleinen Tiergarten. Sein Sohn Volkan führt mit seinem Geschäftspartner İlhami Özcan das Restaurant Lichtblick an der Birkenstraße. „Wir leben für Moabit“ sagt der Chef und ein Restaurant, das auf gute Burger spezialisiert ist, hat immer gefehlt. Und so gehört zum modernen Konzept auch der hohe Qualitätsanspruch: Verwendet wird Neulandfleisch, das nach Hausrezept gewürzt ist, die Saucen und Brötchen sind hausgemacht. Der Geschäftsführer und gelernte Koch Murat Usta (rechts im Bild) hat viel ausprobiert, bis die Rezepturen für die „Wilhelmssauce“, „Buns“ (Brötchen) und „Patties“ (Fleischbuletten) feststanden.

Mit seinem modernen Konzept spielt der *Wilhelms Burger* nicht nur auf die Lage in der Wilhelmshavener Straße an. Der Laden bringt auch etwas Flair der fast gleichnamigen populären Viertel in Hamburg (Wilhelmsburg) und New York (Williamsburg) nach Moabit.



# Wilhelms Burger



Inhaber: Avni Dogan

**Öffnungszeiten:**

Mo – So 11 – 23 Uhr

Wilhelmshavener Straße 3

10551 Berlin

Tel.: 030 55 20 94 54



## ***Mamsellchen.***

### ***Café, Boulangerie und Hausgemachtes.***

---

Klein und fein versteckt sich gegenüber dem Spielplatz in der Elberfelder Straße ein liebevoll eingerichtetes Café, das auf den Namen *Mamsellchen* hört. Inhaberin Katja Hinske ist meist hinter der stets zischenden und dampfenden Kaffeemaschine anzutreffen. Die gelernte Hotelfachfrau brüht jede einzelne Tasse Kaffee frisch gemahlen auf, gern auch zum Mitnehmen. Dazu passen die herrlich buttrigen Croissants, die Katja Hinske direkt aus Frankreich bezieht. Nirgendwo in Moabit soll es bessere geben. So hat sich das *Mamsellchen* bei den Moabiter\_innen als einer der beliebtesten Orte im Kiez für ein ausgedehntes Frühstück etabliert. Stammgäste schauen hier regelmäßig vorbei, um in gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre das erste Tässchen des Tages zu genießen, mit Nachbar\_innen zu plaudern oder bequem in tiefen Sesseln die Zeitung zu lesen.

Beliebt ist das *Mamsellchen* auch wegen seines umfangreichen Kuchen-sortiments: An die 50 unterschiedliche Kuchen und Torten bietet Katja Hinske ihren Gästen abwechselnd je nach Saison an – im Winter herb und schwer wie z.B. die Linzertorte, im Sommer luftig-fruchtige Obstkuchen. Doch ohne Dauerbrenner geht es auch im *Mamsellchen* nicht: Zitronen-Baiser-Kuchen, Schoko-Haselnuss und vor allem der Käsekuchen sind Klassiker des Hauses, die es jederzeit gibt. Auf das Rezept angesprochen, schweigt Katja Hinske beharrlich. Verraten hat sie das Geheimnis des Gebäcks noch nie. Nur die weiße Schokolade ist als besondere Zutat bisher preisgegeben worden...



# Mamsellchen



Inhaberin: Katja Hinske

**Öffnungszeiten:**

Mo – Fr 8 – 18 Uhr

Sa & So 9 – 18 Uhr

Elberfelder Straße 9

10555 Berlin

Tel.: 030 70 08 88 51

[info@mamsellchen.de](mailto:info@mamsellchen.de)

[www.mamsellchen.de](http://www.mamsellchen.de)



## Zunft[halle] Arminiusmarkthalle.

*Alles unter einem Dach.*

.....

Die *Arminiusmarkthalle* ist ohne Zweifel eines der Highlights in Moabit – architektonisch und kulinarisch. Unter der eindrucksvollen Dachkonstruktion der 1891 eröffneten Markthalle findet sich neben den Verkaufsständen, an denen Lebensmittel, Feinkost, aber auch Kunsthandwerk angeboten werden, ein vielseitiges gastronomisches Angebot für jeden Anlass, Geschmack und Geldbeutel: Vom gutbürgerlichen Imbiss mit Currywurst, Spiegelei & Co bis hin zu Spezialitätenrestaurants. Vom täglichen preiswerten Mittagstisch bis hin zum stilvollen Abendessen.

Einige Marktstände pflegen eine lange Tradition und haben eine große Moabiter Stammkundschaft. Der *Hallen-Imbiss* war als Drehort der „Drei Damen vom Grill“ bereits in den 1980er Jahren ein Klassiker. Die *Geflügel-oase* bietet seit jeher knusprig-braune Broiler. Werners *Brutzel-Ecke* ist einzigartiger Treffpunkt für Moabiter Originale, hier trifft warmherzige Berliner Schnauze auf gute Hausmannskost. Neben dem Kultig-Alteingesessenen steht die *Arminiusmarkthalle* für innovative Gastronomie und landestypische Spezialitäten. Das *Pop Up* ist ein flexibler Ort, der für gastronomische und kulturelle Formate gemietet werden kann. Im *Hofladen* gibt es an Berlins größtem Tisch unter einem glitzernden Kronleuchter original österreichische Schnitzel oder Steaks vom heißen Stein. Die *Trattoria Alimentari e Vini* hat neben italienischer Feinkost ganz „Bella Italia“ auf der Speisekarte. Bei *Pignut-BBQ* steht alles im Zeichen des Barbecues – Spare Ribs, Pulled Pork und Chicken Wings wie in den US-amerikanischen Südstaaten. Einen ordentlichen (Bio-)Burger gibt's bei *Burgerlich*, vietnamesische Spezialitäten werden im *Ha Noi Bistro* serviert. Liebhaber\_innen der elsässischen Kochtradition kommen im *Rosa Lisbert* auf ihre Kosten. Im Restaurant des *Fischladens* gibt es original „Fish & Chips“ – mit Fisch von der Frisch-Theke. Und wer vom guten Essen satt ist, geht auf einen frisch gepressten Obst- und Gemüsesaft in den *Saftladen*. Oder ins *Thussi & Armin* – dort gibt es die wohl größte Auswahl an offenen Weinen in Moabit. Ganz neu sind der Gastrobereich von *Habe die Ehre* nebenan, der authentische Angebote aus Österreich bereithält, und das *Naninka* mit südamerikanischen Spezialitäten wie „Cebiches“ (Rohfischsalat) – in der *Arminiusmarkthalle* gibt es immer Neues zu schmecken!



# Arminiusmarkthalle



Betreiber\_in: Zunft[orte] AG

**Öffnungszeiten:**  
Mo – Sa 12 – 22 Uhr  
(teilweise ab 8 Uhr)

Arminiusstraße 2–4  
10551 Berlin  
[www.arminiusmarkthalle.com](http://www.arminiusmarkthalle.com)





# GESCHÄFTSSTRASSEN MANAGEMENT TURMSTRASSE

die raumplaner

Ansprechpartner: Jan Abt & Georg Thieme

Tel: (030) 37 59 27 21

Fax: (030) 37 59 27 22

[gsm@turmstrasse.de](mailto:gsm@turmstrasse.de)

[www.turmstrasse.de](http://www.turmstrasse.de)

Berlin, April 2016



dieraumplaner



**berlinbaut**

lebendige Quartiere

**berlin** Berlin

Sensorenverwaltung  
für Stadtentwicklung  
und Umwelt