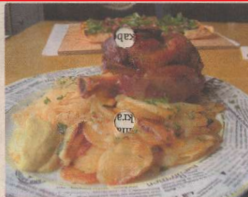


rejse er at spise, og i Berlin kan man smage det hele. Ikke mindst det gode tyske køkken, som både er stort og nuanceret og langt bedre end sit eget. Spisekortene spænder fra det yngre østtyske med lån fra det russiske over det mere elegante Alsace-køkken til det kødfulde bayerske, og masser af store smagsoplevelser indimellem. Og der er ikke noget, der giver appetit, som at mere op ad Kurfürstendamm, videre langs Tiergarten mod Potsdamer Platz og ud ad Unter den Linden kun afbrudt af et hvil på en østtysk søndagsavisen giver dig her et par tip til, hvor man får stillet sulten, så man samtidig får smagt det bedste af det tyske køkken.



Det er ikke for ingenting, at Austria er udråbt som Das Schnitzel Restaurant i Berlin. En spjalden mælk og stor en af slagsen, der kræver sin mand, og rigeligt med østrigsk Zipfer pils.



Svineskank på gaffel. På StäV er glasseret Schweinehaxe blandt de klassikere. Serveret med Braunkartoffeln, Senf und Sauerkraut. M tysk bliver det ikke.

MITTE

Ständige Vertretung, rheinlandsk/klassisk berlinsk. Vil man have højtidelighed og dug på bordet, er Ständige Vertretung, eller StäV som det forkortes, ikke stedet. Her er man blandt berlinerne selv. Et besynderligt etablissement, der er meget mere end en restaurant. Det franske nyhedsbureau AFP skrev således: 'StäV er ingen almindelig kneipe, men en politisk billedbog. Her finder man årtiers historie'. For her får man et indblik i Tysklands nyere politiske historie sammen med måltidet. De seneste 50 års tysk politik er skildret i billeder overalt på vægge og møbler. På spisekortet finder man typisk berlinermad som Bouletten, som vi nok vil kalde frikadeller og så alligevel ikke, og husets Schweinehaxe (grillet svineskank) Rhein-specialiteter, men også Flammekuchen - en slags åben tærte eller pizza - og naturligvis klassikeren Himmel un Ääd - stegt blodpølse med kartoffelpuree og æblekompot med løg. StäV har desuden et skiftende ugekort med gode tilbud.

Schiffbauerdamm 8, tlf. 030 282 3965. Åbent dagligt 10-01. Læs mere www.staev.de

CHARLOTTENBURG

Marjellchen, østprejssisk. Det østprejssiske køkken er hverken let eller stor kogekunst, og det er ukendt for de fleste. Men bider efterårskulden eller gnaver gammelsulten, er der ikke noget bedre. I adstadige Mommsenstrasse, fem minutters gang fra Savigny Platz, finder man Marjellchen, der er et af de mest autentiske af slagsen. Her koger og braser værten, Ramona Azzaro, i køkkenet med opskrifter overleveret af hendes

østprejssiske bedstemor. Og det i en grad, så rygterne om hendes Königsberger Klöpse - kødboller rørt med krydderier og lakket ansjos, kogt i bouillon og serveret i en kraftig sauce med kapers, er nået helt frem til New York Times spalter. En lille restaurant med dug på bordet og et par ældre herrer i hvid skjorte og vest, der serverer med en sjælden høflig- og faglighed.

Mommsenstrasse 9, tlf. 030 883 7676, åbent dagligt fra 17. Læs mere på www.marjellchen-berlin.de

KREUZBERG

Austria, bayersk/østrigsk. I hyggelige Bergmann Strasse finder man restaurant Austria, der, som navnet antyder, er østrigsk. Det bayerske køkken er dog langt hien ad vejen identisk med alpealandets. Her er både delikat lammekrone på kortet, og om torsdagen griller man pattegris. Det er dog ikke for ingenting, at Austria er blevet udråbt til 'Das Schnitzel restaurant' i Berlin. Her serverer man en mør Wiener Schnitzel på størrelse med 'stænkklappen på en lastbil. Den er så stor, at køkkenet er nødt til at gemme kartoflerne under schnitzlen. Hertil serveres en sprød agurkesalt, hjemmelavet naturligvis, der klæder den paneerede schnitzel. Skyl det hele ned med en østrigsk Zipfer eller Kapsreiter pilsner. Skulle der mod alle odds være plads til dessert, kan vi anbefale østrigernes nationaldessert, Kaiserschmarrn, som er pandekagestykker med rosiner og pudersukker. Et bjerg, der så rigeligt mætter to.

Bergmann Strasse 30, tlf. 030 694 4440. Åbent dagligt 18-01. Reservation tilrådes.

PRENZLAUERBERG

Gugelhof, alsace/schweizisk. At tidligere præsident Clinton spiste her under et besøg i Berlin, gjorde ikke Gugelhof mindre populær. Her serveres typisk mad fra Alsace-regionen med afstikker til Schweiz. På det faste kort finder man både den klassiske løgsuppe, Choucroute 'Gugelhof', surkål med flere slags pølser, blandt andet en blodpølse præmieret som Europas bedste, og Sundgauer Raclette - grillet ost - med pillekartofler og syltede agurker. Ugekortet er også ganske omfangsrigt, og her finder man ofte pattegris kogt i Weissbier, lammepølser med bønner og timiansauce eller and og ikke at forglemme deres Crème Brûlée. Vinkortet rummer selvfølgelig både Alsace og bedre tyske især hvidvine.

Knaack Strasse 37, tlf. 030 442 9229. Åbent dagligt 16-01. Weekend fra kl. 10. Reservation tilrådes. Se www.gugelhof.de



Berlin

Prenzlauerberg

Mitte

Kreuzberg

Charlottenburg

1 km