

ühlen lassen!“  
Nee! Jeklecker!“  
Handtuch weit  
Sauce vom Tester-  
Matjes die Scholle  
Auch Hummer und  
zu fairen Preisen  
ligeren“ Plätzen isst  
chbulette. Ein Im-  
besucher!

arter Platz 36,

rg, OT „Charlotten-  
Ecke an der Stra-  
ng Kantstraße ist  
zur Rund-um-die-  
Neuberliner aus-  
ch geworden. Runder  
in weiß-blau-roten  
ROSSIA“ über der  
sitzt an Kunststoff-  
m TV flimmern  
s Omsk. Und hinter  
pfen, Pfannen eine  
nnen, in weißen  
menbunten Kopf-  
Lächeln. Man  
mit Händen und  
ige Piroggen (Teig-  
lz geknetet und  
ilzen gefüllt sind  
der schön sämigen  
mant. Dazu passt  
es Bier. Kolja beim  
ch schwört auf  
) und Kohlrou-  
na, die im Benz vor-  
ab, Lammfleisch-  
och warm waren  
n mit Rosinen,  
saurer Sahne. Geor-  
Schaumwein, viel  
us Sibirien runden  
b. Im Sommer wird  
grillt.

### Shiso Burger

OT Mitte, Auguststr. 29 c, PLZ 10119,  
Tel. 030-88 94 46 87,  
[www.shisoburger.de](http://www.shisoburger.de)

tgl. 12-24 Uhr  

Auch im teuren, schicken Berlin-Mitte sind Burger angesagt. Die besten, kreativsten serviert das junge, asiatische Team rund um den vietnamesischen Chefkoch und Inhaber im Mini-Burgerladen im Kreuz-Köllner Retro-Stil. Wer Glück hat, ergattert einen der begehrten Plätze auf den moosgrünen oder hellbeigen Wohnzimmersesseln. Bei gutem Wetter sitzt man auf hölzernen Picknickbänken vor der Tür. Schön kombiniert war der „Chili Lemon Burger“ mit saftigem Angus Beef, Feldsalat, Koriander, Tomate, fein geschnittener roter Zwiebel, süß eingelegten Pickles und hausgemachter Limetten-Chili-Mayonnaise im krossen Brötchen mit schwarzem Sesam. Der „Shiso Burger“ wird mit Kresse und Teriyaki-Sauce, der „EBI Burger“ mit gebratenen Garnelen zubereitet. Ein Muss sind die „Two Twisted Potatoes“, zwei spiralförmig geschnittenen und an einem Holzstil hochgezwirbelte Bratkartoffeln. Außerdem: gute Süßkartoffel-Pommes, *coleslaw* (Krautsalat) und *kim chee* (sauer eingelegtes Gemüse). Dazu gibt's japanisches Bier, deutsche Weine, Tees und Sake. Die amerikanischen Touristen trinken Jägermeister.

### Suppe & Kaffee

OT Wilmersdorf, Berliner Str. 39, PLZ 10715,  
Tel. 0163-920 36 90,  
[www.suppeundkaffee.de](http://www.suppeundkaffee.de)

Mo-Fr 9-18.30 Uhr    

„Womit darf ich Sie verwöhnen? Oder wollen Sie erst in die Töpfe schauen, gern auch ein Löffelchen probieren – wenn's schmeckt einfach mal wiederkommen!“ Wir sind geliebt – denn vom ersten Moment an fühlt man sich im „Café“ mit hellorangenen Wänden, erdbeerrotten Polstermöbeln am U-Bahnhof Fehrbelliner Platz wohl. Zum ständigen Sortiment gehören sechs frisch und selbst gekochte Suppen, die stets wechseln – je nach Saison, Wetter, Laune oder den

Gästewünschen. Deftig-rauchig, trotzdem leicht und intensiv gemüsig schmeckt die Grünkohlsuppe mit geräucherter Mettwurst. Überzeugen kann auch die Leberknödelsuppe mit Wurzelgemüse und Graupen. Ein Renner ist das Chili con Carne. Mit ihrer Suppenküche bietet Claudia Schwarz seit zehn Jahren den Fast-Food-Ketten die Stirn – Ehemann Detlef steht an der alten, schön ratternden Ladenkasse. Auch den Leberkäse können wir empfehlen, die Würstchen, „Claudias Kartoffelsalat“ oder Milchreis mit Zimt und danach Rote Grütze. Guter Kaffee, frisch gepresste Säfte oder auch ein Gläschen Spätburgunder.

### Ziervogel's Kult-Curry

OT Prenzlauer Berg, Schönhauser Allee 20,  
PLZ 10435,

Tel. 030-47 37 71 00,

Mo-Fr 11-20 Uhr, Sa 12-19 Uhr

[www.kult-curry.de](http://www.kult-curry.de)

Mo-Fr 9-18.30 Uhr  

Die Berliner Kult-Currywurstbude „Konnope's“ darf in diesem Guide nicht fehlen – oder doch? Max Konnope begann 1930, per Bauchladen Würstchen zu verkaufen. In den DDR-Sixties etablierte er sich mit „Konnope's Imbiß“ etwa da, wo sich



„Ziervogel's“ Currywurst ist aus dem Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein



Mario und Viola Ziervogel haben sich mit Qualitätswurst und guter Würze durchgesetzt

„Konnope's“ noch heute befindet: auf der Verkehrsinsel in der Schönhauser Allee 44 b. Maxens Tochter übernahm, die erste Ziervogel. Am Bratblech standen bald auch die Ziervogelschen Kinder. 2011 wurde futuristisch-modern umgebaut. Dann kam der Bruch: Sohn Mario wollte Opas Wurst, das „Original“, zeitgemäß verändern, mit besserem Fleisch, wie es auch die Konkurrenz im Westen getan hatte. Es folgten Streit und Anwaltsrängeleien. Sohn Mario ging und machte sein „Ziervogel's“ ein paar Straßenecken entfernt auf, mit Wursttheke im Haus, rot bespannten Stehtischen und Restaurantmöbeln. Am schönsten sitzt man draußen auf den Bänken unter der Markise. Die „Kult-Curry“-Wurst, serviert in Porzellanteller, schmeckt bei „Ziervogel“ besser als im „Konnope“: fleischig-fest und aromatisch. Die hausgemachte Currysauce gibt's in Schärfegraden von „himmlisch“ mild bis so richtig „teuflisch“. Die krossen Pommes, „weiß-rot“ natürlich (mit Mayo und Ketchup), sind fein mit Paprika bestäubt. Gut war sogar die vegetarische Currywurst mit Vitalbrötchen. Das Fleisch für die „Kult-Curry“ liefert exklusiv die Metzgerei „Gottschlich“ (vom FEINSCHMECKER zu einer der besten Deutschlands gekürt), vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.