

GASTRONOMIE ERZÄHLT

GASTRONOMY INSIGHT



BERLIN



Bezirksamt
Pankow

GASTRONOMIE
ERZÄHLT

GASTRONOMY
INSIGHT

INHALT / CONTENTS

GRUSSWORT / WELCOME

Bezirksbürgermeisterin Pankow
district mayor Pankow

3

VORWORT / WELCOME

Wirtschaftsförderung Pankow
economic development Pankow

4

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Bekarei

6

100Brote

12

Brotfabrik

16

fritz & friedrich

20

eam-events

26

Catering aus Leidenschaft

30

Der Eiserne Gustav

36

Fritz Heyn

42

Kanaan

48

Hotel Kastanienhof - Ausspanne

54

Mauersegler

60

Siebert's Kaffeehaus & Restaurant

66

SPRO Scones Bakery & Coffee

70

ewig freunde

76

Metzer Eck

82

IMPRESSUM / IMPRINT

88

www.pankow-wirtschaft.de



GRUSSWORT CORDELIA KOCH

**Werte Pankowerinnen
und Pankower, liebe
Gäste**

Restaurants, Gaststätten, Kneipen, Kaffehäuser und Bars sind der Gipfel der Gastlichkeit. Darum lud die Pankower Wirtschaftsförderung schon zweimal zu Gastronomiegipfeln ein. Dabei erfuhr ich von den vielen Herausforderungen und dem Ringen um die Restaurationen. Und ich hörte viele spannende und aufschlussreiche Geschichten, wie Akteure erfolgreich bleiben, um Essen mit Geselligkeit dauerhaft zu verbinden. Darin zeigt sich ein gemeinsamer verbindender Geist: Gastronomie ist die würdigste Variante, Gastfreundschaft zu beweisen.

Deutlich wurde zudem, dass gastronomische Orte nicht nur für Genuss, sondern auch für soziale Teilhabe stehen. Der Prenzlauer Berg - vor allem, aber nicht nur - rund um die Kastanienallee hat seit mehr als einem Jahrhundert seine Bestimmung gefunden: Es ist der Ort, an dem Menschen zusammen kommen, um sich in einem Wirtshaus, einer Kneipe oder einem Restaurant zu unterhalten und über das Leben und das Weltgeschehen auszutauschen. Dass die Ausflugskultur des 19. Jahrhunderts in den Prater sich auch

nach dem Mauerfall erneut in dieser Gegend angesiedelt hat, wurde nun erstmalig gerichtlich bestätigt. Es freut uns sehr, dass diese besondere Identität des Prenzlauer Berg, die wir als eine Form der Pankower Gastfreundlichkeit anerkennen, nun so deutlich gewürdigt wurde. Wir unterstützen daher die Gastronomen in ihrem Engagement, das nicht nur in Pankow, sondern auch für Pankow stattfindet.

Gleichzeitig gehört es zu einer verantwortungsvollen Gastkultur, die berechtigten Ruhebedürfnisse der Anwohnenden zu achten. Unser Anspruch ist daher, die gastronomische Vielfalt zu sichern und zugleich einen fairen Ausgleich mit dem Wohnumfeld zu gewährleisten.

Als beharrliche Anwältin für die touristischen Belange Pankows lade ich Sie deshalb herzlich ein, sich die von uns gesammelten Geschichten der gastlichen Etablissements hier servieren zu lassen. Damit erhalten Sie einen unverwechselbaren und besonderen Einblick in die Vielfalt der leidenschaftlichen Pankower Gastronomie und deren Vertreter:innen.

Guten Appetit
**Ihre Bürgermeisterin
Dr. Cordelia Koch**



Bezirksbürgermeisterin / district mayor
Dr. Cordelia Koch

**WELCOME
CORDELIA KOCH**

**Dear residents of
Pankow, Dear guests,**

Restaurants, pubs, cafés and coffee shops form the pinnacle of hospitality. That is why Pankow's economic development department has already hosted two food service business summits. In the process, I learned about the many challenges and struggles associated with the food service industry. I also heard many fascinating and insightful stories about how people from this industry successfully manage to pair food with a sense of conviviality. This reveals a common spirit that unites them: Food service business is the most dignified way to show hospitality.

It also became clear that gastronomic venues are not only about enjoyment, but also about social participation. Prenzlauer Berg – primarily, but not exclusively, around Kastanienallee – is a place that has found its calling for more than a century: It is the place where people come together to chat in a pub, bar or restaurant and exchange views on life and world affairs. The fact that the 19th-century culture of excursions to the Prater has re-established itself in this area since the fall of the Berlin Wall has now been confirmed in court for the first

time. We are delighted that this unique identity of Prenzlauer Berg, which we regard as a form of Pankow hospitality, has now been so distinctly recognised. We therefore support the restaurateurs in their commitment, which takes place not only in Pankow, but also for Pankow.

Needless to say, it is also an integral part of responsible hospitality to respect the legitimate need for peace and quiet of local residents. Our aim is therefore to ensure gastronomic diversity while at the same time guaranteeing a fair

balance with the residential environment.

As a persistent advocate for Pankow's tourism interests, I cordially invite you to enjoy the stories we have collected about these hospitable establishments. This will give you a unique and special insight into the diversity of Pankow's passionate food service business and its representatives.

Bon appétit!
Your Mayor
Dr. Cordelia Koch

VORWORT WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG

Geschichten, Genuss und Gemeinschaft – Pankows Gastronomie im Gespräch

Im Rahmen unseres Auftrages, die touristischen Anbieter in Pankow zu unterstützen, organisierten wir zwei Gastronomiegipfel in den letzten Jahren, um einen tieferen Einblick in die Bedürfnisse und für notwendige Unterstützungen der Pankower Gastronomie zu bekommen.

Dabei hörten wir neben den fachbezogenen Themen Geschichten, berührende, be-

lebende und begeisternde. Die Leidenschaft der Protagonist:innen regte uns an, auf ein bewährtes Format, den Erzählsalon, zurück zu greifen und drei Veranstaltungen anzubieten.

Gezielt wurden Gastronom:innen und Menschen eingeladen, die sich mit Essen beschäftigen, um ihre persönlichen Geschichten zu erzählen – zu ihrem Werdegang, zu ihren Herausforderungen und ihren Leistungen. Zwischen sechs und zehn Gäste fanden sich jeweils ein. Jeder bekam Zeit und Aufmerksamkeit für die zuweilen besonderen Er-

fahrungen, um diese mit anderen zu teilen. Wir durften amüsante, einzigartige und mutmachende Erzählungen hören. Dabei stellte sich heraus, dass sich die Anwesenden oft in ihrem eigenen Schaffen wieder erkannten. Im späteren zwanglosen Austausch konnten daher Hinweise, Verabredungen oder gar Aushilfen und Unterstützungen bei Engpässen angeboten werden. Vernetzung und Austausch sind ein wesentlicher Bestandteil der Arbeit in der Wirtschaftsförderung.

Um einem größeren Publikum, die erlebten Einblicke und die

Freude an dem gastronomischen Alltag zugänglich zu machen, haben wir diese Geschichten aufschreiben lassen und mit individuellen Empfehlungen der Gastronom:innen in dieser Broschüre veröffentlicht.

Wir wünschen allen Gästen mit unseren Geschichten nun einen appetitlichen, geschmackvollen und angenehmen Aufenthalt in unserer Pankower Gastronomie!

Ihre Wirtschaftsförderung

WELCOME ECONOMIC DEVELOPMENT

Stories, enjoyment and community – Pankow's food service business in conversation

As part of our mission to support tourism providers in Pankow, we have organised two food service business summits in recent years in order to gain a deeper insight into the requirements and any necessary support for the food service business in Pankow.

In addition to subject-specific topics, we heard stories that touched our hearts, invigorated us and inspired us. The



Wirtschaftsförderung Pankow
Head of Economic Development Pankow

FELIX SEYFERT

passion of the protagonists motivated us to return to a tried-and-tested format, the Narrators' Parlour, and offer three events.

Restaurateurs and people involved in food service business were specifically invited to tell their personal stories – about their careers, their challenges and their achievements.

We had a turnout of between six and ten guests each time. Everyone was given time and attention to share their sometimes extraordinary experiences with others. We were treated to amusing, inimitable and uplifting stories. It became abundantly evident that the participants often came to recognise themselves in their own work. In the informal discussions that followed, they

had the opportunity to offer advice, make arrangements, or even provide temporary help and support in case of bottlenecks. Networking and exchange are an essential part of the work of economic development.

So that a wider audience can get a glimpse into the world of food service business and see how much fun it can be, we've written down these stories and put them in this brochure, along with some personal recommendations from the restaurateurs themselves.

With our stories, we wish all guests an appetising, flavourful and pleasant stay in our Pankow food service business!

Your Economic Development Agency

PRENZLAUER BERG

BEKAREI



EINE GRIECHISCHE-PORTUGIESISCHE ERFOLGSGESCHICHTE ZUM GENIESSEN

PAULA GOUVEIA STELLT GEBÄCK NACH ALTEN REZEPTEN AUS DER HEIMAT HER

Ich lebe jetzt seit 30 Jahren in Berlin und kann mit einiger Berechtigung sagen, dass ich sowohl Portugiesin als auch Berlinerin bin. Zusammen mit meinem griechischen Mann betreibe ich in der Dunckerstraße die Bekarei, ein kleines Wortspiel zwischen uns beiden. Die Kunden haben uns am Anfang öfter gefragt, ob wir nicht wissen, wie man

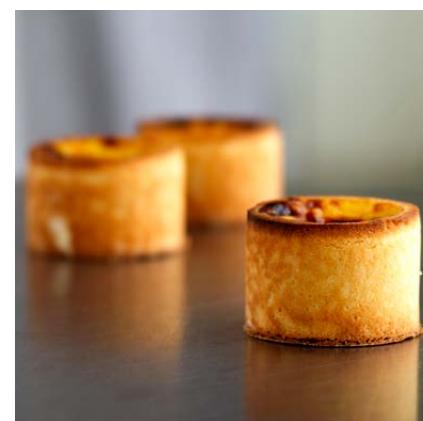
Bäckerei richtig schreibt. Die Bekarei läuft seit 19 Jahren, und vorher hatten wir schon eine Bar, das heißt: Gastronomie machen wir schon sehr, sehr lange. Die Location für die Bekarei haben wir gefunden, als wir mit unserem neugeborenen Sohn spazieren gegangen sind und wir plötzlich vor dieser ehemaligen DDR-Bäckerei mit Holzverkleidung an den Wänden standen. Wir dachten uns: Diesen Laden müssen wir unbedingt vor der Gentrifizierung retten! Der hatte einfach Seele und Charme.



Paula Gouveia und George Andreadis
Inhaberpaar

Es war eine besondere Erfahrung, die Geschichte unserer Bäckerei zu erzählen – ein Stück gelebte Leidenschaft zu teilen und im Austausch mit anderen neuen Perspektiven, Begeisterung und Verbundenheit zu spüren.

Die Südländer genießen beim Essen, das ist ihnen wichtiger, als zu reisen oder ein Auto zu kaufen. In Berlin war es vor gar nicht so langer Zeit umgekehrt. Das zu verinnerlichen



war für uns am Anfang sehr schwierig. Wir kamen aus dem Barbetrieb und kannten das Prinzip des Kaufens und Verkaufens, aber mit Backwaren musst du anders umgehen. Nach einem halben Jahr wären wir fast pleite gegangen. Wir dachten uns: Okay, wenn wir hier überleben wollen, müssen wir uns umstellen und etwas ganz Besonderes anbieten. Irgendetwas, das mit unserer Kultur zu tun hatte. Es war mein Mann, der auf die Idee kam, griechisches und portugiesisches Gebäck anzubieten. Er hat ein gutes Händchen für so etwas.

Seitdem hat sich in Berlin einiges geändert. Es gibt unheimlich viel Gastronomie, die Leute essen lieber und mit mehr Genuss als früher, und das kommt uns natürlich zugute. Aber mit kleinen deut-



sen reiche und genau weiß, dass der Kunde damit Freude hat, bekomme ich gern auch etwas zurück. Das passiert leider nicht immer. Also, liebe Kunden, glaubt mir bitte: Das Bezahlen mit der Karte kommt uns allen zugute. Ihr müsst nicht so lange warten, ich habe weniger Probleme mit dem Finanzamt, und Überfälle gibt es dann auch nicht mehr. Okay?

A Greek-Portuguese success story to savour

Paula Gouveia makes pastries according to old recipes from her homeland

I have been living in Berlin for 30 years now and can rightfully say that I am both Portuguese and Berliner. Together with my Greek husband, I run the Bekarei on Dunckerstra-

ße, an odd little play on words between the two of us. In the beginning, customers often asked us if we didn't know how to spell 'Bäckerei' (bakery) correctly. The Bekarei has been running for 19 years, and before that we had a bar, which is to say that: We have been in the food service business for a very, very long time. We found the location for Bekarei when we were out walking with our newborn son and all of a sudden found ourselves standing in front of this former East German bakery with wooden panelling on the walls. We thought to ourselves: We absolutely must save this shop from gentrification! It was a place with character and charm.

It was very difficult at the beginning. We came from the bar business and knew the principles of buying and selling, but



schen Besonderheiten haben wir manchmal immer noch zu kämpfen. Als wir vor drei Jahren unser System auf ausschließliche Kartenzahlung umgestellt haben, taten sich die deutschen Kunden sehr schwer damit. Es gab einen regelrechten Shitstorm gegen uns. Wir waren ein Vorreiter, und immer mehr ziehen jetzt nach.

Für mich geht es in der Gastronomie in erster Linie um Service, also darum, dem Kunden zu dienen. Ich diene sehr gern, und nichts ist schöner, als mit einem Lächeln belohnt zu werden. Wenn ich unser Gebäck über den Tres-



baked goods are a different ballgame. After six months, we almost went bankrupt. We thought to ourselves: Okay, if we want to survive here, we have to reinvent ourselves and offer something really special. Something that ties in with our culture. It was my husband who came up with the idea of

offering Greek and Portuguese pastries. He has a knack for this sort of thing.

Southern Europeans relish their food; it's more important to them than travelling or buying a car. In Berlin, it was the other way around not so long ago. It was very difficult for us to take that in at first. We had to conquer our neighbourhood little by little, but the real recognition only came when we finished sixth in the ZDF programme 'Germany's Best Baker' in 2014. After that, we really took off.

A lot has changed in Berlin since then. The food service business is booming, people are happier to eat out and enjoy their food more than they used to, and that of course benefits us. However, we still sometimes struggle with minor

German peculiarities. When we switched to card payments only three years ago, German customers found it very difficult to accept. There was a real shitstorm against us. We were pioneers, and more and more are now following suit.

For me, the food service business is primarily about service, i.e. serving the customer. I love to serve, and nothing is better than being rewarded with a smile. When I hand our pastries over the counter and know that the customer is enjoying them, I also like to get something in return. Unfortunately, that doesn't always happen. So, dear customers, please believe me: Paying by card benefits us all. You don't have to wait as long, I have fewer problems with the tax office, and there are no more frauds. Okay?

“

**Paula Gouveia and George Andreadis
Owners**

It was a special experience to tell the story of our bakery – to share a piece of our passion and to experience new insights, enthusiasm and solidarity by sharing stories with others.

REZEPT / RECIPE

BOLO DE ARROZ

Portugiesischer Reismuffin / Portuguese rice muffin

Rezept für 6 Stück/ Recipe for 6 muffins

Zutaten: 2 Eier, 125 g Zucker, 100 ml Milch, 100 ml Sonnenblumenöl, 125 g Mehl 405, 50 g Reismehl, 2 TL Backpulver, 6 TL Zucker

Ingredients: 2 egg, 125 g sugar, 100 ml milk, 100 ml sunflower oil, 125 g flour type 405, 50 g rice flour, 2 tsp baking powder, 6 tsp sugar

Zubereitung: Eier, Zucker, Milch und Sonnenblumenöl zusammen mischen und 5 Minuten lang rühren. Mehl, Reismehl und Backpulver langsam dazugeben und weiter rühren bis einer homogener Teig entsteht. Der Teig 24 h im Kühlschrank ausruhen lassen.

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. 2. Lange Streifen aus Backpapier schneiden und in der Innenseite der Ringe herum wickeln. Alle Ringe auf einen Backblech stellen. 3. Den ausgerührten in den Ringen verteilen. 4. 1 TL Zucker auf jede Portion oben leicht streuen. 5. Im Backofen etwa 30 min backen. 6. Aus dem Ofen raus, abkühlen lassen aus der Form lösen und servieren.

Tip: Im Sommer ein paar Blaubeeren in den Teig geben (nach Schritt 3).

Preparation: Mix the eggs, sugar, milk and sunflower oil together and whisk for 5 minutes. Slowly add the flour, rice flour and baking powder and continue whisking until you have a smooth batter. Leave the dough to rest in the fridge for 24 hours.

1. Preheat the oven to 180°C. 2. Cut long strips of baking paper and wrap them around the inside of the muffin tin. Place the tin on a baking tray. 3. Fill the tins with the rested dough. 4. Lightly sprinkle 1 teaspoon of sugar on top of each portion. 5. Bake in the oven for about 30 minutes. 6. Remove from the oven, allow to cool, remove from the tin and serve.

Tip: In summer, add a few blueberries to the dough (after step 3).



Paula Gouveia und George Andreadis vor Ihrem Laden / Paula Gouveia and George Andreadis in front of their shop

Bekarei GmbH

Branche: Café, Bäckerei

Standort: Dunckerstraße 23, 10437 Berlin

Gründungsjahr: 2006

Inhaber: Paula Gouveia, George Andreadis

Website: www.bekarei.com

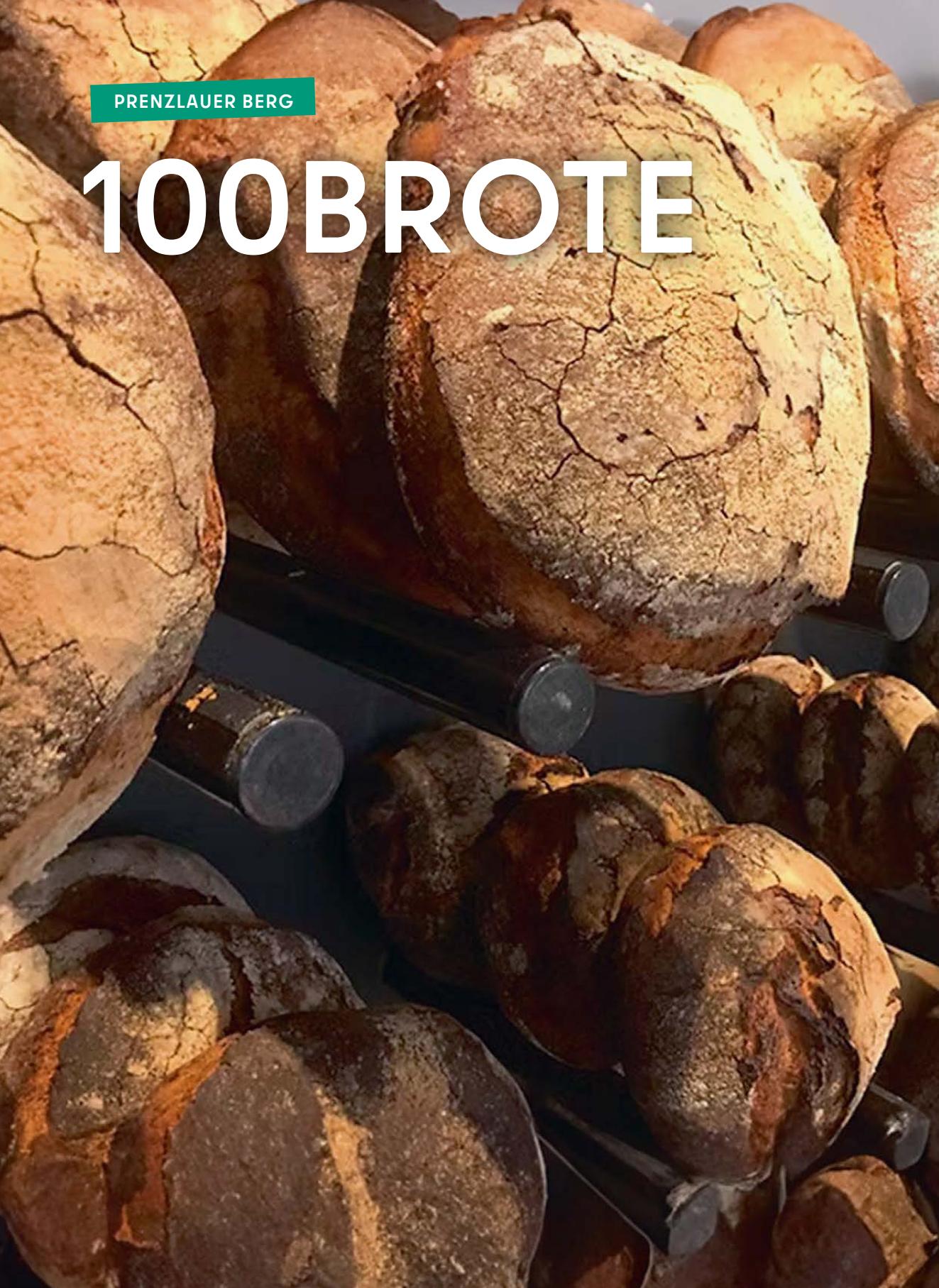
Fotos: Bekarei



Location
QR-Code 

PRENZLAUER BERG

100BROTE



WIR LASSEN UNS NICHT DIE BUTTER VOM BROT NEHMEN

KARSTEN GREVE REIBT SICH MIT SEINER BÄCKEREI „100 BROTE“ AN DEN ÄMTERN

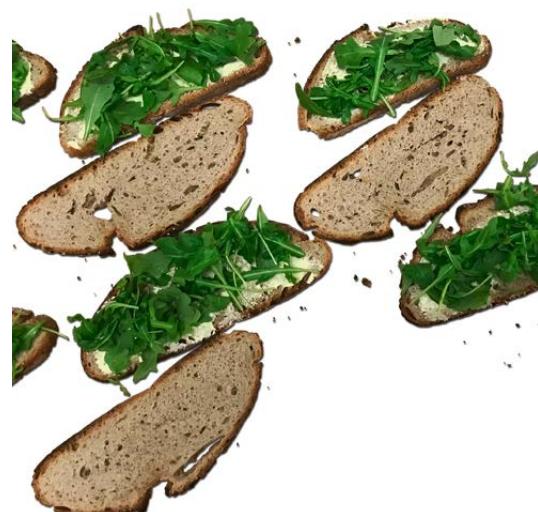
Wir backen herhaftes Brot mit einer anständigen Kruste. Das schmeckt würzig – ganz ohne Gewürze, nur Butter und Salz, mehr muss nicht drauf. Klingt einfach, ist es aber nicht. So manchem Amt scheint nicht zu schmecken, was wir tun. So stecken wir momentan in einem Kleinkrieg mit der Wettbewerbszentrale. Der Streit geht darum, ob der Satz „Unser Brot wird mit Roggen und Dinkel gebacken“ eine Anmaßung ist. Zuvor hatten wir schon eine Auseinandersetzung mit dem Landesamt für Mess- und Eichwesen Berlin-Brandenburg: Da ging es um die Groß- oder Kleinschreibung unserer Gewichtsangaben.

Aber unser hartnäckigster Gegner ist das Straßen- und Grünflächenamt vom Bezirksamt Pankow. Es geht um die Bestuhlung vor dem Laden. Jeder weiß dass es den Oberstreifen direkt am Laden gibt und den Unterstreifen auf dem Gehweg, da wo die Autos parken. Wir haben 2017 aufgemacht und nach einem halben Jahr den Antrag gestellt, auch den Unterstreifen be-

stuhlen zu dürfen. Dazwischen passen sogar zwei Zwillingskinderwagen aneinander vorbei. Doch die Frau vom Amt, ich nenne sie mal „Miss T.“, lehnte ab, mit der Begründung: Aufschlagende Autotüren könnten an unserem Holzmobiliar zerkratzen. Durch Corona sind wir gut durchgekommen: Bei uns kamen die Leute gern vorbei, erst im Anzug, dann im Jogginganzug, dann im dreckigen Jogginganzug. Der Senat stellte es den Bezirken frei, den Unterstreifen bestuhlen zu lassen, und zwar kostenlos. Nach Ende der Pandemie lief das aus.

Auf unseren neuen Antrag auf Bestuhlung des Unterstreifens kam die Antwort, das ginge grundsätzlich nicht – die Fläche sei freizuhalten für eventuell zu errichtende Fahrradständer, Verkehrsschilder oder Elektroladesäulen. Die Bezirkspolitik stritt dann darum, ob auch die Späti bestuhlen dürfen, doch die bräuchten ja eine Toilette

– und kein Späti hat eine Kundoilette. Jedenfalls bekam ich das Rederecht in einem Ausschuss der BVV, hielt einflammendes Plädoyer für die Bestuhlung des Unterstreifens. Ein Vertreter der Linken wandte ein, so etwas diene nur der Profitmaximierung des Unternehmers. Doch dann wurde



die Bestuhlung des Unterstreifens freigegeben und ich stellte wieder einen Antrag bei „Miss T.“, die unseren Laden schon zigmals vermessen hatte. Erst behauptete sie im Mai, sie hätte meinen Antrag

noch nicht bekommen – dann antwortete sie im November, ich hätte unerlaubt von Mai bis November bestuhlt. Und „Miss T.“ ist nur ein Beispiel, sie steht stellvertretend für die Arbeit von Ämtern, ob Finanzamt, Ordnungsamt, Gewerbeamt, Lebensmittelaufsicht. Aber wir lassen uns die Butter nicht vom Brot nehmen.

We won't let them take the butter off our bread

Karsten Greve rubs shoulders with the authorities with his bakery '100 Brote'

We bake hearty bread with a perfect crust. It tastes spicy – with no added spices, all we need is butter and salt and nothing else. It sounds simple, but it's not. Some authorities do not seem to like what we do. We are currently embroiled in a minor dispute with the Wettbewerbszentrale (Competition Centre). The dispute is about whether the sentence 'Our bread is baked with rye and spelt' would constitute a false claim. We had previously had a dispute with the Landesamt für Mess- und Eichwesen Berlin-Brandenburg (Berlin-Brandenburg State Office for Measurement and Calibration): That was about the capitalisation of our weight specifications.

However, our most persistent opponent has been the Stra-



ßen- und Grünflächenamt (Road and Green Space Authority) of the Bezirksamt Pankow (Pankow District Office). The issue is the seating in front of the shop. Everyone gets to know that the upper strip is right next to the shop and the lower strip is on the pavement, where the cars are parked. We opened in 2017 and after six months we applied for permission to also have seating on the lower strip. There is plenty enough space for two twin prams to pass each other. And yet the woman from the office, I'll call her 'Miss T.', refused, citing the following reason: Car doors opening could get scratched at our wooden furniture. We got through the coronavirus pandemic pretty well: People liked to come by, first in suits, then in tracksuits, then in dirty tracksuits. The Senate gave the districts the freedom to put chairs on the lower strip, free of charge. After the pandemic ended, that option was discontinued.

When we submitted a new application to have the lower strip furnished with seating, we were told that this was not possible on a fundamental level – the area had to be kept clear



Bäckerin vor dem Brotregal / Baker in front of the bread rack

100Brote

Branche: Restaurant, Café, Bäckerei

Standort: Hufelandstraße 2, 10407 Berlin

Gründungsjahr: 2017

Inhaber: Karsten Greve

Website: www.100brote.de

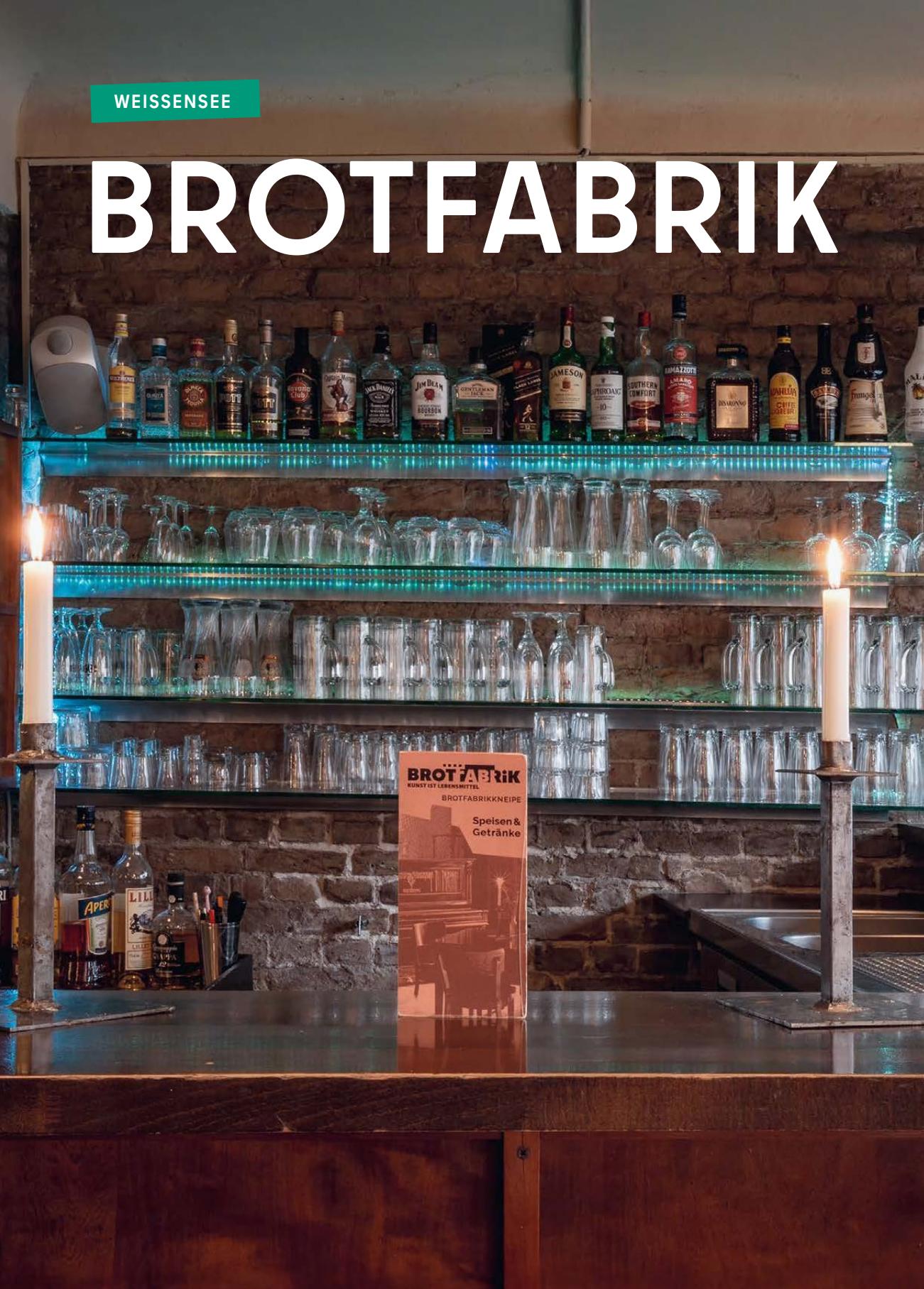
Fotos: 100Brote



Location
QR-Code

WEISSENSEE

BROTFABRIK



DER STETE WECHSEL HINTERM TRESEN

**JÖRG FÜGMANN SUCHT IMMER NEUE MITARBEITER FÜR
DIE „BROTFABRIK“**

Als „Geierwallys Stieftochter im Ausland“ war unser Laden im Sommer 1990 eine der ersten legalen Szenekneipen in ganz Ostberlin. In jenem Jahr hatten wir aus einem FDJ-Jugendclub das Kulturzentrum Brotfabrik geformt, mit Kino, Theater, Galerie und eben dieser Kneipe im ehemaligen Verkaufsladen der Brotfabrik. Wo heute Filme laufen, wurde vor neunzig Jahren Kuchen hergestellt, die Galerie war ursprünglich ein Pferdestall.

Wer eine Veranstaltungsbewirtschaftung betreibt, stellt sich ja die Frage: Selber machen oder verpachten? Wir haben beides ausprobiert. Zehn Jahre lang haben wir verpachtet, hatten damit aber keinen Einfluss auf die Gastronomie. Dann gab der Pächter auf und wir haben uns selbst beworben

- Eigentümer und damit Verpächter ist ja das Land Berlin. Wir sind eine klassische Kneipe mit kleiner Küche, bei Vermietungen empfehlen wir unseren Kunden einen Caterer.

Unsere Gastromeisterin ist inzwischen 72 - ansonsten aber wechselt die Belegschaft leider ständig. Wir suchen immer Mitarbeiter. Bei uns wollen alle nebenbei Geld verdienen, aber keiner sieht seine berufliche Zukunft in der Gastronomie, keiner will den Beruf lernen. Unser Barkeeper wird Maschinenbau-Ingenieur. Und



Jörg Fügmann
Inhaber

Gastronomen sind oft Plaudertaschen, auch diesmal. Daher waren es ein paar spannende Stunden. Gern mal wieder ...

so mancher, der schon mal ein Bier getrunken hat, denkt, er kann hinterm Tresen stehen. Von wegen. Während viele Kneipen während der Corona-Zeiten Einbußen hatten, waren wir Gewinner: Denn wir liegen ja auf der Grenze, auf der Spitze, zwischen Weißensee und Pankow und Prenzlauer Berg, und früher gingen Jungs aus Weißensee nie nach Pankow - und umgedreht. Doch während der Pandemie haben sich viele in der direkten Nachbarschaft umgeschaut und uns entdeckt. So haben wir einen neuen Kreis von

Gästen erschlossen. Der Hof wurde gut angenommen, das ganze Haus hat ganz anders funktioniert. Inzwischen haben wir auch ein anderes Publikum - selbst 80-Jährige feiern jetzt bei uns ihren Geburtstag. In den frühen 90ern wäre keiner über 40 noch in einen Club wie unseren gekommen.

Constant change behind the counter

Jörg Fügmann is always looking for new employees for 'Brotfabrik'

As 'Geierwallys Stieftochter im Ausland' (Geierwally's step-daughter abroad), our shop was one of the first legal trendy pubs in all of East Berlin in the summer of 1990. That year, we had transformed an FDJ youth club into the Brotfabrik

are shown today, cakes were made ninety years ago, and the gallery was once a horse stable.

Anyone who manages events is bound to wonder: Do it yourself or lease it out?

Well, we tried both. We leased the premises for ten years, but couldn't make any headway with the food service business. Then the tenant quit, and we applied ourselves - as the City of Berlin is the owner and thus the lessor. We are a classic pub with a small kitchen, and when we rent out the space, we recommend a caterer to our customers.

Our restaurant master is now 72, the rest of the staff keeps changing, unfortunately. We

are always recruiting. Everyone wants to earn some extra money here, but no one is interested in a career in food service business, and no one wants to learn the trade. Our bartender is studying to be a mechanical engineer. And many who have

ever had a beer think they can handle working behind the bar. Not at all. While many pubs suffered



losses during the coronavirus pandemic, we emerged as winners: This is because we are located on the border, at the tip, between Weißensee, Pankow and Prenzlauer Berg, and in the past, young men from Weißensee never went to Pankow - and vice versa. However, during the pandemic, many people looked around their immediate neighbourhood and discovered us. This is how we gained new clientele. People responded well to us, and the whole place operated quite differently. We now have a different crowd - even 80-year-olds celebrate their birthdays with us. In the early 90s, no one over 40 would have come to a club like ours.

“

Jörg Fügmann
Inhaber

Restaurateurs are often great communicators, and this time was no exception. So we had a really interesting time. I'd love to do it again ...



cultural centre, with a cinema, theatre, gallery and this very pub in the former sales shop of the Brotfabrik. Where films



Außenansicht Brotfabrik / exterior view

Brotfabrik Kneipe

Branche: Kultur/Gastronomie

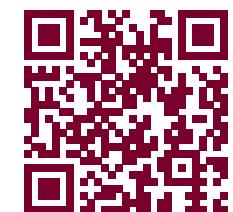
Standort: Caligariplatz 1, 13086 Berlin

Gründungsjahr: Brotfabrik 1990 / Kneipe 2001

Inhaber: Glashaus e.V.

Website: www.brotfabrik-berlin.de

Fotos: Frank Poddig



Location
QR-Code

HEINERSDORF

FRITZ & FRIEDRICH



FRANZISKA LIEBIG

CAFÉ FRITZ & FRIEDRICH

Geboren und aufgewachsen bin ich in Heinersdorf und lebe dort auch heute noch mit meiner Familie. Im August 2020 habe ich das Café fritz & friedrich eröffnet. Ein kleines, gemütliches Café war schon zu Schulzeiten ein großer Traum. Aber nicht irgendwo in der Innenstadt. Ich wollte in Heinersdorf bleiben! Ursprünglich komme ich aus dem Event-Management und habe in einer Agentur gearbeitet. Dann bin ich Mutter



Franziska Liebig
Inhaberin

Ich kam schwermüdig und nervös in den Erzählsalon und ging motiviert und gestärkt. Die Geschichten und Erfahrungen anderer Gastronomen haben mich gestärkt und gezeigt, dass Aufgeben niemals eine Option ist.

geworden, und bei den Spaziergängen mit meinem Sohn durch Heinersdorf ging mir eine Frage nicht aus dem Kopf: Warum gibt es hier eigentlich wirklich nichts, wo ich mich entspannt hinsetzen und einen Kaffee trinken kann?

Heinersdorf ist noch sehr dörflich, es gibt viel Gewerbe, Werkstätten, Waschanlagen und Supermärkte. Aber sonst, für den Seelenfrieden, findet man leider nicht so viel. Dann wurde ich zum zweiten Mal Mutter und auf einmal bot sich tatsächlich die Gelegenheit für ein Café. Ich habe sie genutzt und betreibe bis heute das einzige Café in Heinersdorf und damit eine der wenigen gastronomischen Einrichtungen überhaupt.

So habe ich mich also selbstständig gemacht, nach dem ersten Lockdown mit der besten Hoffnung, dass da nichts mehr kommt. Aufgrund der allgemeinen Situation in der Gastro-Branche bin ich sehr umständlich zu einem Kredit



gekommen und habe in ein ehemaliges Schreibwarengeschäft investiert, das immerhin theoretisch für meine Zwecke umgebaut war. Na ja, das war dann doch sehr theoretisch, vor allem, was die behördlichen Hygiene-Anforderungen und baulichen Gegebenheiten angeht. Mir sind zu Beginn sicherlich Fehler unterlaufen und dann kam der zweite lange Lockdown und damit eine nicht enden



wollende Reihe an Problemen und Herausforderungen. Wir mussten uns ständig neu erfinden und viel ausprobieren.

Alleine war ich nicht – mein bester Freund und gelernter Koch war mein Mitarbeiter erster Stunde. Unsere Parole war: Wir müssen einfach nur

durchhalten! Wir boten Frühstück und Mittag an, wollten ein Wohlfühlort mit Kaffee, selbstgemachtem Kuchen und Eis sein. Also alles, was man in Heinersdorf nicht findet. Wir sind immer mit der Zeit und den Herausforderungen gegangen und so hatten wir schnell viele Stammkunden und Gäste, die uns und

unser Angebot sehr schätzen. Und doch standen wir knapp vor dem Aus.

Wenn ich das erzähle, kommen mir immer wieder die Tränen. Es geht finanziell einfach nicht mehr so weiter. Ich musste eine Entscheidung treffen – aufgeben und schließen oder weitermachen und neu erfinden? Schweren Herzens habe ich meinen besten Freund entlassen und radikal umstrukturiert. Warum ich an diesen Punkt kam? Rückblickend betrachtet sind es viele Faktoren und vermutlich eine Mischung aus all diesen. Ich hatte doch eine wirklich gute Struktur geschaffen – für mich, meine Gäste und Heinersdorf!

Egal, aufgeben kann und will und werde ich nicht! Ich

“

Franziska Liebig
Owner

I came to the Narrators' Parlour feeling melancholic and nervous, and left feeling motivated and empowered. The stories and experiences of other restaurateurs have boosted my confidence and shown me that giving up is never an option.

mache weiter und probiere gerne viel Neues aus: Ich veranstalte Bastelnachmittege für Kinder, Gin-Tastings, Wein- und Bierverkostungen, alles mit lokalen Anbietern. Ich konzentriere mich auf die Stoßzeiten und passe mein Angebot an. Mein Café hat super Bewertungen bei Google. Was fehlt, ist die Auslastung. Gastronomie ist in Heinersdorf einfach noch nicht angekommen – also ist Durchhalten weiterhin das Motto!

Franziska Liebig Café fritz & friedrich

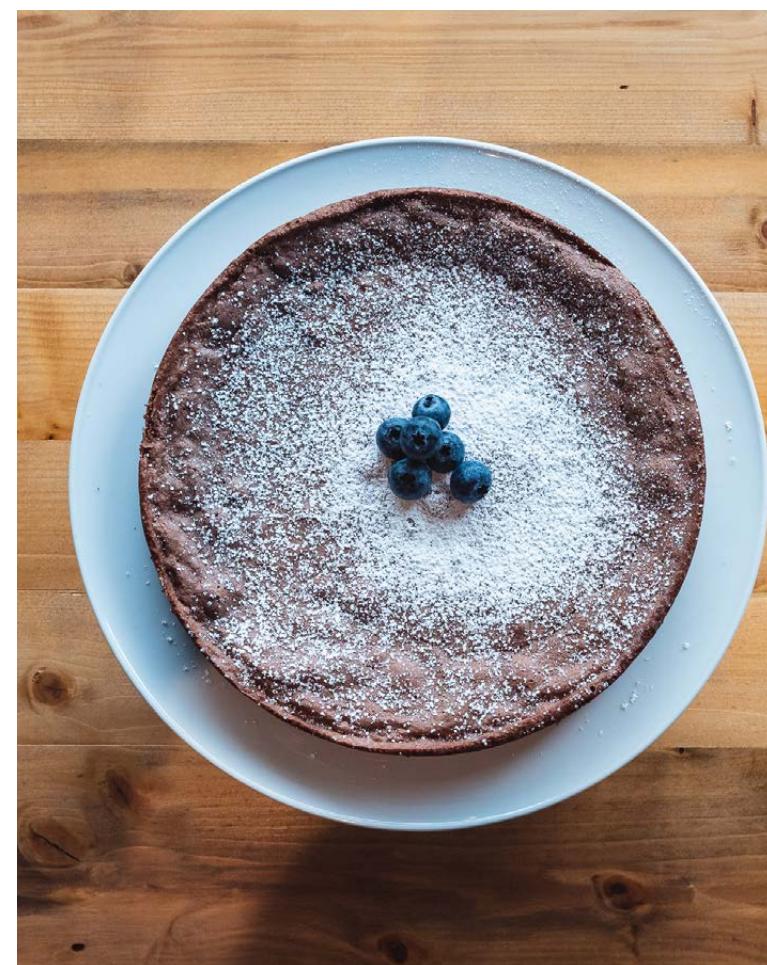
I was born and raised in Heinersdorf and still live there today with my family. In August 2020, I opened Café fritz & friedrich. I had always dreamed of having a small, cosy café, even when I was at school. But not somewhere in the city centre. I wanted to stay in Heinersdorf! I initially came from a background in event management and worked in an agency. Then I became a mother, and while walking with my son through Heinersdorf, one question kept popping into my head: Why is there really nowhere here where I can sit down, relax and have a coffee?

Heinersdorf is still very quaint, with lots of businesses, workshops, car washes and supermarkets. However, apart from that, you can't find much whe-

re you could unwind and experience a moment of peace. Then I became a mother for the second time, and suddenly the opportunity to open a café popped up. I seized it, and to this day I run the only café in Heinersdorf and one of the few catering establishments in the area, apart from an Italian restaurant.

So I started my own business after the first lockdown, keeping my fingers crossed that

there wouldn't be any more to come. Due to the general situation in the food service business, I had a lot of trouble getting a loan and so I invested in a former stationery shop, which in theory was remodelled to suit my requirements. Well, that turned out to be pretty theoretical, especially when it came to the official hygiene requirements and structural conditions. I certainly made mistakes at the beginning, and



then came the second long lockdown and with it a never-ending string of problems and challenges. We had to constantly reinvent ourselves and try out lots of new things. I wasn't alone - my best friend

who is also a trained chef was my first employee. Our motto was: We simply have to persevere! We offered breakfast and lunch and sought to be a place where people felt at home, with coffee, home-

made cakes and ice cream. In other words, everything you can't find in Heinersdorf. We always moved with the times and embraced challenges, and so we quickly gained many regular customers and guests who really appreciated us and what we had to offer. And yet we are now on the brink of closure.

When I talk about this, I always find myself in tears. Financially, it's just not viable anymore. I had to make a decision - give up and close, or carry on and reinvent myself? With a heavy heart, I let my best friend go and radically restructured the business. How did I get to this point? Looking back, there are many factors and it was probably a combination of all of them. I had created a really good structure - for myself, my guests and Heinersdorf!

Regardless, I cannot, will not and do not intend to give up! I am continuing and am happy to try out lots of new things: I organise craft sessions for children in the afternoons, gin tastings, wine and beer tastings, all in collaboration with local suppliers. I focus on the peak times and adapt my offerings. My café has great reviews on Google. The only thing missing is the footfall. Food service business just hasn't found its way to Heinersdorf yet - so perseverance is still the motto!



Innenbereich / interior

Café fritz & friedrich

Branche: Café

Standort: Romain-Rolland-Straße 62, 13089 Berlin

Gründungsjahr: 2020

Inhaberin: Franziska Liebig

Website: www.cafefritzfriedrich.de

Fotos: Paul Schulze



Location
QR-Code

PRENZLAUER BERG

BAR IN DER WABE UND COSMO KITCHEN IM ZEISS-GROSSPLANETARIUM



JÖRG ADLER

BAR IN DER WABE UND COSMO KITCHEN IM ZEISS-GROSSPLANETARIUM

Angefangen hat alles mit einer Ausbildung in der Gastronomie. Ich war schon immer interessiert, meine Kenntnisse und Fähigkeiten zu erweitern, weshalb ich in verschiedenen gastronomischen Einrichtungen arbeitete, wozu auch eine Stelle auf einem Kreuzfahrtschiff gehörte. Auf der Suche nach neuen Herausforderungen absolvierte ich später ein BWL-Studium und war u. a. viele Jahre im In- und Ausland sehr erfolgreich im Personalmanagement tätig. Meine Liebe zur Gastronomie habe ich dabei nie aus den Augen verloren. Insofern ist es kein Wunder, dass ich 2004 den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. In dieser Zeit erinnerte ich mich an ein Geschenk von Freunden, dem ich bislang keinerlei Bedeutung abgewinnen konnte: ein Set zum Bierbrauen. Tja, und das sollte es nun werden!

Ich hatte keinerlei Ahnung von diesem Metier und machte am Anfang alles falsch – aber dadurch habe ich auch viel gelernt. Ich bin zum Beispiel mit sehr interessanten Leuten bei Braukursen zusammengekommen, habe eine eigene Biermarke kreiert und diese auch recht erfolgreich im Einzelhan-

del platziert. Mein Sommer-Pils hatte gerade drei Prozent Alkohol, die Kollegen sagten: Das kannst du nie verkaufen, so etwas trinkt doch keiner. Nun ja: Im Jahr 2020 ist es als das beste Bier in ganz Berlin ausgezeichnet worden. Aber das Geschäft mit dem Bier ist hart. Und weil ich mich ohnehin für den geborenen Gastronomen hielt, dachte ich mir: Das Bier kann ich auch in meinem eigenen Laden verkaufen! Ich bin damals ins Ludwig-Hoffmann-Quartier gezogen, ganz weit raus auf das Gelände des ehemaligen Krankenhauses Berlin-Buch, weil ich die Nase voll hatte von dieser hektischen, lauten Großstadt. In Buch gab es gar nichts. Keine Gastronomie, nichts, überhaupt nichts! Aber da war ein Pförtnerhäuschen, und ich wusste sofort: Das Ding miete ich und richte dort eine kleine Kneipe ein, mit angeschlossenem Biergarten, wo ich mein eigenes Bier verkaufe.

Die ersten beiden Jahre waren schwierig, denn ich war zu teuer, zu klein, zu unbekannt – nichts hat geklappt. Erst im dritten Jahr lief es an. Da kamen die ersten Leute, die an einem kleinen Catering interessiert waren, dann eine Ju-

gendweihe und so weiter. Es lief super, bis Corona kam. Genehmigungen hier, Vorschriften da, der Eigentümer hat gezickt, und irgendwann stand für mich fest: Schluss, ich will nicht mehr! Ich mache zu, das war ein spontaner Entschluss, der mich viel Geld gekostet hat, weil ich nicht aus dem Vertrag rauskam und noch eineinhalb Jahre Miete zahlen musste.



Was soll's, ich wusste: Es kommt schon was Neues. Und in der Tat: Eines Tages sprach mich der Betreiber der WABE an: Willst du nicht unsere Bar übernehmen? Na klar wollte ich! Und zudem richtete ich

noch einen kleinen Biergarten ein. Und so betreibe ich seit Ende 2024 diese gastronomische Einrichtung. Hinzu kam einige Monate später das Cosmo Kitchen im Zeiss-Großplanetarium, tolle Sache, doch ich habe noch einiges vor. Meine Lehre aus alldem lautet: Man darf nie aufgeben! Wenn man durchzieht, was man will, schafft man alles!

Jörg Adler

Bar at WABE and Cosmo Kitchen in the Zeiss-Großplanetarium

It all started with an apprenticeship in the food service business. I have always been interested in expanding my knowledge and skills, which is why I worked in various catering establishments, including a position on a cruise ship. In search of new challenges, I later completed a degree in business administration and worked very successfully in human resources management for many years, both at home and abroad. I never lost sight of my love for food service business. So it's no wonder that I took the plunge into self-employment in 2004. At that time, I remembered a gift from friends that I had never really appreciated: a beer brewing kit. Well, now was the time to use it!

I had no idea about this profession and did everything

wrong at first – but that's how I learned a lot. For example, I met some very interesting people at brewing courses, created my own beer brand and successfully marketed it in retail outlets. My summer pilsner had an alcohol content of just three per cent, and my colleagues said: You'll never be able to sell that, nobody drinks anything like that. Well: In 2020, it was named the best beer in Berlin. Nevertheless, the beer business is tough. And because I considered myself a born restaurateur anyway, I thought to myself: I can also sell the beer in my own shop! At the time, I moved to the Ludwig Hoffmann Quarter, way out on the grounds of the former Berlin-Buch hospital, because I was fed up with this hectic, noise-laden city. There was nothing in Buch. No food service business, nothing, absolutely nothing! There was, however, a gatehouse, and I knew immediately: I would rent it and set up a small pub there, with an adjoining beer garden, where I would sell my own beer.

Never mind, I knew: Something new would come along. And indeed: One day, the operator of the WABE approached me. Would you like to take over our bar? I would, of course! I also set up a small beer garden. And so I've been running this bar since the end of 2024. A few months later, I opened Cosmo Kitchen in the Zeiss-Großplanetarium, which is great, but I still have a lot of plans. The lesson I've learned from all this is: Never give up! If you stick to what you want, you can achieve anything!



Kleine Kneipe mit Biergarten in Berlin-Buch / Small pub with beer garden in Berlin-Buch

eam-events and more GmbH / (cosmo kitchen) im Planetarium

Branche: Gastronomie / Catering

Standort: Grumbkowstr. 54, 13156 Berlin / Prenzlauer Allee 80, 10405 Berlin

Gründungsjahr: 2014/2024

Inhaber: Jörg Adler

Website: www.eam-group.de

Fotos: Pavol Putnoki



Location
QR-Code

WEISSENSEE

CATERING AUS LEIDEN- SCHAFT



FRANK KUTZSCHER CATERING AUS LEIDENSCHEAFT

Ich bin der Suppen-Frank, das ist ein durchaus kurioser Name und ich erzähle mal kurz, wie es dazu gekommen ist. Ich bin in Brandenburg geboren und drei Wochen vor der Wende in den Westen abgehauen, hatte also drei Wochen Vorsprung vor allen anderen. Ich habe mich überall ausprobiert und war 1996 der erste Pächter der Gastronomie im Willy-Brandt-Haus. Na ja, nach vier Jahren mochte mich die SPD nicht mehr und ich stand von heute auf morgen vor dem Nichts. Immerhin hatte ich noch die Telefonnummer vom Restau-



Frank Kutzscher
Inhaber

Ich persönlich habe den Erzählsalon als eine sehr gute Erfahrung empfunden und finde, er sollte eine feste Institution werden.



rant behalten, da rief ab und zu mal einer an und hat gefragt: Kannst du uns nicht ein Catering machen? Tja, warum eigentlich nicht? Das ging bequem von Hause aus, und es lief auch so einigermaßen. Ich habe als Freiberufler gekocht, bis dann eine Suppenküche anfragte, ob ich nicht einspringen könnte. Na klar konnte ich! Habe Möhren, Sellerie, Kartoffeln gekauft, daraus eine gute Suppe gekocht und mir gedacht: Ach ist das

schön! Hier kannst du in aller Ruhe kochen und fährst die Suppe dann mit dem Fahrrad zum Kunden, tolle Sache!

Im Laufe der Zeit wurden es immer mehr Kunden. Der Topf wurde größer, ich musste mehr Suppe kochen. Daraus wurde eine eigene Produktionsstätte im Blumenmarkt an der Friedrichstraße. Ich hatte meine ersten Angestellten und betreute nebenbei noch die Kantine im Blumenmarkt.

Dafür musste ich mir einen ersten großen Kessel kaufen, Fassungsvermögen 200 Liter, 5000 Euro gebraucht, ich war sehr stolz! Das Geschäft wuchs und wuchs. Aber dann wurde ich aus dem Blumenmarkt rausgeworfen, weil der gute Klaus Wowereit das Grundstück verkaufen wollte. Ich musste mal wieder von vorn anfangen und wurde so eine Art Gastrokoch, immer auf der Suche nach einer Produktionsstätte, aber finde mal eine in Berlin! Einmal hatte ich Glück mit einem Kollegen, bei dem gab es in Pankow freie Kapazitäten, aber da musste ich auch bald raus. Die Suche führte mich schließlich zu einem griechischen Restaurant in Weißensee. Nebenan

befand sich ein ehemaliger Drogeriemarkt, und ich durfte beide Läden miteinander verbinden. Beim Griechen habe ich gekocht, die Drogerie wurde mein Lager. Da hatte ich schon den zweiten Kessel angeschafft, inzwischen sind es drei. Nur mal zur Erinnerung: Angefangen habe ich mit einem Sechs-Liter-Kochtopf zu Hause in meiner Küche. Jetzt arbeiten zehn Angestellte für mich. Das Geschäft ist dramatisch gewachsen und befindet sich in der zweiten Generation. Mein Sohn folgt mir. Ich wollte ihn nie drängen, aber er hat es sich selbst so ausgesucht. Aus der Corona-Zeit sind wir wie Phönix aus der Asche gekommen, im vergangenen Jahr habe ich 1,7 Mil-

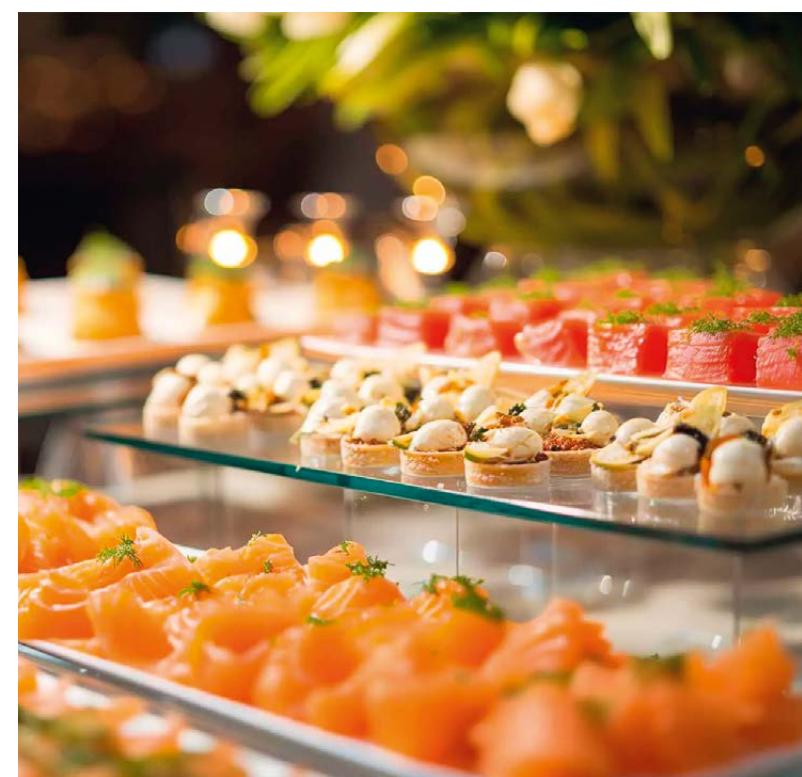
lionen Euro Umsatz gemacht. Und die Story ist noch lange nicht zu Ende!

Frank Kutzscher Catering with passion

I'm Soup Frank, a rather unusual name, and I'll briefly explain how it came about. I was born in Brandenburg and fled to the West three weeks before the fall of the Berlin Wall, so I was three weeks ahead of everyone else. I tried my hand at everything and in 1996 became the first tenant of the food service business in the Willy Brandt House. Well, after four years, the SPD didn't like me anymore and I was left with nothing overnight.

At least I still kept the restaurant's phone number, and every now and then someone would call and ask: 'Could you do some catering for us?' Well, why not? I could do it comfortably from home, and it worked out reasonably well. I cooked as a freelancer until a soup kitchen asked if I could fill in. Of course I could! I bought carrots, celery and potatoes, cooked a good soup and thought to myself: Oh, how wonderful! Here you can cook in peace and then deliver the soup to the customer by bicycle – what a great thing!

Over time, the number of customers grew. The pot got bigger, and I had to cook more soup. This led to my own production facility in the flower market on Friedrichstraße. I had my first employees and also ran the canteen in the flower market. To do so, I had to buy my first large boiler, with a capacity of 200 litres, which cost € 5,000 second-hand. I



was very proud! The business grew over time. However, I was subsequently removed from the flower market because Klaus Wowereit wanted to sell the property.

I had to start all over again and became a kind of catering chef, always on the lookout for a production facility, but try finding one in Berlin! Once I got lucky with a colleague who had free space in Pankow, but I had to leave that place soon too. My search finally led me to a Greek restaurant in Weißensee. A former drugstore was located next door, and I was permitted to connect the two



“

Frank Kutzscher
Owner

I personally found the Narrators' Parlour to be a very good experience and think it should become a permanent institution.

LIEBLINGSREZEPT / FAVOURITE RECIPE

Butterzarte Ochsenbäckchen mit Buttermöhren und Kartoffelgratin

Buttery tender ox cheeks
with buttered carrots and
potato gratin.

Ochsenbäckchen: Sorgfältig parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sellerie, Möhren und Zwiebeln im Bräter mit Butatis anbraten. Später etwas Tomatenmark dazu geben. Mehrmals mit Rotwein ablöschen, mit Wasser / Brühe auffüllen und im Ofen mit geschlossenem Deckel bei 160°C schmoren, bis sie butterweich sind. Aus dem Fond nehmen, das Gemüse mit dem Fond pürieren und bei Bedarf etwas nachwürzen.

Buttermöhren: Schälen in grobe Stücke schneiden und in Butter mit etwas Salz, Muskat und Butter anschwitzen. Deckel auf die Pfanne und etwas am Herdrand ziehen lassen. Sollten noch Biss haben, wenn sie angerichtet werden.

Kartoffelgratin: Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen. Mit Sahne vermengen und in eine Kasserolle geben. Sahne auffüllen bis zum Rand des Gratins. Etwas Reibekäse nach Geschmack drübergeben und bei ca. 170°C backen, bis die Kartoffeln weich und der Käse Goldgelb ist.

Alles gefällig auf dem Teller anrichten, oder ganz rustikal alles auf den Tisch zur Selbstbedienung stellen. Guten Appetit.

Ox cheeks: Trim carefully, season with salt and pepper and fry with celery, carrots and onions in a roasting pan with butter. Later, add some tomato paste. Deglaze several times with red wine, fill up with water/stock and braise in the oven with the lid closed at 160°C until tender. Remove from the stock, purée the vegetables with the stock and season to taste if you wish.

Buttered carrots: Peel, cut into large pieces and sauté with a little salt, nutmeg and butter. Cover the pan and leave to simmer on the edge of the hob. They should still be al dente when served.

Potato gratin: Peel the potatoes, slice them and season with salt, white pepper and nutmeg. Mix with cream and place in a casserole dish. Fill with cream to the edge of the gratin. Sprinkle with grated cheese to taste and bake at approx. 170°C until the potatoes are soft and the cheese is golden brown. Arrange everything nicely on the plate, or - for a more rustic touch - place everything on the table for self-service. Bon appétit.



Frank Kutzscher und sein Team / Frank Kutzscher and his team

Frank und Marvin Kutzscher GbR - Catering aus Leidenschaft

Branche: Catering, Eventcatering, Hochzeitscatering etc.

Standort: Rennbahnstraße 3 - 4, 13086 Berlin

Gründungsjahr: 1996

Inhaber: Frank Kutzscher

Website: www.catering-aus-leidenschaft.de

Fotos: Frank Kutzscher

Location
QR-Code



FRANZÖSISCH BUCHHOLZ

DER EISERNE GUSTAV



KULINARISCHE BRÜCKEN NACH FRANKREICH

ROBERT HILGES HAT DAS RESTAURANT „DER EISERNE GUSTAV“ IN FRANZÖSISCH BUCHHOLZ WIEDERBELEBT

Wir wollen im Restaurant „Der Eiserne Gustav“ eine moderne Traditionsgastronomie anbieten - und in Französisch Buchholz liegt es nahe, deutsche wie französische Gerichte auf der Speisekarte zu haben. Da bauen wir auf die besonderen Traditionen dieses Ortes und dieses 160 Jahre alten Hauses. Hier in Buchholz hatten sich im 17. Jahrhundert Hugenotten aus Frankreich angesiedelt und Gemüse und Gerichte aus der Heimat mitgebracht. Französisch Buchholz wurde zum Ausflugsziel vor den Toren Berlins, das Gasthaus war bei

Ausflüglern, bei Tanzvergnügen, zum Erntefest und beim Frühschoppen am Sonntag sehr beliebt. Zum „Eisernen Gustav“ wurde es anno 1958: Da wurden hier Szenen des Kinofilms „Der Eiserne Gustav“ mit Heinz Rühmann in der Hauptrolle gedreht. Der hat hier in den Pausen seinen Pfefferminztee getrunken und Weißkäse gegessen. Das Buch zum Film von Hans Fallada war schon 1938 erschienen und beruhte auf einer realen Figur: Der Droschkkenkutscher Gustav Hartmann war 1928 mit seinem Wallach Grasmus nach Paris gefahren. Das sorgte damals, nur wenige Jahre nach dem Krieg gegen Frankreich, für viel mediale Aufmerksamkeit. Gustav „Der Eiserne Gustav“ Hartmann wurde fast ein kultureller Popstar seiner Zeit. Die Reise als Aufbruch zur neuen Völkerfreundschaft, die Strapazen bei Wind und Wetter und die mitreißende Art von Gustav Hartmann, machten ihn unvergesslich.

und Schweiß. Doch ich habe diese Entscheidung nicht bereut. Der „Eiserne Gustav“ hat sich wieder zum Ortsmittelpunkt für die Buchholzer entwickelt, und viele Berliner sowie Brandenburger kennen und schätzen den neuen „Gustav“ sehr. Wir sind sehr beliebt und haben viele Stammgäste, die sich gern zeigen: sehen und gesehen werden. Der gute Umsatz führt auch dazu, dass ich unseren Angestellten Gehälter zahlen kann, die ich damals im selben Alter längst nicht bekommen habe. Wir haben auch neue Räume, Rückzugsorte für das Personal geschaffen, in denen sich alle wohl fühlen. Dazu bauen wir 2025 sechs Zimmer für Pensionsgäste aus - jeder Quadratmeter muss genutzt werden. In der Zukunft wird eine Kuchentheke und Eisdiele das Konzept komplettieren.

Wir sind dabei kein französisches Spezialitätenrestaurant, sondern bauen kulinarische Brücken, bieten an, was sich unsere Gäste unter französischer Küche so vorstellen. So haben wir neben „Gustavs Kutscherschnitzel“ unser „Coq au vin“ auf der Speisekarte, Hüh-



Robert Hilges
Geschäftsführer und Gesellschafter

Der Austausch mit anderen Gastgebern und deren Geschichte ist immer sehr faszinierend.



nerkeulen ohne Knochen, regional vom Storkower Huhn, das wir mit einer Burgundersauce für unsere deutschen Gäste schmackhaft machen. Dazu kommen Gerichte, die Spaß machen sollen – die Kutscherrzigarre (Knuspriger Teig mit Berliner Kassler und französischer Ente), Falsche Schnecken (Rinderfiletstreifen mit Kräuterbutter im Schneckenpfännchen) oder Buchholzer Buchenrauch (Rippchen mit Bauchauflage). Zusätzlich bieten wir acht verschiedene Biere vom Fass an.

Schmunzeln müssen viele unserer Gäste über die leckeren Aperitif-Kreationen vom Team,

z. B. die Kirschschnapsschorle und der Berliner Weisse Hugo. Bei den vielen Veranstaltungen zeigen wir unsere Lust und Freude an der Gastronomie und können hier viel Dankbarkeit an unsere Stammgäste zurück geben.

Culinary bridges to France

Robert Hilges has revived the restaurant "Der Eiserne Gustav" in Französisch Buchholz

At the restaurant "Der Eiserne Gustav", we want to offer modern traditional cuisine – and in Französisch Buchholz, it makes sense to have

both German and French dishes on the menu. We build on the special traditions of this place and this 160-year-old house. Huguenots from France settled here in Buchholz in the 17th century, bringing vegetables and dishes from their homeland with them. Französisch Buchholz became a popular place to visit just outside Berlin, and the inn was a big hit with people on day trips, for dances, harvest festivals, and Sunday morning drinks. It became the 'Eiserne Gustav' in 1958, when scenes from

the film 'Der Eiserne Gustav' starring Heinz Rühmann were shot here. During breaks, he drank peppermint tea and ate white cheese here. The book on which the film by Hans Fallada was based had already been published in 1938 and was based on a real person: The hackney coachman Gustav Hartmann had travelled to Paris with his gelding Grasmus in 1928. This attracted a lot of media attention at the time, just a few years after the war against France. Gustav 'Der Eiserne Gustav' Hartmann became almost a cultural pop star of his time. The journey as a departure towards new international



friendship, the hardships in all weathers and Gustav Hartmann's captivating manner made him unforgettable.

But when we took over the house in 2022, which was then a pub, it meant a lot of trouble, tears and sweat at first. But I have not regretted this decision. The 'Eiserne Gustav' has once again become the centre of Buchholz, and many Berliners and Brandenburgers know and appreciate the new

“

Robert Hilges
Managing Director and Shareholder

It's always fascinating to talk to other restaurateurs and hear their stories.

'Gustav' very much. We are very popular and have many regulars who like to turn up: to see and be seen. The good turnover also means that I can pay our employees' salaries that I could never have earned at the same age back then. We have also created new rooms, retreats for the staff, where everyone feels comfortable. In addition, we are expanding six rooms for guests on the pension in 2025 – every square metre must be used. In the future, we will be adding a cake counter and ice cream parlour to complete the concept.

Many of our guests enjoy the team's delicious aperitif creations, such as the cherry schnapps spritzer and the Berliner Weisse Hugo.

We are no French speciality restaurant, rather we build culinary bridges, offering what our guests imagine French cuisine to be. In addition to 'Gustav's Kutscherschnitzel', we have 'Coq au vin' on the

At the many events we host, we show our passion and joy for food service business and can give back a lot of gratitude to our regular guests.

REZEPTE ALLGEMEIN / RECIPES IN GENERAL

Die Gerichte im Restaurant "Der Eiserne Gustav" sind traditionell, aber auch zeitgleich vielseitig durch die verschiedenen leicht mediterranen französisch angehauchten Speisen.

Die Reise geht von **Berliner Eisbein und Geflügelleber** hin zu **Lachsfilet mit Ratatouille-Gemüse und Cordon bleu von der Maispoularde**.

The dishes at Der Eiserne Gustav restaurant are traditional, but at the same time varied, with a range of lightly Mediterranean-inspired French-style dishes.

The journey takes you from **Berlin pork knuckle** and **chicken liver** to **salmon fillet with ratatouille vegetables and cordon bleu made from corn-fed poularde**.



Biergarten-Stammtisch im "Eisernen Gustav" / Beer garden regulars' table at the 'Eiserner Gustav'

Betreibergesellschaft: AMW Gastro GmbH Restaurant „Der Eiserne Gustav“

Branche: Hotel, Restaurant, Bar, Catering

Standort: Hauptstraße 59 a, 13127 Berlin

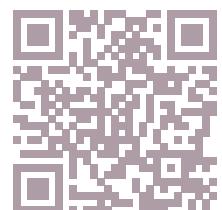
Gründungsjahr: AMW Gastro GmbH 2021

Inhaber: Robert Hilges

Website: www.dereisernegustav.de

Photos: Eiserner Gustav

Location
QR-Code



PANKOW

FRITZ HEYN



ICH WOLLTE NIE GASTRO MACHEN - UND DANN KAM DIE SAHNE IM AUTO HOCH

DANIELA TÜBEL ÜBER PLEITEN, PANNEN UND DIE LIEBE ZUM GUTEN ESSEN

Das Wichtigste zuerst: Bei mir soll man sich willkommen fühlen! Man glaubt es kaum, denn ich wollte eigentlich nie in die Gastronomie. Ich weiß ja, was da alles dranhängt. Doch das Leben hatte andere Pläne.

Angefangen hat alles ganz harmlos - mit Mode. In der Florastraße eröffnete ich ein kleines Lädchen für selbstgenähte Kleidung und ausgewählte Stücke kleiner Labels. Der Name „Tiriki“ stammt übrigens aus einem Fantasyroman - warum auch nicht?

Damit den wartenden Männern der Kundinnen nicht langweilig wurde, stellte ich kurzerhand eine Kaffeemaschine auf. Später kamen Sandwiches dazu. Und irgendwann war klar: Kaffee läuft besser als Kleider. Nach einem halben Jahr habe ich die Klamotten einfach rausgeschmissen und das Ganze in ein richtiges Café verwandelt. Nebenbei startete ich mit Catering - belegte Brötchen und Platten für Meetings. Der Startschuss für eine wilde Reise war gefallen.

Dann kam dieser eine Anruf: Die Heyn-Höfe wollten ein Catering - für 90 Leute, italienisch-mediterran. Ich hatte noch nie für so viele gekocht. Mir fehlte Equipment, Erfahrung - eigentlich alles. Die Sahne der Desserts lief im Auto zusammen, das Gratin wollte einfach nicht fest werden, und mir ging der Arsch auf Grundeis. Aber siehe da: Den Gästen schmeckte es. Und einer von ihnen - ein gewisser Herr mit Brille namens

Christian Gröschel - hatte eine Idee: „Warum eröffnen Sie nicht bei uns eine Bar?“ Zuerst winkte ich ab. Aber die Heyn-Höfe hatten schon im Rohbau eine besondere Atmosphäre - so ein Ort, der einfach brummt. Die Chemie mit Gröschel stimmte, und so war klar: Das Abenteuer Gastro geht in die nächste Runde.

Anfangs pendelte ich noch: nachmittags Café in der Flo-



rastraße, abends Barbetrieb in der Heynstraße. Doch als der Vermieter die Miete erhöhte, zog ich die Reißleine. Das Café schloss, „Tiriki“ blieb als Lieferservice – samt Foodtrailer, liebevoll „Günther“ getauft.

Während Corona zeigte sich dann, was echte Gastronomie ausmacht: Erfinden, anpassen, weitermachen. Wir haben Lunchpäckte ausgeliefert, aus unserer Produktionsküche in Berlin-Buchholz heraus. Irgendwie musste es ja weitergehen. Im „Fritz Heyn“ habe ich eine kulinarische Heimat gefunden. Eine Bar mit Charakter – und mit einem kleinen, feinen Speisenangebot. Ich liebe es, Neues auszuprobieren. In der Gastronomie gibt's keinen Stillstand. Und das ist genau mein Ding. Und wenn die



Sahne mal wieder im Auto zusammenläuft? Dann wird daraus vermutlich die nächste gute Geschichte für die Bar.

I never planned to go into catering – until the cream fluffed up in my car

Daniela Tübel shares thoughts on failures, mishaps and her love of good food

First things first: I want everyone to feel welcome here! It's hard to believe, because

I never actually planned to go into food service business. I knew what it entailed. That said, life had other plans.

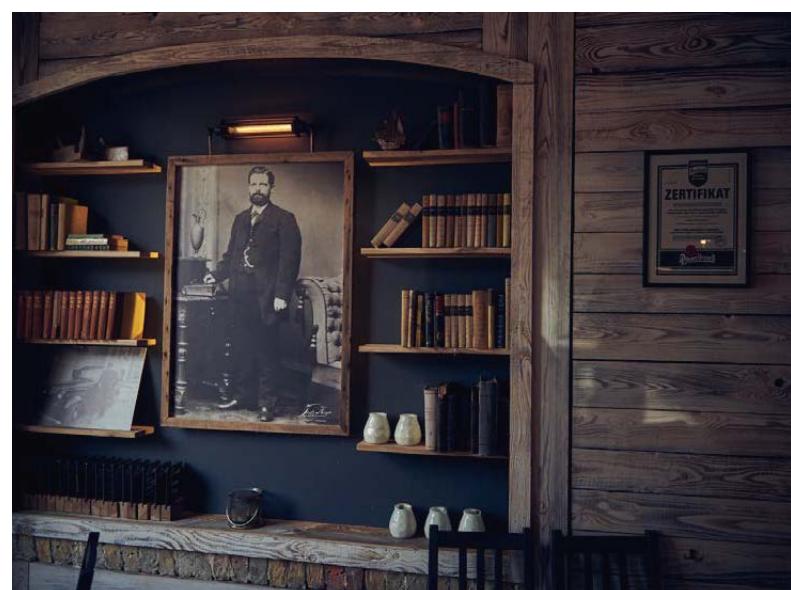
It all started quite unassumingly – with fashion. I opened a small shop on Florastraße selling clothes I had sewn myself along with selected items from small labels. And the name 'Tiriki' incidentally comes from a fantasy novel – well, why not?

I set up a coffee machine so that the customers' husbands



wouldn't get bored while they waited. Later, I added sandwiches. And at some point, it became clear that coffee was selling better than clothes. After six months, I simply threw out the clothes and turned the whole thing into a proper café. On the side, I started catering – sandwiches and platters for meetings. The seeds of a wild adventure had been sown.

Then came that fated phone call: Heyn-Höfe wanted catering – for 90 people, Italian-Mediterranean. I had never cooked for so many people before. I lacked equipment, experience – pretty much everything. The cream for the desserts coalesced in the car, the gratin just wouldn't set, and I was absolutely gutted. But lo and behold: the guests loved it. And one of them – a gentleman with glasses named Christian Gröschel – came to me with an idea: 'Why don't you open a bar here?' At first, I dismissed the idea. But even in its unfinis-



hed state, Heyn-Höfe exuded a special atmosphere – it was the kind of place that just buzzed. The chemistry with Gröschel was spot on, and so it was clear: It was time to take the gastronomic adventure to the next level.

At first, I was still shuttling back and forth: café on Florastraße in the afternoon, bar business on Heynstraße in the evening. However, when the landlord

increased the rent, I pulled the plug. The café closed, and 'Tiriki' ended up as a delivery service – complete with a food trailer, fondly christened 'Günther'.

During coronavirus pandemic, we experienced what truly defines the character of food service professionals: Inventing, adapting, and persevering. We delivered lunch packages from our commercial kitchen in Berlin-Buchholz. We had to keep going somehow. I found a culinary home at Fritz Heyn. It's a bar with character – and a small but exquisite menu. I love trying new things. There's no such thing as standing still in the food service business. And that's exactly my kind of thing. So what if the cream fluffs up in the car again? It'll probably just become the next good story for the bar.



REZEPT / RECIPE

Geschmorte Ochsenbäckchen/ braised ox cheeks

Meine geschmorte Ochsenbäckchen sind ein köstliches und traditionelles Gericht, das aus saftigen Stücken von Rindfleisch zubereitet wird, die langsam in einer Soße aus Rotwein, Gemüse und Gewürzen gegart werden. Der langsame Garprozess sorgt dafür, dass das Fleisch zart und butterweich wird und die Soße intensiv und aromatisch schmeckt.

Zubereitung: 1. Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. 2. Die geputzten Ochsenbacken mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. 3. Butterschmalz in einem ausreichend großen gusseisernen Bräter erhitzen und die Backen darin von beiden Seiten kräftig anbraten und herausnehmen. 4. Danach das Wurzelgemüse, gewürfelte Zwiebeln, zerdrückte Knoblauchzehen, Senf, Tomatenmark, Balsamico-Creme und den Honig dazugeben und kräftig durchschmoren. 5. Nach und nach immer ein wenig mit dem Port- und Rotwein und dem Fond ablöschen. Ebenso den Bratenansatz von Zeit zu Zeit vom Topfboden loskratzen. 6. Den Thymian, Rosmarin, die Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzugeben. Dann die Ochsenbacken in die Soße geben, so dass sie vollständig bedeckt sind, den Deckel darauf und 3 Stunden im vorgeheizten Ofen schmurgeln lassen. 7. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch einfeines Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln zu lassen, dann noch fein abschmecken. 8. Als Beilage empfehle ich Scarmorza-Stampfkartoffeln – das sind klassische Stampfkartoffeln mit Scarmorza ein geräucherter Mozzarella dazu Wurzelgemüse, Speckböhnen oder Rosenkohl. Dieses Gericht ist mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein Erlebnis, das Erinnerungen weckt und Herz



und Seele berührt. Gönnt euch eine Auszeit und genießt jeden Bissen dieses köstlichen, traditionellen Schmankerl. Guten Appetit!

My braised ox cheeks are a delicious and traditional dish made from juicy pieces of beef that are slowly cooked in a sauce made of red wine, vegetables and spices. The slow cooking process ensures that the meat becomes tender and buttery soft and the sauce tastes intense and aromatic.

Preparation: 1. Preheat the oven to 150°C fan oven. 2. Season the cleaned ox cheeks with salt and pepper and dust with flour. 3. Heat clarified butter in a large cast-iron roasting pan, sear the cheeks on both sides and remove from the pan. 4. Then add the root vegetables, diced onions, crushed garlic cloves, mustard, tomato purée, balsamic cream and honey and braise thoroughly. 5. Gradually deglaze with the port, red wine and stock. Scrape the roast residue from the bottom of the pot from time to time. 6. Add the thyme, rosemary, bay leaves and juniper berries. Then add the ox cheeks to the sauce so that they are completely covered, put the lid on and leave to simmer in the preheated oven for 3 hours. 7. Then remove the meat and keep it warm. Pass the sauce through a fine sieve and reduce to the desired consistency, then season to taste. 8. As a side dish, I recommend scamorza mashed potatoes – classic mashed potatoes with scamorza, a smoked mozzarella – served with root vegetables, green beans or Brussels sprouts. This dish is more than just a meal – it is an experience that evokes memories and touches the heart and soul. Take a break and enjoy every bite of this delicious, traditional delicacy. Bon appétit!



Eingangsbereich Fritz Heyn / entrance area

Fritz Heyn

Branche: Bar/Restaurant/Catering

Standort: Heynstraße 15, 13187 Berlin

Gründungsjahr: 2015

Inhaber: Christian Gröschel

Website: www.fritzheyne.de

Fotos: Heynstudios



Location
QR-Code

PRENZLAUER BERG

KANAAN

PALESTINIAN & ISRAELI KITCH



KANAAN

ISRAELISCH-PALÄSTINENSISCHES RESTAURANT

Unser Restaurant gibt es jetzt seit bald elf Jahren. Berlin war für mich damals der perfekte Ort. The place to be, würde man als Amerikaner sagen. Ich wollte hier unbedingt ein Restaurant eröffnen und fand schnell in Oz Ben David den passenden Geschäftspartner. Er ist Israeli, ich bin Palästinenser, und beide lieben wir Hummus! Zunächst probierten wir es mit Pop-up-Stores, später mit einem festen Wochenendangebot. Die Resonanz war überragend. Am Ende stand die Eröffnung unseres Restaurants in der Schleemannstraße. Es ging uns darum, gutes Essen anzubieten, aber die Politik ließ sich bei unserer Konstellation nie ganz ausblenden. So kam es, dass wir die Gastronomie als Basis für einen kulturellen und politischen Dialog genutzt haben. Ich bin nicht mit allem einverstanden, was zum Beispiel rechtsgerechtete Israelis denken, und Oz hat seine Probleme mit manchen palästinensischen Positionen. Aber wir respektieren unterschiedliche Meinungen und tauschen uns darüber aus, denn nur so kann die Barriere zwischen unseren Völkern beseitigt werden. Wir hatten und haben Kunden und Angestellte aus der ganzen Welt und zeigen allen, wie

gut wir zusammenarbeiten können. Dann kam der 7. Oktober 2023. Ich war gerade mit meiner Familie in Ramla, als der Alarm kam. Ramla ist gar nicht so weit von Tel Aviv entfernt – auch auf uns hat die Hamas Raketen abgefeuert. Es war furchtbar! Ich habe geschrien, aus Schmerz über das, was die Hamas den Israelis antat, aber auch in Vorahnung dessen, was noch kommen würde. Ich rief Oz in Berlin an, weil ich wusste, dass ein Teil seiner Familie in einem Kibbuz lebte, den die Hamas überfallen hatte. Er war außer sich und wütend. Ich habe das akzeptiert. Oz war und ist mehr als ein Geschäftspartner für mich. Er hat erst einmal für ein paar Tage das Restaurant geschlossen, wofür ich natürlich volles Verständnis hatte. Aber dann haben wir beide uns gesagt: Wenn wir aufgeben, hat der Terrorismus gewonnen. Seitdem machen wir es uns

zur Aufgabe, die Leute zusammenzubringen. Wir sehen das als Arbeit für die Zukunft, für die kommende Generation. Dafür spricht auch der Name unseres Restaurants.



© JUSTYNA FEDEC

Kanaan ist das gelobte Land für Palästinenser und Israelis. Wir wollen zeigen, dass unsere Völker gut zusammenleben können. Wir sind dieselben Menschen, kommen aus derselben Kultur, nur unsere Religion ist eben anders. In diesem Sinne haben wir ein



gemeinsames Kochbuch veröffentlicht, auf das wir sehr viele und ermutigende Reaktionen bekommen haben, sogar vom Regierenden Bürgermeister. Er spielt übrigens auch eine aktive Rolle in unserem neuen Buch, das gerade erschienen ist. Es geht um die Hintergründe unserer Freundschaft und um die vielen Menschen aus der ganzen Welt, die diese Stadt bereichern. Berlin ist im Großen das, was

unser Restaurant im Kleinen zeigt: Vielfalt und Zusammenhalt sind möglich!

Kanaan

Israeli-Palestinian restaurant

Our restaurant has been around for almost eleven years now. Berlin was the perfect place for me back then. The place to be, as Americans would say. I really wan-

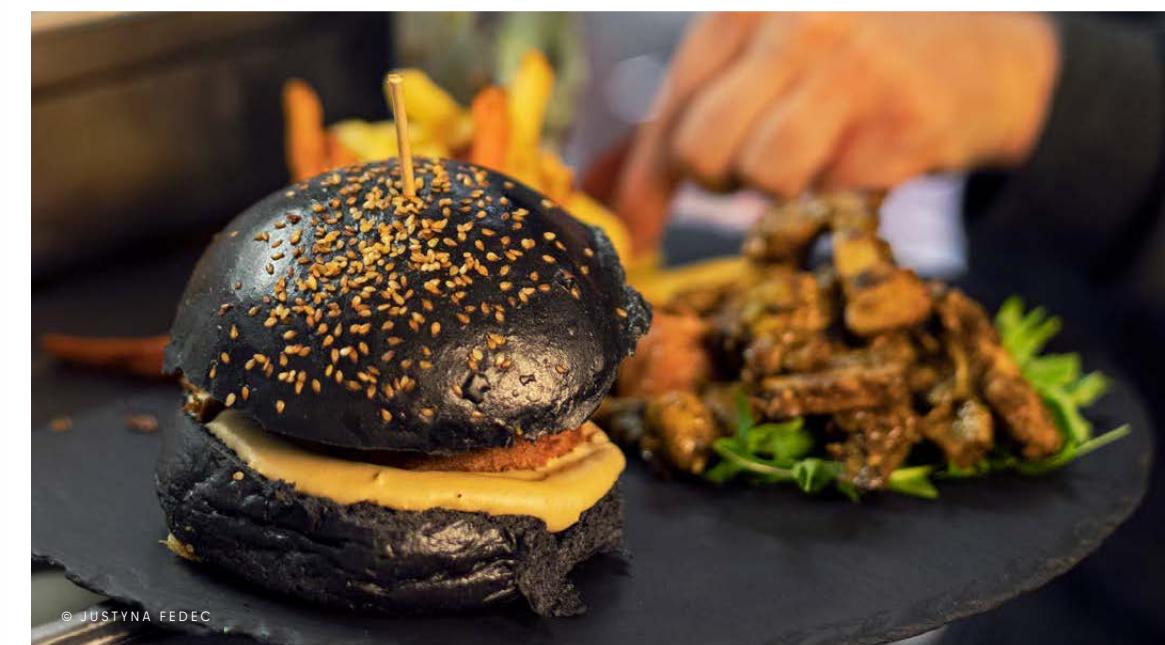
ted to open a restaurant here and quickly found the right business partner in Oz Ben David. He is Israeli, I am Palestinian, and we both love hummus! First, we tried pop-up shops, then a permanent store on weekends. The response was overwhelming. In the end, we opened our restaurant on Schliemannstraße. Our goal was to offer good food, but politics could never be completely ignored in our constellation. So we ended up using food service business as a basis for cultural and political dialogue. I don't agree with everything that right-wing Israelis think, for example, and Oz has his problems with some Palestinian positions. But we respect different opinions and exchange views on them, because that's the



© ELISSAVET PATRITOU / SÜDWEST / REA

only way to break down the barriers between our people. We had and still have customers and employees from all over the world, and we show everyone how well we can work together. Then came 7 October 2023. I was in Ramla with my family when the alarm rang. Ramla is not that far from Tel Aviv - Hamas fired rockets at us too. It was terrible! I screamed, out of pain at what Hamas was doing to the Israelis, but also in anticipation of what was yet to come. I called Oz in Berlin because I knew that part of his family lived in a kibbutz that Hamas had attacked. He was distraught and angry. I accepted that. Oz was and is more than a business partner to me. He closed the restaurant for a few days, which I fully understood, of course. But then we both said to each other: If we give up, terrorism has won. Since then, we have made it our mission to bring people together. We see this as work for the future, for the next ge-

neration. The name of our restaurant also reflects this. Canaan is the promised land for Palestinians and Israelis. We want to show that our people can live together in harmony. We are the same people, we come from the same culture, only our religion is different. With this in mind, we published a joint cookbook, which received a great deal of encouraging feedback, even from the Mayor. Incidentally, he also plays an active role in our new book, which has just been published. It is about the background to our friendship and the many people from all over the world who enrich this city. Berlin is, on a large scale, what our restaurant shows on a small scale: Diversity and cohesion can go hand in hand!



© JUSTYNA FEDEC

REZEPT / RECIPE

HUMMUS KANAAN

für 6 Portionen/ serves 6

Zutaten: 300 g getrocknete Kichererbsen, $\frac{1}{4}$ TL Natron, 1 TL Salz, 140 g Tahini, Saft von 1 großen Zitrone, $\frac{1}{2}$ TL Zucker, Olivenöl zum Garnieren

Ingredients: 300 g dried chickpeas, $\frac{1}{4}$ teaspoon baking soda, 1 teaspoon salt, 140 g tahini, juice of 1 large lemon, $\frac{1}{2}$ teaspoon sugar, olive oil for garnishing

Zubereitung: Die Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen, gut abspülen und mit reichlich kaltem Wasser und Natron in einen großen Topf geben und aufkochen, dann ca. 1,5 Stunden kochen lassen. Die Kichererbsen sollten so weich sein, dass sie sich leicht zwischen zwei Fingern zerdrücken lassen.

Den dabei entstehenden Schaum und die sich an der Oberfläche absetzenden Kichererbsenschalen mit einem großen Servierlöffel oder Schaumlöffel abschöpfen. In ein Sieb abgießen und das Kochwasser auffangen. Die gekochten Kichererbsen unter fließendem Wasser abspülen, um Natronreste zu entfernen.

Die Kichererbsen in eine Küchenmaschine geben und das eiskalte Wasser zufügen. So lange pürieren, bis eine glatte, cremige Textur entstanden ist. Bei Bedarf zusätzlich etwas Kochwasser zugeben. Die restlichen Zutaten zufügen und weiterpürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Weiteres Kochwasser zufügen, falls nötig. In eine Servierschale geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Am besten warm oder direkt nach dem Abkühlen genießen.

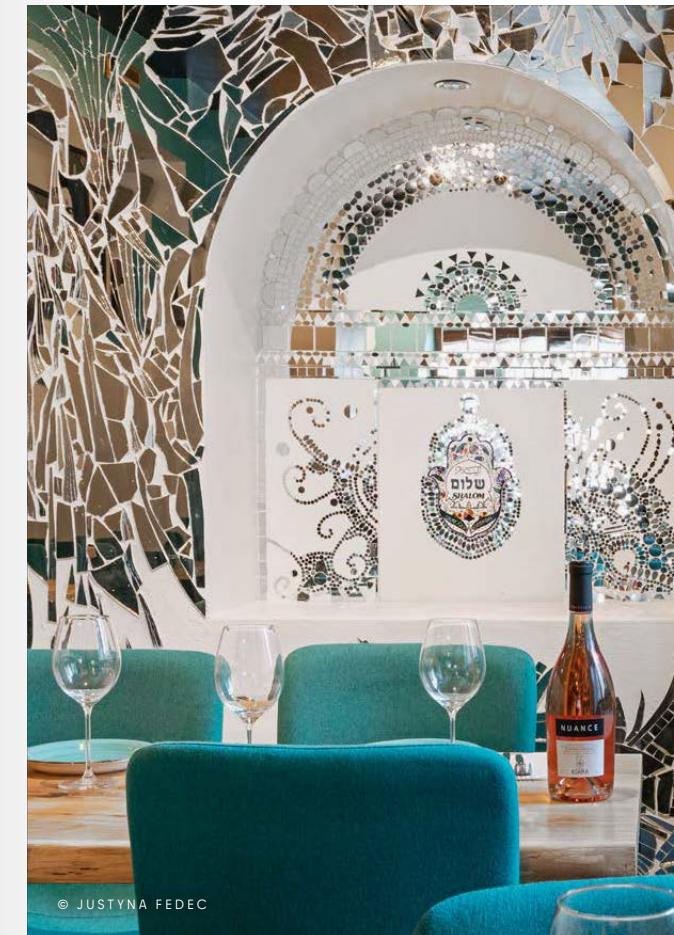
Tipp: Hummus kann als Dip zu unzähligen Gerichten serviert werden, auch als Brotaufstrich oder einfach zu Gemüsesticks ist er ein leckerer Snack. Du kannst ihn warm oder auch gekühlt essen, allerdings sollte er nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Preparation: Soak the chickpeas in water overnight. The next day, drain them in a sieve, rinse well and place them in a large saucepan with plenty of cold water and bicarbonate of soda. Bring to the boil, then simmer for approx. 1.5 hours. The chickpeas should be soft enough to be easily crushed between two fingers.

Skim off any foam that forms and the chickpea skins that settle on the surface with a large serving spoon or slotted spoon. Drain in a sieve and collect the cooking water. Rinse the cooked chickpeas under running water to remove any baking soda residue.

Place the chickpeas in a food processor and add ice-cold water. Puree until a smooth, creamy texture is achieved. Add a little more cooking water if necessary. Add the remaining ingredients and continue to puree until the desired consistency is achieved. Add more cooking water if necessary. Transfer to a serving bowl and drizzle with a little olive oil. It is best enjoyed warm or immediately after cooling.

Tip: Hummus can be served as a dip with countless dishes, or as a spread on bread or simply with vegetable sticks for a delicious snack. You can eat it warm or chilled, but it should not be kept in the refrigerator for more than 24 hours.



Im Restaurant / In the restaurant

Kanaan

Branche: Restaurant und Catering

Standort: Schliemannstraße 15, 10437 Berlin

Gründungsjahr: 2015

Inhaber: Oz Ben David & Jalil Dabit

Website: www.kanaan-berlin.de

Location
QR-Code



PRENZLAUER BERG

HOTEL KASTANIENHOF - AUSSPANNE



ENG VERBUNDEN MIT DER KASTANIENALLEE

MAXIMILIAN HAUPTMANN HAT IM FAMILIENHOTEL EIN RESTAURANT ETABLIERT

Mein Berufswunsch stand schon früh fest: Es war mir immer klar, dass ich im Hotel unserer Familie arbeiten werde. Dabei bekam ich von meinem Vater nichts geschenkt. Als Schüler habe ich mir Geld verdient mit dem Treppenfegen, dem Putzen und dem Abwasch.

Die beiden Häuser in der Kastanienallee gehören seit fast einhundert Jahren unserer Familie. Mein Ur-Urgroßvater, der aus Schlesien stammte und in der Kastanienallee eine Fleischerei betrieb, hatte es in den 1930er Jahren als Alterssicherung gekauft. Nach Kriegsende quartierte sich hier kurzzeitig die Rote Armee ein, danach durfte die Familie zurückkehren. Nach der Wende eröffneten mein Vater und Großvater die früheren beiden Miethäuser als Hotel, zunächst mit sechs Zimmern. Inzwischen haben wir 44 Zimmer im „Kastanienhof“.

Ich habe meine Ausbildung dann im Hotel Steigenberger gemacht, das ja auch ein Familienbetrieb ist. Ich durfte sogar Frau Steigenberger mal

die Hand schütteln. Aber vor allem habe ich dort gelernt, wie ich nicht arbeiten will und wie ich nicht behandelt werden möchte. Der Direktor, ein BWLer, kannte keinen Angestellten beim Namen, für den waren alle Azubis nur

arbeiten schon seit über 30 Jahren hier.

Im Hotel wollte ich zuerst eine Bar einrichten, dann habe ich mit meinem besten Freund, der Koch gelernt hat, ein Restaurant eröffnet. Er



Nummern. Bei uns im Kastanienhof ist der Umgang sehr persönlich: Einige Angestellte, die ich schon als Erstklässler kennen lernte, haben bis zur Rente bei uns gearbeitet oder

hat ganz besondere Speisen kreiert. Der Restaurantkritiker Stefan Elfenbein vom „Feinschmecker“ war begeistert von unserem Leber-Gericht. Doch leider haben es unsere



Gäste nicht so gut angenommen. Nachdem wir uns vom „Chichi“ in der Küche verabschiedet haben und in der „Ausspanne“ auf klassische Berliner Gerichte setzen, läuft es besser.

So wie meine Vorfahren fühle ich mich der Kastanienallee sehr verbunden. Wir haben viele Fotos und alte Brauereiwerbeschilder gesammelt und zeigen unseren Gästen gern, wie sich der Kiez entwickelt und immer wieder verändert hat. Ich beteilige mich an der Organisation von „Straßenfesten“, auch wenn der Umgang mit manchen Behörden nicht gerade einfach ist: Was wir manchmal für Rechnungen bekommen! Aber wir hatten tolle Konzerte auf der Straße und viel Spaß mit den Anwohnern. Viele sind mal hergezogen und fanden es toll, abends auf den Schienen zu

sitzen. Doch dann bekommen sie Kinder, und jetzt muss auf einmal alles ruhig sein. Es gab sogar schon Anträge, aus der Kastanienallee eine Spielstraße zu machen - da kann ich nur den Kopf schütteln.



Closely connected to Kastanienallee

Maximilian Hauptmann has established a restaurant in the family hotel

I knew what I wanted to do for a living from an early age: It was always clear to me that I would work in our family's hotel. My father didn't give me anything for free. As a schoolboy, I earned money by sweeping stairs, cleaning and washing dishes.

The two buildings on Kastanienallee have belonged to our family for almost a hundred years. My great-great-grandfather, who came from Silesia and ran a butcher's shop on Kastanienallee, bought them in the 1930s as a retirement investment. After the war, the



Red Army briefly took up residence here, after which the family was allowed to return. After reunification, my father and grandfather opened the two former apartment buildings as a hotel, initially with six rooms. We now have 44 rooms at the Kastanienhof.

I then did my training at the Steigenberger Hotel, which is also a family business, and I even got to shake Mrs Steigenberger's hand. But above all, I learned there how I don't want to work and how I don't want to be treated. The director, a business graduate, didn't know any of the employees by name; to him, all the trainees were just numbers. At the Kastanienhof, we have a very personal approach: Some employees, whom I got to know when I was in first grade, have worked with us until retirement or have been with us for over 30 years.



Now that we've said goodbye to the 'chichi' in the kitchen and are focusing on classic Berlin dishes at the Ausspanne, things are going better.

Like my ancestors, I feel very connected to Kastanienallee. We have collected many photos and old brewery advertising signs and enjoy showing our guests how the neighbourhood has developed and changed over time. I help organise street festivals, even though dealing with some authorities is not exactly easy: The bills we sometimes get! Albeit we've had great concerts on the street and a lot of fun with the residents. Many of them moved here and loved sitting on the tracks in the evenings. But then they had children, and now suddenly everything has to be quiet. There have even been proposals to turn Kastanienallee into a play street - I can only shake my head at that.

REZEPT/ RECIPE

Berliner Luft

Zitronenschaum auf Roter Grütze

red berry compote topped with lemon mousse

für 6 Portionen/ serves 6

Zutaten:**rote Grütze**

300 g Beerenmix

200 ml Rotwein

200 g Zucker

Luft

6 Eigelb

2 Zitronen

100 g Zucker

100 g Schlagsahne

Ingredients:**red berry compote**

300 g mixed berries

200 ml red wine

200 g sugar

100 g whipping cream

mousse

6 egg yolks

2 lemons

100 g sugar

100 g whipping cream

Zubereitung: Rotwein und Zucker in einem Topf bis zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen. Früchte zugeben und kurz aufkochen. Abkühlen lassen - fertig. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Zitronen auspressen und den Saft unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Dessertgläser zu einem Drittel mit Grütze füllen, Zitronenschaum darauf gießen und wenigstens eine Stunde kaltstellen.

Vor dem Verzehr nach Belieben mit zerstoßenen Amarettini, anderen Keksen oder geraspelter Schokolade garnieren.

Preparation: Boil down the red wine and sugar in a saucepan until it reaches a syrup-like consistency. Add the fruit and bring it to a boil briefly. Allow to cool --- that's about it. Beat the egg yolks with the sugar until fluffy. Squeeze the lemons and stir the juice into the mixture. Fold in the whipped cream. Fill dessert glasses a one-third full with the berry compote, pour the lemon mousse on top and let it chill for at least an hour.

Before serving, garnish with crushed amarettini, other biscuits or grated chocolate --- as desired.



Hotel Kastanienhof mit Restaurant Ausspanne/ Hotel Kastanienhof with Restaurant Ausspanne

Hotel Kastanienhof - Ausspanne

Branche: Hotel, Restaurant

Standort: Kastanienallee 65, 10119 Berlin

Gründungsjahr: 1992

Inhaber: Uwe und Maximilian Hauptmann

Website: www.kastanienhof.berlin

Fotos: Kastanienhof



Location
QR-Code

PRENZLAUER BERG

MAUERSEGLER



OFFENE GASTRONOMIE MIT AUSSENBEREICH

SYLVIO KRÜGER ÜBER DIE ANFANGSJAHRE HIN
ZUM MAUERPARK

Wie so viele andere bin ich ein gastronomischer Quereinsteiger. Alles ging los im verrückten Jahr 1990, als gesellschaftlich viel in Bewegung war und ich mir langsam Gedanken darüber machte, was aus meinem Leben werden sollte. Ich bekam dann spontan Zugriff auf einen Laden in Prenzlauer Berg, Lychener Ecke Raumerstraße. Gastronomie, warum nicht? Mir war klar, dass es turbulente Jahre werden würden, und um ein bisschen Struktur in mein Leben zu bringen, habe ich mir ganz bewusst einen Hund zugelegt. Es war der Beginn einer aufregenden Reise.

“

Sylvio Krüger
Inhaber

*Die kleinen Hoffnungs-
schimmer in diesen
Zeiten – sozialer Aus-
tausch und gegebenen-
falls Unterstützung
und Bemühung um
Reduzierung der
überbordenden
Verwaltung.*



So um das Jahr 2000 herum war der Hund zehn Jahre alt, das ist schon ein ganz ordentliches Alter. Zu dieser Zeit sind wir aus der aktiven Gastronomie ausgestiegen und haben über einen Laden in der Oderberger Straße Catering gemacht. Ich wohnte im vierten Stock, aber mein schon etwas betagter Hund konnte nicht mehr so richtig Treppen steigen. Weil der Laden in der Oderberger Straße ebenerdig war, bin ich mit dem Hund dorthin gezogen. Dazu muss man wissen, dass der Hund auf dem Gelände des Mauerparks groß geworden ist.

Schon bevor da ein Park entstand, war das sein tägliches Auslaufgebiet.

Ich hatte im Hinterkopf schon immer die Idee mit einem offenen Gastronomiebetrieb, wo man im Außenbereich viel machen kann. Und eines Tages, ich bin wie immer früh aufgestanden und der Hund war schon blind, habe ich ihn einfach laufen lassen. Der Hund ist schnurstracks auf den Mauerpark zu, ich hinterher, immer mit dem Gedanken, dass das sein letzter Gang sein könnte. Wir nahmen Abschied vom Mauerpark. Dies-

mal wollte der Hund nicht wie früher den Berg hoch zum Stadion, sondern ist zur anderen Seite runtergelaufen und hat an einen Zaun gepinkelt. Ich ließ den Blick schweifen und in diesem Augenblick machte es klick. Na klar, das war das ideale Gelände für die Gastronomie mit Außenbereich! In meinem Mauerpark! Wo denn sonst?

Unter diesen Begleitumständen hat der Hund sein letztes Geschäft verrichtet und sozusagen seine Mission erfüllt. Nicht lange danach ging es wirklich zu Ende. Parallel dazu habe ich mich um die Verwirklichung meiner Idee gekümmert. Das war im Jahr 2003, und der Vogel dieses Jahres

war ... der Mauersegler! Ein perfekter Name für unseren Betrieb, der mein Lebensgefühl und die Stadtgeschichte an diesem ganz besonderen Ort verbindet. Der Mauersegler ist ein Vogel, der eigentlich immer nur fliegt und nie auf dem Boden landen kann.

Natürlich konnte ich damals noch nicht wissen, was einmal daraus werden würde, im Positiven wie auch im Negativen, etwa bei dem ganzen Ärger mit den Ämtern. Das hat zuletzt auf sehr ärgerliche Weise überhandgenommen. Wahrscheinlich würde ich es mit dem Wissen von heute nicht mehr machen. Aber ich bin der festen Überzeugung, dass irgendwann im Leben Funken

aufsprühen und uns den Weg ins Licht zeigen. In diesem Augenblick muss man bereit sein. Ich war bereit!

Open-air restaurant with outdoor seating

Sylvio Krüger on the early years leading up to Mauerpark

Like so many others, I changed careers to become a restaurateur. It all started in the crazy year of 1990, when there was a lot of social upheaval and I was slowly thinking about what to do with my life. I then spontaneously got access to a shop in Prenzlauer Berg, on the corner of Lycheener and Raumerstraße. Food



the ideal location for a food service business with outdoor seating! In my Mauerpark! Where else?

Under these circumstances, the dog did his last business and fulfilled his mission, so to speak. Not long after that, it really came to an end. At the same time, I set about realising my idea. That was in 2003, and the bird of the year was ... the swift (der Mauersegler)! A perfect name for our business, combining my attitude to life and the city's history in this very special place. The swift is a bird that actually only ever flies and can never land on the ground.

Of course, at the time I couldn't have known what would come of it, both positive and negative, such as all the trouble with the authorities. In the end, that got out of hand in a very annoying way. With the knowledge I have today, I probably wouldn't do it again. I firmly believe that at some point in life, sparks fly and show us the way to the light. At that moment, you have to be ready. I was ready!

“

Sylvio Krüger
Owner

In these times, there are small glimmers of hope – social interaction and, where necessary, support and efforts to scale back excessive administration.



REZEPT/ RECIPE

Mein Lieblingsessen ist ein **frischer, bunter Salat der Saison mit Spargel, Kartoffelbrei und Rührei**. Warum: Es ist eine saisonale, fleischarme Mahlzeit, die wir schon bei Oma immer frisch gegessen haben – möglichst viel aus Eigenanbau, ein echtes Familienessen.

My favourite meal is a **fresh, colourful seasonal salad with asparagus, mashed potatoes and scrambled eggs**. Why: It's a seasonal, low-meat meal that we always ate fresh at my grandmother's house – as many ingredients as possible were home-grown, a real family meal.



Entspannen im Mauersegler im Mauerpark / Chilling out at Mauersegler in Mauerpark

Mauersegler GmbH

Branche: Biergärten, Veranstaltungsort, Café, Catering, Eisdiele, Public Viewing

Standort: Bernauer Straße 63, 13355 Berlin

Gründungsjahr: 2003

Inhaber: Sylvio Krüger, Nils Sparschuh

Website: www.mauersegler-berlin.de

Fotos: Mauersegler



Location
QR-Code 

BLANKENBURG

SIEBERT'S KAFFEEHAUS & RESTAURANT



ICH LIEBE ES, ZU DEKORIEREN!

SABRINA SIEBERT HAT DIE SKEPTISCHEN
BLANKENBURGER MIT IHREM CAFÉ ÜBERZEUGT

Ich habe immer wieder Neues angefangen und bin dabei immer dieselbe geblieben. Ich suche gern Herausforderungen, bin einfach nicht ruhig zu stellen. Fragen Sie mal meinen Mann. Angefangen hatte ich als Kellnerin, unter anderem im berühmten „Café Nord“. 1996 habe ich dann



Sabrina Siebert
Inhaberin

Der Austausch mit anderen Gastronomen war für mich sehr interessant und Aufschlussreich. Ich habe die Stimmung als fast schon freundschaftlich wahrgenommen und den Nachmittag sehr genossen!

mit meinem Mann Ilja Wittig in Karow ein Sonnenstudio eröffnet. Nach einem Jahr machten wir ein Nagelstudio daraus, das immer größer wurde. Wir hatten zwischenzeitlich zehn Mitarbeiterinnen. Ich wollte als Nagel-Designerin immer die Beste sein, habe an Wettbewerben im In- und Ausland teilgenommen und viele Titel gewonnen. 25 Jahre lang habe ich als „Zauberfeile“ so intensiv gearbeitet, dass ich schließlich nur noch wie im Tunnel unterwegs war - das hat mich richtig krank gemacht.

Zufällig bekamen wir damals ein Softeis-Auto angeboten, in der Nähe wurde eine Bäckerei frei. So machten wir halt eine Bäckerei auf, auf der einen Seite gab es Backwaren, auf der anderen Seite Softeis. Das machte uns viel Spaß, wir haben viel gelernt, auch voneinander. Mein Mann ist der ruhige, ausgleichende Pol zu mir. Mit dem Softeis-Auto konnten wir auch während der Coro-

na-Zeit weiter arbeiten, Schulen und Kitas haben uns gern geholt.



2022 bekamen wir ein weiteres Angebot: Wir übernahmen das Kaffeehaus in Blankenburg. Wieder haben wir alle Energien in die neue Herausforderung gesteckt, haben das Traditionshaus komplett neu eingerichtet. Die alteingesessenen Blankenburger waren skeptisch, haben uns wirklich getestet, nach dem Motto: Früher war alles besser. Inzwischen haben sich manche entschuldigt und uns gesagt: Gut, dass Sie gekommen sind! Ich habe hier wieder alle Höhen und Tiefen durchlebt, habe mit Gipsarm gearbeitet, bin beklaut wor-



den, bin in Ohnmacht gefallen, habe abends oft geweint. Heute bin ich stolz darauf, ein junges Team von 16 Leuten zu führen, die von den Gästen wirklich geliebt werden. Wir sind an jedem Wochenende für Feiern ausgebucht und mir macht es immer noch richtig Spaß, eine Frühstücksplatte zu dekorieren.

I love decorating!

Sabrina Siebert won over the sceptical residents of Blankenburg with her café

I have always started new things and remained the same in the process. I like to seek out challenges; I just can't sit still. Ask my husband. I started out as a waitress, including at the famous 'Café Nord'. In 1996, I opened a tanning salon with my husband Ilja Wittig

in Karow. After a year, we turned it into a nail salon, which kept growing. At one point, we had ten employees. I always wanted to be the best nail designer, took part in competitions at home and abroad, and won many titles. For 25 years, I worked so intensively as a 'charming nail artist' that I ended up feeling like I was in a tunnel - it made me really ill.

“

Sabrina Siebert
Owner

The exchange of views with other restaurateurs was very interesting and informative for me. I found the atmosphere almost friendly and really enjoyed the afternoon!

schools and Kindergartens were happy to have us.

In 2022, we received another offer: We took over the coffee house in Blankenburg. Once again, we put all our energy into the new challenge and completely refurbished the traditional establishment. The long-established residents of Blankenburg were sceptical and really put us to the test, according to the motto: Everything used to be better. In the meantime, some of them have apologised and told us: It's great that you came! I've been through all the ups and downs again, worked with my arm in a cast, been robbed, fainted, and often cried in the evenings. Today, I am proud to lead a young team of 16 people who are truly loved by the guests. We are fully booked for parties every weekend and I still really enjoy decorating breakfast platters.



Aussenbereich im Winter / Outdoor area in winter

Siebert's Kaffeehaus & Restaurant

Branche: Gastronomischer Betrieb

Standort: Alt-Blankenburg 44, 13129 Berlin

Gründungsjahr: 2022

Inhaberin: Sabrina Siebert

Website: www.kaffeehausblankenburg.de

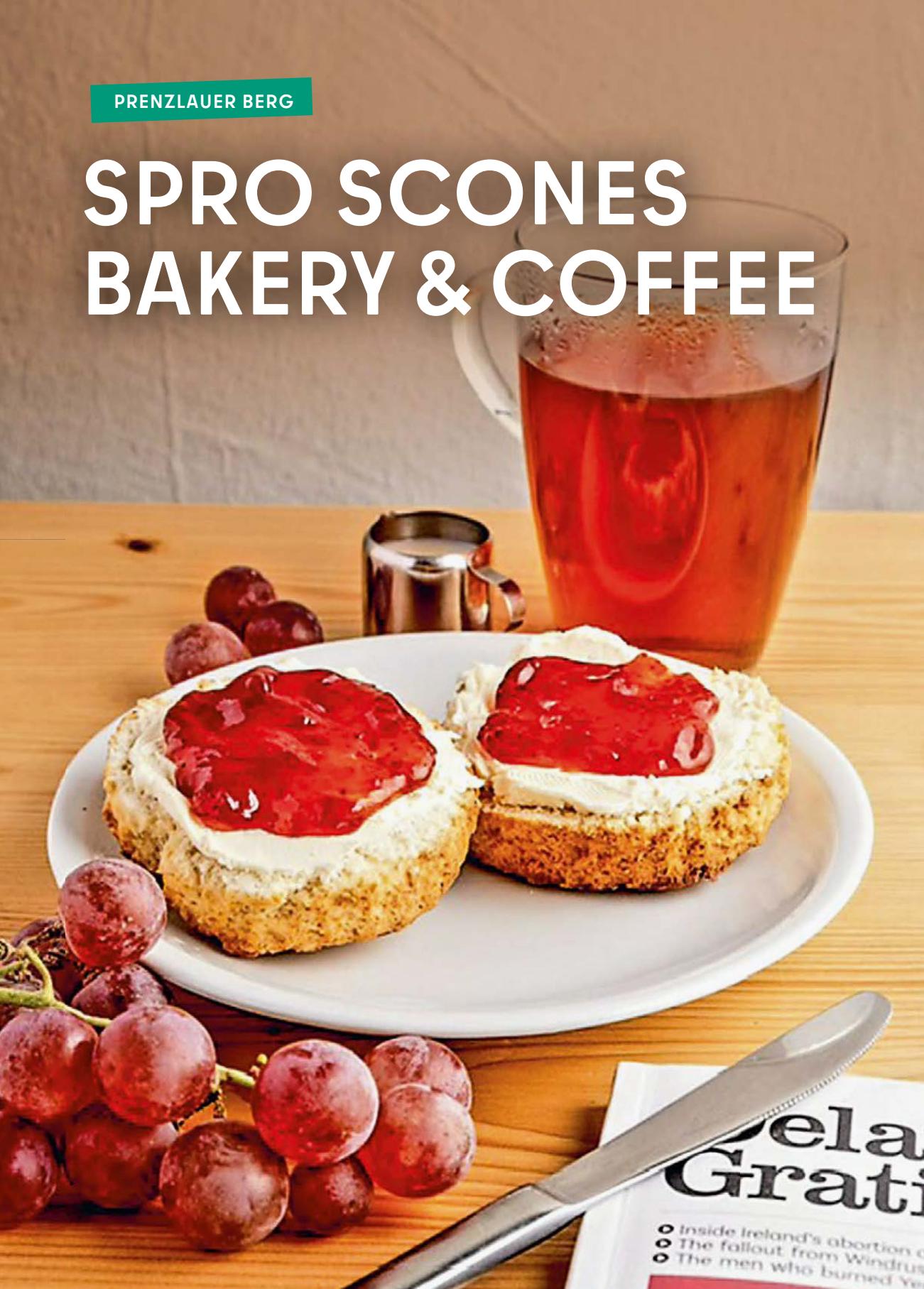
Fotos: Siebert's Kaffeehaus & Restaurant

Location
QR-Code



PRENZLAUER BERG

SPRO SCONES BAKERY & COFFEE



TEEGBÄCK PASST AUCH ZUM KAFFEE

JONATHAN ILKER OEKTEM HAT ENGLISCHE
BACKTRADITIONEN NACH BERLIN GEBRACHT

Eigentlich sind Scones ja nichts Besonderes, sie sind in England ein traditionelles Gebäck wie in Deutschland das Brot. Du isst es öfters mit Butter, Clotted Cream und Konfitüre und trinkst einen schwarzen Tee dazudazu; du merkst nur, wenn sie fehlen. Ich habe eine Zeitlang in England gelebt, wo meine Mutter ihre Wurzeln hat. Sie hat mir das Scones-Backen beigebracht. Bevor ich meinen Coffeeshop

in der Schönhauser Allee eröffnete, habe ich mir lange Zeit Gedanken gemacht, was ich an Besonderem außer dem Kaffee anbieten könnte. Ich hatte damals in einem Klatschmagazin gelesen, dass bei der Hochzeit von Meghan und Harry Scones gebacken wurden. Ich habe ohne groß zu überlegen gedacht, warum nicht? Wir hatten am ersten Tag nur 30 Scones gebacken – und die waren nach nur einer halben Stunde weg! Keiner interessierte sich für den Kaffee, aber alle für die Scones!

freie. Die kann man in England Tabu-Zutaten wie Lachs, Avocado, Hummus etc. kombinieren. Man kann sie aber auch, wie in England, zum schwarzen Tee am Nachmittag essen, mit original englischer Clotted Cream und hausgemachter Konfitüre oder Lemon Curd. Doch wir bleiben ein Coffeeshop – Spro steht ja für Espresso.. Unsere Kaffeebohnen beziehen wir im Direkthandel von einer Farm in Mexiko.



Jonathan Ilker Oekten
Inhaber

Es war eine sehr schöne Erfahrung – ein Treffen mit Menschen, die ähnliche Probleme haben und diese miteinander teilen.



Bevor ich mein eigenes „Spro Cones Bakery & Coffee“ aufmachte, hatte ich in Berlin schon fünf Jahre lang Erfahrungen in der Gastronomie ge



sammelt – und wusste danach, was ich auf keinen Fall weiter machen wollte. Als Pächter bei einer Coffee-Shop-Kette mit drei Läden und ca. 30 Angestellten war ich permanent mit dem Personal beschäftigt – und mit nichts anderem. In meinem eigenen Café bekam

ich dann während der Corona-Pandemie ganz andere Personalprobleme: Ich stand irgendwann ganz alleine da, habe alles selbst gemacht. In dieser Zeit entwickelte sich der Platz vor unserem Coffeshop zu einem Treffpunkt für den ganzen Kiez. Manche Gäste



kamen fast jeden Tag in der Woche – und das bis heute. Inzwischen muss ich mich erst wieder daran gewöhnen, dass ich Aufgaben delegieren und wieder im Team arbeiten muss. Es läuft aber so gut, dass ich mit dem Gedanken spiele, zu expandieren. Meinen Mietvertrag in der Schönhauser Allee habe ich erstmal fünf Jahre verlängert.

Tea biscuits also go well with coffee

Jonathan Ilker Oekten has brought English baking traditions to Berlin.

Scones are actually nothing special; they are a traditional pastry in England, just like bread is in Germany. You of-



ten eat them with butter, clotted cream and jam and drink black tea with them; you only notice when they're not there. I lived in England for a while, where my mother is originally from. She taught me how to bake scones. Before I opened my coffee shop on Schönhauser Allee, I thought long and hard about what speciality I could offer alongside coffee. I had read in a gossip magazine that scones were baked for

“

Jonathan Ilker Oekten
Owner

It was a very nice experience – meeting people who have similar problems and sharing them with each other.

them with ‘taboo’ ingredients such as salmon, avocado hummus, etc. But you can also eat them, as in England, with black tea in the afternoon, with original English clotted cream and homemade jam or lemon curd. Albeit we remain a coffee shop – Spro stands for espresso, after all. We source our speciality coffee beans directly from a farm in Mexico.

Before I opened my own ‘Spro Scones Bakery & Coffee’, I had already gained five years of experience in the food service business in Berlin – and knew what I definitely didn't want to continue doing. As the leaseholder of a coffee shop chain with three shops and around 30 employees, I was constantly busy with the staff – and nothing else. In my own café, I then encountered completely different staffing problems during the coronavirus pandemic: At one point, I was completely on my own, doing everything myself. During this time, the space in front of our coffee shop became a meeting place for the whole neighbourhood. Some guests came almost every day of the week – and still do today. Now I have to get used to delegating tasks and working in a team again. But things are going so well that I'm thinking about expanding. First I've extended my tenancy agreement at Schönhauser Allee for another five years.

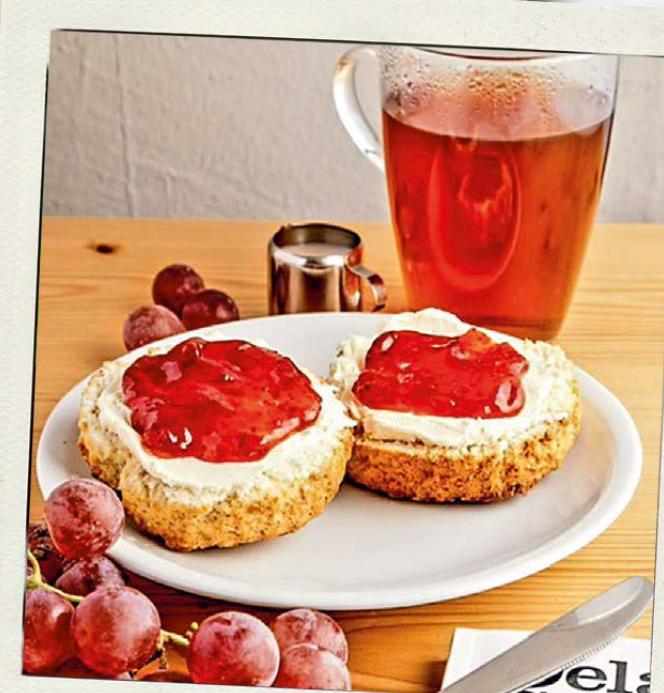
REZEPT/ RECIPE

Lieblingsrezept

Ganz klassisches Cream Tea: ein englischer **Scone** mit Clotted Cream und hausgemachter Erdbeerkonfitüre. Dazu ein schwarzer Tee. Was gehört oben drauf - Cream oder Konfitüre?

Favourite recipe

Classic cream tea: an English scone with **clotted cream** and **homemade strawberry jam**. Accompanied by black tea. What goes on top - cream or jam?



Auslagen im Geschäft / shop displays

SPRO Scones Bakery & Coffee

Branche: Café

Standort: Schönhauser Allee 50a, 10437 Berlin

Gründungsjahr: 2019

Inhaber: Jonathan Ilker Ökten

Website: www.spro-coffee.com

Fotos: SPRO Scones Bakery & Coffee



Location
QR-Code

PRENZLAUER BERG

EWIG FREUNDE



NIMROY JOSEPH EWIG FREUNDE

Ich habe nach dem Abitur erst Mathematik studiert und bin dann auf die wirtschaftliche Schiene gewechselt. Das lag mir. Meine erste Firma habe ich mit 25 Jahren gegründet, sie dann später an ein größeres Unternehmen verkauft und danach gezielt in Start-ups investiert. Ich war gut im Geschäft, aber meine Frau saß halt nur zu Hause herum. Eines Tages hat sie gesagt: „Schatz, ich langweile mich, ich habe keine Lust, immer nur für dich zu kochen und dann den ganzen Tag zu warten, bis du nach Hause kommst. Kannst du mir nicht ein kleines Café aufmachen? Nichts Großes, nur ein bisschen Kaffee und Kuchen.“

Wie es das Schicksal wollte, bekam ich kurz darauf einen Anruf. Da sei so ein Laden am



Helmholtzplatz zu haben, der Schrippenschuster. Also gut, dachte ich mir, kannst du dir ja mal anschauen. Der Betreiber wollte 180.000 Euro Abstand haben. Wir haben uns am Ende auf 100.000 geeinigt. Der Umsatz und die Gegend sahen vielversprechend aus, und es war noch die Zeit vor Corona, als draußen noch alles sehr lebendig war. Ich habe also meiner Frau gesagt: „Das ist jetzt dein Laden, mach mal!“ Meine Frau kommt aus dem Service, sie hat früher

als Kellnerin gearbeitet und kennt sich schon aus. Aber so ein Unternehmen zu leiten, ist noch einmal etwas anderes.

Wir haben erst mal die Fläche von 120 auf 200 Quadratmeter vergrößert, indem wir das Lager aufgelöst haben – eine Riesenfläche für tiefgefrorene Brötchen. Spätestens da war mir klar: So etwas mache ich nicht! Wie viele Schrippen willst du denn verkaufen, bis du als Unternehmer deine Investition so einigermaßen reingeholt hast? Ich habe

“

Nimroy Joseph
Inhaber

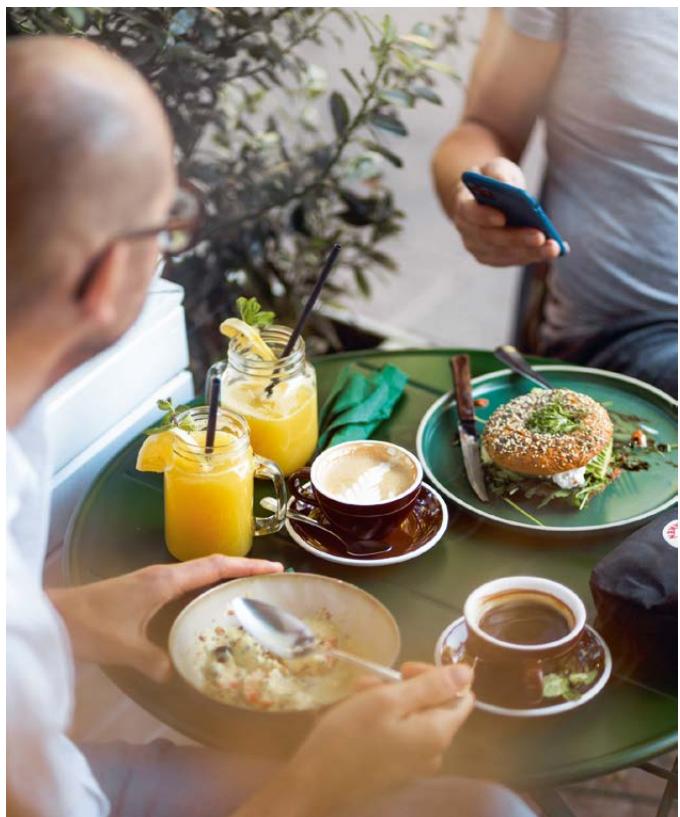
Gastronomie ist das härteste Geschäft, doch mit Qualität, Demut und Freude an kleinen Dingen lohnt es sich.



allein 250.000 Euro in den Umbau des Ladens investiert. Wenn ich Gastronomie mache, dann mache ich es richtig, auf meine Art. Zuerst haben wir den Namen geändert - von „Schrippenschuster“ zu „Ewig Freunde“. Dann ging es um den Inhalt. Wir bieten frisch gebackenen Kuchen, perfekt zubereiteten Kaffee und eine große Vielfalt an Tee an, alles nur von bester Qualität. Das hat natürlich seinen Preis. Am Anfang sind die Leute zu mir gekommen und haben sich beschwert: „4 Euro für einen Kaffee, du spinnst wohl!“ Sorry, aber meine Kaffeemaschine kostet mit dem ganzen Filtersystem 40.000 Euro. Ich könnte euch natürlich auch Kaffee von Tchibo anbieten, aber das wäre dann nicht mehr mein Stil.

Diese Probleme haben sich mit der Zeit gegeben, der Laden lief. Bis dann Corona kam. Ohne meine ande-

ren Unternehmen im Rücken wäre ich nicht nur pleite gegangen, sondern hätte auch noch jede Menge Schulden abzufragen gehabt. Langsam nähern wir uns dem Break-even, aber es ist harte Arbeit. Im Rückblick und mit meiner Erfahrung als Unternehmer kann ich sagen: Gastronomie ist das mit Abstand undankbarste Geschäft. Ich gehe es mit Demut an und in der festen Überzeugung, dass es für alles Lösungen gibt. Das ist für mich der Schlüssel zum Erfolg. Sobald draußen die Sonne scheint, stelle ich mich für fünf Minuten vor die Tür und genieße. Wir müssen alle lernen, Lebensfreude aus Kleinigkeiten zu ziehen. Wenn jeder eine Tulpe pflanzt, haben wir ein Paradies.



Nimroy Joseph's *ewig freunde*

After graduating from secondary school, I first studied mathematics and then switched to economics. That was my thing. I founded my first company at the age of 25, later sold it to a larger compa-

ny and then invested specifically in start-ups. I was good at business, but my wife was just sitting around at home. One day she said: “Darling, I'm bored, I don't feel like always cooking for you and then waiting all day for you to come home. Can't you open a little café for me? Nothing fancy, just some coffee and cake.”

As fate would have it, I got a call shortly afterwards. There was a shop available on Helmholtzplatz, the Schrippenschuster. All right, I thought to myself, let's have a look. The operator wanted 180,000 euros for it. Ultimately, we agreed on 100,000 euros. The turnover and the area looked promising, and it

was before coronavirus pandemic, a time when everything outside was still buzzing with activity. So I said to my wife: “This is your shop now, go for it!” My wife comes from the service industry, she used to work as a waitress and knows her way around. However, running a business like this is quite a different ball game.

We started by expanding the space from 120 to 200 square metres by clearing out the storage room - a huge space for frozen bread rolls. At that point, it became clear to me: I'm not doing this! How many rolls do you want to sell before you, as an entrepreneur, have recouped your investment to some extent?



I invested 250,000 euros in renovating the shop alone. If I'm going to be in the food service business, I'm going to do it right, and I'm going to do it my way. First, we changed the name - from 'Schrip-penschuster' (Bread Baker) to 'ewig freunde' (Friends Forever). Then we focused on the content. We offer freshly ba-

ked cakes, perfectly prepared coffee and a wide variety of teas, all of the highest quality. Of course, that comes at a price. At first, people came to me and complained: "4 euros for a coffee, you must be crazy!" Sorry, but my coffee machine with the whole filter system costs 40,000 euros. Of course, I could also

offer you coffee from Tchibo, but that wouldn't be my style.

These problems resolved themselves over time, and the shop was doing well. Until coronavirus pandemic took over. Had it not been for my other businesses, I would not only have gone bankrupt, but would also have had a lot of debt to pay off. We are slowly approaching break-even, but it's hard work. Looking back and with my experience as an entrepreneur, I can say: Food service business is by far the most thankless business. I approach it with humility and the firm conviction that there are solutions for everything. For me, that is the key to success. As soon as the sun shines outside, I stand in front of the door for five minutes and enjoy it. We all need to learn to find joy in the little things in life. If everyone planted a tulip, we would have paradise.



Aussenbereich / Outdoor area

ewig freunde

Branche: Café

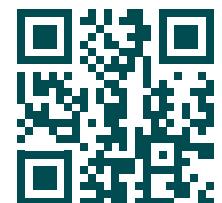
Standort: Raumerstraße 9, 10437 Berlin

Gründungsjahr: 2019

Inhaber: Nimroy Joseph

Website: www.ewigfreunde.de

Fotos: ewig freunde



Location
QR-Code

PRENZLAUER BERG

METZER ECK



SYLVIA FALKNER IM METZER ECK

Ich habe 1989 Horst geheiratet und stieg somit 1990 in den Familienbetrieb mit ein. Das Metzer Eck ist seit 1913 in Familienbesitz. Mein 2007 verstorbener Mann war die vierte Generation, eine fünfte wird es nicht geben. Mein Wunsch wäre, dass alles so erhalten bleibt, wie es ist. Das ist doch ein Stück Berlin! Aber wie lange noch?

Solange ich den Laden führe, genießen wir als Familienbetrieb Bestandsschutz, aber der erlischt bei der Übernahme durch einen neuen Inha-

ber. Dann würde es losgehen mit den Auflagen, die keiner erfüllen kann. Wie soll man denn zum Beispiel aus der ältesten Kneipe in Prenzlauer Berg eine barrierefreie Gaststätte machen? Dann müsste ich hier alles einebnen. Die einzige Chance wäre, eine GmbH oder eine GbR zu gründen. Dann gehe ich schleichend raus, der Neue geht schleichend rein. Aber das würde für mich ein hohes wirtschaftliches Risiko bedeuten - und finde mal einen Geschäftspartner, dem du trauen kannst!

Natürlich ist mir das Metzer Eck ans Herz gewachsen. Wenn ich es irgendwann abgebe, dann liegt das vor allem an der Bürokratie. Es ist einfach zu viel geworden. Ich kann mich noch sehr gut an den Besuch der Dame vom Gesundheitsamt erinnern. Hygienekontrolle. Die Dame hat sich alles angeguckt, ein Protokoll ausgefüllt und irgendetwas durchgestrichen. Das war mein Bestandschutz. Mit einem Kugelschreiberstrich war er weg, einfach

so! Mittlerweile habe ich ihn wieder, aber das hat mich viel Arbeit, Geld und Nerven gekostet. Ich sollte zum Beispiel mein Lager durch einen Lebensmittelraum mit eigener Tür ersetzen. Als dann der Kontrolleur kam, habe ich ihm gesagt: „Da passt beim bes-



Sylvia Falkner
Inhaber

Zwischen Tradition und Auflagen kämpfe ich dafür, dass die älteste Kneipe im Prenzlauer Berg bestehen bleibt.



ten Willen keine Tür rein, aber ich könnte eine Jalousie davor anbringen.“ – „Tolle Idee“, fand der Kontrolleur und hat mir sein Okay gegeben. Zwei Jahre später kam ein anderer vom Amt zu Besuch, und die erste Frage lautete: „Wo ist



denn der Lebensmittelraum?" Und: „Was soll denn die Jalousie da?“

Noch eine Geschichte: Im Keller habe ich einen ganz normalen Steinfußboden. Der sah schon immer so aus, aber jetzt sollte ich ihn auf einmal anstreichen. Also gut, wenn es denn sein muss. Aber über diesen Boden rollen die Bierfässer, und darunter leidet natürlich die Farbe. Die nächste Kontrolle folgte und verlangte: „Streichen Sie den Boden im Keller neu!“ Da habe ich mich geweigert. Was soll das? Die

wussten doch genau, dass die Farbe sofort wieder wegblättern würde. Soll ich denn alle zwei Wochen neu streichen? Ein anderes Mal hieß es, dass ich auf dem Boden keine Getränkekisten lagern durfte und dafür Paletten anschaffen sollte. Der nächste Kontrolleur wollte wissen: „Warum stehen die Getränkekisten auf Paletten?“

Von diesen Geschichten gibt es so viele, und es werden immer mehr. Hygiene in der Küche ist eine sehr wichtige Angelegenheit, aber das be-

trifft doch nicht den Fußboden in meinem Keller? Es wäre wunderbar, wenn sich mal die Leute aus den Ämtern zusammen mit den Gastronomen an einen Tisch setzen und über die wirklichen Probleme reden würden. Aber diese Hoffnung habe ich aufgegeben.

Sylvia Falkner at Metzer Eck

I married Horst in 1989 and thus joined the family business in 1990. The Metzer Eck has been a family-owned business since 1913. My husband, who

passed away in 2007, was the fourth generation; there will be no fifth. My wish would be for everything to remain as it

“

Sylvia Falkner
Owner

Between tradition and regulations, I am fighting to ensure that the oldest pub in Prenzlauer Berg remains open.

is. It's a piece of Berlin! But for how much longer?

As long as I run the shop, we as a family business benefit from the protection of continuance, but this comes to an end when a new owner takes over. Then the requirements that no one can meet would start. How, for example, can you turn the oldest pub in Prenzlauer Berg into a barrier-free restaurant? I would have to level everything here. The only chance would be to set up a limited company or a civil law partnership. Then I will quietly exit,

and the newcomer will walk in just as quietly. But that would mean a high economic risk for me - and I dare you to find a business partner you can trust!

Of course, I've grown fond of the Metzer Eck. If I give it up at some point, it will mainly be because of the bureaucracy. It's just become too much. I can still remember very well when the lady from the health department came to visit. Hygiene inspection. The lady looked at everything, filled out a report and crossed something out. That was my pro-

tection of continuance clause. With one stroke of a pen, it was gone, just like that! I have it back now, but it cost me a lot of work, money and nerves. For example, I was told to replace my storage room with a pantry with its own door. When the inspector came, I told him: "There's no way a door will fit in there, but I could put a blind in front of it." "Great idea," said the inspector, and gave me his approval. Two years later, someone else from the authorities came to visit, and the first question was: "Where is the pantry?" And: "What's that blind doing there?"

Another story: I have a normal stone floor in the basement. It has always looked like this, but now I was suddenly supposed to paint it. All right, if I have to. However, beer barrels roll across this floor, and of course that damages the paint. The next inspection followed and demanded: "Repaint the floor in the base-



ment!" I refused. What's the point? They knew full well that the paint would peel off again immediately. Am I supposed to repaint every two weeks? Another time, I was told that I

was not allowed to store beverage crates on the floor and should purchase pallets for this purpose. The next inspector wanted to know: "Why are the beverage crates on pallets?"

There are countless stories like this, and the number keeps growing. Hygiene in the kitchen is a very important matter, but that doesn't apply to the floor in my basement, does it? It would be wonderful if the people from the authorities would sit down with the restaurateurs and talk about the real problems. But I've pretty much given up on that hope.



Draußen im Biergarten / Outside in the beer garden

Metzer Eck

Branche: Gastronomie - Alt-Berliner Kneipe

Standort: Metzer Straße 33, 10405 Berlin (Prenzlauer Berg)

Gründungsjahr: 1913

Inhaberin: Sylvia Falkner, seit 1990 im Familienbetrieb

Website: www.metzer-eck.de

Fotos: Metzer Eck



Location
QR-Code

IMPRESSUM

Ein Projekt des
Bezirksamt Pankow von Berlin

Vertreten durch das
Büro für Wirtschaftsförderung
info.wirtschaft@ba-pankow.berlin.de
www.pankow-wirtschaft.de

Texte: Sven Goldmann, Torsten Wahl
Redaktion: Büro für Wirtschaftsförderung Pankow
Fotos Erzählsalon: © Ole Bader
Layout: Marc Pfretzschnner / GRACO Berlin
Lektorat: Thomas Döring
Cover: Kanaan_photo © Justyna Fedec
Cover-Rückseite: © Jürgen Lehmann

Dezember 2025
Der Dank gilt besonders den Gastronomiebetrieben
und allen Unterstützer*innen.



IMPRINT

A project by the
Pankow District Office in Berlin

Represented by the
Office for Economic Development
info.wirtschaft@ba-pankow.berlin.de
www.pankow-wirtschaft.de

Written by: Sven Goldmann, Torsten Wahl
Edited by: Pankow Office for Economic Development
Photos of narrators' parlour: © Ole Bader
Layout: Marc Pfretzschnner / GRACO Berlin
Proofreading: Thomas Döring
Cover: Kanaan_photo © Justyna Fedec
Back-Cover: © Jürgen Lehmann

December 2025
We would especially like to extend our gratitude to
the hospitality businesses and all of our supporters.



www.pankow-wirtschaft.de



© OLE BADER

