

Per l'intrepido gourmet, cenare a Berlino può essere un'esperienza eterogenea e sorprendente. Residenza di 187 nazionalità, la capitale tedesca è una vibrante città cosmopolita carica di energia creativa e di un fascino fiero e incisivo. «È da sempre un luogo di crescita e reinvenzione creativa» dice Christian Tanzler di Visit Berlin, la principale agenzia turistica della città

di Molly Hannon

RISCOPRIRE

ABBIAMO iniziato il nostro percorso gustativo da Tim Raue, dove il nativo berlinese, ex membro di gang, e chef con stella Michelin miscela la propria energica personalità con il suo amore per la cucina asiatica – in particolare per il cibo di Hong Kong – creando un menù carico di sapore. Situato nel cuore di Kreuzberg, soltanto a pochi isolati dal Museo Ebraico, il ristorante di Raue è una creatura inaspettata che esplode di colore. La struttura ha aperto un anno fa e da allora ha raccolto consensi sia tra i residenti che tra chi abita fuori città, curiosi ed epicurei con una simpatia per i sapori del Sud Est asiatico. E come il menù, anche l'interno del locale è un miscuglio preparato da Raue: profonde sfumature di viola e blu ravvivano L'ex galleria d'arte, poiché i vasi giapponesi luccicanti, provenienti dai viaggi in Asia di Raue e di sua moglie, abbelliscono le pareti rendendo omaggio

al melange del suo menù. Ma è la personale, abile e sapiente reinterpretazione culinaria che Raue fa della cucina cinese, giapponese e tailandese a classificarlo come uno degli chef più avventurosi di Berlino.

«Qui puoi provare le cose – dice Raue della sua città – Non mi interessa di ricreare il cibo tedesco o di attingere ai prodotti locali. Hong Kong è la mia città preferita e Berlino è la mia città natale. Per me, questo è un ristorante berlinese».

I piatti cardine come l'anatra pechinese, fino alle preparazioni più vivaci (per esempio la spigola al tartufo nero) illustrano il matrimonio celebrato da Raue fra spezie di importazione e ricette tedesche che vengono da lontano. E anche se le portate sembrano infinite, i commensali non se ne vanno con un senso di eccessiva pienezza o di pesantezza. Abbinando opportunamente i cibi ad una ponderata selezione di vini tedeschi e francesi, compreso lo Champagne preferito dello chef, il Krug, una serata nel suo locale è una >>

BERLINO

Il ristorante di Tim Raue,
in Rudi-dutschke-strasse



vacanza per i sensi ed una sosta indispensabile per qualunque viaggiatore voluttuoso.

Pochi isolati più in là c'è Hartmann's, dove l'approccio inventivo ed elegante alla Deutsch Küche (cucina tedesca) dello chef e proprietario Stefan Hartmann gli ha fatto guadagnare anche in questo caso una stella Michelin. Per niente sconvolto dal suo successo, Hartmann trae la propria ispirazione dalla reinterpretazione della cucina nordica del concetto francese cuisine de terroir.

«Ricordo di aver mangiato a Noma (a Copenhagen) nel 2007 e di essermi detto: Devo aprire un mio locale» sorride Hartmann. Lui, come Raue, è maestro nell'importare sapori e tecniche per poi renderli distintamente propri. L'enfasi posta dalla cucina danese sui semplici ingredienti di stagione è una grossa componente del modo in cui lui si approvvigiona e cucina, ma è anche molto attento ai prodotti agricoli locali: amalgamando ad esempio prodotti come il cavolo e i tuberi con elementi base come lo spatzle (una pasta tradizionale tedesca) per bilanciare piatti più pesanti come la selvaggina rosolata in padella.

Qui la gamma dei sapori si dispiega a poco a poco, offrendo ai commensali un cibo che è genuino e fatto ad arte, ma mai invadente. Hartmann esercita la moderazione, ma sono il suo atteggiamento rilassato e il suo amore puro per la cucina che permeano sia il modo di cucinare che l'atmosfera del ristorante: pareti dipinte di bianco, un focolare fiammeggiante, semplici arredi di legno e due accenni al Nord da parte di dipinti dell'artista danese Jeppe Hein appesi al muro.

Cenare da Raue o da Hartmann offre una finestra sul paesaggio gastronomico della città che sta crescendo nella cucina di alto livello: negli ultimi 10 anni la cultura gastronomica della cit-

tà si è evoluta, confutando la nozione comune di Berlino come terra di nessuno dal punto di vista gastronomico. Al contrario, oggi la città vanta 13 ristoranti stellati. Ma questa tuttavia non è l'unica carta vincente di Berlino. Anche il vino, infatti, ha avuto una ripresa negli ultimi anni. L'industria vinicola tedesca in particolare si caratterizza per un cambio di atteggiamento nella cultura del cibo locale e nazionale. I produttori sono giovani, creativi e pronti a collaborare reciprocamente. Inoltre, stanno traendo insegnamento dalle viticolture di altri Paesi per poter espandere e migliorare la propria produzione.

Berlino, spesso percepita come una città che si imbottisce di birra, è in realtà una forte consumatrice di vino. Soltanto a pochi isolati da Hartmann c'è Hammer's,

wine bar e negozio di specialità gastronomiche il cui modesto aspetto esteriore maschera l'impressionante ed estesa selezione di vini e la professionalità e la passione dei suoi proprietari. Jürgen Hammer, sommelier e guru del vino in Germania, insieme alla moglie Manuela hanno acquistato il negozio nel 2007, incoraggiati dal loro amico Hartmann. L'insegna rossa Flescherei della precedente macelleria rimane ancora, ma è l'atteggiamento privo di pretese di Hammer nei confronti del vino a costituire la sua maggiore forza di attrazione.

Vestito in jeans, il proprietario si muove avanti e indietro offrendo ai clienti del quartiere e ai curiosi che fanno capolino bicchieri della sua ben ponderata collezione di vini. Qui il gusto è una via di accesso per l'istruzione di livello superiore, dal momento che la sua enoteca si duplica come scuola di enologia che offre seminari sia in inglese che in tedesco. Hammer la considera una grande opportunità per diffondere la sua conoscenza e passione rispetto al vino e per riunire a >>

ESPERIENZE GOURMET

CENARE DA RAUE O DA HARTMANN È COME APRIRE UNA FINESTRA SUL NUOVO PAESAGGIO GASTRONOMICO BERLINESE CHE HA FATTO PASSI AVANTI ENORMI

P



Un piatto di Tim Raue

tavola tutti insieme aficionados, intenditori e nuovi arrivati curiosi.

«Quando abbiamo aperto il negozio all'inizio vivevamo sul retro ed ospitavamo i corsi di enologia nel nostro soggiorno – racconta il sommelier stringendosi nelle spalle – Era un po' bizzarro, ma quando inizi una nuova attività devi essere prudente. I seminari sul vino erano molto popolari, mi piacevano l'atmosfera e l'atteggiamento che creavano nei confronti del vino. Prima del 2006 c'era un generale snobismo verso i vini tedeschi e tutti bevevano vino austriaco o francese, che noi serviamo. Il ritrovato interesse verso i vini tedeschi è eccitante. Il Riesling ha una sua identità, interessante e degna di essere discussa ed assaggiata».

Se volete ancora altro, spostatevi dall'altra parte della città, da Weinstein, il più antico wine bar di Berlino Est. Non c'è nulla di vistoso o intimidatorio nell'aspetto di questo stabile, che in realtà rimane in qualche modo in incognito con la sua facciata rivestita d'edera proprio nel tramonto di questo relativamente agitato quartiere di Prenzlauerberg.

Gli indirizzi

Tim Raue's

Rudi-dutschke-str. 26
10969 Berlino
tel. +49 (0)30 2593 7930
www.tim-raue.com

Weinstein

Lychener Strasse, 33
10437 Berlino-Prenzlauerberg
tel. +49 (0)44 11942
www.weinstein.eu

Hartmann's

Fichtestraße, 31
10967 Berlino
tel. +49 (0)30 6120 1003
www.hartmanns-restaurant.de

Little Otik

Graefestraße, 71
10967 Berlino
tel. +49(0)30 5036 2301
www.littleotik.de

Hammers Weinkost

Manuela Sporbert & Jürgen Hammer | Körtestraße, 20
10967 Berlino-Kreuzberg
tel. +49 (0)30 - 69 81 86 77

Da Baffi

Nazarethkirchstraße, 41
13347 Berlino-Wedding
tel. +49 (0)175 692 6545
dabaffi.com

Il proprietario Roy Metzdort, di professione ingegnere elettrico, proveniente dal sud della Germania, cominciò ad avere problemi di salute agli inizi degli anni '90. Così prese un'altra strada – quella del cibo – e trasferendosi a Berlino aprì un ristorante. «Volevo un luogo dove la gente potesse venire ad assaggiare vini buoni ma interessanti – racconta – Siamo stati soltanto un wine bar per 18 anni. L'aspetto culinario si è sviluppato più tardi».

La trasformazione di Weinstein giunse dopo i Mondiali di calcio tedeschi del 2006 sotto la direzione del capo chef di allora, Uwe Groß. Dopo i Mondiali, ci fu improvvisamente un rinnovato interesse per la cucina tedesca ed un desiderio di ricongiungersi alla terra. Groß li colse come un'opportunità per andare a scovare gli ingredienti migliori e sviluppare un nuovo menu basato su prodotti di qualità. «Ora prendiamo il nostro pesce dai produttori a Brandeburgo e andiamo alle fiere del vino per vedere cosa stanno facendo gli altri produttori» dice – Stiamo cercando costantemente di trovare il meglio e stiamo coltivando nuove relazioni. Non siamo grati alla cucina tedesca ne' abbiamo il desiderio di reinventarla: va >>

P

Appunti di viaggio

gli altri ristoranti

Margaux | Unter den Linden 78
D-10117 Berlino
tel. +49 (0)30 2265 2611 | 40-70 euro
www.margaux-berlin.de

C'è una solida ragione per cui Michael Hoffman ha una stella Michelin e qui nel suo ristorante, situato vicino al Barndenburger Tor, si può ben capire il talento dello chef che reclama un palato raffinato.

Volt | Paul Linnécke-Ufer, 21 | 10999 Berlino | tel. +49 (0)30 610 74 033
www.restaurant-volt.de | 40-80 euro
L'approccio fresco e creativo di Matthias Gleiß al cibo tedesco fa di Volt uno dei luoghi dove degustare nel modo migliore la moderna interpretazione della tradizione.

Rutz Weinbar | Chausseestrasse, 8
Berlino | tel. +49 (0)30 2462 8760
www.rutz-weinbar.de | 130-180 euro
Rutz aggiunge vivacità agli abbinamenti tra vino e cibo da tutto il mondo. Lo chef, Marco Müller, è anche un personaggio molto in vista tra i migliori cuochi di Berlino.

Hugos | Budapester Straße, 2
10787 Berlino | www.hugos-restaurant.de | 100-150 euro
Ampie vedute e cibo eccezionale fanno di Hugos un luogo da non perdere. Situato vicino al Tiergarten, si può cenare e bere godendo una eccezionale vista panoramica della città.

Reinstoff | Schlegelstraße, 26c
Edison Höfe | 10115 Berlino
tel. +49 (0)30 3088 1214
www.reinstoff.eu | 70-150 euro
In crescita continua, Daniel Achilles ha già conquistato due stelle Michelin.



Dos Paillos | Weinmeisterstraße, 1
10178 Berlino | tel. +49 (0)30 20003413
www.casacamper.com | 35-45 euro
Ecco un luogo dove assaggiare la cucina molecolare nel cuore del Mitte. I pannelli di vetro che arredano il bar, lo rendono arioso e permettono agli ospiti di godersi una serata informale cenando e bevendo senza troppi schemi.

Fischer Fritz | Charlottenstrasse, 49
10117 Berlino
www.fischersfritzberlin.com
3 course 47 euro
Pesce fresco e ambiente di classe si mixano bene in questo elegante ristorante del Regent's Hotel, nel Mitte. Lo chef Christian Lohse segue le sue raffinate e accurate elaborazioni dalla cucina alla tavola.

Paris Moskau | Alt-Moabit, 141
10557 Berlino | www.paris-moskau.de
3 course 48,00 euro | 8 piatti 81,00 euro
L'approccio al cibo proprio della Ville Lumière anima questo bistrot gourmet situato nel Moabit. Il cibo è classico francese con influenze tedesche.

Kimchi Princess | Skalitzer Str, 36
Berlin-Kreuzberg
www.kimchiprincess.com | 35 -50 euro
Da non dimenticare i sapori della cucina asiatica provati in questo locale che fa cucina sud coreana arricchita da spirito moderno e ricche spezie, tanto da farne uno dei luoghi più frequentati di Kreuzberg.

Weinstuben | Wilmersdorfer Str, 93
10629 Berlino | www.kurpfalz-weinstuben.de | 35 euro
Situato a Charlottenburg, ecco un ristorante tradizionale la cui lista dei vini (per non parlare della cantina) merita da sola il viaggio.

Hotspot | Eisenahnstraße, 66
10709 Berlino | Ecke Kurfürstendamm
tel. +49 (0)30 8900 6878
www.restaurant-hotspot.de | 20-35 euro
L'incontro tra il Riesling e il cibo speziato di Szechuan sembra un'occasione studiata in paradiso. Questo è il regno di Jianhua Wu, amatissimo tempio della cucina cinese conosciuto anche per la sua enorme carta dei vini, profonda e appassionata.



Le calde sale di Weinstein, in Lychener Strasse

Sauvage | Pflügerstrasse 25
12047 Berlino
tel. +49 (0)30 5316 7547
www.sauvageberlin.com | 35 euro
Ecco aldieta del Paleolitico approdata a Berlino! Questa nuova creatura nell'universo gastronomico cittadino ha subito conquistato molti fan dell'approccio salutistico al cibo.

Horvath | Paul Lincke Ufer, 44°
10999 Berlino
tel. +49 (0)30 612 8 9992
restaurant-horvath.de | 40-50 euro
Lo chef austriaco Sebastian Frank ha trasformato questo ristorantino quasi nascosto in una tavola di alta qualità guadagnando la sua prima stella Michelin.

Noto | Torstraße, 173 | 10115 Berlino - Mitte | tel. +49 (0)30 2009 5387
noto-berlin.com | 35-47 euro
Definire quello tedesco un cibo con l'anima, può sembrare un paradosso, ma la pulizia e la passione con cui Noto si avvicina alla tradizionale Deutsch Küche, meritano davvero una sosta.

bene così com'è. La cosa più importante sono i prodotti e la loro qualità».

Il rinato interesse per la cucina della Germania, la viticoltura e l'enfasi posta sulla qualità sono dovuti al fatto che i tedeschi, per la prima volta dalla II Guerra Mondiale, si sono concessi il permesso di esprimere l'orgoglio nazionale e questo includeva anche la loro propria cultura gastronomica e i loro produttori locali.

Inoltre, Berlino è la più grande città della Germania e dal punto di vista storico un vero crogiuolo, la cui apertura verso nuove culture e nuovi gusti le permette di sostenere una grande varietà di locali come ad esempio Hotspot, un autentico ristorante cinese del Szechuan con una impressionante lista di vini tedeschi ed una clientela che comprende amici del vicinato e politici di primo piano.

È questa apertura che continua ad attrarre e ad ispirare locali stranieri, come Little Otik, la più recente importazione dall'America, gestito dai soci Kevin Avery e Jeremy Sfire i quali, dopo aver abbandonato i loro progetti per New York City, si sono trasferiti a Berlino ed hanno subito iniziato ad esplorare il terreno culinario, mettendo inizialmente alla prova le proprie ambizioni con un super club. Il successo ottenuto con la loro cucina li ha spinti a gettare la spugna per aprire un locale tutto loro. Dopo aver restaurato un ex ristorante portoghese a Kreuzberg, nacque Little Otik.

Sfire ha il ruolo di primo anfittrione, e fornisce consigli sui vini passando con nonchalance dal tedesco all'inglese mentre Avery prepara in silenzio piatti che definisce tranquillamente «... il cibo che preparerei per me». Il movimento dalla-fattoria-all-a-tavola capeggiato dalla guru di Slow Food America Alice Water dà l'impronta al ristorante. Ultimo arrivato, Little Otik si è già fatto un nome per la sua enfasi sugli ingredienti di qualità e i prodotti di stagione, dimostrando ai berlinesi che la cucina americana non è solo hamburger e bistecche.

>>

Fabisch | Rosenthalerstraße, 1
10119 Berlino | tel. +49 (0)30 2000
3939 | www.circus-berlin.de/hotel_restaurant_fabisch.html | 25-45 euro
Fabisch, all'interno del Circus Hotel, propone piatti di ispirazione tradizionale, compresa una vera wiener schnitzel viennese perfettamente panata con pangrattato e corn flake. È il luogo ideale per un pranzo informale o per un'uscita serale in città.

wine bar

Brut | Torstrasse, 68 | 10119 Berlino
tel. +49 (0)179 5300 226
www.brut-berlin.com
Un'ottima scelta di vini da Francia e Germania abbinati a una serie di insaccati e preparazioni di carne tradizionali (come i bloodwurst), formaggi e pani neri. Il proprietario e il gestore, un architetto francese e un designer tedesco, lo hanno trasformato in un punto di ritrovo molto popolare e alla moda.

Weinerei | Veteranenstraße, 14
10119 Berlino | tel. +49 (0)30 4406 983
www.weinerei.com
Lo slogan del locale "paga ciò che vuoi" è uno dei segreti del fascino di questo wine bar. Situato nell'animato Mitte, qui si possono assaggiare una serie di buoni vini senza mettere seriamente a rischio il portafogli.

caffè

Sing Blackbird | Sanderstrasse, 11
12047 Berlino | tel. +49(0)30 5484 505
singblackbird.com
Cibi e piatti vegani e design vintage in questo simpatico caffè del quartiere di Neukölln. I pancake vegani sono deliziosi, così come l'eccentrica toelette alla porta accanto.

Five Elephant | 0999 Berlino
Reichenberger strasse, 101
tel. +49 030 960 815 27
www.fiveelephant.com
Questa torrefazione di Kreuzberg unisce i vecchi macchinari per la tostatura del caffè al fascino delle classiche antiche coffee house viennesi. L'espresso qui è una rivelazione e il loro tocco sul cheesecake vi spingerà a tornare di nuovo.

Bonanza Coffee | Oderberger
Strasse 35 | 10435 Berlin
tel. +49(0)176 61691 496
www.bonanzacoffee.de
La cultura del caffè è ben viva e vitale a Berlino. In molti attribuiscono a Bonanza Coffee il ruolo di leader in questo movimento intorno al caffè, e sicuramente qui sanno fare un'eccezionale espresso nel cuore di Preznlauerberg.

Barcomi's | Bergmannstraße, 21
D-10961 Berlino
tel. +49 (0)30 694 8138
www.barcomis.de
Il fresco approccio dell'americana Cynthia Barcomi al rituale tedesco del caffè e della cucina ha avuto un indiscusso successo. Dai chicchi tistati in casa alle rivisitazioni del cheesecake, non c'è da meravigliarsi se ha già aperto due locali a Berlino.

panetterie

Soluna | <http://brotundoel.de/cms/index.php>
Uno dei tempi del pane, che in Germania ha importanza fondamentale. Qui, oltre al pane nero fresco, trovate il modo di abbinarlo con formaggi, carni, leberwurst, patè e vini.

Weichardt | <http://weichardt.de/>
Situato a Berlino ovest, Weichardt è una delle migliori panetterie cittadine.

hotel

Hotel Bogota | Schlüterstraße, 45
D-10707 Berlino
tel. +49 (0)30 881 5001
www.bogota.de | doppia 47 euro

Circus Apartments | da 3 a 6 notti
140 euro per notte | 7 notti 130 euro
per notte | www.circus-berlin.de/apartments.html

Circus Hotel | www.circus-berlin.de/circus_hotel_berlin.html
doppia 80 euro

Kudamm 101 | Kurfürstendamm, 101
Berlino | tel. +49 (0)30 5200 550
www.kudamm101.com | 19 euro
per notte a persona

Soho House | Torstraße, 1
10119 Berlino | tel. +49 (0)30 4050 440
www.sohouseberlin.com

Hotel Rome | Behrenstraße, 37
10117 Berlino | tel. +49 (0)30 460 6090
www.hotelerome.com
doppia 245 euro

Design Hotels | Stralauer Allee, 2c
10245 Berlino
tel. +49 (0)30 8849 40000
www.designhotels.com | doppia 140

Loock Hotel
Knesebeckstraße, 33/34
10623 Berlino | tel. +49 (0)30 8100 660
www.loock-hotels.com
doppia 125 euro



La sala di Da Baffi, l'italiano al numero 41 di Nazarethkirchstraße

In seconda posizione rispetto alla popolazione turca, anche l'influenza italiana si profila enorme come è ben sottolineato dal crescente ristorante Da Baffi. Mangiare italiano a Berlino (leggi: pizza) è altrettanto eccitante che divorare un doner kebab. L'onnipresenza e la prevalenza di entrambe le culture gastronomiche può scoraggiare i clienti dal cercare una cucina autentica e genuina e quel genere di cibo che la cucina di Da Baffi esalta. Situato a Wedding, il discreto nuovo arrivato incarna tutti gli elementi giusti della cucina tradizionale italiana. Con due proprietari italiani, Federico Testa e Francesco Righi, e un socio tedesco, Wibke Isenberg, il locale è nato dall'esigenza naturale di far mangiare gli amici. Come Little Otik, anche Da Baffi si è inizialmente fatto i muscoli come supper club, riunendo varie cerchie di amici acquisiti grazie al lavoro di Testa e Isenberg come fotografo e designer. Righi, vecchio amico ed ex compagno di band di Testa, dopo aver girato per qualche tempo i ristoranti di Berlino, era pronto a tentare qualcosa di nuovo. Presto i tre decisero di aprire un locale tutto loro, scegliendo il quartiere di Wedding e trasformando un ex negozio da

parrucchiere turco in un'affascinante trattoria italiana.

Quando si è dentro, il profumo del pane appena sfornato trasporta immediatamente i visitatori verso le malie culinarie della penisola a forma di stivale. Nativo di Bologna, Federico viene da una famiglia di ristoratori: suo padre gestisce una famosa trattoria di Bologna, e spesso dirottata i visitatori italiani a Berlino verso suo figlio.

L'approccio meticoloso di Da Baffi verso la gastronomia italiana lo distingue nettamente da altre operazioni berlinesi gestite da italiani. Un boccone degli appetitosi ravioli burro e salvia ripieni di ricotta fatti a mano da Francesco rappresenta un cibo semplice e raffinato.

La loro eclettica clientela di abitanti del quartiere si serve avidamente di pasta fatta in casa che a volte viene offerta con abbondanti scaglie di tartufo nero. La variegata selezione di antipasti, dal Vitello Tonnato al Carpaccio di Polpo, mira a far conoscere anche altre regioni italiane. Il successo crescente di Da Baffi dimostra come l'apertura di Berlino verso i sapori stranieri possa incoraggiare gli stranieri a preparare da mangiare non soltanto per i loro amici.

