

Neukölln und seine Küche



"Ich kenne eigentlich nur Neukölln." Felix von Hugo lebt und arbeitet seit rund elf Jahren in diesem Bezirk. Er war einer der Gründer des **Kulturvereins Kinski**. Das war 2001 die erste, ganz andere Neuköllner Adresse. Zu dieser Zeit war dieser Bezirk so wie man ihn sich vorgestellt hat: Prollig, sozial schwächelnd, hoher türkischer sowie arabischer Bevölkerungsanteil, vorwiegend Eckkneipen als **gastronomisches Konzept**, hin und wieder mal mehr, mal weniger spektakuläre nächtliche Schlägereien auf der Straße. Aber schon damals lebten **kreative Menschen** hier, so Felix von Hugo, "aber unbemerkt".

Der Mann aus Braunschweig betreibt mit seiner Frau **Salih-von Hugo** seit drei Jahren die **Kantina von Hugo** (Foto oben). Eine der Restaurantadressen, die zum guten Ruf der Gegend beigetragen haben. Um die **Liebe zur Sache** ginge es ihnen und nicht finanzielle Gründe habe die beiden zu diesem Restaurant getrieben. "Wir lieben gutes Essen." Anders lässt sich dieses Engagement nicht erklären. Das Fünf-Gänge-Menü kostet seit Anfang an 25 Euro. Mittlerweile betreiben die beiden auch noch das **Nudelhugo** auf der anderen Seite des Kanals. Das ist bereits Kreuzberg. Demnächst soll die Kantina von Hugo dorthin ziehen und in die alte Adresse, also in die Friedelstraße, soll wieder ein neues Restaurant rein. "Angeblich soll es ja Menschen geben, die nicht gerne über die Brücke in den benachbarten Kiez gehen", erzählt von Hugo.

Davon merkt er persönlich aber nichts. Neukölln ist seine Heimat. Für ihn ist dieser Bezirk "wirklich schön, es ist ruhig und die Infrastruktur ist gut. Man kommt überall schnell hin, und wenn ich die Straße runter gehe, treffe ich viele nette Leute." **Lars Maurmeier** vom **Broschek**, ein paar Ecken in die entgegengesetzte Richtung auf der anderen Seite der Karl-Marx-Straße, kennt auch noch die Zeiten, wo das gastronomische Angebot meist aus Kneipen und türkischen **Männercafés** bestand. Seit acht Jahren hat sich viel in seiner Ecke verändert, rund um die Weichselstraße. Er musste seinen Broterwerb anders als mit Kunst verdienen, eben meist in der Gastronomie. Damals gab es noch viel Leerstand, sowohl Ladenflächen als auch Wohnungen. "Im letzten Jahr war die Entwicklung schon extrem, jetzt findest du kaum noch eine freie Ladenfläche." Für ihn ist das Broschek eine **Kiezkneipe**. Viele Gäste kennt er. "Meinen jüngsten Stammkunden habe ich gerade an München verloren." Damit meint er einen dreieinhalbjährigen Nachbarjungen, der täglich zum Kakaotrinken vorbei kam. Die typische Neuköllner Mischung trifft sich bei ihm. Junge Türken und Araber zum Teetrinken, "man trifft sich zum Bierchen", kommt am Sonntag aus der Nachbarschaft zum Frühstück.



"Es gibt im Broschek keine homogene Struktur der Gäste, die sind nicht nur zwischen 20 und 25 Jahre alt und kommen angereist wollen, Party machen." Damit spielt Maurmeier auf die **jüngste Entwicklung** an. Neukölln, jedenfalls Nord-Neukölln macht Spaß. Man trifft sich zur Party, zu **Kunst-Events**, zum Essen oder in der Kneipe. Und das erzeugt eine Gegenbewegung, gegen die sogenannte Gentrifizierung, das bedeutet die Umstrukturierung einer Gegend auf Kosten sozial schwacher Bewohner. "Yuppiepack raus aus Kreuzberg", prangt seit ein paar Tagen bei **Klötze und Schinken**, so der Name des Cafés in der Bürkner Straße. "Wenig reflektiert ist diese Gruppe der Sprayer. Ortskundig sind sie auch nicht, und wer wir sind, wissen sie erst recht nicht." **Christof Husemann** betreibt mit seiner Partnerin Christina Both das Café, die Galerie, das Atelier. Er interpretiert diese Äußerung als Streetart, um der Sache die Härte zu nehmen.

Dieses Konzept von "Alles in einem" ist **typisch** für die Gegend und ihre Entwicklung. Vor rund vier Jahren gab es die kostengünstige Gelegenheit der Zwischennutzung. So zogen "kreative Menschen" in leere **Gewerberäume**. Husemann und Both starteten mit einem Bildhauer, dann probierten sie es ein wenig mit Design aus und 2008 kam das Café dazu. Heute gibt es viele kleine **Designläden** in dieser Gegend und weitere neue Geschäfte entstehen – von Juppies sieht man wenig. "Eine ausgesprochen entspannte Atmosphäre", das sei eines der typischen Merkmale der **Neuköllner Gastronomie** und die Gäste seien zum Großteil aus der Gegend. Doch es tauchen am Wochenende auch mehr und mehr **Touristen** auf. Damit bezeichnet Christof Husemann zum Beispiel Charlottenburger. Die an Markttagen dann auch mal zur **Weißwurst mit süßem Senf** oder zu Kaffee und Kuchen vorbeikommen.

Das **Neuköllner Flair** sei so ähnlich wie in Kreuzberg. Es gebe eine typische Kneipenszene rund um die Wechselstraße, und es gebe ja auch gehobene Gastronomie. Damit meint Husemann das Nansen. Da würde er aber nicht so häufig Essen gehen, zur **Kantina von Hugo** dann doch schon häufiger. Auch sonst ist er einer von denjenigen, die gerne auch mal über die **Brücke** nach Kreuzberg gehen, zum Italiener. "Ich wundere mich immer wieder, wenn ich durch die Straßen schlendere, was schon wieder alles neu eröffnet hat." Er freut sich über die **Frankenbier Connection**, einem Geschäft, das neben bayrischem Gerstensaft auch typische Lebensmittel anbietet oder über Blaue Tische, ein **griechisches Restaurant**, das er erst vor ein paar Tagen entdeckt hat. Das nächtliche Schlendern, das geht in Neukölln mittlerweile ganz gut. "Es sind immer nette Leute auf der Straße unterwegs."

Text: Eva-Maria Hilker

NORD NEUKÖLLN - BERLINS LOWER EAST SIDE

Foto: Betty Myller, Oliver Wolff

Adressen:

Blaue Tische Friedelstraße 56, Mi-Mo ab 12.30 Uhr, Tel. 0178-510 17 76, www.blauetische.de

Broschek Weichselstraße 6, Mo-Do 17-24 Uhr, Fr 17-1 Uhr, Sa 15-1 Uhr, So 12-24 Uhr, Küche tgl. 18-23 Uhr, Käsefondue (auf Bestellung) Di, Sa 18-23 Uhr, www.broschek-berlin.de

Frankenbier Connection Reuterstraße 59, Mo-Sa 12-21 Uhr, Tel. 64 49 77 82, www.frankenbier-connection.de

Kantina von Hugo Friedelstraße 31, tgl. ab 18.30 Uhr, Küche bis 24 Uhr, Tel. 87 33 14 23;

Nudelhugo Ohlauer Straße 44-46, Kreuzberg, tgl. 10-1 Uhr, Tel. 61 28 31 10

Klötze und Schinken Bürknerstraße 12, Mo-So 11-19 Uhr, Tel. 26 32 33 49, www.kloetzeundschenken.de

Nansen Maybachufer 39, tgl. ab 18 Uhr, Küche bis 23 Uhr, Tel. 66 30 14 38

(Erschienen im Tip-Berlin vom 03.03.2010)