



## DER BESONDERE SERVICE - ALLE ADRESSEN GIBT ES AUCH ALS APP

Konzentration auf das Wesentliche und zurück zu den Wurzeln - so könnte man das kulinarische Jahr überschreiben. Berlins junge Kochriege entdeckt regionale Produkte und hat sich dem Purismus verschrieben. Was alte Hasen wie Herbert Bettle im Alten Zollhaus schon in den Achtzigern vorgemacht haben, wird jetzt zeitgemäß und mit viel Weltoffenheit neu gekocht. Die Produkte kommen nicht mehr mit dem Flugzeug aus den entferntesten Winkeln der Erde, sondern

direkt aus der Umgebung. Wenn es die Jahreszeit erlaubt. Auch bei vielen anderen Küchenrichtungen, die in der Stadt vertreten sind, spürt der Gast eine Konzentration auf das Wesentliche. Anders gesagt: Es geht um authentische Küche. Vielleicht liegt es an der Weltgewandtheit der jüngeren Generation in der Berliner Gastronomie, die viel reist, im Ausland neue Inspiration findet und auch in der Heimatstadt gern mal auf Entdeckungstour geht und unkonventionelle Speisen probiert. Auf Entdeckungstour geht auch die Berliner Clubszene. Fündig werden die Club- und Partymacher in Kreuzberg. Während in Prenzlauer Berg so langsam der Exodus einsetzt, bietet Kreuzberg der Partyszene die nötigen Freiräume. Deshalb zieht es Clubmacher, DJs und Raver zurück in den Berliner Westen, in einen Bezirk, der sich mal wieder neu erfindet. Und nicht nur sie: In unser Titelgeschichte erzählen neue und alte Entertainer, Wirte und Clubbetreiber, was derzeit abgeht in diesem Bezirk. Wie die Stadt nach durchtanzter Nacht wieder zu Kräften kommt, wie und wo man ein Frühstück im Morgengrauen zu sich nimmt, das alles lesen Sie in unserem Heft. Wie der Start in den Tag aussehen kann, das verraten acht Berliner Persönlichkeiten. Sie haben einen Fragebogen ausgefüllt und sich in den ersten Stunden des Tages in die Augen sowie auf den individuell gestalteten Frühstückstisch blicken lassen. Auch von den Berliner Spitzenköchen haben wir ein paar Geheimnisse erfahren: was sie früher mal werden wollten, wie ihre Kindheits- und Jugendträume waren - und warum es dann doch nicht geklappt hat. Wir sind ziemlich froh, dass aus den Plänen dieser Männer nichts geworden ist. Berlin wäre sonst nämlich um einige kulinarische Höhepunkte ärmer. Übrigens: In Sachen Service bieten wir den Lesern dieser Speisekarte ein besonderes Extra. Wie immer finden Sie in unserem Magazin die besten Empfehlungen für jede Tageszeit und die 40 besten Neueröffnungen der Stadt. Alle Adressen dieser Ausgabe gibt es zudem als digitale Applikation - als so genannte App für das iPhone im iTunes-Store. Damit finden Sie im Nu die richtige Adresse - für jede Tageszeit und Gelegenheit, vom Frühstück bis zum Absacker. Viel Freude beim Entdecken und Genießen wünscht

die tip Edition



- ✓ Spezialitäten der Cubanischen Küche
- ✓ Live-Musik/Themenfeste
- ✓ Buffet
- ✓ Tanz & Choreografie
- ✓ Exklusivbuchungen bis 100 Personen

**SONNTAG-MONTAG  
Alle Gerichte**



nur  
**5.50**

**TÄGLICH ÜBER  
100 Cocktails**



nur  
**4.50**

**DONNERSTAG  
Tanz unter Anleitung**



**Öffnungszeiten:  
17.00-Open End**

Vorbergstr. 11 · 10823 (Schöneberg)  
Tel. (030) 78 71 66 67  
[www.varaderobar.de](http://www.varaderobar.de)