

Cordial cool

In our last issue Sebastian Frank (Horváth Restaurant) had good things to say about his neighbour Matthias Gleiß and his cuisine at Volt. Berlin&I decided to pay Gleiß a visit in his restaurant in Kreuzberg and asked him which recommendations he would serve up.

In unserem letzten Heft hatte Sebastian Frank (Horváth) seinen Kieznachbarn Matthias Gleiß (Volt) für gut befunden. Nun kehrt Berlin&I ins Restaurant in Kreuzberg ein und lässt sich seine Empfehlungen servieren.

TEXT: OLIVER KOEHLER

With all its brick and metal in the walls of the disused relay station, Volt at first glance may seem a little on the ubercool side. It could just as well be another ultra-hip restaurant in New York or London. Sit down at one of the slightly rustic tables neatly positioned under a huge spherical copper lampshade, and you get a distinct sense of cordiality. And then it catches your eye, nestled in the menu between delicacies like cucumber sorbet or blood sausage ravioli with cabbage: the Berlin Bulette (meatball). Chef Matthias Gleiß does that sort of thing on purpose. Volt, he says, wants to revive childhood memories, convey a sense of fun in traditional dishes that are served with noblesse and are truly appetizing. "It's my take on modern German cuisine: classics in a different garb. For example, we also have a traditional German cake called Bienenstich on the menu. It's



Photo: Florian Lein

Mit dem vielen Metall und Klinker wirkt das Volt in den Gemäuern des stillgelegten Umspannwerks auf den ersten Blick etwas unterkühlt. Es könnte genauso gut ein ultracooles Szenerestaurant in New York, London oder Paris sein. Hat man sich aber erst einmal an einen der Holztische gesetzt, mit den riesigen kugelförmigen Hängelampen aus Kupfer darüber, so strahlt einem eine gewisse Wärme, ja Herzlichkeit entgegen – als ob die urbane Idylle, die hier am Landwehrkanal in Kreuzkölln herrscht, reingeschwappt wäre. Und dann sticht sie ins Auge, auf der Speisekarte zwischen Gurkensorbet, Blutwurstravioli mit Spitzkohl: die Berliner Bulette. Chefkoch Matthias Gleiß macht das mit Absicht. Im Volt will er die Kindheit wieder aufleben lassen, Spaß an traditionellen Gerichten vermitteln, die edel und appetitlich gereicht werden: „Es ist



Photo: Florian Lein / Neuman & Rodtmann



▲ COOKBOOKS AT COLEDAMPF'S
◀ VOLT: BRICKS AND COPPER LAMPS

all about arousing associations with our childhood. In winter, we have lentil soup with quail breast on the menu; and veal chops too, which is hardly served anymore these days."

On the 7th October, it will have been exactly one year since Gleiß took over Volt. In the restaurant's former guise as HH Mueller, Gleiß was head chef too. However, when the opportunity came up to take over the premises, he didn't hesitate one bit. Together with his two colleagues Florian Pehle and Ilja Wolf-Bauwens, the three turned the place around and created something completely new. Although Gleiß lives out in Berlin-Mahlsdorf with his wife and four children, he has shown in Volt that he fully identifies with the atmosphere in Kreuzberg. A glance into the menu shows that Gleiß has a heart for vegetarians – of whom it is said there are few among the neighborhood's old baby boomers. "We have a large proportion of vegetarian guests among our customers; it's the zeitgeist. On the level at which we work, it is rare for vegetarian dishes to get any form of emphasis. I have long been thinking about doing a vegetarian menu, where you can choose from a selection of meat and fish recommendations to go with the dishes." Whether it is these sorts of innovative ideas that he has been nominated for this year's "Newcomer of the Year" by the Berliner Meisterköche award remains to be seen. For now, here are his restaurant recommendations.

Bürgermeister

When I have friends over I like taking them to this burger joint by Schlesisches Tor. It's housed in an

meine Art moderner deutscher Küche: Klassiker in anderem Gewand. Zum Beispiel haben wir Bienenstich auf der Karte, der dem Mandelkuchen nachempfunden wird. Damit wollen wir Assoziationen an die Kindheit erwecken." Am 7. Oktober ist es genau ein Jahr her, dass Gleiß das Volt übernahm. Früher hieß das Restaurant HH Müller. Da war er bereits Chefkoch. Als sich die Gelegenheit bot, den Laden zu übernehmen, zögerte er nicht lange und schuf, zusammen mit seinen beiden Kollegen Florian Pehle und Ilja Wolf-Bauwens, etwas ganz Neues. Ein Blick auf die Karte zeigt, dass Gleiß ein Herz für Vegetarier hat – von denen es einige unter den Alt-68ern in der Gegend geben soll. Für den Chefkoch eine Selbstverständlichkeit: „Wir haben einen großen Anteil an vegetarischen Gästen, das ist einfach der Zeitgeist bei unserer Kundschaft. Auf dem Niveau auf dem wir arbeiten, ist es allerdings selten, dass das Vegetarische herausgestellt wird. Ich denke über eine vegetarische Karte nach, die mit Fleisch- und Fischempfehlungen angereichert ist.“ Ob es an solchen Ideen liegt, dass man ihn bei den „Berliner Meisterköchen“ dieses Jahr zum „Aufsteiger des Jahres“ nominiert hat? Hier seine Restaurant-Empfehlungen:

Bürgermeister

In die Imbissstube in einem ehemaligen Klohaus am Schlesischen Tor gehe ich gerne, wenn Bekannte in der Stadt sind. Ich finde es dort klasse. Die Location unter der U-Bahn ist einzigartig und die Burger werden frisch zubereitet. Schön ist aber auch, dass man per Nummer – wie auf dem Amt – aufgerufen wird.



SPINDEL
 ▶ PAUL-LINCKE-UFER 21, KREUZBERG
 MON-SAT 18:00-01:00
 T 030 61 07 40 33

BÜRGERMEISTER
 ▶ AM SCHLESISCHEN TOR, KREUZBERG
 MON-FRI 11:00-02:00,
 SAT 11:00-4:00, SUN -2:00

COLEDAMPF'S
 ▶ WÖRTHER STR. 39, PRENZLAUER BERG
 MON-FRI 10:00-20:00
 SAT 10:00-18:00
 T 030 43735225

DIE SPINDEL
 ▶ BÖLSCHESSTR. 51, FRIEDRICHSHAGEN
 TUE-SUN 12:00-14:30
 AND FROM 18:00
 T 030 6452937

ISHIN
 ▶ MITTELSTR. 24, MITTE
 MON - SUN 11:00-22:00
 T 030 20674829

FACIL (AT MANDALA HOTEL)
 ▶ POTSDAMER STR. 3, TIERGARTEN
 MON-FRI 12:00-15:00
 AND 19:00-23:00
 T 030 590051234



▲ DIE SPINDEL IN FRIEDRICHSHAGEN

old public toilet. The location is one of a kind, and the burgers are all freshly prepared. The nice thing is that you have to pull a number for your order – it feels like in a municipal office.

Coledampf's at Kollwitzplatz

I love going to markets. And on Kollwitzplatz you're always bound to bump into the odd colleague or two. Right by Kollwitzplatz with its playground, coledampfs is famous for its lunches. I also go there to buy my cookbooks.

Die Spindel

Die Spindel in Friedrichshagen was already around in GDR times. From the outside, the restaurant may look a little traditional and grand, but on the inside you could call it elegantly rustic. They serve traditional German cuisine with a hint of the international; their asparagus dishes are superb. But they'll serve a bouillabaisse salad too.

Ishin

I like to go to Ishin with my wife, because we're both big sushi fans. I rarely find the time to make it myself. At noon, Ishin can get packed, and I do mean crowded. With all the Asians who go there, it actually feels a little like you're in Japan.

Facil

The things they get up to there are indescribable. They are unremitting in their experimentation, constantly tinkering about, perfecting this and that. You really do notice a real team has grown together in the last ten years. Michael Kempf's cuisine is incredibly inspiring; it doesn't repeat itself and instils a sense of continuity and confidence.

Coledampf's am Kollwitzplatz

Ich gehe gerne auf Märkte. Und am Kollwitzplatz trifft man auch immer Kollegen. Schön ist es da außerdem wegen des Spielplatzes für die Kinder. Ganz bekannt ist das Coledampf's mit dem sagenhaften Mittagstisch. Ich gehe aber auch dahin, um meine Kochbücher zu kaufen. Die findet man nämlich nicht im normalen Buchhandel.

Die Spindel

Die Spindel in Friedrichshagen gab es bereits zu DDR-Zeiten. Von außen sieht das Restaurant eher traditionell nobel aus, innen kann man die Einrichtung als rustikal edel beschreiben. Serviert wird gute deutsche Küche mit internationalem Touch, vor allem haben sie tolle Spargelgerichte. Aber es gibt dort auch mal einen Bouillabaisse-Salat.

Ishin

Ins Ishin gehe ich gerne mit meiner Frau, weil wir große Sushi-Fans sind. Aus Zeitgründen komme ich nur nicht selber dazu, es mir zuzubereiten. Mittags ist es im Ishin rappellvoll, da bebt der Laden. Mit all den Asiaten, die dort essen gehen, hat es auch etwas von einem Schritt nach Asien.

Facil

Was die da machen, kann man einfach nicht beschreiben. Unermüdlich sind sie dort am probieren und tüfteln und machen. Da merkt man, dass nach zehn Jahren ein Team zusammengewachsen ist. Die Küche von Michael Kempf ist einfach unheimlich inspirierend. Es wiederholt sich nichts. Da kommt einfach Kontinuität und Sicherheit rüber.

Photo: © Die Spindel



Night guide

GOING OUT
 WITH JACKIE ASADOLAHZADEH

Boulevard of broken hearts

Clubmeile Chausseestraße

Chausseestraße is a mysterious place. Even the Federal Intelligence Service (BND) would have to agree. Recently, parts of the construction plans for the new headquarters under construction here went missing and haven't reappeared to this day. And it wasn't just the BND that has been surprised by the reception they got in this street. Even seasoned nightlife reporters have been known to reach their limits on their reconnaissance missions. My first stop, **Hafenbar**, is a venue I first remember visiting like it was only yesterday.

It was a Friday night, shortly before midnight, the venue crammed to the rafters. "Du entschuldige, i kenn di" crooned the voice Peter Cornelius from the speakers, and the dancefloor was on collective red alert. People lay in each others' arms, were making out, singing out loud or – depending on how high they were – crawling around on all fours looking for things they lost on the floor. The dances en vogue were discofox – either as solo or in an extroverted version – performed with gestures and in a wardrobe reminiscent of Barry Manilow on ecstasy.

"Hey, aren't you with the hen party?" asked a young woman with D size cups and pink plush ears on her head, her arm resting heavily on my shoulders. I silently accepted the schnapps she held in her hand. "It's like this every Friday", said a visibly exhausted doorman later while on his inspection round. For 14 years, people have been swarming in droves to the bar's hit song night, "Pickled voices - the world

Photo: privat

Die Chausseestraße ist ein mysteriöser Ort, das kann Ihnen sogar der Bundesnachrichtendienst bestätigen. Teile der Baupläne für die hier entstehende neue Zentrale sind kürzlich verschwunden und bis zum heutigen Tage nicht wieder aufgetaucht. Und nicht nur der BND erlebte auf der Chausseestraße eine Überraschung, auch gestandene Nachtlebenreporter gelangten auf Recherchetour ans nervliche Limit. An meinen letzten Ausflug in die hier ansässige **Hafenbar** erinnere ich mich, als wäre es gestern gewesen.

Es war ein Freitagabend, kurz vor Mitternacht, das Haus gerappelt voll – „Du entschuldige, i kenn di“ schmachtete Peter Cornelius aus den Boxen, und auf der Tanzfläche herrschte kollektiver Ausnahmezustand: Leute lagen sich in den Armen, knutschten, sangen laut mit oder suchten im Rausch auf allen Vieren nach verloren gegangenen Dingen auf dem Fußboden. Getanzt wurde Diskofox oder extrovertiertes Solo – mitunter von Performern, die in Gestus und Garderobe an einen Dieter Thomas Heck auf Extasy erinnerten.

„Ey, Du gehörst doch zum Junggesellinnen-Abschied?“, fragte eine junge Frau mit Körbchengröße D und rosa Plüschohren auf dem Kopf, ihr Arm ruhte schwer auf meinen Schultern. Ich nahm die vorgehaltenen Schnäpse wortlos entgegen. „So läuft das jeden Freitag“, erläuterte später ein fix- und fertig wirkender Türsteher beim Kontrollgang. Seit 14 Jahren kehren zu „Stimmen in Aspik – die ganze Welt des Deutschen Schlagers“ die Leute