Neues Leben in altem Depot

Jungkoch bringt Spitzengastronomie nach Heiligensee

Heiligensee – Der idyllische Ortskern von Alt-Heiligensee ist um eine Attraktion reicher. Seit Anfang Juli residiert hier das wieder eröffnete Restaurant Straßenbahndepot Heiligensee. Junggastronom René Scheike hat die seit September letzten Jahres geschlossene Lokalität in dem Denkmal geschützten Gebäudeensemble zu neuem Leben erweckt. Der 34-Jährige, zuletzt Küchenleiter im Fünf-Sterne-Hotel Grand Esplanade, erfüllt sich damit einen lang gehegten Traum. „Ich hatte schon immer das Ziel, mich selbständig zu machen", begründet Scheike sein Engagement.

Der Koch aus Leidenschaft, sowie sich Scheike selbst sieht, möchte die regionale Küche aus Deutschland mit Crossover-Einflüssen aus der ganzen kulinarischen Welt kombinieren. „Bodenständig, saisonal, raffiniert, haus- und handgemacht", so die Attribute seines Konzepts. Deutsche Küche sei oft schwer, ihr fehle die mediterrane Leichtigkeit, findet Scheike. Die Mischung soll es daher machen.

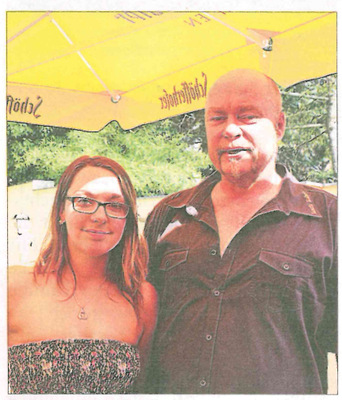
Das Angebot ist bewusst klein gehalten, bis zu acht Hauptgerichte stehen auf der Abendkarte. Man will mehr auf Qualität, denn auf Quantität setzen. Zurzeit ist der Freilandsalat mit gebratenen Kalbsfiletspitzen und pfeffrigen Aprikosen einer der Verkaufsschlager. Gut gehen auch die Glückstädter Mattjesfilets mit Zwiebelbrot und pikanter Paprikamayonnaise oder die Berliner Kalbsleber an Butter-Kartoffelpüree mit glasierten Zwiebel und Portweinapfel. Für Liebhaber mehrerer Speisenfolgen empfiehlt sich das monatlich wechselnde 3-Gang-Menü. Anhänger vegetarischer Kost kommen nicht zu kurz. Das Risotto mit jungem Blattspinat und gebackenem Beelitzer Landei könnte für sie erste Wahl sein, auch Pfifferlinge stehen aktuell hoch im Kurs.

Junggastronom René Scheike sorgt für eine abwechslungsreiche Karte im Depot. Foto: ks

Die Tageskarte bietet gleichfalls Speisen für den kleinen Hunger, etwa Flammkuchen. Obstkuchen oder der hausgemachte Apfelstrudel eignen sich als Begleiter zum Nachmittagskaffee. Spezielle Kindergerichte, etwa Eierkuchen an Früchten, dürfen nicht fehlen. Die Weinkarte wird von deutschen Lagen dominiert und um italienische sowie französische Rebensäfte ergänzt. Konzentration auf das Wesentliche lautet das Motto in der 45 Sitzplätze fassenden Gaststube, Schnickschnack sucht der Speisende hier vergebens. Klassische Holztische korrespondieren mit schwarzen Leder-Sitzmöbeln. Auffällig sind allein die Bar in unverputzter Backsteinoptik sowie die moderne Designinterpretation eines Kronleuchters an der Decke. Die mit Hochbeeten und eigenem Wein bepflanzte Terrasse mit zusätzlich 45 Sitzgelegenheiten hat ihren eigenen Charme. Kopfsteinpflaster, Reste von Gleisanlagen sowie der Blick auf den alten Wagenschuppen lassen die Betriebsamkeit früherer Zeiten erahnen. Der Schweiß der Straßenbahner ist aber längst verflossen. Zeit für Genuss steht heutzutage auf der Tagesordnung; Und zwar mittwochs bis freitags in der Zeit von 16 bis 22 Uhr, am Wochenende und an Feiertagen von 12 bis 22 Uhr. Die Räumlichkeiten können auch für Feierlichkeiten genutzt werden. *ks*

Wilder Westen in Reinickendorf

Das South Dakota – für Liebhaber von Steaks und Burgern



Thomas (Thommy) Sange mit seiner Tochter Dominique. Foto: at

Reinickendorf – Im Juli hat in der Residenzstraße 142 das South Dakota eröffnet. Ganz im Western-Style gehalten, bietet das Team um Inhaber Thomas Sange alles rund um Steaks und Burger. Freunde großer Portionen kommen beispielsweise bei den Rinderrippchen, den Côtes de bœuf, oder bei einem XXL-Burger voll auf ihre Kosten. Gut ein halbes Jahr hat der Umbau des Ladens gedauert, geholfen haben ihm nicht nur Familie und Freunde, sondern auch viele Nachbarn, die spontan vorbeikamen. Gefeiert wurde die Eröffnung trotz hochsommerlicher Temperaturen zünftig mit frisch Gegrilltem, für das passende Ambiente sorgte Sherman Noir, der mit der Gitarre begeisterte. *at*

Genießen und helfen

Krebsgesellschaft wird unterstützt

Hermsdorf – BENTZ, GIRO, PHILIPP, ROSA, VENTOUX, SUEZ, HORIZONTE und ein ZWEIGELT ROSE – das sind diesjährigen Drink-Pink-Aktionsweine des Weinladen Schmidt, die beweisen, wie genussvoll und „seriös" Roséweine sein können. Die acht Weine der Aktion kommen aus Deutschland, Österreich und Frankreich.

Mit dem Kauf jeder gekauften Flasche aus dem Drink-Pink-Sortiment tut man nicht nur etwas für den Gaumengenuss, sondern es gehen 50 Cent an die Berliner Krebsgesellschaft e.V., die sich seit 100 Jahren für Krebspatienten und deren Familien einsetzt.

So wird der Genuss gleichzeitig zur echten Hilfe. Natürlich darf jeder auch gerne mehr spenden. *red*

Hilfe durch Genuss
50 Cent pro verkaufter Flasche gehen an die Berliner Krebsgesellschaft e.V.

ERFRISCHEND HILFREICH:

DIE DRINK-PINK-AKTION VOM WEINLADEN SCHMIDT

Mit dem BENTZ den GIRO fahren, um mit PHILIPP und ROSA am VENTOUX vorbei in Richtung SUEZ aufzubrechen, um neue HORIZONTE zu erleben. Das sind unsere diesjährigen Drink-Pink-Aktionsweine, die Ihnen nicht nur beweisen, wie genussvoll und „seriös" Roséweine sein können, sondern mit denen wir auch in diesem Jahr wieder die Berliner Krebsgesellschaft e.V. unterstützen möchten.

Die Aktion geht noch bis Ende August 2015 in allen Weinladen-Schmidt- Filialen:

· Wittenau, Oranienburger Str. 107
· Hermsdorf, Heinsestr. 30

Also dann: Ran an den Rosé!

Weinladen Schmidt
Berlin. Seit 1964.

Weinladen Schmidt GmbH | Rheinstr. 45-46 | 12161 Berlin | www.weinladen.com

Neueröffnung Frühstückscafé

Laval Patisserie
- Konditorei -

Kleines Frühstück 2,90 €
Schwarzer Tee und Sesamring 1,90 €

Raum für jeden Anlass bis 60 Pers.
Spielzimmer für Kinder
Geöffnet: Tägl. 6 bis 20 Uhr

Scharnweberstr. 114 · Tel. 0171/510 76 74

FERIENZEIT AUF DEM WASSER !

FAHRTEN AB/AN TEGEL
- GREENWICHPROMENADE -
OBERHAVELSEEN-RUNDFAHRT
LEHNITZSEE · WERDER
HAVEL VON NORD NACH SÜD
BRANDENBURG
PARTYBOOT AUF DER HAVEL
ABENDFAHRT MIT MUSIK & MEHR

FAHRTEN AB/AN WANNSEE (BHF.)
7-SEEN-RUNDFAHRT
WELTKULTURERBEFAHRT
RUND UM POTSDAM

NUTZEN SIE UNSER
FAMILIEN TICKET
FREIE FAHRT
für einen Minderjährigen (unter 18 J.) in Begleitung eines vollzahlenden Erwachsenen
MO - FR, AUSSER FEIERTAGS

STERN UND KREISSCHIFFAHRT GMBH
Puschkinallee 15 · 12435 Berlin
Tel. +49 (0)30/53 63 60-0 · www.sternundkreis.de

Aseli
Exklusiver Schaumzucker aus Reinickendorf seit 1921

- Handgemacht im Kupferkessel
- Schaumzucker in altbewährter Handarbeit
- Handgespritzt – die mit den Knopfaugen
- Familienbetrieb mit Liebe zum Detail

Jede Süßigkeit hat eine Geschichte

Aseli OHG
Alfred und Heinz Seliger
www.aseli.de

Werksverkauf:
Granatenstraße 22-24
13409 Berlin

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
6.30 Uhr bis 16.00 Uhr