

Die perfekte Woche

Ein neues Restaurant, ein Ausflug, eine Idee für Familien oder eine besondere Party:
Jede Woche erzählen wir, was wir in den nächsten Tagen machen werden



Nicht nur ein hipper Happen, sondern ein vollwertiges Restaurantkonzept

ESSEN GEHEN

Vollbluth

KATEGORIE:	MODERAT
ESSEN	■■■■■
ATMOSPHÄRE	■■■■■
PREIS/LEISTUNG	■■■■■

Woher kennt man die?

Aus dem Restaurant Jungbluth im Schatten der Schlossstraße, das ein wenig so ist wie der Bezirk, in dem es liegt: verlässlich, auch verlässlich gut, qualitativ überzeugend und

in diesem wie in jenem Sinne zeitlos. Geblieben ist das „th“, doch mit dem Vollbluth sind die Steglitzer Restaurantmacher jetzt nach Schöneberg übersiedelt. Am Viktoria-Luise-Platz wird zudem zeitgenössisch, ja zeitgeistig gekocht. Bowls, Schüsslergerichte also, sind dort das große Thema. Glücklicherweise nicht nur als hipper Happen zum Lunch, sondern als vollwertiges Restaurantkonzept.

Wie schmeckt es?

„Schnelle Schüssel“ heißt die Bowl im Vollbluth. Als Basis dienen Gemüsestampf, Salat, geröstete Nüsse und Kerne. Die weitere Befüllung obliegt dem Gast. Aus den Abteilungen „Grünes“ mit Avocado, wildem Broccoli, Erbsen und Edamame, „Mariniertes“ à la milder Fenchel, Blumenkohlreis, rotes Kraut und wilder Honig sowie „Körniges“ mit Hirse, Grünkern oder schwarzen Linsen kann ein Zweierlei ausgewählt werden. Dazu gibt es einen Dipp oder eine Soße. Fertig ist damit nicht nur eine vegetarische Bowl für sieben Euro. Viele Produkte sind auch Paleo, sprich ohne Zucker, keine Milchprodukte und kein Getreide. Für drei bis fünf Euro plus kann sie etwa mit Pulpo, Schweinebauch oder Slow Beef erweitert werden – in der Summe ergibt sich eine sättigende, wohltuende Mahlzeit.

Was sollte man unbedingt probieren?

Das „Vollbiest“ (ab 22 Euro) mit einem Kotelett vom Duroc Schwein, norwegischem Lachssteak oder einem Entrecôte vom irischen Weiderind, jeweils mit einer Bowl-Beilage und einem Dipp. Dank solcher Schüsseln könnte aus dem „Viki“ wieder ein kulinarischer Hotspot werden. BLI/CLE Welsersstraße 10–12, Schöneberg, Mo–So 10–24 Uhr, www.vollbluth.de

AUSGEHEN

Acid Arab & Habibi Funk

Das Pariser Kollektiv Acid Arab verknüpft Sounds zwischen House und Techno mit nordafrikanischer Musik. Seit 2012 bewegen sich die DJs Guido Minisky und Hervé Carvalho zwischen den Welten. Ihr 2016er Album „Musique de France“ erzählt die ganze Geschichte. Jannis Stürtz aka Habibi Funk, Kopf des angesagten Labels Jakarta Records, supportet.

Fr 27.10., 0 Uhr, Gretchen, Obentrautstr. 19–21 Uhr, Kreuzberg

LESUNG

Brandt & Gorkow

Der Journalist und Autor Alexander Gorkow verbrachte als Kind seine Urlaube im „Hotel Laguna“ auf Mallorca. Nach 30 Jahren kehrt er zurück. Die kleine Welt dort ist eine andere geworden, und doch stellt sich das alte Gefühl der Geborgenheit wieder ein und animiert zum Nachdenken über das Wesen des Urlaubs. Es liest Matthias Brandt.

Mo 30.10., 20 Uhr, Pfefferberg Theater, Schönhauser Allee 176, Prenzlauer Berg

