



Das etwas andere Restaurant-Erlebnis – so könnte man die meisten schwimmenden Gastronomiebetriebe auf den Berliner Gewässern bezeichnen. Sie bieten fast ausnahmslos eine weite, eindrucksvolle Aussicht auf die Gewässer. Doch auch hier gibt es Unterschiede wie zwischen normalen Kneipen und Restaurants. Sicherlich kann man Touristen oder auch einheimischen Fahrgästen, die nett essen gehen oder fröhlich trinken möchten und den Fahrer nach einer Empfehlung fragen, mit einem solchen Tipp einen Gefallen tun.

Einige der 16 Restaurant- oder Caféschiffe habe ich selbst getestet. Die Beschreibung ist immer eine Momentaufnahme und muss nicht bedeuten, dass es dort immer so ist wie bei meinem Besuch.

Die Preise für Speisen und Getränke sind in Euro angegeben und entweder der bordeigenen Speisekarte oder der Internetseite des Betreibers entnommen. Viele der Schiffsküchen bieten neben dem ganzjährigen Speiseangebot saisonale Spezialitäten wie Spargelgerichte an.

Für Rollstuhlfahrer sind viele Restaurantschiffe leider aufgrund von Stufen oder schmalen Zugängen nicht zugänglich. **Halbwegs behindertengerecht** und zumindest mit Begleitperson zugänglich sind von den acht getesteten Schiffen vier, nämlich der „Spree-Blick“ im Hansaviertel, die „Alte Liebe“ im Grunewald, das „Patio“ in Moabit und die „Hoppetosse“ in Alt-Treptow. Sie sind komplett oder fast barrierefrei erreichbar, haben aber keine behindertengerechten Toiletten.

Aufgelistet sind die Schiffe nach Bezirk, Ortsteil und Straßename.



Essen für Fahrgäste und Fahrer Folge 3

RESTAURANTSCHIFFE

Charlottenburg-Wilmersdorf

• Grunewald

Alte Liebe, Havelchaussee 107 (südl. ggü. Am Postfenn); Havel

Geöffnet von April bis Oktober: täglich 12-22 h, November bis März: Do-So 12-19 h.
Tel. 304 82 58, alteliebe@t-online.de

Der vergleichsweise große Dampfer, der einige Meter vom Ufer entfernt liegt, ist nach Angaben des Betreibers die „wohl älteste Schiffsgastronomie Berlins“ und liegt „seit ca. 1925“ in der Havel vor Anker. Über einen Steg mit Geländer gelangt man barrierefrei auf das mittlere Deck des Schiffs, wo ein Teil der Tische steht. Hier ist die Aussicht schon recht gut (man sitzt relativ dicht über der Wasseroberfläche). Über Holztreppchen gelangt man nach oben, wo man wahlweise innen Platz nehmen und die Aussicht auf Havel und Stößensee durch die großen Fenster genießen kann (die sich zum Glück öffnen lassen), oder man begibt sich nach außen in den Raucherbereich. Ein Sonnendeck gibt es allerdings nicht; alle Plätze sind überdacht. Geboten wird sowohl Gastronomie im rustikalen Schiffsambiente als auch Raum für größere Privatfeiern im etwas feineren Unterdeck. Wir testeten die „deftig-maritime Küche“ mit überraschend günstigem Preis-Leistungs-Verhältnis am frühen Abend des Pfingstsonntags und waren begeistert. Das Personal war freundlich und aufmerksam, die Wartezeit nicht lang. Die Ausstattung war nicht neu oder sonderlich stilvoll, jedoch gemütlich, sauber und bequem und mit etlichen maritimen Gegenständen verziert. Wir konnten uns gut vorstellen, in den Räumlichkeiten eine nette Feier in privater Atmosphäre abzuhalten – vorausgesetzt, man darf die Musik selbst mitbringen, denn die Musik, der wir (zum Glück in sehr dezenter Lautstärke) lauschen durften, war ebenfalls rustikal: 70er-Jahre-Schlager von Roland Kaiser, Katja Ebstein und Udo Jürgens, teils im Original, teils als eine der unsäglichen Neunziger-Jahre-

Plastik-Stampfrhythmus-Aufbrezelungen. Allerdings weiß ich nicht, welche Musik uns auf den anderen Schiffen dadurch erspart blieb, dass wir meistens auf Deck im Freien saßen. Die ebenerdig erreichbaren Toiletten in der „Alten Liebe“ waren weder schön noch behindertenfreundlich, aber sonst in Ordnung und sauber. Insgesamt würde ich die Alte Liebe empfehlen, falls die Ansprüche an das Ambiente nicht zu luxuriös sind.

Apéritifs 2,80 bis 3,80; Suppen 3,30 bis 5,90; Salate 3,50 bis 10,90; Kinderteller 4,90; kleine bis riesige Hauptgerichte 7,90 bis 15,90; Desserts 3,40 bis 5,40; Kuchen/Torte 2,50 bis 2,80; Cappuccino 2,20 (normal große Kaffeeauswahl); Cola usw., klein 1,80; Apfelschorle groß 3,30; Saft 2,- bis 3,90; Bier (7 Sorten) 2,20 bis 3,60; Spirituosen 2,00 bis 5,50

Bei Privatfeiern mit bis zu 140 Personen:
Buffet für 18,90 bis 35,90 pro Person

Wer bereit ist, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, kann das Partyschiff **Mariellenchen** zu einer mindestens dreistündigen Fahrt über die Unterhavel bis Werder für 20 bis 35 Personen mieten.

Friedrichshain-Kreuzberg

• Friedrichshain

Floating Lounge auf dem Hostel-Schiff Eastern Comfort, Mühlenstr. 37 (Tamara-Danz-Str. ⇨ Am Oberbaum); erreichbar durch eine Lücke in der East Side Gallery rechts neben dem „Speicher“

Geöffnet: Di-Fr ab 16 h, Sa+So ab 15 h, Feierabend meist gegen 24 h.

Tel. 66 76 38 06,
lounge@eastern-comfort.com

Die Floating Lounge ist zwar kein Restaurant (denn die einzige Sättigungsbeilage zu der großen Getränkeauswahl war am Tag meines Besuchs Chili con Carne), jedoch eine stilvolle und gemütliche Bar für bis zu 100 Personen mit regelmä-

gen Motto-Partys: mittwochs ab 20 h die World Language Party, etwa alle zwei Monate die Uschi-und-Horst-Party (deren Durchschnittspublikum im Party-Vergleich steinalt ist, also gut und gerne über Mitte 20), außerdem Musikkonzerte, DJ-Abende und Lesungen. Man kann die Lounge auch privat mieten – für Hochzeiten und sonstige Feiern (so dass manchmal wegen geschlossener Gesellschaft kein öffentlicher Einlass besteht). Das Sonnendeck bietet einen weiten Blick über die Spree und auf die nahe Oberbaumbrücke. Als ich vor einem Jahr auf einer Uschi-und-Horst-Party zu Gast war, gefielen mir Ambiente, Stimmung und Musikmischung bestens. Es wurde kein eintöniger Plastikbrei wie bei Privat-Radiosendern gespielt, sondern Rock- und Pophits aus den letzten Jahrzehnten (und das mit beachtlicher Lautstärke aus einer brillant klingenden Anlage). Das Personal war – sowohl damals als auch bei einem Kurzbesuch Mitte Juni – nett, aufmerksam, flink und professionell. Die Toiletten sind sauber und angenehm.

Saft 1,80 bis 3,-; Cola usw. 1,80 bis 3,-; Bier (8 Sorten) 2,50 bis 3,-; Wein (4 Sorten) 3,10 bis 3,20 bzw. 13,-; Sekt 2,70 bis 2,80; Longdrinks 4,- bis 4,50; Cocktails 5,50 bis 6,-; Spirituosen 2,30 bis 5,-; Cappuccino 2,- bis 3,20 (kleine Kaffeeauswahl); Speisen und Kuchen nach Tagesangebot



Das Schiff selbst ist von seiner Nutzung her außergewöhnlich: Es beinhaltet unter der Lounge ein Hostel mit 25 Kabinen mit Toiletten und Duschen. Erst 1991 in Genthin als reines Passagierschiff gebaut, sollte es ursprünglich für die „Weiße Flotte“ unter dem Namen „Friedrich der Große“ über deutsche Kanäle und Flüsse geschoben werden. Stattdessen lag es einige Jahre als Hotelschiff in Potsdam, wurde dann nach Wilhelmshaven verkauft und um die Restauranttage erweitert und diente unter dem Namen „Rüstringer Friesen“ als Hotelschiff während der Expo 2000 in Hannover. Nachdem es mehrere Jahre leerstand, wurde es nach zähen Verhandlungen vom jetzigen Eigentümer erworben und mit großem Aufwand nach Berlin geschleppt, wo es im März 2005 seine Luken für junge und alte Backpacker aus aller Welt öffnete (frei zitiert nach der Homepage).



• Kreuzberg

Van Loon, Carl-Herz-Ufer (Wilmsstr. ⇒ Baerwaldbrücke); Urbanhafen am Landwehrkanal

Im Angebot sind unter anderem Frühstück, mediterrane Küche und Cocktails.

Geöffnet: täglich 10-11 h. **Tel. 692 62 93; info@vanloon.de**

Als wir am frühen Abend des Himmelstages zu fünft das gut besuchte, recht schlicht eingerichtete Deck der Van Loon betreten und leider nur einen Tisch ohne Aussicht bekamen (denn der mit der besten Aussicht war reserviert und die meisten anderen besetzt), wurden wir freundlich und aufmerksam bedient, saßen aber in einer permanent wahrnehmbaren Zigaretten-Rauchwolke, so dass die Gruppe sich vor der ersten Bestellung einstimmig zum Lokalwechsel entschloss. Die Teller der anderen Gäste waren aber mit Speisen gefüllt, deren Anblick uns durchaus Appetit machte, und auch an das köstliche Buffet im gemütlich eingerichteten unteren Deck des Doppelschiffs bei einer Betriebsfeier vor Jahren erinnere ich mich noch gerne.

Frühstück (bis 15 h) 3,80 bis 9,80; Suppe 4,20; Salate 6,90 bis 12,80; Hauptgerichte 8,80 bis 14,20; Desserts 4,50 bis 5,-

Hinweis im Internet: Wer es bewegter braucht, steigt einfach auf die Schwesterschiffe **Philippa** oder **Josephine** um, die das ganze Jahr über kulinarische Rundfahrten zum Brunchen oder Lunchen anbieten. Reservierung erforderlich.

Okyanus, May-Ayim-Ufer (ehem. Gröbenufer) nahe Oberbaumbrücke; Spree
Laut Homepage geöffnet: täglich ab 12 h.
info@restaurant-okyanus-berlin.de

Ich konnte nicht in Erfahrung bringen, was aus dem Schiff geworden ist. Bei zwei Besuchen war weit und breit weder ein Restaurantschiff noch ein Hinweisschild zu sehen, das Personal des Aussichtscafés „Riogrande“ hatte den Namen Okyanus noch nie gehört, und die auf der Homepage angegebenen Festnetz- und Mobiltelefonnummern sind beide „nicht vergeben“. Meine Anfrage per E-Mail vom 14.6. blieb bis Redaktionsschluss unbeantwortet. Auf der Online-Speisekarte stehen türkische und griechische Köstlichkeiten (Hauptspeisen 8,50 bis 16,50).

Iskele, Planufer ggü. Nr. 82 (Admiralbrücke -> Urban-Krankenhaus); Urbanhafen am Landwehrkanal

Momentan wegen Brandschadens geschlossen; Wiedereröffnung im Spätsommer geplant.

Ägäische und mediterrane Fischspezialitäten; Tel. 69 50 72 65, iskele@iskele-berlin.de

Mitte

• Hansaviertel

Spree-Blick, Altonaer Str. (Lessingstr. ⇒ Hansabrücke); Spree

Geöffnet bis Oktober: täglich 9-22 h, ab November: Di-So 12-21 h. **Tel. 392 40 60, Fax 39 88 60 83, www.spree-blick.de**

Uns luden gleich zwei größere Schiffe der Reederei Riedel zum Betreten ein, als wir an einem Wochentag gegen 19.30 h die Treppe an der Hansabrücke hinabgestiegen waren. Eines war allerdings ein Passagierschiff, das kurz darauf zu einer Kanalrundfahrt ablegte. Wir hatten das Restaurantschiff Spree-Blick als Ziel, das – abgesehen von den handschriftlich gekritzelten Tagesangeboten auf zwei auffälligen Tafeln an Land – einen sehr modernen Eindruck machte. Sowohl die schlichte aber feine Inneneinrichtung als auch das Sonnendeck nebenan sind angenehm sachlich mit dunklem Holz gestaltet. Das anfangs recht leere Deck, auf dem knapp 20 Tische Platz finden, füllte sich während unseres Aufenthalts stetig. Die Bedienung war freundlich und sehr fix, das nach sehr kurzer Wartezeit servierte Essen vorzüglich. Auch das an diesem Tag jüngste und quirligste Gruppenmitglied mit fünf Jahren fand in der Kindertellerauswahl seinen Hit. Die Erwachsenen hatten die Wahl zwischen zehn „Kleinigkeiten“ (z.T. vegetarisch), fünf Fisch-, zwei Steak- und sechs weiteren Fleischgerichten. Zwischen den angenehm ruhigen Gästen waren wir wahrscheinlich die lautesten. Da das Deck sehr geräumig ist und die Tische nicht zu dicht stehen, hat man das Gefühl von viel Platz zum Entspannen.



Der Spree-Blick, dessen Name für den schönen Ausblick beinahe bescheiden anmutet, ist auch für Rollstuhlfahrer mit Begleitperson zugänglich, da beim Betreten nur eine kleine Stufe zu überwinden ist. An der Hansabrücke befindet sich allerdings nur eine Treppe, so dass der Besuch mit einem kleinen Spaziergang verbunden ist: Vom Wendekreis des Holsteiner Ufers aus sind es gut 400 Meter Fußweg an der Spree entlang, vom Sackgassen-Ende des Schleswiger Ufers (Ecke Flotowstraße) aus knapp 300 Meter, wobei eine kurze, etwas steilere Anhöhe zu bewältigen ist. Die ebenerdig erreichbaren Toiletten sind sauber, allerdings nicht sehr geräumig und für Rollstuhlfahrer vermutlich nicht zu benutzen.

Frühstück (9-12 h) 5,90 bis 14,20; Salat 3,50 bis 8,50; Suppe 4,50; Snacks 3,80 bis 5,30; Kinderteller 3,90 bis 5,80; Hauptgerichte 4,30 bis 17,90; Eis (14 versch. Becher) 2,60 bis 6,70; Cappuccino 2,80 (große kaffeeauswahl); Cola usw. 2,20 bis 3,40; Saft 2,60; Bier 2,60 bis 3,80; Wein (mindestens 8 Sorten) 3,50 bis 4,- bzw. 13,50 bis 22,-; Sekt 2,70 bis 4,20 bzw. 14,50 bis 28,50; Spirituosen 2,10 bis 3,10; Longdrinks 5,-; Cocktails (z.T. alkoholfrei) 5,50 bis 7,-

Grillabende mit Buffet an jedem ersten Wochenende des Monats Fr+Sa ab 17 h (um Reservierung hierfür wird gebeten).
Buffet: 5,60, Kaffee 1,80, Milchkaffee 2,80, à la carte 2,00 bis 16,30 (Buffetpreise laut berlin.de)

• Mitte

Deckshaus, Märkisches Ufer (Sackgasse östl. der Inselstr.), über den rechten der beiden Zugänge „Historischer Hafen Berlin“; Spree

Geöffnet: täglich ab 12 h.
Tel: 0176 64677220 oder 030 21791404

Das Deckshaus ist weniger ein Restaurant als eine schwimmende Eckkneipe. Diesen Eindruck gewann ich, als ich am Pfingstsonntag gegen 22.15 h über das bereits dunkle Deck, vorbei an menschenleeren Tischen, zum kleinen, gemütlich beleuchteten Gasträum kam. Die Einrichtung entsprach einer maritim angehauchten, nicht gerade sehr gepflegten Bierkneipe. Man war im Begriff, demnächst Feierabend zu machen, da außer mir nur noch zwei Männer am Austrinken waren, doch die nette Kellnerin servierte mir ungefähr zwei Minuten nach meiner Bestellung ein Getränk, das woanders gut und gerne sieben Minuten braucht. Die beiden Gäste und die anderen beiden Mitarbeiter sprachen in einer Lautstärke miteinander, dass es unangenehm war. Im Gasträum wurde nicht geraucht, immerhin. Dafür wurde das „Gespräch“, das aus dem Austausch von Belanglosigkeiten bestand, mit angepasster Lautstärke nahtlos fortgesetzt, als einer der Mitarbeiter zum Rauchen vor die Tür ging.

Das Deckshaus würde ich folglich niemandem empfehlen, der Wert auf Ambiente legt und sich angenehm unterhalten möchte, sondern bietet sich eher für Fahrgäste an, die man nicht unbedingt an einem feinen Lokal abliefern möchte, dessen Personal einem nichts getan hat.



Bis 22 Uhr gibt es bodenständige Küche (z.B. Bulette oder Seelachsfilet mit Kartoffelsalat, Matjesfilet an saurer Gurke, Schnitzel, Salate und Rührei mit Krabben); Salate 6,80 bis 8,70; Snacks (bis 24 h) 4,- bis 8,90; Kinderteller 2,50 bis 4,20; Hauptgerichte (bis 22 h) 6,90 bis 11,20; Bier (4 Sorten vom Fass, 9 aus der Flasche) 2,40 bis 3,70; Wein 3,30 bis 4,- (Glas) bzw. 11,50 bis 18,- (Flasche); Sekt 5,40 bis 5,80 bzw. 17,90; Saft 2,10 / 3,80; Spirituosen 1,90 bis 4,80; Mixgetränke 4,20 bis 6,90; Cappuccino 2,20 (große Kaffeeauswahl)

Bei Tageslicht dürfte die Aussicht auf die sich gabelnde Spree mit dem Fernsehturm im Hintergrund sehr schön sein, und vielleicht ist auch die Atmosphäre auf dem Außendeck angenehmer als jene, die ich erwischte. In der Abenddämmerung ergab die Silhouette der Innenstadt mit ihren Lichtern unter dem leicht bewölkten Himmel ein romantisches Bild.

Das Deckshaus befindet sich auf dem 1956 gebauten Heckradschlepper Jese-niky. Im Winter gibt es in einem kleinen Kinosaal im Unterdeck Filmvorführungen. Links neben dem Deckshaus lassen sich im „**Historischen Hafen**“ Museumsschiffe besichtigen.

• Moabit

Patio, Kirchstr. (ggü. Helgoländer Ufer); Spree
Geöffnet: Mo-Fr 10-11 h, Sa+So 9-11 h.
Tel. 40 30 17 00, Fax: 34 33 91 56; info@patio-berlin.de

Diese schwimmende Edellounge für den besser gefüllten Geldbeutel bietet Gastronomie der gehobenen Klasse mit Frühstück, Sushi, kleinen Snacks, Mittagsgesellschaften, Pizza, Kaffee, Kuchen und Cocktails. Leider bekamen wir bei einem spontanen Besuch keinen Tisch, da das Patio offensichtlich bestens besucht ist. Folglich empfiehlt sich eine Reservierung. Freunde, die vor Jahren im Patio eingekehrt waren, erinnern sich, dass sie von Speisen, Aussicht, Service und Ambiente vollauf begeistert waren, und empfehlen es wärmstens weiter. Das Preis-Leistungs-Verhältnis sei sehr gut, da man für die höheren Preise auch wirklich Außergewöhnliches geboten bekomme.

Rollstuhlfahrer können mit einer kräftigen Begleitperson einkehren. Am Hauptzugang ist anfangs eine recht hohe, schräge Stufe zu überwinden, danach geht es über



den bequemen und nicht steilen Zugang auf das Aussichtsdeck. In der Antwort auf meine Anfrage heißt es außerdem: „Das Patio ist barrierefrei (über einen Hintereingang) befahrbar. Allerdings sind die Toiletten nicht behindertengerecht, der Weg dorthin ist zu schmal.“

Tageskarte (10-18 h, Sa+So 9-18 h): Frühstück 3,50 bis 9,-; Salate 5,- bis 13,-; Vorspeisen 10,- bis 12,-; Suppen 6,- bis 7,-; Pasta 11,- bis 15,-; Hauptgerichte 18,- bis 24,-; Pizza (ab 16 h) 7,50 bis 13,-; Desserts 2,- bis 7,-

• Tiergarten

MS Esplanade, Lützowufer (Lützowpl. ⇨ Genthiner Str.) ggü. Grandhotel Esplanade; Landwehrkanal

Zugang nach Vereinbarung,
Tel. 254 78 86 10, Fax 254 78 82 22,
info@esplanade.de

Die zum gleichnamigen Grandhotel gehörende Fünf-Sterne-Yacht kann für gehobene Partys, Galadinner, Seminare u.ä. mit bis zu 100 Personen gebucht werden und dient als fahrendes Restaurant und Event-Location.

Capt'n Schillow, Str. des 17. Juni (ggü. Salzufer); Landwehrkanal
Geöffnet: Mo-Sa 11-24 h, So 10-23 h, warme Küche bis 23 h. **Tel. 3150 50 15, Fax 31 50 50 16,** info@capt.schillow.de

Vielleicht lag es an der etwas versteckten Lage, dass dieses schwimmende Restaurant in der Nordost-Ecke des Ortsteils Tiergarten an der Grenze nach Charlottenburg zum Zeitpunkt unseres Besuchs an einem warmen, frühen Abend in der Woche nicht gerade überlaufen war. An der Küche und am Personal liegt es definitiv nicht. Der schmale, erst auf den zweiten Blick zu sehende Weg am Charlottenburger Tor führt über ein gut ausgebautes Treppchen zum Schiff, dem man

sein Alter nicht ansieht. Die Gäste an Deck saßen an sauberen Tischen aus dunklem Holz, die im Unterschied zu so manchem anderen Restaurantschiff nicht rustikal, sondern stilvoll mit maritimer Note gestaltet waren. Ein Deck tiefer durften wir einen Blick in den schmucken Gastraum werfen. Auch die Treppe und die angenehm saubere Toilette waren mit Liebe zum Detail gestaltet und mit dem einen oder anderen nautischen Accessoir verziert. Die Küche bietet Gerichte für unterschiedliche Geschmäcker: Fisch, Labskaus, Rumpsteak, als Besonderheit Crêpes, und alles zu sehr fairen Preisen. Der Ausblick auf den Landwehrkanal und auf die Schiffbau-Versuchsanstalt der TU mit ihrem nicht so hübschen rosa Umlauftank ist sicherlich kein Highlight, doch saßen wir lauschig im Grünen zwischen angenehmen Gästen, die ihre Mitmenschen weder mit lauten Gesprächen noch mit Zigarettenrauch belästigten, und sahen ab und zu ein Ausflugsschiff, ein Privatboot sowie diverse Wasservögel vorbeiziehen. Die Bedienung war freundlich, aufmerksam, flink und herzlich – mehr als man erwarten kann. Wir waren voll und ganz zufrieden, als wir das inzwischen gut halbvolle Deck verließen. Auch die Online-Kritiken klingen sehr positiv.

Capt'n Schillow mag nichts für Gäste sein, die sich beim Essen oder Trinken hemmungslos, feuchtröhliche Partystimmung wünschen. Wer aber einen ruhigen Ort für ein kultiviertes Gespräch bei großzügigen und doch feinen Gerichten und/oder ausgewählten Getränken sucht (auch wenn ich das Fehlen von dunklem Hefeweizen auf der Karte als Frevel empfinde), dem empfehle ich einen Besuch bei Capt'n Schillow.

Suppen 3,60 bis 4,10; Salate 7,80 bis 9,50; Vorspeisenteller 7,10; Hauptspeisen 6,80 bis 15,80; Desserts 4,30; Frühstück (nur Sa+So 10-14 h) 3,50 bis 8,80

Das 1909 gebaute einstige Transportschiff war eines der ersten mit Stahlkonstruktion und fuhr zunächst Zement über die Elbe. Es wurde mehrmals weiterverkauft, zweimal verlängert und schließlich an das Ufer des Charlottenburger Tores gesteuert und zum originell-maritim gestalteten Restaurant ausgebaut.

Hinweis im internet: Für Spree- und Havel-schiffahrten mit bis zu 50 Personen steht das Charterschiff **Pauline**, ein restaurierter Hafenschlepper, zur Verfügung.

Treptow-Köpenick

• Alt-Treptow

Klipper, Bulgarische Str. (Ende der Sackgasse); Spree

Geöffnet: täglich 10-1 h. **Tel. 53 21 64 90,** info@klipper-berlin.de

Vom Deck des Klippers, der nahe dem Schnittpunkt der Ortsteile Alt-Treptow, Plänterwald und Friedrichshain liegt, haben die Gäste eine weite Aussicht über die Spree mit der Insel der Jugend und der Einmündung des Rummelsburger Sees. Er bietet von 10 h bis 16 h eine große Frühstücksauswahl an. Ab 12 h gibt es (täglich

wechselnd) norddeutsche bis internationale Küche (z.B. Helgoländer Krabbencocktail, hausgemachte Serviettenknödel auf vegetarischer Pilzpfanne, Filet vom Kräutermatjes), selbst geräucherten Fisch und hausgemachten Kuchen.

Die Online-Kritiken sind durchwachsen. So werden Ambiente und Aussicht übereinstimmend gelobt, während Service und Preis-Leistungs-Verhältnis zum Teil in fast vorauseilend empörtem Ton verteidigt, zum Teil bemängelt werden (z.B. Latte Macchiato oder heiße Schokolade zu je 4,-). Ein Freund, der dort vorletztes Jahr zu Gast war, sagt: „Ich finde es sehr gemütlich, man sitzt einfach traumhaft, gar nicht richtig wie auf einem Schiff. Die Bedienung und das Essen waren sehr gut, aber preisgünstig ist anders. Trotzdem waren die Preise angemessen.“ Meine E-Mail-Anfrage vom 15.6. nach Fotos und Zugang für Behinderte blieb bis Redaktionsschluss unbeantwortet.

Vorspeisen/Suppen 4,- bis 8,50; Kinderteller 4,- bis 7,-; Hauptgerichte 9,- bis 20,50; Auswahl an über 20 Weinen zu 21,- bis 41,- je Flasche

Das 1890 gebaute Schiff wurde im holländischen Wattenmeer zur Versorgung der friesischen Inseln mit leicht verderblichen Waren eingesetzt. 2001 wurde der Klipper restauriert und zum Restaurant umgebaut.

Rundfahrten können gebucht werden auf den Schwesterschiffen, zum einen die edel ausgestattete **MS Diva**, wo man sich wahlweise selbst versorgen oder bewirteten lassen kann, zum anderen die kleine aber feine Barkasse **Pepita**, eine fahrende Event-Location.

Hoppotosse, Eichenstr. (Ende der Sackgasse); Spree

Geöffnet: täglich 12-0 h, Mo-Fr täglich wechselnder Mittagstisch von 12 bis 14.30 h

Tel. 53 32 03 40, pries@arena-berlin.de

„Kreative Küche mit saisonalen Highlights“ – diese Formulierung steht für ein abwechslungsreiches Angebot an Gerichten mit Raffinessen. Leider kam ich nicht zum Testen. Wir betraten am Himmelfahrtstag gegen Sonnenuntergang zu fünf das Schiff, auf dem ich schon tolle Musikkonzerte in angenehm intimer Atmosphäre erlebt hatte. Auf dem Sonnendeck ganz oben, wo man eine eindrucksvolle Aussicht auf die Spree und die in neuem Glanz erstrahlenden historischen sowie die neu errichteten Osthafengebäude hat, waren zwei Handvoll Besucher, in der Cafétage darunter nur eine Handvoll anwesend. Vermutlich wird die Hoppotosse eher als Veranstaltungsort denn als Restaurant wahrgenommen, denn an Veranstaltungsabenden ist es schon mal brechend voll – zumindest im unteren Deck. Auch zu späterer Stunde, etwa nach Konzerten in der benachbarten Arena oder wenn das Badeschiff schließt, dürfte hier recht buntes Treiben herrschen. Am Tresen im rustikal eingerichteten Schiff bestellten wir beim sehr freundlichen Kellner Getränke, die uns umgehend auf das etwas tiefer liegende, nicht gerade neu und modern wirkende



kleine Deck am Heck gebracht wurden. Hier sitzt es sich nachts aber sicherlich angenehm lauschig – wenn auch nicht täglich. Als ich am Pfingstamstag gegen 23.15 h noch einmal an der Hoppotosse vorbeikam und nachsehen wollte, ob der Zugang behindertenfreundlich ist, lächelte mich ein Schild „Wir haben geöffnet“ an – neben der verschlossenen Zugangstür, durch deren Gitter ein ziemlich dunkles Schiff zu sehen war. An diesem Abend hatte die Arena Ruhetag.

Rollstuhlfahrer können das Schiff mit Begleitperson erreichen, da eine Stufe zu überwinden ist. Die Toiletten sind so lala, allerdings – wie auf den anderen Restaurantschiffen – nicht behindertenfreundlich.

Suppen 3,50; Salate 3,80 bis 6,50; Snacks 4,60 bis 14,90; Kuchen 3,50; Vorspeisen 4,- bis 7,50; Hauptgerichte 11,90 bis 14,90; Desserts 2,- bis 5,50; Saft/-schorle 2,20 / 4,20; Cola etc., klein 2,50 bis 3,-; Bier 2,80 bis 4,60; Prosecco 3,50 / 25,-; Wein 4,50; Spirituosen 2,50 bis 5,-; Longdrinks 6,- bis 7,-

Die zur Arena gehörende Hoppotosse ist nach dem von Astrid Lindgren erdachten Schiff von Kapitän Efraim Langstrumpf benannt, dessen Tochter Pippi Millionen Kinder begeistert hat. Im Unterschied zum deutschen Sprachgebrauch, wo der Name Hoppotosse nur ein Pippi Langstrumpf erinnert und positiv besetzt ist, ist laut Wikipedia-Eintrag das Wort hoppotosa (so heißt das Schiff im schwedischen Original) sowohl die umgangssprachliche Bezeichnung für einen Frosch als auch für einen Irrlichter erzeugenden Geist (Irrwisch), also etwas nicht so Positives. Das Schiff wurde 1932 als MS Deutschland in Bremen genau und war für seine Zeit sehr modern. 1944 wurde es von einer Bombe versenkt, später gehoben und wieder flottgemacht und bis 1993 als Fahrgastschiff in Rostock eingesetzt. Wegen der niedrigen Brücken über die Spree musste das Oberdeck abgesägt und nach der Ankunft an seinem jetzigen Standort wieder anmontiert werden, außerdem wurde das Schiff restauriert und Hoppotosse getauft.



• Grünau

Huckleberry, Regattastr. 141 (südl. Wassersportallee) hinter dem Bürgerhaus; Dahme (Die Hausnummer ist in vielen Medien fälschlich mit „114“ angegeben.)

Geöffnet: in der Saison täglich 12-23 h (Küche bis 22 h). **Tel. 67 82 00 00**

Diese schwimmende Kneipe nahe der Grünauer Regattastrecke bietet warme Speisen und „gepflegte“ Getränke in schlichtem Biergarten-Ambiente, allerdings mit weiter Aussicht. Das Online-Portal einer Springerzeitung schreibt, dass es auf dem Boot mit seinen 40 Plätzen unter Deck und nochmals 140 bis 180 Plätzen an Deck „familiär und gemütlich“ zugeht. Es werde „Hausmannskost zu moderaten Preisen angeboten“, die Portionen seien „üppig“, beispielsweise Bauernfrühstück oder Gourmetsalat mit Früchten und gebratenen Putenstreifen für je 6,-, sowie Rumpsteak mit Bratkartoffeln für 11,50. „Auch Kinder kommen hier nicht zu kurz. Gerichte wie Kartoffelpuffer, Spaghetti oder Grießbrei sind schon ab 3 Euro zu haben.“ (http://www.welt.de/print-welt/article688714/Huckleberry_Urige_Kueche.html)

Das Schiff wurde 1968 als Arbeiterunterkunft der Wasserstrassenbetriebe gebaut und liegt seit 1998 am Ufer der Dahme.

• Köpenick

Ars Vivendi, Freiheit 15 (Lüdersstr. ⇨ Alt-Köpenick); Spree
Geöffnet: Di-Sa ab 18 h, So Brunch 11-15 h.
Tel. 65 88 78 0, 65 88 78 26,
sekretariat@freiheit15.de
www.freiheit15.de/arsvivendi.html.
Reservierung erforderlich!

Laut einer Online-Kritik (<http://berlin.prinz.de/restaurants/restaurantfinder/ars-vivendi-buergerlich-restaurants-gastro.143210,1,LocationFinder.html>) ist die Ars Vivendi „ein aufwändig restaurierter, mehr als hundert Jahre alter Frachtensegler aus Holland [und] ankert am Rande des Kulturareals Freiheit 15 direkt auf der Spree. Auf dem Deck finden im Sommer vierzig Gäste Platz mit herrlichem Blick auf die Baumgarteninsel. Unter Deck stehen siebzig Plätze zur Verfügung. Die Küche bereitet moderne Interpretationen bodenständiger Klassiker: etwa ein Loup de mer mit Safranfenchelrisotto und Rieslingschaum oder

Rindersteak mit Pfifferlingen und Aprikosen mit Bandnudeln. Dazu passend bietet die Weinkarte eine große Auswahl an Rieslingsorten. Die Preise liegen für die sehr gute Qualität am unteren Ende der Skala, der Service hingegen bewegt sich am oberen Ende.“ Auf Anfrage an die Betreiberfirma, die gemeinnützige Union Sozialer Einrichtungen (USE gGmbH), erhielt ich folgende Information: „Die arsVivendi hat derzeit leider nur sonntags für den Brunch geöffnet. Es gibt hierfür keine festgelegte Speisenfolge, da legt der Küchenchef die Speisen immer ganz spontan fest.“

Hinweis auf der Homepage: Die USE-Flotte, bestehend aus dem historischen Salonschiff **Metamera** für 36 Personen, der **Stralauer Gondel** (zur Zeit Wartungsarbeiten) und der Hafentastkass **Ursel** für 10-11 Personen, steht Ihnen das ganze Jahr über, im Sommer wie im Winter, zur Verfügung. Egal, ob Sie bei Ihrem Fest die klassischen Sehenswürdigkeiten kennenlernen wollen oder eine individuelle Route bevorzugen - vieles ist möglich, wir beraten Sie gern. <http://www.freiheit15.de/images/stories/downloads/ansichtuse-schiffe.pdf>

Spree-Arche, Müggelschlöbchenweg (in der Sackgasse), ca. 900 m hinter der Bus-Wendestelle links
Geöffnet: von April bis Okt. Mo-Fr ab 15 h, Sa+So ab 12 h, im Winter geschlossen,
Tel. 0172-304 21 11, www.spreearche.de

Maritim ausgestattetes, schwimmendes Blockhaus für bis zu 38 Personen mit folgendem Homepage-Text: „Wir führen ein rustikales Angebot. Gebrilltes aus Seen und Meer. Fleisch, Suppe und Baguettes stillen den großen Hunger. Am Nachmittag haben wir für Sie Tee, Kaffee und Kuchen. Im Winter gibt es Grog und Glühwein sowie verschiedene warme Speisen. Dazu gibt es ein reichhaltiges und preiswertes Getränke-Angebot vom Wasser bis zum Cocktail.“ Der Besitzer, nach eigenen Angaben Skandinavien-Fan, hat seine Spree-Arche behördlich durchgefochten und mit Freunden zusammen eigenhändig gebaut. Liest man die Internet-Seite, so hat man den Eindruck, der Mann könne sich mindestens zerteilen. Da ein Steg aus Naturschutzgründen nicht genehmigt wurde, ließ er sich etwas einfallen. Berlin.de schreibt: „Auf der Spree-Arche ist allerdings – anders als bei ihren anderen Artgenossen – Seetauglichkeit vonnöten: Wer nämlich das schwimmende Blockhaus entern will, muss am Ufer ein Klingelknöpfchen bedienen. Dann braust



Müggelspree-Pirat Cotte mit seinem motorisierten Ruderboot an und schippert seine Gäste schließlich zu den gut gefüllten Tellern.“ (<http://www.berlin.de/kultur-und-tickets/kultur/restaurantschiffe.php>) Ausflügler können die Anlegestelle auch von der Josef-Nawrocki-Straße in Friedrichshagen aus mit einem ca. 750 m langen Spaziergang erreichen: durch den Sreetunnel, dann rechts über die Liegewiese („Handtuch“) am Ufer entlang.

• Schmöckwitz

Strandlust, Seddinpromenade 3 A (Zufahrt über Schwarzen Weg); Seddinsee / Langer See / Dahme
Geöffnet Di-So 11-23 h (im Winter bis 20 h). **Tel. 675 86 26,**
www.strandlust-schmoeckwitz.de

Dieses Aussichts-Highlight mit **sehr günstigen Getränkepreisen**, das nicht weit vom Ende des Adlergestells entfernt am Südufer des Seddinsees liegt, besuchte ich auf einer Radtour Anfang Mai letzten Jahres mit vier weiteren hungrigen Leuten. Die Möblierung des überdachten Decks war alles andere als luxuriös, sondern eher die eines schlichten Biergartens, doch Auswahl und Qualität der Gerichte glichen das locker aus. Das faire Preis-Leistungs-Verhältnis schien vielen Gästen bekannt zu sein, denn wir mussten zunächst etwas auf einen Tisch auf dem vollbesetzten Deck warten. Aufgrund dieser großen Nachfrage konnten wir dem eifrigen Personal auch nachsehen, dass es sich nicht jedem einzelnen Gast mit ausschweifender Herzlichkeit widmete, sondern sich beeilte, die Wartezeit nicht zu lang werden zu lassen – wobei man den fantastischen Ausblick auf die Gewässer und Segelboote gerne ein Weilchen genießt. Mit dem Essen waren wir alle fünf zufrieden.

Die Speisekarte ist vergleichsweise umfangreich. Angeboten wird eine große Auswahl an heimischen Fischgerichten (elf verschiedene Fische), außerdem drei Suppen, acht Salate, Schnitzel, Steak, Curry- und Bratwurst sowie eine große Dessert- und Eisauswahl, abgerundet durch Köstlichkeiten aus der hauseigenen Kuchenbäckerei. Die längere Anfahrt lohnt sich nicht nur wegen der Aussicht, sondern wird zudem durch die Getränkepreise wieder „gutgemacht“. Leider scheint das Personal mit der Presse keine gute Erfahrung zu haben, doch auch ohne Fotos empfehle ich aus Erfahrung einen Besuch, sofern es nicht nobel sein muss.

Suppen 2,90; Salate 3,- bis 8,50; Snacks 3,90 bis 4,90; Fischgerichte 6,50 bis 15,-; Fleischgerichte 6,90 bis 9,90; Desserts (Grießbrei, Apfelstrudel, Grütze) 2,90 bis 5,-; Eisbecher 3,- bis 5,-; Saft/-schorle 1,30 bis 3,60; Cola etc. 1,30 bis 3,-; Bier (17 Sorten) 1,80 bis 3,60; Spirituosen (Auswahl eher rustikal) 1,50; Cappuccino 2,30 (sehr große Kaffeeauswahl).

Das Schiff lief 1872 in Holland vom Stapel, ging 1936 in Familienbesitz über und „fand als Ausflugslokal seine neue Bestimmung“ (Text der Homepage).

Axel Rühle

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bildnachweis: Axel Rühle (11); Sebastian Stahl (2); www.spreearche.de (mit freundl. Genehmigung) (2); USE gGmbH (mit freundl. Genehmigung) (1)





Professionelle Taxischulen benutzen professionelles Schulungsmaterial:

SPEZIALATLAS zum Taxischein für Berlin

Das Standardwerk, das von P-Schein-Anwärtern, Ausbildern und Prüfern benutzt wird

www.spezialatlas.de