

DER GASTRONOMIE-TIPP

GUTER IMBISS KURZ VOR PICHELSDORF: KETCH'UP 35

Kurz hinter der Stößenseebrücke hat ein Ableger einer herausragenden Imbissbude eröffnet: Viele kennen die „Holzhütte“ von Ketch'up 35 links neben der BSR in der Gradenstraße – ein Imbiss, den man trotz seines zarten Alters von drei Jahren schon als Legende bezeichnen kann.

Jetzt findet man Ketch'up 35 auch in der Waldschänke am Stößensee. Betrieben werden beide Imbisse von einer Familie mit 55 Jahren Erfahrung. Jedem schmeckt die Currywurst woanders am besten, aber Ketch'up 35 hat eine Reihe von Besonderheiten, die beide Buden zu lohnenden Adressen für Zwischenstopps machen: Da ist als Erstes die deutlich überdurchschnittliche Qualität der Speisen. Die Currywurst ist knackig und pikant, der Fleischspieß – in milder Sauce geschmort – ist überragend zart und zergeht auf der Zunge, die Boulette aus eigener Zubereitung hat einen würzigen Geschmack und die Pommes frites eine perfekte Konsistenz. Sogar der Cappuccino schmeckt mir besser als woanders. Einen Höhepunkt bilden die hausgemachten und zum Teil preisgekrönten Saucen: Man hat eine stattliche Auswahl an Tomatenketchup, scharfer Sauce oder

Knoblauchmayonnaise, alles aus eigener Herstellung wie der Kartoffelsalat. Weitere Besonderheiten sind Leberkäs' und (saisonabhängig) Krakauer Knacker. Das Personal wurde erweitert, und die Mitarbeiter an der Heerstraße kennt man zum Teil aus der Gradenstraße: freundlich, aufmerksam, witzig, schnell und professionell. Man isst an sauberen Stehtischen oder, wenn es weder kalt ist noch regnet, im lauschigen Biergarten, der von der Heerstraße abgeschirmt ist. Wie in der Gradenstraße gilt auch hier: Feuerwehrleute, Polizisten und Taxifahrer erhalten kostenlos Cappuccino oder Kaffee, wenn sie hier essen. Die Preise sind moderat. ■ ar



Parkplätze vorhanden – gut für eine Pause. Qualität und Auswahl sind in der Heerstraße herausragend wie in der Gradenstraße.

FOTOS: Axel Rühle / Taxi Times

KETCH'UP 35

Wilhelmstadt, Heerstr. 185
(Ecke Siemenswerderweg)

Öffnungszeiten

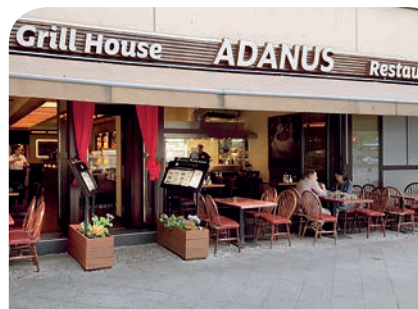
Mo bis Fr 9:00 bis 1:00 Uhr
Sa 10:00 bis 1:00 Uhr
So 10:00 bis 0:00 Uhr
(Zeiten im Herbst evtl. abweichend)

GUT ESSEN IN NEUKÖLLN: ADANUS

Viele türkische Restaurants würde ich eher als Bistros bezeichnen. Das Adanus-Grillhaus ist ein „richtiges“ Restaurant, angenehm und stilvoll ausgestattet. Ergattert man Plätze mit Blick auf den Holzkohलगrill, so läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

Ob Adana-Spieße, Lammfilet, Hühnerkeulen, Barsch oder Dorade: Zusammen mit frischem Salat, Schmorzwiebeln, Chilis, Grilltomaten, Ezme und weiteren Köstlichkeiten ergibt alles ein herausragendes kulinarisches Erlebnis – viel leckerer, als die Speisen auf der Internetseite aussehen. Auch nach dem Hauptgang kann man den Gaumen mit Mokka, Künefe, Baklava und weiteren Leckereien verwöhnen. Das Personal ist flink, aufmerksam und nett. Die Toiletten sind sauber und angenehm. Die Preise sind der hohen Qualität der frischen Speisen angemessen, nicht übertrieben teuer (vom Raki abgesehen). Der einzige Nachteil, der die Freude erheblich trüben kann: Der Betreiber und das Personal halten das gesetzliche Rauchver-

bot für eine Empfehlung. Man sollte deshalb kompromisslos und mit Nachdruck darauf bestehen, dass die Raucher ihre Luftverpestung augenblicklich einstellen. ■ ar



Die halbe Nacht geöffnet: Adanus.

ADANUS-GRILLHAUS

Neukölln, Reuterstr. 28
(zw. Sonnenallee und Weserstr.)

Öffnungszeiten

Täglich 11:00 bis 3:00 Uhr

IMPRESSUM

Verlag

taxi-times Verlags GmbH,
Frankfurter Ring 193 a
80807 München, Deutschland
Telefon: +49 (0)89 / 14 83 87 91
Telefax: +49 (0)89 / 14 83 87 89
E-Mail: info@taxi-times.taxi
Internet: www.taxi-times.taxi

Geschäftsführer und V.i.S.d.P.

Jürgen Hartmann (jh)

Bankverbindung

Stadtsparkasse München
IBAN: DE89701500001003173828
BIC: SSKMDEMM

UST-ID: DE293535109

Handelsregister: Amtsgericht München
HRB 209524

Redaktion

Stephan Berndt (sb), Jürgen Hartmann (jh),
Wilfried Hochfeld (wh), Axel Rühle (ar)
E-Mail: tt-berlin@taxi-times.taxi

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Sascha Bors (sash)

Grafik & Produktion

Katja Stellert (Artdirektion),
Martina Jacob, Bettina Knoop
Raufeld Medien GmbH,
Paul-Lincke-Ufer 42/43, 10999 Berlin
Telefon: +49 (0)30 / 695 66 50

Anzeigenleitung und Vertrieb

Elke Gersdorf, e.gersdorf@taxi-times.taxi
Telefon: +49 (0)89 / 14 83 87 92
Telefax: +49 (0)89 / 14 83 87 89

Druck

Chroma Druckerei, Przemysłowa 5,
68-200 Żary, Polen

Erscheinungsweise 6 x pro Jahr
Heftpreis 3,50 €
ISSN-Nr.: 2367-3842

Weitere Taximagazine aus dem Taxi Times Verlag: Taxi Times International (englischsprachig), Taxi Times DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz), Taxi Times München