

Tuesday, July 3. 2007

Berlin, Berlin...

... wir waren in Berlin! Und davon gibts natuerlich auch einiges (kulinarisches) zu berichten.

Weekend Club
(Alexanderplatz 5)

Cooler Club mit riesen Dachterrassen-Lounge im 16. Stock mit Ausblick ueber ganz Berlin Mitte! Leider hat es geregnet, als wir da waren (Miss Kittin), aber auch die Lightshow innen drin war was besonderes. Die ganze Decke ist voller Gluehbirnen, die einzeln angesteuert werden koennen, so auch die Wand zu den Toiletten.

Strandbar
an der Museumsinsel

Gemuethlich, gross, direkt am Wasser. Schade dass unsere in Muenchen so klein ist. Und vor allem die einzige...

3. Yogafestival
(Shanti-Park, nahe Hbf Berlin)

Am Samstag haben wir beim 3. Yogafestival vorbei geschaut. Leider war das Wetter am ganzen Wochenende nicht so berauschend, deshalb war es nicht so voll wie erwartet. Aber auf der Aktions-Wiese war doch einiges los, als die Lachyoga-Gruppe zuerst eine kleine Einstimmung gegeben hat... Also ich glaub Lachyoga ist nichts fuer mich, obwohl man beim zugucken definitiv nicht ums lachen rumkommt /*g/*. Danach wurde dann der 1. Kopf-/Schulterstand-Weltrekord ausgetragen, bei dem wir natuerlich nicht fehlen durften!

Frisch gestaerkt mit lecker suedindischem Essen, Tee und Energiekugeln gings dann aufs Prem Joshua Konzert, welches der Hammer war. Ich kannte die davor ja noch nicht wirklich, aber war total begeistert!

Hier ein kleines Video zum runterladen, um einen Eindruck davon zu bekommen: [videooo ab](#)

Helmut Newton Stiftung

Zu Newtons Bildern muss ich wahrscheinlich nicht viel sagen *g* Ich mag sie sehr, deshalb war die Ausstellung ein absolutes Muss fuer diesen Berlin-Besuch.

Es gab abgesehen von seinen Bildern auch einiges an privatem Photomaterial, Notizbuechern, Requisiten, Kameras und vieles mehr aus seinem privaten Besitz (Helmut Newton's Private Property) sowie eine Sonderausstellung "Wanted: Helmut Newton, Larry Clark & Ralph Gibson" zu sehen.

Gleichzeitig war auch die sehr sehenswerte aber auch teilweise sehr schockierende Ausstellung "Humanism in China - Ein fotografisches Portraät" am laufen. Viele Bilder des taeglichen Lebens in China, die durch Bildunterschriften erklart wurden und uns wahrscheinlich einmal mehr froh sein lassen, in besseren Verhaeltnissen zu leben.

Entdeckung der Woche:

Mango-Pistazien-Cashew-Muesliriegel
vom Starbucks Monsieur Vuong - Indochina Cafe
-> goko - Japanisches Restaurant

Fast-Futterstellen:

-> Pizzastand in der Alten Schoenhauser Strasse, unweit von den Hackeschen Hoefen auf der linken Seite... den Namen hab ich leider vergessen: leckere Steinofenpizzastuecke fuer nur 2 EUR!

-> ganz leckere China-Box fuer 3 EUR (z.B. gebratene Nudeln mit Huhn und ccccharfer Sauce) beim China-Takeout gegenueber von den Hackeschen Hoefen.

Posted by orange in berlin at 15:00

Monsieur Vuong [Berlin]

Seit meinem letzten Besuch in Berlin traemte ich schon wieder davon, beim Monsieur Vuon essen zu gehen. Neben ein paar Vorspeisen, leckeren Drinks und Tees gibt es immer zwei verschiedene Hauptgerichte, nach Wahl vegetarisch oder mit Fleisch. Diese bestehen aus frischem Wokgemuese, sehr leckeren Saucen, Fleisch oder Tofu und Nuessen/Samen. Schnell zusammengestellt sind die Gerichte auch perfekt zum mitnehmen. Und sooo lecker und gesund!

Heute vernascht:

Eingelegter Tofu mit Gemuese (Kraut, Stangensellerie, Karotten uvm.) in einer total leckeren Erdnuss-Kokossauce mit vielen frischen Kraeutern (Koriander, Thaibasilikum etc.) und Reis und geroesteten Zwiebeln.

Reisnudeln mit hauchduennen Rindfleischscheiben in einer kraeftigen Bruehe mit Gemuese und Kraeutern.

MONSIEUR VUONG
Indochina Cafe
Alte SchÄ¶nhauser Str. 46
10119 Berlin-Mitte

Posted by orange in berlin, restaurants getestet at 12:00

Sunday, July 1. 2007

goko - Japanisches Restaurant [Berlin]

goko, ist modernes japan in berlin, geplant nach fernöstlicher philosophie. fu sui bildet den kern bei goko. angefangen vom namen des restaurants über das interieur bis hin zur speisekarte, die lehre der fünf elemente nach fu sui findet sich überall bei goko wieder.

im mittelpunkt der philosophie steht die ausgewogenheit der elemente holz, feuer, erde, metall und wasser. abgestimmt hinsichtlich ihrer bedeutung und wirkung auf die menschen kreieren sie das unverwechselbare flair des goko.

Ich fand die Einrichtung sehr gelungen. Minimalistisch aber sehr stilvoll und trotzdem gemuetlich. Wir sassen an einem der 3 kleinen Tische draussen auf dem Buergersteig, dem 'Puls' von Berlin Mitte. Lecker japanisches Essen und ein Kirin Bier dazu, so kann mans aushalten.

Probiert:

Yakitori - japanische Huehnerspiesse

Edamame - gekochte Sojabohnen

Elemente-Menue 'moku' (Holz) - californiamaki, avocadosakemaki and negitoromaki

Nigiris: Ebi (gekochte Garnele), Hotate (Jakobsmuschel)

Makis: Shinkomaki (eingelegter Rettich)

goko - japanisches restaurant

neue schloßhauser str. 12

10178 berlin-mitte

Fotos: goko

Posted by orange in berlin, restaurants getestet at 15:51

Friday, June 29. 2007

Bagels Bialys [Berlin]

Erst waren wir skeptisch, aber dann hellauf erfreut. 3 Uhr morgens in Berlin und einen riesen Hunger. Wenn man nicht grad an einem schlafwandelnden mobilen Currywurstbauchladen vorbei kommt, muss man eine Alternative finden. Mehr als das ist das Bagels Bialys, von dem der Hirtenbagel definitiv einen kulinarischen Höhepunkt der Nachtverpflegung darstellt.

Probiert:
Hirten-Bagel mit Gemüse und sehr leckerem Schafskäse
Orient-Bagel mit Hummus und Bulgursalat
Guacamole-Bagel

Zudem gibts dort noch 'Schauwarma', Hähnchenfleisch vom Spieß geschabt, Getränke, Antipasti uvm.

Bagels Bialys
Rosenthaler Str. 46
10178 Berlin - Mitte

Posted by orange in berlin, restaurants getestet at 15:32

Pan Asia Restaurant [Berlin]

Stylisch eingerichtetes Restaurant fuer stylische Leute. erinnert mich ein wenig ans Sushi & Soul in Muenchen. Es gibt einige ganz lange Tische mit ebenso langen Banken, wo sich viele verschiedene Gruppchen niederlassen koennen. Das Licht ist gedampft, an der Wand sind Projektionen und der Lounge-Sound passt zum ganzen Ambiente.

Die Toiletten sollten vielleicht noch erwahnt werden, da hat sich der Innenarchitekt naemlich was besonderes einfallen lassen. Damentoilette ist (glauben wir) die erste Tuer. So sicher sind wir da aber nicht, da es keine Schilder aber einiges an Verwirrungstaktik gibt ;-) Vor den Toiletten ist eine geschlechtsuebergreifende 'Waschbeckeninsel' in Edelstahl mit kleinen Monitoren zur Unterhaltung. Im Vorraum der Toilettenkabinen erschrickt man, wenn auf einmal ein andersgeschlechtliches Lebewesen neben einem steht und man denkt, man hat sich in der Tuer geirrt... bis man erkennt, dass es sich um eine Glasscheibe handelt, die die beiden Raeume trennt!

Essen und Getränke sind der Hammer und fuer einen Muenchner sind die Berliner Preise sogar in so einem Szenereaurant angenehm.

Wir haben probiert:
Ebi Inside Out Roll " gekochte Garnele, Avocado, Sesam
Spicy Tuna - mariniertes Thunfisch (Blue Fin Tuna), Gurke, Lauch, im Sesammantel
Ho Mok - Krebsfleisch mit Kokosmilch und Thai-Basilikum im Bananenblatt
Glasnudelsalat - mit Chili Huhn, Shrimps, Koriander, gebratenen Nüssen, Morcheln, Limettensaft
Chickensatay mit Erdnussauce
Pad Thai Huhn - gebratene Futonaka Noodles, Huhn, Tofu, Frühlingslauch, Limetten und Sprossen in leichter Erdnussauce
Geüllte Milchreisbällchen in Kokospflanzen mit Rosenblättersorbet und Pflaumensauce

Posted by orange in berlin, restaurants getestet at 15:07