

1

JULIUS

Kleiner Bruder mit großem Ehrgeiz. Während das „Ernst“ gegenüber Fine Dining mit japanisch inspirierten Miniaturen serviert, geht es im „Julius“ legerer zu, aber mit Produkten derselben handverlesenen Lieferanten. Donnerstag- und Freitagabend und Samstag- und Sonntagmittag gibt es ein Überraschungsmenü (65 Euro, Vorkasse via Tock). Am Wochenende abends Snacks und spannende Weine. Die, erklärt Spencer Christenson, reichten vom biodynamischen Moselriesling über schäumenden Gringet aus den französischen Alpen bis zum opulenten Gros Manseng aus Bordeaux. „Weine, über die man einen Abend lang diskutieren kann – oder sie einfach in der Sonne genießen.“ Die tolle Terrasse ist dazu ein perfekter Ort. *fx*

Wedding, Gerichtstraße 31, Do, Fr ab 18 Uhr, Sa, So ab 13 Uhr (nur mit Reservierung), ab 17 Uhr Bar.

2

MAMI'S

Im Lockdown verwirklichten sie einen Traum: Die Geschwister Marcel und Miriam Hertrampf arbeiten erstmals zusammen in ihrem Weinbistro im Souterrain, mit großer Terrasse vor der Tür. Marcel hat als Souschef bei Tim Raue gekocht und gibt seinen Tellern einen asiatischen Dreh, etwa bei den Spätzle mit Sesam, Frühlingszwiebeln und geräucherten Thunfischflocken. Zum schmelzenden Sashimi vom Islandlachs in Mandarinen-Ponzo mit grünem Szechuanpfeffer schenkt Sommelière Miriam Hertrampf eine mineralische Scheurebe aus Franken aus. Die wechselnden Teller kann man teilen, die Weine fokussieren auf Österreich, Deutschland und Spanien. Es gibt auch Sandwiches und Wein für den nahen Mauerpark. *UA*

Prenzlauer Berg, Oderberger Straße 13, Di–Sa 17.30–22 Uhr, mamis-berlin.de

3

FISH KLUB

Eigentlich stehen hier Fisch und Meeresfrüchte im Mittelpunkt. Die werden in hoher Qualität frisch verkauft oder von Küchenchef Francisco Hernandez gekocht zubereitet. In normalen Zeiten sitzt man am Tresen oder auf der Innenterrasse; beide lassen mit ihrem modernen Ambiente vergessen, dass man sich im Untergeschoss einer Mall befindet. Zu Seafood, wie gegrilltem Fisch, Moules frites oder knusprig frittiertem Seehecht mit Kaviar und Gemüse-Tempura, serviert Sommelier Alexandre Fleck zugängliche Natur- und Bioweine kleiner Weingüter aus Frankreich, Spanien und Italien, allesamt wert, auch solo oder zu Austern entdeckt zu werden. Aktuell ist nur Mitnahme möglich, der Sommelier ist Freitag und Samstag vor Ort. *kr*

Wilmsdorf, Wilmsdorfer Straße 46, Mi–Sa 12.30–18, Sa 10–18, fishklubberlin.com

4

LOREM & IPSUM

In Sichtnähe seines Restaurants „Bricole“ hat Inhaber Fabian Fischer (Foto oben) zusammen mit seinen langjährigen Weinkollaborateuren Gitte Witt und Mario Konzang einen Weinladen eröffnet. Die gemeinsame Leidenschaft, vor allem für Riesling, bekommt hier eine weitere Bühne, künftig auch mit unkompliziertem Ausschank. Auch einiges aus der Feinkostwirtschaft der „Bricole“-Küche soll in die Regale wandern, Karamellbutter und Brot stehen schon auf dem Tresen. Lieblingsweingüter aus dem Restaurant und Neuentdeckungen aus Deutschland stehen in den Regalen, Raritäten und gereifte Jahrgänge sollen folgen. *UA*

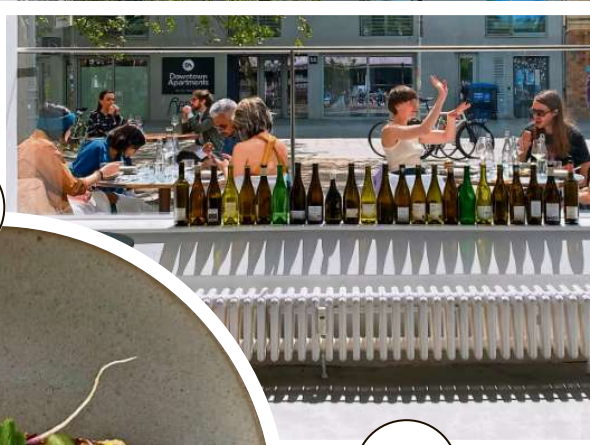
Prenzlauer Berg, Senefelderstraße 32, Di–Fr 14–20, Sa 12–18 Uhr, bricole.de



Neu in Berlin

Moules frites zum Naturwein, Hirschstülze zum gereiften Roten. Während der Krise eröffnet, bieten diese **WEINBISTROS** und **-LÄDEN** Genuss und Leidenschaft im Glas

VON ULRICH ÄMLING, FELIX DENK UND KAI RÖGER



5

CHIN CHIN

Wein und Essen gehören für Lucila Pfeiffer (Foto u.) untrennbar zusammen. Die Köchin und Sommelière hat im Afrikanischen Viertel eine Basis für ihre kulinarischen Entdeckungen eröffnet. Sie will Weine ihrer Heimat Südamerika zeigen, Flaschen aus Uruguay, Chile, Argentinien und Mexiko stehen in den Regalen, ergänzt durch Frankreich, Spanien, Italien und Portugal. Bis sie weinkulinarische Abende im intimen Weinstudio anbieten kann, gibt es die „Chin Chin“-Box auf Bestellung: ein Menü für zwei mit drei passenden Weinen. *UA*

Wedding, Transvaalstraße 43, Weinstudio Mi–Sa 14–19 Uhr, chinchin-berlin.de

6

WEINMORAL

Claudia und Andrej Marko haben für einen Chemiekonzern gearbeitet, bis sie sich entschlossen, neu zu starten und mit Weinen zu handeln, die ohne Herbizide erzeugt werden. Weinmoral begann als Online-Handel für nachhaltige Weine, dann kam der Laden am Hindemithplatz dazu. Hier gibt es zehn Sitzplätze und eine Terrasse, die die Markos ab Mitte Juni mit wechselnden offenen Weinen, Käse und Brot bespielen. Der Flaschenschwerpunkt liegt auf Deutschland, Österreich und Frankreich. *UA*

Charlottenburg, Mommsenstraße 30, Di–Fr 14–20, Sa 11–19, weinmoral.berlin

7

PRACHT

Hier fehlt noch was, dachte sich Christofer Radic, als er in Schlachtensee seinen Weinladen eröffnete. Gesuchte Versteigerungsweine aus Deutschland, gereifte Rote und Entdeckungen etwa aus Slowenien stehen in den Regalen. Mit Christian Wilhelm wurde ein Zwei-Sterne-Sommelier zur Programmpflege verpflichtet, dem nachhaltige Weine am Herzen liegen. Auf der Terrasse serviert er zehn offene Weine, und jede Flasche kann aus dem Laden gegen ein Korkgeld von 10 Euro getrunken werden. Und da Radic auch Jäger ist, gibt es zum Wein Reh-Bouletten, Wildschweinsalami, Wildschweinschinken und Hirschstülze. *UA*

Zehlendorf, Breisgauer Straße 9, Mo–Fr 11–19, Sa 10–16 Uhr, pracht.berlin

ANZEIGE

Hochprozentiger Genuss aus Berlin

*AA Gin

Aus dem historischen Kesselhaus in Reinickendorf kommt ein besonderer Gin in der edlen Belle Époque Flasche, veredelt von Destillat-Experte Dr. Klaus Hagemann. Im Geschenkkarton mit Zwiesel-Glas.

Flasche 0,5 l
43 % Alkoholgehalt

45,90 €

Bestellnr. 20033



Sash & Fritz Wodka

Ein unvergleichlich mildes Aroma: Der meistausgezeichnete deutsche Wodka kommt aus Berlin. Flasche 700 ml
40 % Alkoholgehalt

34,95 €

(49,93 €/Liter)
Bestellnr. 19286



Single Malt Whiskys

„Calvatres“ und „Single Cask Malt „Joe“

Zwei ganz besondere Craft-Whiskys von Eschenbrenner aus dem Wedding: Single Malt „Calvatres“, fassgelagert über vier Jahre und Single Cask Malt „Joe“ fassgelagert über fünf Jahre. Von Hand in Flaschen gefüllt und etikettiert, in limitierter Auflage.

Single Malt Whisky „Calvatres“
Flasche 500 ml,
45,5 % Vol.

49,95 €

(Literpreis: 99,90€)
Bestellnr. 20012

Single Cask Malt Whisky „Joe“
Flasche 500 ml,
48,2 % Vol.

49,95 €

(Literpreis: 99,90€)
Bestellnr. 20013

Fleischerei Bachhuber

Artgerecht aus Tradition.



neu bei uns: Rostbratwurst Caprese Art mit Honigtomaten, Büffelmozzarella & Basilikum

Wilmsdorf - Güntzelstraße 47

sowie in
Schöneberg - Bayerischer Platz 5
Lichterfelde - Baseler Straße 3
Zehlendorf - Mexikoplatz 1
Borgsdorf - Bahnhofstraße 4
und neu in Steglitz - Steglitzer Damm 35
facebook.com/FleischereiBachhuber | www.fleischerei-bachhuber.de

SHOP
TAGESSPIEGEL

* Bestellung nur telefonisch oder online
Besuchen Sie uns unter shop.tagesspiegel.de oder kommen Sie vorbei:
Tagesspiegel-Shop, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin, Mo. – Fr. von 11 bis 13 Uhr, 13.30 bis 16 Uhr. Zugang über Kundenparkplatz.
Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an shop@tagesspiegel.de.
Preise inkl. MwSt., zzgl. 4,95 € Versandkosten. Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 7,95 €, Sperrgut 24,95 €, Tagesspiegel-Magazine versandkostenfrei.
Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin.