

ZEIT FÜR **EINE PAUSE**



Das Wort Adana kann bei Freunden der türkischen Küche einen Pawlow'schen Reflex auslösen. Im Stamm-Restaurant in der Manteuffelstraße waren bereits Prominente aus aller Welt zu Gast.

GUT ESSEN IM HERZEN VON KREUZBERG: ADANA-GRILLHAUS

Von der Millionenstadt Adana aus fährt man nur knapp 50 Kilometer bis zum Mittelmeer. Von hier, aus dem Süden der Türkei, stammt eine weltweit beliebte, mit Kreuzkümmel und Paprika gewürzte Hackfleischmischung, die, zu flachen Spießen geformt und von professioneller Hand auf dem Holzkohlegrill zubereitet, einen verlockenden Duft und vor allem einen einmaligen, fast magisch würzigen Geschmack entfaltet.

Das „alte“ Adana-Grillhaus in der Manteuffelstraße 86 und das neue in der Skalitzer Straße 105 (auf Höhe des Treppenaufgangs zum Görlitzer U-Bahnhof) vereinen die Vorteile ihrer Vorgängerlokale (gemütlich, niveauvoll eingerichtet) und sparen die Nachteile anderer Restaurants im Kiez aus (z. B. weder Gäste noch Personal rauchen im Lokal). Auch hier können besondere Genießer direkt vor der metergroßen Schutzscheibe des großen Holzkohlegrills (ocakbaşı) Platz nehmen und den Köchen beim gekonnten Zubereiten der Speisen zusehen. Ob Hühnerflügel, klassisches Koftke, Lammfilets oder die guten, alten Adana-Spieße – hier läuft einem beim Zuschauen das Wasser im Munde zusammen, wobei man auf so manche Geduldsprobe gestellt wird, denn die Köche

haben viel Erfahrung und wissen genau, wann das Fleisch exakt richtig durch ist.

Auf der Speisekarte stehen unter anderem neun verschiedene kalte Vorspeisen und weit über 20 Grillgerichte (auch Dorade für Fischliebhaber). Wie es für ein gutes Restaurant mit „türkischer Garküche“ (wie es auf der Internetseite heißt) angemessen ist, wird das Angebot nicht nur mit erlesenen Beilagen wie Ezme und in Rekordgeschwindigkeit gehacktem Salat abgerundet. Für ein vollkommenes kulinarisches Erlebnis der Sonderklasse sorgen auch die frisch zubereiteten Nachspeisen wie Künefe oder Milchreis, bei denen es sich in jedem Fall lohnt, die Kalorien zu genießen, statt sie zu zählen.

Restaurantbesitzer Cevat Akpolat pflegt den persönlichen Kontakt zu seinen Gästen, zu denen neben türkischen und deutschen Kreuzberger Ureinwohnern auch Touristen aus aller Welt zählen. Prominente wie Franz Müntefering, Thomas Gottschalk, Max Herre, Özcan Mutlu, Michael Mendelsohn, Benno Fürmann und viele weitere waren schon hier. Starkoch Wolfram Siebeck spricht von „einer der besten türkischen Küchen Berlins“. Auch die Medien sind voll des Lobes: Berliner Zeitung, Kabel 1, The Guardian – und nun sogar Taxi Times Berlin. Auf seiner Internetseite zeigt Cevat sich inmitten einer Gruppe internationaler Gäste – sowie selbstbewusst mit einem Teller seiner namensgebenden Lieblingskreation, dem Adana-Spieß. ■ ar



Geduldsprobe für hungrige Genießer



Mediterran, gemütlich, ohne Hochglanz



Als der Platz in der Manteuffelstraße knapp wurde, kam die Erweiterung: das neue Adana-Grillhaus in der Skalitzer Straße 105

ADANA-GRILLHAUS

Kreuzberg, Skalitzer Str. 105
(Ecke Oranienstr.)
Kreuzberg, Manteuffelstr. 86
(Ecke Oranienstr.)

Öffnungszeiten

täglich 12 Uhr bis 2 Uhr
(bei Bedarf länger)