

DER GASTRONOMIE-TIPP

GUT ESSEN IN PRENZLAUER BERG: RAWTASTIC



An einem normalen Tag ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis gibt es im Rawtastic.

Man ist, was man isst – klingt dogmatisch, ist aber so. Bei Äpfeln, doch mal etwas Gesundes zu essen, denke ich sofort an langweiliges Gemüse, das Appetit auf Schweinebraten macht. Optimal wäre ein Gericht, das gesund ist wie Sport und zugleich ein Geschmackserlebnis. Gibt es nicht? Gibt es doch! Und ich weiß, wovon ich rede, denn ich esse wirklich gern und gut. Man nehme heimische und ausgefallene Speisepflanzen, Pilze, Öle und Gewürze und zaubere daraus eine Speise, die nicht einfach lecker ist, sondern eine wahre Geschmacksexplosion! Dieses Wort kam uns in den Sinn, um einigermaßen zu beschreiben, wie grandios es uns hier schmeckte. Die Zubereitung der Speisen ist sicherlich doppelt so aufwändig und die Zutaten teurer als bei üblichem Essen. Dennoch liegen die Preise kaum über dem normalen Berliner Niveau. Dem Personal merkt man an, dass es seinen Job gerne macht. Ein Highlight ist das „teuerste“ Gericht namens „Teste das Beste“

GUT PIZZA ESSEN IN CHARLOTTENBURG: PICCOLA TAORMINA

Der seit über 40 Jahren bestehende Familienbetrieb mit der Leuchtklamme „Tavola calda“ war eines der ersten Restaurants, das in den 70er-Jahren eine Minipizza für eine Mark anbot. Heute kostet sie 1,30 Euro und schmeckt immer noch fantastisch. Auch die – nicht gehobene, aber große – Auswahl an normalen Pizzen und den gewohnt guten, preisgünstigen italienischen Gerichten macht den Besuch im Taormina lohnenswert, wenngleich die Ausstattung sehr schlicht ist. Doch das (tatsächlich sizilianische) Personal ist freundlich und flink, und es gibt ausreichend Sitzplätze. ■ ar

für 15 Euro: eine wechselnde Zusammensetzung kleiner Portionen verschiedener Gerichte, mit der man diese außergewöhnliche Küche kennenlernt. Wir empfanden jedes Portiönchen als Highlight. Natürlich darf man hier kein Essen erwarten, das einem Schnitzel ähnelt. Der Laden ist schön, könnte aber gemütlicher werden. Was mir nicht schmeckte, war der Kaffee, denn ich bin wie die meisten Menschen zuckersüchtig. Noch weniger schmeckten uns die teuren Cocktails. Wir bereuten, nicht einfach einen frischen Saft bestellt zu haben.

Als Taxifahrer sitzt man dauernd, bewegt sich zu wenig, bekommt Bluthochdruck und stirbt früh. Wohl dem, der gerne joggt – ich kann mich damit nicht anfreunden. Im Rawtastic könnte ich aber jeden Tag essen. Nach dem Besuch fühlten wir uns nicht voll wie nach manchem guten Braten, sondern angenehm gesättigt, leicht, wach und wohl – und das hielt wesentlich länger an als sonst. Die Zutaten sind nämlich nicht nur nach kulinarischen, sondern zugleich nach ernährungswissenschaftlichen Kriterien ausgewählt. Man spürt, dass man seinem Körper damit etwas sehr Gutes tut, und es ist ein Genuss. Meine Empfehlung: Probieren Sie das Rawtastic aus, und wenn Ihre Fahrgäste nach einem besonderen – aber nicht teuren – Restaurant suchen, bringen Sie sie zur Danziger 16! Die Auswahl an Salaten, Vorspeisen, Hauptgerichten, süßen Nachtischen, Kuchen, Frühstück, frisch zubereiteten Fruchtgetränken, aber auch an Flaschenschorlen und (leider etwas teuren) Bieren etc. ist ein Erlebnis. ■ ar



Der legendäre Sizilianer in der Uhlandstraße.

PICCOLA TAORMINA

Uhlandstr. 29 (zwischen Ku'damm und Lietzenburger Str.)

Öffnungszeiten

So. bis Do. 10.00 bis 2.00 Uhr
Fr. und Sa. 11.00 bis 3.00 Uhr

RAWTASTIC

Danziger Str. 16 (zwischen Knaackstr. und Hagenauer Str.)
barrierefrei
www.rawtastic.de

Öffnungszeiten

Mo. bis Do. 10.00 bis 22.00 Uhr
Fr. 10.00 bis 23.00 Uhr
Sa. 11.00 bis 23.00 Uhr
So. 12.00 bis 22.00 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

Stadtparkasse München
IBAN: DE89701500001003173828
BIC: SSKMDEM3333

UST-ID: DE293535109

Handelsregister: Amtsgericht München
HRB 209524

Redaktion

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Robert Bussenius, Rüdiger Kosch

Grafik & Produktion

Katja Stellert, Lotte Buchholz (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 Verlagsmagazine:

Taxi Times DACH

Taxi Times München