

BILD

15.08.2014

Auflage: 83.502

ANZEIGE

ANZEIGE

BERLIN UND UMLAND GENIESSSEN

Schlemmen in Klein-Venedig

In Neu-Venedig, dem weit verzweigten Kanalsystem im Köpenicker Ortsteil Hessenwinkel, liegt das kleine Hotel Dämeritz mit 37 Zimmern am gleichnamigen See. Es hat eine große Gartenterrasse, einen hoteleigen Strand und ein Gourmetrestaurant: den Hessenwinkel. Hier wirkt Dieter Kobusch. Er hat im In- und Ausland seine Erfahrungen gesammelt und ist mehrfach ausgezeichnet.

Kobusch gehört zu den Berliner-Brandenburger Meisterköchen, erhielt 14 Punkte vom Gault Millau, 3 Sterne vom Varta Tip. Seit verganginem Jahr ist er wieder Küchenchef im Dämeritz Seehotel, in dem er bereits vor gut zehn Jahren am Herd stand.

Probieren Sie doch mal Riesengarnele mit Kartoffel-Curry und Creme vom grünen Matcha Tee für 13 Euro oder Wahlerfolge aus heimischen Gewässern mit Holunderschaum und Erbsencreme (22 Euro). **DämeritzSeehotel, Kanalstraße 38/39, Köpenick, www.dameritzseehotel.de**



SIGHTSEEING mit dem Raddampfer EUROPA
Regierungsviertel, historisches Berlin, EastSide-Gallery, Oberbaumbrücke
Ab: 10:35 Uhr, 13:20 Uhr, 14:45 Uhr,
16:00 Uhr - Do., Fr. auch um 19:00 Uhr
Weitere Infos:

Cantina Mexicana 55 **NEU**
Café • Restaurant • Cocktailbar
Happy Hour ab 19 Uhr

Oase der Ruhe mit regionalen Spezialitäten

Die See Lodge bei Kremmen ist nur 35 Minuten von der Berliner City entfernt. Eine Oase in unberührter Natur. Das Haupthaus ist auf 64 Pfählen in den See gebaut, das ist einmalig in Deutschland. Im Sommer kann auf der großen Holzterrasse den Blick auf den See genießen. Bei schlechtem Wetter finden 80 Gäste Platz im gemütlichen Gastraum rund um den offenen Feldsteinkamin. Küchenchef Mario Ungersböck ist seit April verantwortlich für die regionale Küche mit saisonalem Angebot. Seinen Gästen serviert er z. B. Brust und Keule von der Landente mit Pfirsich-Rotkohl für 18,50 Euro oder Saftgulasch vom Uckermärker Rind mit Butterspätzle für 14,50 Euro. **SeeLodge im Wald- und Seegut Kremmen, Zum See 4 a, www.seelodge.de**



Neue alte Bekannte

Die Brüder Gortsas sind mit ihrer griechischen Taverna in größere Räume gezogen



Köstliche Mezedes (griechische Tapas), liebevoll verbaute Folklore und jeden Abend bis zum letzten Platz besetzt – das war das Ousies. Gestern hat sein Nachfolger nur eine U-Bahn-Station entfernt eröffnet: die Taverna Ousia.

Ihr Erfolgsrezept haben die Brüder Gortsas mitgenommen: gleiche Karte, gleiche Einrichtung. „Wir haben versucht, alles eins zu eins wie im Ousies zu gestalten, die Farben, die Fliesen. Sogar die stilisierte Gasse mit dem Balkon an der Wand haben wir im Hinterzimmer wieder

aufgebaut“, berichtet Athanasios Gortsas (39). Er kümmert sich wie gewohnt charmant um die Gäste, sein Bruder Nikolaos (45) behält weiterhin in der Küche den Überblick. Aber es gibt auch zwei willkommene Neuerungen. Zum einen bekommt man jetzt sicher auch mal ohne Reservierung einen Tisch: Statt 60 Plätzen gibt es nun 100. Und wenn die Terrasse fertig ist, kommen noch einmal 50 dazu. Zum anderen wird ab dem 25. August der angeschlossene Feinkostladen Pantopolio auch tagsüber hungrigen Hellas-Fans ein Zuhause

geben. Zum Angebot gehören griechische Käsesorten, Oliven, Bauernwurst und Wein, außerdem kleine Bistro-Gerichte. Trotz der neuen größeren Räume bleiben die Gortsas-Brüder der Tavernen-Tradition treu: Um sich wohlfühlen, braucht es nur Zeit mit Freunden, dazu etwas Gutes zu essen und zu trinken. Eben das Wesentliche, auf griechisch „ousia“. **Grunewaldstr. 54 (Schöneberg), geöffnet täglich ab 17 Uhr, Feinkost Pantopolio Mo-Sa 10-17 Uhr, Telefon 21 67 957, www.taverna-ousia.de**

Am Motzener See kommt täglich frischer Fisch auf den Tisch

Direkt am See gelegen mit Blick auf riesige Wälder ist das Gourmet-Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz am Motzener See. In der wunderschönen Natur des Seengebietes Naturpark Dahme warten auf den Gast lukullische Überraschungen, die Küchenchef Holger Mootz auf den Tisch zaubert. Der Niedersachse hat mehrere Stationen als Chefkoch hinter sich, arbeitete u.a. auf der Insel Rügen, wo er vom Gault Millau entdeckt wurde. Am Motzener See kommt Mootz mit dem Besten aus der Region: Fisch aus den Seen und Wild aus den Wäldern der Umgebung. Seine Kreationen bekannter Klassiker sind leicht und modern wie die auf der Haut gebratene Meeräsche mit Mangold und Sanddornrisotto (19,50 Euro) oder Törtchen von der Gänseleber mit Schokolade, Balsamico und grünem Apfel (11,50 Euro). **Hotel Residenz Töpchiner Straße 4 Mittenwald/OT Motzen, www.hotel-residenz-motzen.de**



www.giraffe-berlin.de
Frühstücken in der Giraffe
GROSSES GIRAFFE FRÜHSTÜCK
Edamer, Emmentaler, Italienische Salami, feine Leberwurst, Parmaschinken, Kräutermayonnaise, Marmelade, Honig, Butter und ein gemischter Brötchen
5,50 €
NEUE MITTE
ausgebackenem Lachs mit frisch geriebenem Käse, Salat, Sauce