

Von Tellern und Menschen

Ein Fototermin in der Ritterstraße. Für das Cover dieser Speisekarte treffen wir uns mit Mical Rosenblat und Karl-Louis Kömmler, deren Restaurant Loumi gerade einen Michelin-Stern bekommen hat. Vor dreieinhalb Jahren war das Loumi noch nicht mehr als ein spektakulär guter – und spektakulär gut versteckter – Superclub in einer Altbauwohnung an der Sonnenallee.

Solche Geschichten lieben wir in Berlin. Vom Bordstein zur Skyline. Oder eben vom Birra-Sandwich zum Omakase-Menü. Und so isst Berlin. Mal am Streetfood-Stand, dann in samtweichen Polstersesseln. Mal aus der Hand, mal vom KPM-Porzellan. Vadim Otto Ursus Henselder etwa hat sein wunderbares Produktküchenrestaurant Otto jetzt um die Weinbar Pluto ergänzt, die ganz bewusst auch als Kneipe funktioniert. Und die Kuratorin Leonie Herweg hat im Sommer 2025 das legendäre Café Tiergarten als einen Ort wiederbelebt, am dem sich die ganze Stadt begegnen soll. Weil eine Tasse Kaffee, so ihre These, eben möglich macht, was der Kunst vielleicht nicht immer gelingt.

Niederschwelligkeit, Teilhabe, darum geht es. Und um die Blicke über den eigenen Tellerrand. Dass dabei auch die guten und sehr guten neuen Restaurants die gehobene Küche nicht mehr als ein exklusives Vergnügen inszenieren, es passt in diese Zeit. Einfacher ist manch ein Teller vielleicht geworden, aber kompliziert ist diese Welt ja schon genug.

Laden sie sich also mal wieder zum Essen ein,
Ihr Clemens Niedenthal



E Adesso...

SCHERZI A PARTE.*

Bistecca Fiorentina Chianina

Pizza Di Qualità

Pasta Fresca

Wine Bar – Aperitivo

Dal 1962



Francucci Ristorante
Kurfürstendamm 90
10709 Berlin

Öffnungszeiten:
Montag – Sonntag 16–23 Uhr

Reservierungen:
030 - 323 33 18
francucci.com

*Frei übersetzt aus dem Italienischen:
Und jetzt... Butter bei die Fische.



Inhalt

Das Thema

- 6 Zur Zukunft des Fine Dining
Drei Interviews

Die Neueröffnungen

Die besten Neueröffnungen des Jahres

- 18 morgens
22 mittags
30 abends
48 nachts
54 alle auf einer Karte

Die Geschichten

Reportagen, Interviews und Thesen aus dem Bauch Berlins

- 58 Warum gehen wir ins Restaurant?
Ein Stimmungsbild
- 62 Gemüse ist mein Gemüse
Das neue vegetarische Berlin
- 68 Giacomo Mannucci
Berlino, seine Stadt
- 70 Caique Tizzi
Der Food-Künstler im Interview
- 76 Hot Hot Heat
Was scharfes Essen mit uns macht
- 80 Hier gärt was
Nature's Calling und Reigen Sake im Porträt
- 86 In 100 Tellern durch Berlin
Eine Ethnografie
- 90 Bier von hier
Getränkeempfehlungen
- 92 Augenhöhe an der Käsetheke
Ein Verkaufsgespräch
- 96 2026 im Glas
Drei Drinks für diese Zeiten

Die Empfehlungen

Der kuratierte Guide der tipBerlin-Foodredaktion

Die Kieze

Die besten Adressen in der Nachbarschaft – und der ganzen Stadt

- 102 Charlottenburg
112 Friedrichshain
116 Kreuzberg
128 Mitte
138 Neukölln
144 Prenzlauer Berg
152 Schöneberg
156 Tiergarten
160 Wedding
162 Wilmersdorf
166 Drumherum

Die Besten ... der Stadt

Die ultimativen Lieblingslisten unserer Redaktion

- 104 Bäckereien
108 Bester neuer Küchenchef
120 Pizzerien
125 Patisserie
130 Sandwichkultur
134 Food Courts
143 Bestes Restaurant der Stadt
148 Nova Regio Küche
171 Lieblingskneipen
- 172 Index
177 Impressum