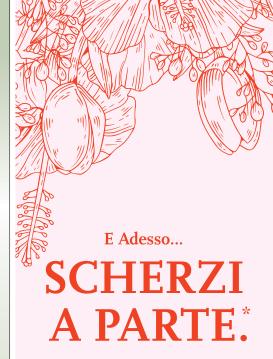
# Von Tellern und Menschen

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 – Supperclub 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



Bistecca Fiorentina Chianina
Pizza Di Qualitá
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.



### 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

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

Hier gärt was
Nature's Calling und Reigen Sake im Porträt

In 100 Tellern durch Berlin
Eine Ethnografie

90 Bier von hier Getränkeempfehlungen

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

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