

# LAUSITZER RUNDSCHAU

04.10.2008

## Der Osten schmeckt anders

Eine Prise Kultur, eine Messerspitze Genuss und ein großer Schuss Berliner Leben – Elke Freimuth und ihr Team von „eat-the-world“ zeigen Berlins Viertel auf eine etwas andere Weise.

Die neueste Tour führt per Pedes durch das angesagte Friedrichshain – mit Infos zu Geschichte, Architektur und Berliner Leben genauso wie Leckereien von der ceylonesischen Currysuppe, dem irakisch-libanesischen Falafel bis zum für Dänemark typischen Hotdog – und als Nachtisch eine französische süß-herbe Praline.

Was macht eine Stadt aus? Die Menschen, die dort leben, prägen und beeinflussen diese. So natürlich und erst recht auch in Berlin mit seinen zahlreichen unterschiedlichen Vierteln. „Während in Kreuzberg viele unterschiedliche Nationalitäten leben, sind es in Friedrichshain vor allem unterschiedliche Typen“, erklärt Elke Freimuth. Vom alternativen Punk aus der Hausbesetzerszene bis zum Yuppie, der im hippen Friedrichshain im luxuriösen Fabrikloft leben und in ausgefallenen Kneipen feiern möchte.

In dieses Viertel der Gegensätze nimmt die eingefleischte Genießerin ihre Kunden mit auf eine sättigende Entdeckungstour. Fernab der Touristenpfade stillen Wissenshungrige ihre Neugier, erfahren Neues über Geschichte, Architektur und probieren kulinarische Spezialitäten. In lockerer Atmosphäre plaudert Elke Freimuth vom Leben am größten Baudenkmal Europas, der ehemaligen Stalinallee. Der sozialistische Prachtboulevard birgt zwiespältige Geschichten und ragt mit dem Frankfurter Tor hoch über Berlin. Auch ein Einblick in das interessante Kiezleben und die bunte Vielfalt rund um den Boxhagener Platz wird gewährt, ebenso wie der Marsch durch die „Partymeile“ Simon-Dach-Straße und durch die Wühlischstraße – Heimat der neuen jungen Berliner Modedesigner. Nach dem Motto „Man ist, was man isst“ sind auch die Restaurants und Lokalitäten in Friedrichshain so vielfältig und gegensätzlich wie die Menschen dort.

Auf den dreistündigen Touren werden kulinarische Geheimnisse gelüftet und neue Gaumenfreuden bereitet. „Nach der Tour sollen sich meine Kunden wie Insider fühlen und sich nicht mehr im Mainstream des gastronomischen Überangebots verlieren“, so das Ziel von Elke Freimuth. pm/cm