

Berliner Woche

Lokalausgabe für Friedrichshain

Mittwoch, 24. Juni 2009

Nr.26 – 20. Jahrgang

Eine kulinarische Kiezführung

Schlemmend durch Friedrichshain mit „Eat the World“

Friedrichshain. Friedrichshainer Stadtführungen gibt es inzwischen viele. Aber nur eine, bei der man auch richtig satt werden kann.

„Eat the World“ heißt dieses Angebot, das Elke Freimuth seit einigen Monaten anbietet. Auf der dreistündigen Tour steuert sie insgesamt sieben Lokalitäten an, die wiederum eine Art Querschnitt durch die Friedrichshainer Gastronomie darstellen. Beim Spaziergang zwischen den einzelnen Gängen vermittelt sie die Teilnehmer gleichzeitig allerlei Wissenswertes über den Kiez und die einzelnen Ess-Adressen.

Die Idee für dieses Geschäftsfeld sei ihr bei einem Aufenthalt in New York gekommen, erzählt die 32-Jährige. „Dort gibt es so etwas schon und ich dachte mir, das müsste auch hier laufen.“ Denn zum einen sage die Restaurant- und Kneipenszene viel über eine Stadt oder einen Kiez aus. Und Menschen, die sich dafür begeistern, seien nicht nur kulinarisch interessiert, sondern gleichzeitig kommunikativ, meint die ausgebildete Lehrerin.

Bei der Auswahl ihrer Lokale und der Menüfolge hat Elke Freimuth nichts dem Zufall überlassen. Vor der Premiere ihrer Küchen-Kiez-Tour testete sie viele Gaststätten und wählte gezielt aus.

Entschieden hat sie sich am Ende zum Beispiel für eine Weinhandlung mit Café in der Simon-Dach-Straße, wo der Ess-Marathon mit einem Apfelkuchen eingeleitet wird. Selbst gemachte Helmatkuche kommt in einem Restaurant in der Seumestraße auf den Tisch. Für den internationalen Touch sorgen neben einem ceylonischen und einem orientalischen Lokal auch italienische, spanische und französische Feinkost. Weiter im Tour-Angebot sind ein Hot-Dog-Imbiss oder eine Confitserie mit ausgefallenen Pralinen-Varianten.



Pralinen zum Nachtisch. Elke Freimuth (links) und einige Teilnehmer der Friedrichshainer Gastro-Tour. Foto: Frey

Obwohl alle kulinarischen Spaziergänger Elke Freimuths Rat befolgt und das Frühstück gespart hatten, sind die meisten schon vor dem Finale ziemlich gesättigt. Nicht nur die Menüfolge, sondern die gesamte Veranstaltung sei sehr interessant und abwechslungsreich gewesen, meinen zum Beispiel Heike Krapp und Dietmar Eichholz, zwei Touristen aus Mühlheim an der Ruhr. „Wir sind zum zweiten Mal in Berlin und wollten nicht nur das übliche Programm absolvieren.“

Seltene Eindrücke

Ähnlich klang es auch bei Nadine Scharfenort und Thomas Schauer, die aus Wien angereist waren. „Solche Eindrücke bekommt man sonst normalerweise nicht.“ Das scheint auch für Berliner anderer Bezirke interessant zu sein, denn rund die Hälfte ihrer kulinarischen Kunden komme von dort, hat Elke Freimuth festgestellt.

Für die Gaststättenbetreiber sind die Restaurant-Hopper natürlich eine gute Möglichkeit, auf sich aufmerksam zu machen. Zumal sie dieser Werbeeffekt nicht einmal etwas kos-

tet, sondern ganz im Gegenteil. „Ich gebe einen Teil des Tour-Preises an die beteiligten Lokale weiter“, klärt Elke Freimuth auf. Avancen von manchen Anbietern, sich mit Geld in ihren Menü-Spaziergang einzukaufen, erteilt sie von vornherein eine Absage. „Damit bleibe ich unabhängig und kann die Zusammenarbeit auch schnell beenden, sollte ich nicht mehr zufrieden sein.“

Außer der Friedrichshain-Tour, die jeweils am Donnerstag und Sonnabend ab 11.30 Uhr startet, gibt es jeden Freitag und Sonntag auch eine Führung durch das kulinarische Kreuzberg. In Berlin soll Friedrichshain-Kreuzberg erst einmal der Schwerpunkt bleiben. „Hier kenne ich mich am besten aus, weil ich schon lange im Bezirk wohne“, sagt Elke Freimuth. Und kaum irgendwo sonst gebe es auf engstem Raum eine solche Ansammlung und Auswahl weltweiter Küchen- und Essens-Varianten.“

Der Tourpreis beträgt 30 Euro, Kinder bis zwölf Jahren bezahlen 15 Euro. Buchungen unter ☎ 53 06 61 65 oder www.eat-the-world.com. Dort gibt es auch weitere Infos. tf