



**Klaus Kronsbein**  
Berliner Kurier

Wohin an den Feiertagen? Spontan würde ich antworten: Bleiben Sie zu Hause, essen Sie gesund und nicht zu viel und vergnügen Sie sich bei lustigen Spielen mit Ihrer Familie. Schöne Feiertage sind ruhige Feiertage. Wer die Festtage aber auch zu Festessentage machen möchte, sollte auf teure Geschenke verzichten und keinen Cent sparen – und jeden davon in Speisen investieren. Und er sollte sich bei den folgenden Adressen erkundigen und baldmöglichst reservieren: Lust auf St.-Pierre-Fisch, Pak Choi, Entenbrust und Christstollen-Eis? Wolfgang Müller zaubert daraus im **Horvarth** (Paul-Linke-Ufer 44a, Kreuzberg) ein unwiderstehliches Menü. Österreichisch-brandenburgisch wird es im **Engelbecken** (Witzlebenstraße 31, Charlottenburg). Tipp: die Gans für vier Personen mit allem drum und dran. Wem bei Crepinette von der Wachtel und Bouchotmuschelrisotto das Wasser im Munde zusammenläuft, sollte bei Berlins Meisterkoch 2008, Stefan Hartmann, reservieren (**Hartmanns**, Fichtestraße 31, Kreuzberg). Lukullische Genüsse zum Fest sollen schon sein – aber Sie haben keinen Bock, den heimischen Weihnachtsbaum allein zu lassen? Dann gibt's eine geniale Lösung: [www.weihnachtsgans-to-go.de](http://www.weihnachtsgans-to-go.de). Dahinter verbirgt sich die gute Küche des **Daimlers** (Kurfürstendamm 203, Charlottenburg). Mutti muss nicht kochen und Vati kann weiter die neue Karrera-Bahn des Kleinen testen. So muss Weihnachten sein.



**Marlon Hughes**  
Berliner Zeitung

Kürzlich hatten wir uns unter Kollegen darüber unterhalten, was jeder so an Weihnachten auf den Tisch bringt. Die Antworten waren so unterschiedlich, wie die Menschen, die da beieinander standen: Manche zelebrieren das große Programm mit Gänsebraten und allem Drum und Dran, andere schwören auf Fisch und Krustentiere, und Dritte würden das Weihnachtsfest nie ohne Hirsch oder Reh überstehen. Die vierte und verlockendste Option hatte niemand auf dem Plan: Nämlich an Weihnachten die Küche mal Küche sein zu lassen und sich einfach im Restaurant einem Fachmann anzuvertrauen. Als Geflügeliebhaber würde man wahrscheinlich ins Restaurant **Aigner** gehen (Französische Straße 25, Mitte), um dort die berühmte Brandenburger Bauernente aus dem Rohr zu goutieren. Gänsefreunde könnten das neue Restaurant **Relish** im Westin-Grand-Hotel aufsuchen (s.o.), das neben den pikanten Würzsaucen,

nach denen es benannt ist, derzeit auch einen wunderbar zubereiteten Gänsebraten auf der Karte hat. Oder man geht ins **Tizian** im Hotel Hyatt (Marlene-Dietrich-Platz 2, Tiergarten), wo vom Heiligabend bis zum 2. Weihnachtsfeiertag neben Hummer-Jacobsmuschel Cassoulet und Entenbulette auch Süßholzbirne mit Mandeleis auf der Karte steht. Wer sich so gar nicht entscheiden kann, ob Fisch oder Fleisch, der fährt nach Friedrichshagen. In der **Spindel** (s.o.) hat der Gast am 25. und 26. Dezember die Wahl zwischen Gänsemenu und Spindelmenu (mit Thunfisch, Jacobsmuschel, Hirschkalbschulter) und einer großen Auswahl an erlesenen Weinen. Und im Anschluss an das Weihnachtsmenu spaziert man beschwingten Schritts in Richtung Müggelsee und lässt sich noch ein bisschen weihnachtliche Berliner Luft um die Nase wehen.



**Jürgen Schiller**  
Deutschlandradio Kultur

Die Pasta-Anregungen im letzten Heft haben meine Geschmacksnerven in Richtung italienischer Küche so angeregt, dass ich mich diesmal in die Hände des italienischen kulinarischen Weihnachtsmannes begeben. Der sitzt in Charlottenburg, heißt Bruno Pellegrini und macht seine Bescherung im **Ana e Bruno** (Sophie-Charlotten-Straße 101, Charlottenburg). Hier finde ich gerade in der kalten, feuchten Jahreszeit eine wunderschöne warme mediterrane Atmosphäre durch das Ambiente und die Dekorationen – hier habe ich ein junges, aufmerksames, fröhliches Serviceteam, das immer dann zur Stelle ist, wenn man es braucht, ohne aufdringlich zu sein – hier treffe ich den perfekten Gastgeber Bruno Pellegrini und finde die beste italienische Küche in Deutschland. Die Missachtung durch den „Michelin“ hat schon hochgradige neurotische Züge. Die weihnachtliche Tafel schweigt in Bonito-Teigtaschen (auf Gänseleber-Marsalischäum), mariniertem Bonito, einer Bonito-Bulette und einer Wildoregano-Stulle. Der Reigen geht weiter mit Jacobsmuscheln, offenem Raviolo und Kalbsbäckchenragout, Dreierlei von der Wildente, Alice Nero Schoko Spielereien und einem Trüffelwerk. Buon Natale. Übrigens lohnt sich auch ein Feiertagsbesuch im **Al Fresco** (Kantstraße 71, Charlottenburg) wo Franco di Giorgio beweist, dass er seine „Savoia“-Künste, die schon Siebeck bezauberten, nicht verlernt hat. Eine gradlinige, ehrliche, preisgünstige Küche mit guten Produkten: Nudeln, Fleisch oder Fisch.

# EXILWOHNMAGAZIN

DIE NEUE WOHNKULTUR AN DER SPREE

## EINZIGARTIGE



## GESCHENKE\* ZU



## WEIHNACHTEN

\*Die Modelle "Gispn" sind Bestandteil der Kollektion, die der berühmte Designer Willem H. Gispn entworfen hat. SONDERAUSSTELLUNG DUTCH ORIGINALS IN DER III. ETAGE

KÖPENICKER STRASSE 18-20 | 10997 BERLIN  
in KREUZBERG | MO. - FR. 11 - 19 UHR  
SA. 11 - 17 UHR [www.exil-wohnmagazin.de](http://www.exil-wohnmagazin.de)

## Schenkt Entschleunigung



reddot design award  
Sessel »Laurek« von Seefelder

Ausgezeichnete Möbel, Teppiche und Accessoires

TEPPICHKONTOR  
studio

Uhlandstraße 141 - U-Bhf Hohenzollernplatz - Mo-Fr 10-19, Sa 10-16 Uhr  
Telefon 861 04 52 - [www.teppichkontor.de](http://www.teppichkontor.de)