

# MÜLLER - TIPP

DAS MÜLLERSTRASSENTHEMENHEFT



N° 1 | HUNGER + DURST

- Riesen-Kohlroulade " € 4,40
- Schnitzel m. Kart. u Gemüse € 4,40
- Hackbraten " " € 3,95
- Schweinebraten " € 4,40
- Spaghetti-Bolognese € 3,50
- Kräuterquark m. Kart. € 2,80
- Blut- o. Leberwurst mit -  
Kartoffeln u. Sauerkr. € 3,50
- Reibekuchen (Puffer) € 2,30
- Brathering o. Heringsfilet -  
mit Bratkartoffeln € 4,40
- Sülze o. Leberkäse m. Bratk. € 3,95
- Bauernfrühstück € 3,70
- Div. Eintöpfe € 1,95 / Chilli 2,40
- Bockwurst € 1,00 Wiener 1,00



2





# Inhalt

- Das Geschäftsstraßenmanagement Müllerstraße 4
- Essen + Trinken in der Müllerstraße und Umgebung 6
  - 1 Simit Evi 8
  - 2 Suppen-Treff 10
  - 3 Burger Point 12
  - 4 Brillen & Optik/Polnische Delikatessen 14
  - 5 Neulandfleischerei Uwe Bünger 16
  - 6 Mercatino 18
  - 7 Auf der Suche nach dem verlorenen Glück 20
  - 8 Stifts-Bistro 24
  - 9 Gilmore's 26
  - 10 Die Pierogarnia - polnische Gastfreundschaft und Gaumenfreuden 28
  - 11 Restaurant Pamfilya 30
  - 12 Karstadt 32
  - 13 Wochenmarkt auf dem Leopoldmarkt 36
  - 14 Genter Wochenmarkt 40
- Lageplan 22
- Impressum 42



## 4 Das Geschäftsstraßenmanagement Müllerstraße

### **Liebe Leserinnen und Leser,**

als Initiator der ersten Ausgabe des Themenmagazins „Müller-Tipp“ möchten wir uns und unser Projekt an dieser Stelle vorstellen.

Wir, die Planergemeinschaft Dubach Kohlbrenner, sind ein Stadtplanungsbüro und wurden Anfang 2011 vom Bezirk Mitte beauftragt, für den Bereich der Müllerstraße ein Geschäftsstraßenmanagement zu etablieren. Initiiert wurde das Projekt aus dem Förderprogramm „Aktive Stadtzentren“ und wird finanziert aus Mitteln des Bundes und des Landes Berlin.

### **Was bedeutet nun Geschäftsstraßenmanagement?**

Ziel des Geschäftsstraßenmanagements ist die nachhaltige Stabilisierung und Stärkung der Müllerstraße als ein multifunktionales Stadtteilzentrum. In den vergangenen Jahren wurde im Rahmen der „Aktiven Stadtzentren“ eine Vielzahl von Ideen entwickelt. Diese werden im Laufe der folgenden Jahre sukzessive umgesetzt. Unter dem Motto „An der Müllerstraße den Wedding entdecken“ sollen Verbesserungen initiiert werden, die zur Aufwertung des Gebietes rund um die Müllerstraße beitragen werden.



5

### **Alle sind gefragt...**

Es zeigt sich, dass ein funktionierendes Netzwerk eine wichtige Grundvoraussetzung für den Erfolg von Projekten zur Identifikation und damit zur Stabilisierung eines Gebietes ist. Angesprochen sind nicht nur ansässige Gewerbetreibende und Einzelhändler. Ebenso wichtig ist die Kommunikation mit Vereinen, Verbänden und nicht zuletzt mit allen Bewohnerinnen und Bewohnern.

### **Was folgt daraus...**

Wir haben eine Plattform entwickelt, an der sich die Einzelhändler anhand ihrer „Geschichten“ präsentieren können. Sie als Leserinnen und Leser bekommen damit die Gelegenheit, sich ein Bild von dem zu machen, was es an Besonderheiten rund um die Müllerstraße gibt. Für diese Ausgabe haben wir uns als Schwerpunktthema „Hunger und Durst“ vorgenommen.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen und freuen uns schon auf die nächste Ausgabe mit dem Thema „Die Müllerstraße zieht an“.

*Ihr Team der Planergemeinschaft Dubach, Kohlbrenner*



## 6 Essen + Trinken in der Müllerstraße und Umgebung

Mit dem Themenheft soll ein gemeinsames Produkt etabliert werden, das den ansässigen Akteuren eine gemeinsame Präsentation ermöglicht. Angesprochen dabei sind alle Gewerbe- und Einzelhandelsunternehmen.

Im Rahmen des Projektes Geschäftsstraßenmanagement Müllerstraße ist es gelungen, das erste Heft zum Thema "Essen + Trinken" zu realisieren.



*© Auf der Suche nach dem verlorenen Glück*





## Simit Evi

In den wärmeren Monaten wirkt der große Sommergarten direkt an der lauten und emsigen Müllerstraße wie eine Ruheoase. Im Café Simit Evi bildet sich eine kleine Schlange vor der Selbstbedienungstheke. In den Auslagen sind allerlei Gebäck und Süßspeisen sortiert. Es gibt eine große Auswahl an Frühstücksmenüs, Salaten, Börek und Suppen. Viele Gäste bestellen „Simit“: Sesamkringel oder Teigtaschen, wahlweise auch gefüllt mit Käse, Kartoffeln, Oliven oder Knoblauchwurst. Die Speisen werden vor den Augen der Gäste vorbereitet und serviert.

Das Simit Evi liegt gleich neben dem Rathaus Wedding und der Schillerbibliothek. Özlem Özmen-Eren, Chefin des Cafés und Mutter zweier Kinder, ist gelernte Hotelfachfrau und Sozialpädagogin. Den einst leer stehenden Flachbau verwandelte sie mit Hilfe ihres Mannes in eines jener türkischen Frühstückshäuser, die sich in der gesamten Stadt immer größerer Beliebtheit erfreuen.

„Die Leute kommen gerne hierher“, sagt Özlem Özmen-Eren, da sie hier ein Stück Heimat finden und sich wohl fühlen. Dieser Parole folgen aber auch viele nicht türkischstämmige Bewohnerinnen und Bewohner, weshalb man im Simit Evi ein bunt gemischtes Publikum antrifft.



Die Leute kommen einfach nur auf einen Tee oder Kaffee vorbei oder lassen sich in geselliger Runde die Speisen und Getränke schmecken. Hier findet jede(r) Anschluss und fühlt sich nicht allein.

### **SIMIT EVI**

Café & Simit House  
Müllerstraße 147  
13353 Berlin  
Tel. 030/75 54 99 54  
[www.Simit-Evi.de](http://www.Simit-Evi.de)

### **Öffnungszeiten**

Tägl. 6 - 20 Uhr



Chefin Özlem Özmen-Eren mit ihrer Familie

*„Bir ön Yemek (Aparatif) c ve bir simit lütfen“ (türkisch)*

*„Eine Vorspeise und ein Simit bitte!“*



## 10 2 Suppen-Treff

Lust auf Suppe? Dann nichts wie hin zum Suppen-Treff. Hier gibt es täglich wechselndes Suppenprogramm und nicht nur das. Gül und Doris garantieren für die eigene und immer frische Zubereitung.

Beide Frauen - übrigens waren sie im früheren Berufsleben Erzieherinnen - wollten das Hobby zum Beruf machen. Schon war die Idee des Suppen-Treffs geboren. „Unsere Spezialität ist unser Mut zur Kreativität“, sagt Gül. „Das haben wir aus dem Beruf der Erzieherin mitgenommen.“ Beide kochen und backen leidenschaftlich, der Phantasie ist dabei keine Grenze gesetzt. Da sie gleichberechtigte Partner in ihrem Suppen-Treff sind, machen auch beide alles. Doris sagt: „Wenn Gül eine leckere Kartoffelsuppe kochen kann, muss ich das auch lernen. Genauso ist es mit dem Apfelkuchen oder dem Erdbeerquark.“ Und beide können nicht nur hervorragend kochen. Ein weiterer Grund für einen Besuch ist die Freude, die beide Frauen ausstrahlen. „Wir haben so viel Spaß an der Arbeit und den Menschen, die wir hier kennen lernen. Das gibt uns unglaublich viel Energie“, sagt Gül.



Im Suppen-Treff gibt es wöchentlich wechselnde Suppen, wobei zwei davon immer vegetarisch sind. Weiterhin haben die sympathischen Frauen Salate und Desserts zur Auswahl. Wer zu Hause zur Suppe einladen möchte, kann diese auch im Suppen-Treff ordern und abholen.

### Suppen-Treff

Müllerstraße 123-125

13349 Berlin

### Öffnungszeiten

Mo - Fr 10 - 18 Uhr

Sa 10 - 14 Uhr



Inhaberinnen Gül und Doris

*Übrigens: Der Suppen-Treff wurde auf Platz 6 der Suppenbars in Berlin gewählt (RTL Radio Center Berlin GmbH)*





Mit inhaber Kurban Kalem

Seit August 2010 hat sich an in der Müllerstraße 47 rund um den Burger einiges verändert. Hier hat sich eine neue „Burgerwerkstatt“ gegründet, Inhaber sind Nevrus Özgür und Kurban Kalem. Es erwarten Sie insgesamt neun fachkundige Mitarbeiter, die sich im Bezug auf die Herstellung von Burgern aller Art die „Bulette nicht vom Brot“ nehmen lassen. Aber nicht nur Fleischliebhaberinnen und -liebhaber sind im Burger Point gut

bedient. Neben Salaten gibt es auch vegetarische Burger und Sandwichs mit und ohne Fleischbelag.

„Und die ganzen Leckereien gibt es nicht nur tagsüber“, so Mit inhaber Kurban Kalem. Von 12 bis 24 Uhr können Sie sich bedienen lassen. Und wenn Sie keine Lust haben das Haus zu verlassen, dann rufen Sie einfach unter der Telefonnummer 030/25748021 an. Bei einem Mindestbestellwert von 9,50 € wird Ihnen das Essen so schnell wie möglich geliefert.



Salate



Motiv  
Stic

**Burger Point**

Müllerstraße 47a

13349 Berlin

Tel. 030/25 74 80 21

**Öffnungszeiten Laden**

Mo 12 - 22 Uhr

Di - So 12 - 24 Uhr

**Lieferöffnungszeiten**

Di - So 12 - 24 Uhr

Mo Ruhetag



## 4 Brillen & Optik/Polnische Delikatessen



„Ungewöhnliche Zeiten erfordern ungewöhnliche Ideen“, das ist der Leitspruch von Mark Dabeks Geschäft in der Müllerstr 126 A im Wedding.

Seit 2004 verkauft und verglast dort der gelernte Augenoptiker Brillen aller Art und das mit 25-jähriger Berufserfahrung. Doch seit noch nicht allzu langer Zeit hängt dort ein weiteres Schild. Die Brillen sind geblieben, dazugekommen sind polnische Delikatessen. Alle diese Köstlichkeiten können Sie jetzt - neben den Brillen - erwerben. Egal ob Wurst, Käse oder Getränke - alle Produkte kommen direkt aus Polen.

Im hinteren Teil herrscht weiterhin die sachliche Atmosphäre eines Optikers. Bei Mark Dabek bekommen Sie jedes gewünschte Glas und die Mischkalkulation ermöglicht dem Optiker eine unglaublich günstige Preisgestaltung. Mark Dabek kann Ihnen Brillengläser zur Hälfte des üblichen Preises anbieten!

*Text: M. Dabek*





**Brillen & Optik/Poln. Delikatessen**

Müllerstraße 126A

13349 Berlin

Mo - Fr 10 - 19 Uhr

Sa 10 - 16 Uhr

Tel. Optik 030/25 81 33 82

Tel. Lebensmittel 030/25 81 19 05

**Öffnungszeiten**

Mo - Fr 9 - 19 Uhr

Sa 9 - 16 Uhr



Inhaber Mark Dabek

*„Poproszę o dziesięć deka salami.“ (polnisch)*

*„Ich hätte gerne 100 g von der Salami bitte!“*





## 5 Neulandfleischerei Uwe Büniger

Wie in vielen Geschäftsstraßen Berlins gab es auch an der Müllerstraße einst mehrere traditionelle Fleischereien. Eine davon gibt es noch - und darüber dürfen Sie sich freuen!

Bereits 1906 gab es in der Müllerstraße 156 eine Fleischerei. Uwe Büniger lernte dort selber einmal das Handwerk des Fleischers und übernahm sie 1971, um sie traditionsgemäß fortzuführen. Seitdem hat sich viel getan: 80 Frauen und Männer bildete Uwe Büniger bereits zur Fachfrau bzw. zum Fachmann des Fleischereihandwerks aus. Ob nun im Laden als kompetente Bedienungskraft oder hinter den Kulissen als Fleischer.

Heute gibt es in der Fleischerei Büniger ca. 10 Angestellte, die Ihnen kompetent zur Seite stehen. Alles wird frisch und im eigenen Betrieb in Neulandqualität hergestellt, bis auf die Bratwurst. Die kommt aus dem Betrieb des Sohns Jens-Uwe Büniger, ebenso frisch in Neulandqualität und in besonderen Geschmacksrichtungen. Seit 1987 gibt es gleich nebenan einen Imbiss. Dort können Sie sich direkt von der ausgezeichneten Qualität überzeugen und vor Ort Ihren Hunger stillen. Also, nichts wie hin!





### Neulandfleischerei Uwe Bünger

Müllerstraße 156

13353 Berlin

### Öffnungszeiten

Mo - Fr 7 - 19 Uhr

Sa 8 - 15 Uhr



Da, wo die Müllerstraße schon fast zu Ende zu sein scheint, lohnt es sich, einen zweiten Blick zu riskieren. Hier gibt es nämlich lohnenswerte Dinge zu entdecken, z. B. das Feinkostgeschäft Mercatino. Wagen Sie ruhig einen Blick in das langgezogene Lokal mit den Holzregalen vorm Backsteinmauerwerk und dem warmen Holzfußboden.

Die gemütliche Atmosphäre, oder soll man eher sagen die „Lebensqualität“, sind hier genauso wichtig wie die hohe Qualität der Angebote an italienischer Feinkost aus der Frischetheke, Spezialitäten wie Pasta, Risottomischungen, Weine und vieles mehr.

Alle Leckereien werden frisch zubereitet am Tisch serviert oder können gerne auch mit nach Hause genommen werden. Aber versuchen Sie es einfach mal direkt vor Ort an den gemütlichen Stehtischen vorne im Laden oder weiter hinten an weiteren Tischen. Sie werden sich wie „Gott in Italien“ fühlen. Angeboten wird das alles nicht, wie sich vermuten lässt, von einem Italiener, sondern einem Griechen, der seine Liebe für italienische Delikatessen entdeckt hat. Emanuel Xezonakis strahlt die Wärme aus, die sein Lokal so einzigartig macht. Er hat immer ein paar nette Worte für seine Gäste übrig. Diese Herzlichkeit beweist, wie nah Griechenlands und Italiens Kulturen beieinander liegen.



„Eigentlich handelt es sich ja nur um einen Partyservice“, so Emanuel. Aber mal ehrlich, so würde man sich jeden Partyservice wünschen!

#### **Mercatino Gastronomie GmbH**

Müllerstraße 118

13349 Berlin

Tel. 030/452 80 49

Mail [mercatino@t-online.de](mailto:mercatino@t-online.de)

#### **Öffnungszeiten**

Mo - Fr 9 - 18.30 Uhr

Do 9 - 22 Uhr

Sa 9 - 14.30 Uhr

Festlichkeiten nach Absprache



Inhaber Emanuel Xezonakis

*„Ci sono per antipasti e olive?“ (italienisch)*

*„Υπάρχουν ενισής?“ (griechisch)*

*„Gibt es zum Vorspeisenteller auch Oliven?“*





Wenn Sie über den „Leo“ in Richtung Nazarethkirche laufen, werden Sie auf jeden Fall das Glück finden! Direkt auf Höhe der besagten Kirche stehen Tische auf dem Trottoir: Ein Café, direkt gegenüber der Backsteinkirche!

„Auf der Suche nach dem verlorenen Glück“ heißt das 2009 eröffnete und im August 2011 renovierte Café nicht eben unpräzise. Aber irgendwie darf

es das, denn das Café ist eine echte Herzensangelegenheit. Tina Stipic bietet saisonale Küche, sozusagen frisch auf den Tisch und solange der Vorrat reicht. Wichtig ist ihr und allen MitarbeiterInnen natürlich das Wohl der Besucherinnen und Besucher. Deshalb ist das Café einfach eingerichtet, ohne viel Schnickschnack, mit schlichten weißen Wänden. „Bilder lenken zu sehr ab“, so Tina. Die Gäste sollen hier entspannen ohne störende Reize. Dies findet sich auch in der Karte - klein, aber fein: Täglich wechselnde Tages- und Abendkarte mit 3 - 5 Gerichten, Suppen und Eintöpfen. Zusätzlich gibt es à la carte Frühstück und immer leckeren Kuchen - hausgemacht versteht sich!

Im Internet gibt es einen Blogeintrag, dem nichts hinzuzufügen ist: „Wenn ich in dieses Café komme, weiß ich, dass ich nicht weiter nach dem verlorenen



Glück suchen muss - hier finde ich Glück, sehr großes Café-Glück. Die Kaffeegetränke sind wie sie sein sollen, der selbstgebackene Kuchen sündhaft lecker, die kleinen Gerichte liebevoll zubereitet und schmackhaft. Dabei wird man von den Servicekräften nett und aufmerksam behandelt.

Wenn man draußen auf dem Gehsteig Platz nimmt, kann man das lustige Treiben rund um den Leopoldplatz beobachten. Drinnen ist es anheimelnd gemütlich, besonders im Winter und wenn man die Sofa-Ecke ergattern konnte. Der ideale Platz für einen glücklichen Moment.“

Also nichts wie hin, Kaffee und Kuchen oder anderes bestellen und nicht mehr nach dem Glück suchen. Hier ist es!



#### **Auf der Suche nach dem verlorenen Glück**

Nazarethkirchstr. 43

13347 Berlin

U-Bhf Leopoldplatz,

Tel. 030/530 80 113

#### **Öffnungszeiten**

Mo - Fr 9 - 18 Uhr

Mi Ruhetag

Sa + So 14 - 18 Uhr





## 22 Lageplan

- 1 Simit Evi Café & Simit House, Müllerstraße 147, 13353 Berlin
- 2 Suppen-Treff, Müllerstraße 123-125, 13349 Berlin
- 3 Burger Point, Müllerstraße 47a, 13349 Berlin
- 4 Brillen & Optik/Poln. Delikatessen, Müllerstraße 126A, 13349 Berlin



- 8 Stifts-Bistro, Müllerstraße 56, 13349 Berlin
- 9 Gilmore's Café - Bar, Müllerstraße 70 b, 13349 Berlin
- 10 Die Pierogarnia, Turiner Straße 21, 13347 Berlin
- 11 Restaurant Pamfilya, Luxemburger Straße 1, 13353 Berlin



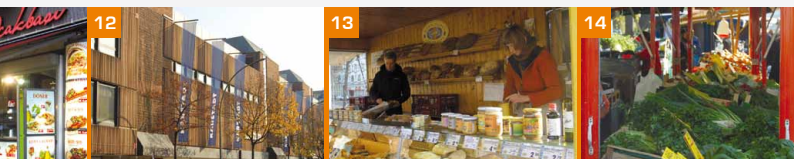




- 5 Neulandfleischerei U. Bünger, Müllerstraße 156, 13353 Berlin  
 6 Mercatino, Müllerstraße 118, 13349 Berlin  
 7 Auf der Suche nach dem verlorenem Glück, Nazarethkirchstr. 43, 13347 Berlin



- 12 Karstadt, Müllerstraße 25, 13353 Berlin  
 13 Wochenmarkt Leopoldplatz, Leopoldplatz, 13353 Berlin  
 14 Genter Wochenmarkt, Genter Straße, 13353 Berlin





*“Geh aus mein Herz und suche Freud ....”*

*(Paul Gerhardt, Pfarrer, Lieddichter und Namensgeber dieser Einrichtung)*

Denken Sie auch darüber nach, wie Sie Ihrer nächsten Festlichkeit einen würdigen Rahmen geben? Im Stiftsbistro können Sie es sich so richtig gut gehen lassen. Das Stiftsbistro bietet Ihnen:

- Stilvoll eingerichtete Räume zum Wohlfühlen für zwei, zwei Dutzend oder zweihundert Personen,
- einen romantischen Klostergarten mit großer Wiese und alten Bäumen,
- generationsübergreifende Ausstattung mit Spiel- und Ruhemöglichkeiten für Kinder und rollstuhlgerechter Einrichtung,
- gute Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln und mit dem Auto, sichere Parkplätze und angegliederte Übernachtungsmöglichkeiten
- und das Wichtigste: Küche und Backstube zaubern für Sie ein echtes Festmahl. Alles hausgemacht, ofenfrisch und legendär lecker.

Hier nur eine kleine Auswahl aus dem Programm:

- Picknick oder Grillfest auf der Stiftswiese
- Holzofentag und Familienbrunch im Klosterhof
- Eisbeinessen, Käseverkostung,
- Gänsebratenschlemmeressen und und und ...





Entspannen Sie an bunt gedeckten Tischen, auf Strohhallen, im Liegestuhl oder an der festlich gedeckten Tafel. Genießen Sie einen kulinarischen Höhepunkt, den unsere Küchenfee für Sie zaubern wird.

*Text: Fa. Sczesny*

**Firma Christine Sczesny**

**c/o Bistro im Paul-Gerhardt-Stift**

Müllerstraße 56 (Besucher Adresse)

13349 Berlin

Tel. Bistro 030/45 020 170, Büro 030/86 208 911

Mobil 0157/836 165 44

Fax 030/86 208 912 (Büro)

Mail [stiftsbistro@berlin.de](mailto:stiftsbistro@berlin.de)

[www.stiftsbistro.com](http://www.stiftsbistro.com)

**Öffnungszeiten:**

Mo - Fr 7.30 - 17 Uhr

So 14.30 - 17 Uhr

sowie Abendveranstaltungen



Inhaberin Christine Sczesny





Es war einmal eine junge Frau, allein mit ihrem kleinen Kind im Großstadtdschungel von Berlin, die aus ihrem Betrieb einfach wegrationalisiert wurde. Nun trug es sich zu, dass schon zu dieser Zeit 2006/2007 die Müllerstraße und engere Umgebung sehr arm an schönen, gastfreundlichen Plätzen war.

Die junge Frau fühlte sich viel zu agil und vital und jung, als dass sie auf der heimischen, kuschligen Sitzgelegenheit mit Lehne untätig kleben geblieben wäre. Sie suchte nach einer Möglichkeit und wurde inspiriert durch ihre Lieblingsfernsehserie, die „Gilmore Girls“, ihres Zeichens Kaffee-Junkies und Betreiber eines Landhotels. Ein Landhotel mitten in Berlin ist für mich allein vielleicht eine Nummer zu groß, überlegte die junge Frau, aber so eine kleine KaffeeBar... Gilmore's Kaffeebar...JAAAA...und das im Kiez...

In einem Anflug von ausschweifendem, überschwänglichem und sehr idealistischem Lokalpatriotismus entstand mit viel Herzblut und Liebe zum Detail die kleine, gemütliche Café - Bar, deren Namenspathe in der Tat die Girls aus dem Gilmore Clan sind. Hausgemachte Kuchen, leckere Kaffeespezialitäten, ausgefallene Teesorten und eine kleine Snack-Karte erfüllen kulinarische Genüsslich-



keiten für die Menschen, die gerne kommen und die kleine Wohlfühloase mitten im wilden Wedding direkt am U-Bahnhof Rehberge schätzen gelernt haben.

*Text: Sandra Fabian*



Inhaberin Sandra Fabian

#### **Gilmore's Café - Bar**

Inhaberin Sandra Fabian

Müllerstraße 70 b

U6, U-Bhf Rehberge

Ausgang Liverpooler Straße

13349 Berlin

Service: Hermes Postshop

#### **Öffnungszeiten**

Mo - Fr 9 - 18 Uhr

Mi Ruhetag

Sa, So 14 - 18 Uhr

Tel. 0177/5830528

Mail [info@gilmores-berlin.de](mailto:info@gilmores-berlin.de)

[www.gilmores-berlin.de](http://www.gilmores-berlin.de)

*„встретимся в кафе Gilmore's?“ (russisch)*

*„Sollen wir uns im Café Gilmore's treffen?“*



## 10 Die Pierogarnia - polnische Gastfreundschaft und Gaumenfreuden

Wir bieten ein einmaliges und für den Wedding vielleicht etwas untypisches Repertoire an. Bei uns vereint sich herzlich-gesunde polnische Küche mit einem bunt gefächerten Eventprogramm.

Unsere kulinarische Spezialität sind hausgemachte „Pierogi“, Teigtaschenhalbmonde gefüllt mit traditionellen, vegetarischen, aber auch veganen Füllungen. Von süßem Vanillequark über herzlich gewürztes Sauerkraut bis hin zu saisonalem Kürbis gibt es für jeden Geschmack die richtige Nuance in unserem Angebot. Wasser läuft einem aber auch im Munde zusammen bei der täglich wechselnden Suppenauswahl und dem Gedanken an unseren deftigen Bigos. Für Kaffeeliebhaber und Naschkatzen servieren wir gern luftigen „Kuchen im Glas“ und für Frischkostgenießer haben wir immer eine knackige Rohkostkreation im Menü.

Die Durstigen können wir ebenfalls zufriedenstellen mit einer gesunden Auswahl polnischer Säfte, frisch gezapftem Lech, REDD'S aus der Flasche und alkoholfreiem Karmi. Was? Sie kennen diese Erfrischungen noch nicht? Dann wird es Zeit, uns einen Besuch abzustatten, denn diese Genüsse gibt es nur bei uns.

Darüber hinaus sorgen wir auch für das gewisse Etwas an Kultur. Etabliert hat sich unser Haus durch musikalische Dienstag und Donnerstag. So steht das musikalische Wohnzimmer jeden Donnerstag Musikern offen,





sich beim Jamming mit „Harald und seinen Kumpels“ dem geselligen Publikum zu präsentieren. Am Dienstag beehrt uns unser Hauspianist Jerry am Klavier und zaubert mit seinen Melodien ein unnachahmliches wohliges Ambiente zur Feierabendzeit. Wir präsentieren unserem Publikum jeden Monat auf's Neue Werke aktueller KünstlerInnen und es werden gemeinsam Feste gefeiert. Wir bieten auf unserer Bühne Platz für regelmäßige Bandauftritte, Lesungen und Filmvorführungen. Bitte schauen Sie doch in unser aktuelles Monatsprogramm auf unserer Homepage [www.pierogarnia.de](http://www.pierogarnia.de) oder lassen Sie sich per Newsletter unkompliziert auf dem Laufenden halten. Oder kommen Sie einfach vorbei, um in unserem mit W-LAN ausgestatteten Bistro zu schlemmen und die familiäre Atmosphäre zu erfahren.

*Ihr Pierogarnia-Team*

### **Die Pierogarnia**

Turiner Straße 21

13347 Berlin

Tel. 030/89 62 69 27

### **Öffnungszeiten**

Di - Sa: 13 - 21 Uhr

So, Mo geschlossen

*„Po domowej roboty pierogi proszę! " (polnisch)*

*„Einmal die hausgemachten Pierogi bitte!“*



## 30 11 Restaurant Pamfilya

Als leidenschaftlicher Fleisch- und insbesondere Döneresser war ich in Berlin immer auf der Suche nach Orten, an denen ich diese Leidenschaft befriedigen konnte. Obwohl es den Döner, so wie wir ihn kennen, in Berlin seit Anfang der 70er Jahre gibt, war die Qualität recht schwankend und hochwertige Produkte selten zu finden. Also entschloss ich mich, selbst ein Restaurant zu eröffnen und fand nach intensiver Suche den richtigen Ort dafür. Am 7.4.1996 eröffnete ich das „Pamfilya“. Als einer der Ersten und in Anlehnung an das Original verwende ich seitdem für unseren Döner reines Fleisch, das in dünnen Scheiben zuerst mariniert, dann in konischer Form aufeinander geschichtet wird. Dabei fiel die Wahl auf das magere Kalbsfleisch, das sowohl mit den Beilagen, Saucen und den verschiedenen Brotarten harmoniert. Ich habe bewusst auf große Werbekampagnen verzichtet und mich auf Mundpropaganda verlassen. Dieses Vertrauen in die Qualität hat sich ausgezahlt, so dass die Gäste des „Pamfilya“ heute nicht nur aus dem schönen Wedding oder den anderen ebenso schönen Berliner Bezirken, sondern aus ganz Europa zu uns kommen.

Restaur  
**PAMF**  
Ocakba



Restaurant  
**PAMFİLYA**  
Ocakbasi

Mit der Zeit erweiterte ich unser kulinarisches Angebot um Suppen, Topfgerichte, Teigwaren und natürlich herrliche Kebab-Gerichte aus dem Holzkohleofen.

Meine Mitarbeiter und ich würden uns sehr freuen, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

F. Arslan

#### Restaurant Pamfilya

Luxemburger Straße 1

13353 Berlin

Tel. 030/45 326 99

#### Öffnungszeiten

Tägl. 8-1 Uhr



Inhaber F. Arslan

*„Pamfilya' da Yaprak Döner yemege ne dersin?“ (türkisch)*

*„Wie findest Du, wenn wir bei Pamfilya einen Yaprak-Döner essen?“*

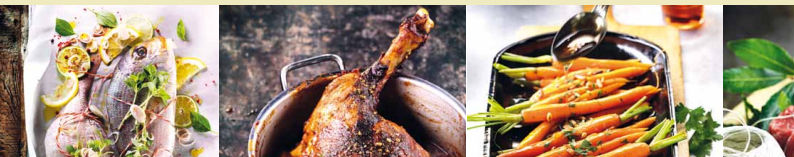




**KARSTADT****RESTAURANTCAFÉ****Es wird frisch in Berlin-Wedding:**

In der 2. Etage des Kaufhauses an der Müllerstrasse in Berlin-Wedding herrscht nun das Motto „Wir haben uns für Sie frisch gemacht“. Hier wurde innerhalb kürzester Zeit mit fachlichem Sachverstand eine völlig neue, zeitgemäße frische Aktualisierung des Gastraumes und Sortimentes umgesetzt. Diese „neue“ Gastronomie hat nur eins im Blick: Das Wohl der Gäste!

Ob knackiger Salat, frisch gepresste Säfte, Fisch oder Pasta: Frische wird in dem neuen Karstadt Restaurant groß geschrieben. Weg von der klassischen Warenhausgastronomie hin zum Frischerestaurant mit Marktcharakter lautet die Devise. „Wir möchten die Sinne für besondere Geschmackserlebnisse sensibilisieren und setzen dabei voll auf hochwertige Produkte und eine natürliche Zubereitung,“ sagt der Restaurantleiter der Müllerstrasse Oliver Harloff. „So unterschiedlich Ihre Gelüste von Tag zu Tag auch sein mögen: Unser Angebot ist so abwechslungsreich wie vielfältig und wird von täglich wechselnden Gerichten ergänzt. Hier kommen sie gewiss auf den Geschmack.“



Als besonderer Schwerpunkt wurde das Fischsortiment und die Beilagensauswahl optimiert. Hier wählt der Gast nicht nur selbst aus, sondern er darf sich seine Beilagen nach Herzenslust zusammenstellen. Zur großen Freude der Gäste gilt dieses System auch für frisch gebratene Steaks.

Das Restaurant hat den Anspruch, zu jeder der vier Tageszeiten immer ein attraktives und preiswertes Angebot anzubieten. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, gibt es zum neuen kompletten Frühstück 6+1 für 4,50 € nicht nur die übliche Tasse Kaffee, sondern auch eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl. Zur Mittagszeit zwischen 11 und 15 Uhr bietet das Berliner Team täglich ein wechselndes Tagesangebot an. Am Nachmittag wird ein frisch produziertes Kaffeegedeck zu einem Angebotspreis angeboten, bei dem Sie ebenfalls eine Kaffeespezialität zum Gedeck auswählen können. Ab 16.30 Uhr erhalten Sie zwei kleine Steaks oder zwei kleine Fischfilets mit soviel Beilagen Ihrer Wahl, wie auf den Teller passen. Dieser Knüller schließt selbstverständlich auch die tolle Salatbar mit Antipasti und selbstgemachten Pestos ein.



## PERFETTO-Treff

Hier wird live gekocht - aus den frischesten Zutaten, die man sich vorstellen kann: Der Fisch und die Meeresfrüchte werden ein paar Schritte weiter von den Eisbergen der Fischabteilung „geangelt“, die Steaks kommen von der Fleischtheke gleich nebenan und zum Obst- und Gemüsemarkt ist es auch nur ein Katzensprung. Wenn dann die superfrischen Delikatessen vor den Augen der Genießer von Meisterhand gegrillt oder gebraten werden, fehlt nur noch ein guter Tropfen dazu – aus dem unerschöpflichen Fundus unserer Weinabteilung.

*Text: Karstadt*



## Karstadt

Müllerstraße 25

13353 Berlin

Tel. 030/46502 - 0

## Öffnungszeiten

Mo - Sa 9.30 - 20 Uhr

Restaurant ab 8.30 Uhr



*„ты уже бывал в „перфетто-  
трефф“ в Karstadt? (russisch)  
„Worst Du schon mal im Perfetto-  
Treff bei Karstadt“*



### Geschichte

Vor 150 Jahren wurde der erste Berliner Wochenmarkt zwischen Pankow Rathaus und Pankow Kirche eröffnet. Dieser und die darauf folgenden Märkte hatten die Aufgabe, die Stadtbevölkerung mit frischen Lebensmitteln aus dem Umland zu versorgen.

Die Brandenburger Bauern boten ihre Waren direkt an, doch irgendwann schalteten sich die Zwischenhändler ein. Sie fuhren auf die Bauernhöfe, nahmen den Erzeugern den Weg in die Stadt ab und verkauften mit einem kräftigen Aufschlag die Waren auf den Märkten.

So entstand auch der erste Obst- und Gemüsegroßmarkt in der Beusselstraße. Nur wenig später richteten

die Stadtverordneten in den Bezirken verschiedene Wochenmärkte ein, um so eine flächendeckende Versorgung der Bevölkerung zu sichern. Die Märkte waren damals aber nicht nur Verkaufsmärkte. Sie dienten allen als Treffpunkt. Hier konnte man mit den Händlern und Nachbarn plaudern und Neuigkeiten austauschen.



## Die B-B-M Veranstaltungs- und Service GmbH

Die „B-B-M Berlin-Brandenburger Märkte Veranstaltungs- und Service GmbH“ wurde 1996 mit dem Anspruch gegründet, qualitativ hochwertige Märkte zu konzipieren und umzusetzen. Da Wochenmärkte im öffentlichen Raum auch immer aktive Stadtentwicklung bedeuten, sehen wir uns bis heute verpflichtet,

nur hochwertige Wochenmärkte und Trödelmärkte zu betreiben.

Der Umstand, dass es überwiegend Umlandprodukte sind, die zur jeweiligen Erntezeit saisonbedingt auf unseren Märkten angeboten werden, erzeugt bei den Kunden Vertrauen. Die Produkte zeichnen sich durch ihre Frische und ihre hohe Qualität aus.



*„Αύριο πάμε μαζί στην αγορά για το Leo?“ (griechisch)*

*„Gehen wir morgen zusammen zum Markt auf den Leo?“*

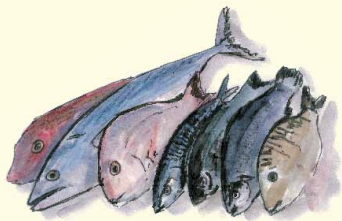


## Der Markt als Ort der Begegnung

Auf all unseren Märkten gibt es einen zentralen Ort, wir bezeichnen ihn als die „Mitte“. Dort wird den Kunden die Möglichkeit geboten, bei einem Imbiss und Getränk zu verweilen und zu kommunizieren. Gespräche mit Bauern und Nachbarn sind wieder an der Tagesordnung. Der Markt ist wieder zu einer Stätte der Begegnung geworden. Es hat sich hier ein neues Kaufgefühl entwickelt, das getragen wird vom persönlichen Kontakt zwischen Erzeugern und Verbrauchern.

Diese Harmonie auf dem Markt ist spürbar für alle. Die Kunden spüren diese gute Stimmung, sodass jeder Anbieter längst seine ganz persönlichen Stammkunden hat.

Das neue (alte) Konzept auf diesen Märkten ist ein großer Erfolg, die Berliner haben den alten Charme der Bauernmärkte wiederentdeckt und angenommen.





## Produkte

Wir stehen voll und ganz hinter Lebensmitteln, die umweltverträglich angebaut und hergestellt werden, also das Bio-Siegel tragen.

Auf unseren Märkten werden nur Fleischprodukte aus einer artgerechten Tierhaltung angeboten. Dies bedeutet auch, dass wir gegen jegliche Art von langen Tiertransporten sind und dies als Tierquälerei ansehen. Wir bieten Ihnen:

Qualitätsprodukte mit Schwerpunkt im Bio-Bereich: Obst- u. Gemüse (konv. und biologisch), Bio-Backwaren, Bio-Fleisch- u. Wurstspezialitäten, Bio-Käsespezialitäten (50 Sorten), frisch vor Ort geräucherter Fisch und viele weitere Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und erlebnisreichen Besuch auf unserem Wochenmarkt!

*Autor: Kurt Mindt, B-B-M Berlin Brandenburger Märkte, Veranstaltungs- und Service GmbH*

## Marktzeiten

Leopoldplatz  
Di, Fr 10 – 17 Uhr







**Genter**  
**Wochenmarkt**  
Seit 75 Jahren in Berlin -Wedding

Der Genter Wochenmarkt wird im Bezirk Wedding seit ca. 1955 an verschiedenen Orten und von unterschiedlichen Betreibern veranstaltet.

Bis ca. 1975 wurden die Stände noch an der Triftstraße aufgebaut. Danach wurde der Markt auf den jetzigen Standort, den Parkplatz hinter dem Rathaus Wedding in der Genter Straße, verlegt. Gakenholz + Gellesch betreiben diesen Wochenmarkt seit dem 1.1.1990 nach dem Gewinn einer Ausschreibung. Es handelt sich hier um einen fast reinen türkischen Wochenmarkt, der jeden Mittwoch und Sonnabend von 7 - 16 Uhr durchgeführt wird.

Wir sind der einzige Wochenmarkt in Berlin, der auch für seine Kunden und Händler kostenlose Parkplätze hat. Der Markt ist ein fester Bestandteil im Bezirk geworden. Unsere Kunden kommen aus dem ganzen Norden von Berlin. Viele sehen den Markt auch als ein „Stück Heimat“ an, da gerade viele ältere Kunden leider nur türkisch sprechen. So haben Sie die Möglichkeit, mit „Ihrem“ persönlichen Obst- und Gemüsehändler in der Muttersprache zu sprechen.



Der Markt bietet an den Verkaufstagen frische und preiswerte Waren aus der Heimat an. Er hat sich zu einem Markt der Kulturen entwickelt, bei dem viele unterschiedliche Nationen miteinander ins Gespräch kommen.

*Text: Gakenholz + Gellesch*

**... wo sich die Kulturen treffen  
und einkaufen Spaß macht !**

**Hinter dem Rathaus -Wedding  
jeden Mittwoch und Sonnabend  
von 7.00 bis 15.00 Uhr  
Kostenlose Parkplätze**



**Herausgeber der Erstausgabe:** Geschäftsstraßenmanagement Müllerstraße (Planergemeinschaft Dubach, Kohlbrenner)

**Konzeption/Redaktion:** Gabriele Isenberg-Holm, Winfried Pichierni (Planergemeinschaft Dubach, Kohlbrenner)

**Layout:** Katja Scheinig, Winfried Pichierni (Planergemeinschaft Dubach, Kohlbrenner)

**Fotos:** Auf der Suche nach dem verlorenen Glück, Burger Point, Gilmore's Café - Bar, Karstadt, Pierogarnia, Planergemeinschaft Dubach, Kohlbrenner, Stifts-Bistro,

**Druck:** SDL Digitaler Buchdruck

**Auflage:** 10.000 Exemplare

**Ausgabe:** 11/2011

**Kontakt:** Geschäftsstraßenmanagement Müllerstraße, Gabriele Isenberg-Holm, Winfried Pichierni, Planergemeinschaft Dubach, Kohlbrenner, Lietzenburger Straße 44, 10789 Berlin

**Telefon:** 030/885914 32

**E-Mail:** Gabriele Isenberg-Holm (geschaefsstelle@motzener-strasse.de), Winfried Pichierni (w.pichierni@planergemeinschaft.de)



Gefördert im Rahmen des Städtebauförderprogramms Aktive Stadtzentren mit Mitteln des Bundes und des Landes Berlin

