

360°

24

STUNDEN
HAUPT
STADT
HUNGER

BERLIN

TIM RAUE

CALLWEY



INHALTS VERZEICHNIS

6 Vorwort Tim Raue

8 Sechs Mal 60° Berlin
So funktioniert dieses Buch

12 VORSPEISEN
0-60°
Kompass 16
Kiez-Route 20
Rezepte 24

60 SUPPEN, EINTÖPFE &
ZWISCHENGERICHTE
60-120°
Kompass 64
Kiez-Route 68
Rezepte 72

94 HAUPTSPEISEN
120-180°
Kompass 98
Kiez-Route 102
Rezepte 106

166 DRINKS
180-240°
Kompass 170
Kiez-Route 174
Rezepte 178

192 DESSERTS
240-300°
Kompass 196
Kiez-Route 200
Rezepte 204

228 AUF DIE HAND
300-360°
Kompass 232
Kiez-Route 236
Rezepte 240

263 Grundrezepte

266 Backstage & Danke

268 Rezeptregister

272 Impressum



VORWORT

Berlin hat unzählige Seiten, Aromen, Gesichter und Geschichten. Diese Stadt kann laut sein und leise, rau und elegant, chaotisch und gleichzeitig voller Möglichkeiten. Vor allem aber ist sie ein Ort, der Menschen Raum gibt. Raum für Ideen, für Neuanfänge, für Kreativität und manchmal auch einfach dafür, so sein zu dürfen, wie man ist. Berlin pulsiert. Die Musik, die Dynamik und diese besondere Energie tragen die Stadt weit über ihre Grenzen hinaus und machen sie für viele zu einem Sehnsuchtsort.

Das gilt besonders für die Kunst, die Kreativszene und natürlich für die Kulinarik. Mein Berlin lebt von den Einflüssen der vielen Menschen, die hierherkommen, bleiben oder die Stadt immer wieder neu prägen. Und genau diese Geschmäcker und Eindrücke möchten wir mit euch, den Leserinnen und Lesern dieses Buches, teilen.

Das höchste Gebäude Berlins ist dafür genau der richtige Ausgangspunkt. Der Fernsehturm ermöglicht einen Blick auf eine Stadt, die Menschen aus aller Welt seit Jahrzehnten anzieht und fasziniert.

Das *Sphere Tim Raue* ist dabei weit mehr als nur ein Restaurant. Es ist Treffpunkt, Arbeitsplatz und für viele auch ein Stück

Zuhause. Für Köche und Köchinnen, Servicekräfte und Gäste, die seit vielen Jahren immer wieder hierherkommen. Seit meiner Ankunft 2025 servieren wir Gerichte mit klarem Bezug zu Berlin, Brandenburg und Deutschland: geprägt von Kindheitserinnerungen, Traditionen und gleichzeitig von modernen Aromen und zeitgemäßen Ideen.

Die Welt bleibt niemals stehen, und genauso dreht sich auch das *Sphere Tim Raue* stetig weiter. Dreht mit uns eine Runde durch das kulinarische Berlin. Entdeckt nicht nur Gerichte, sondern auch die Kultur, die Menschen und den besonderen Lifestyle dieser Stadt.

Seid neugierig und begleitet uns auf eine Reise durch Berlin, die euch unterhalten, überraschen und hoffentlich lange in Erinnerung bleiben wird.

BERLIN

360°

Berlin ist an jeder Ecke ein anderes Gefühl. Aber wenn es einen Ort gibt, an dem alles zusammenläuft, dann ist es der Fernsehturm und das *Sphere Tim Raue* hoch über Berlin. Seit Jahrzehnten blickt man von hier aus auf Kieze und Krisen, auf Currywurst und Sterneküche, auf Ost, West und alles dazwischen.

Dieses Buch funktioniert genau so: als kulinarischer 360-Grad-Blick auf Berlin.

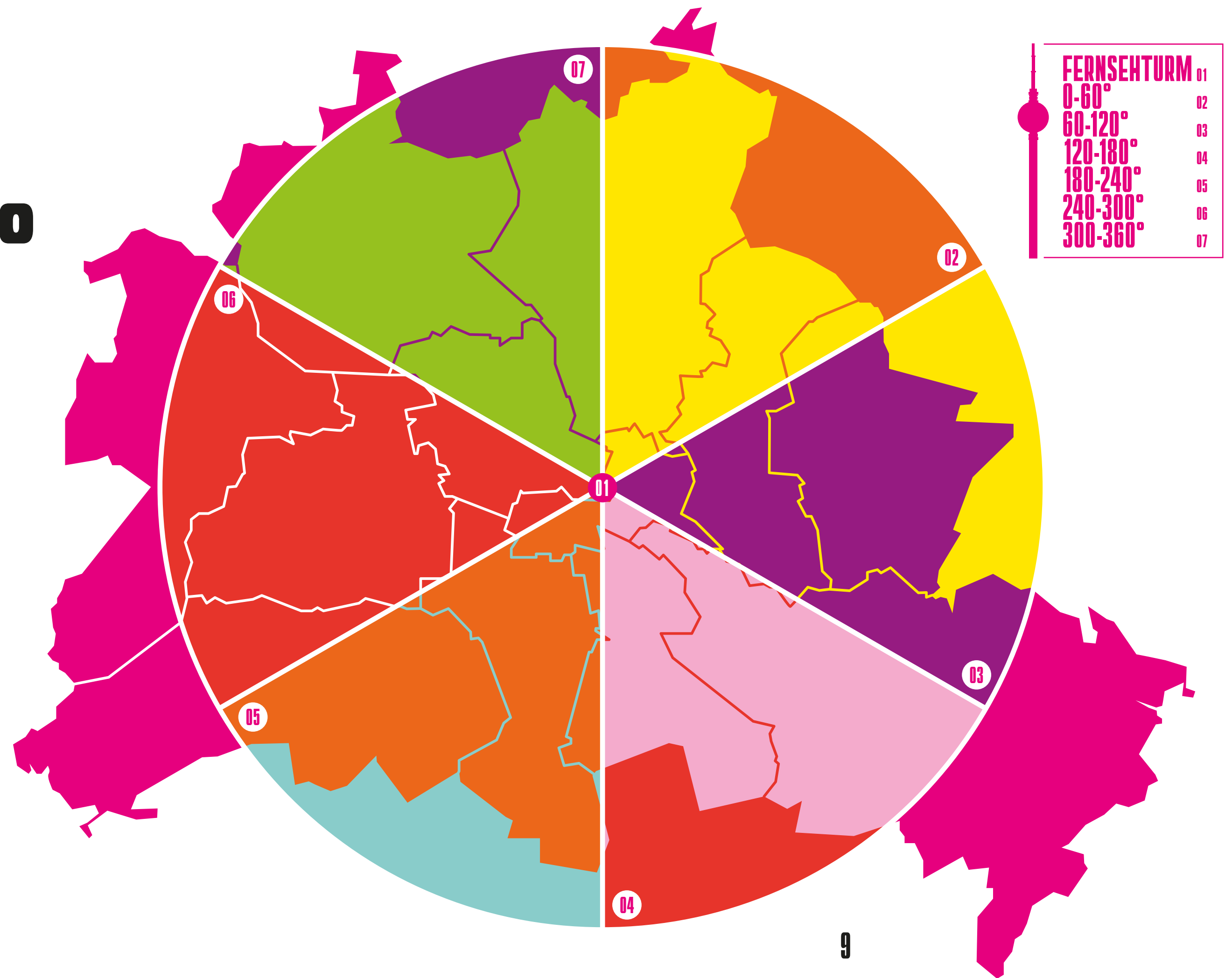
Vom Fernsehturm aus bewegt sich jedes Kapitel in eine andere Richtung der Stadt. Sechs mal 60 Grad rund um den Fernsehturm. Und jede dieser Richtungen erzählt ein anderes Berlin.

Den Auftakt jeder 60-Grad-Drehung macht der Stadtkompass: eine stilisierte Übersicht der jeweiligen Kieze mit meinen persönlichen Tipps und Lieblingsadressen. Danach führt die Kiez-Route durch den jeweiligen Teil der Stadt, bevor die Rezepte den Geschmack Berlins auf den Teller bringen.

Jedes Kapitel folgt dabei seinem eigenen kulinarischen Rhythmus: vom ersten Kaffee und kleinen Vorspeisen am Morgen über Brühen, Zwischengerichte und Hauptgänge bis hin zu Desserts, Drinks und den typischen Berliner Imbissmomenten tief in der Nacht.

Die Rezepte bilden dabei das Herzstück des Buches. Berliner Klassiker und persönliche Erinnerungen – weitergedacht mit meiner Handschrift: direkt, intensiv und voller Geschmack.

Aber Berlin funktioniert nicht nur über Essen. Berlin funktioniert über Orte. Deshalb führen die Kapitel gleichzeitig auch durch die jeweiligen Kieze und Straßen dieser Stadt: vorbei an kleinen Läden, Produzenten, Märkten, Restaurants und kulturellen Orten, die mein Berlin ausmachen. Manchmal laut, manchmal roh, manchmal überraschend schön aber immer mit Charakter.





Hier oben auf 207 Metern beginnt die Reise. Im Sphere Tim Raue dreht sich Berlin einmal um 360 Grad, während auf den Tellern eine Küche entsteht, die so unverwechselbar ist wie diese Stadt.

**NORD
OST
0-60°**

VORSPEISEN

A photograph of a sunny outdoor cafe scene. In the foreground, a woman with reddish hair is seated at a small round table, looking down at a book or magazine. Next to her, a man is also seated, looking towards the left. They are sitting on wooden chairs. The cafe is located on a sidewalk next to a building with a large window. Sunlight is streaming in from the left, creating a warm atmosphere. The text 'MORGEN LICHT' is overlaid in large, bold, orange letters on the left side of the image.

MORGEN LICHT

FLUTET DIE STRASSEN

DIE STADT ERWACHT

Vorspeisen sind keine Höflichkeit. Sie sind die Ansage, wie der Rest des Tages weitergehen wird. Berlin macht das im Osten. Dort, wo die Sonne zuerst aufgeht, wo der Wasserturm im Prenzlauer Berg den Tag begrüsst und der Markt am Kollwitzplatz seine ersten Kisten auspackt. Es riecht nach frischem Brot und karamellisiertem Popcorn, nach Cà Phê Sũa Dá und dem Versprechen nach Glück. Wer hier morgens steht, weiss: Dieser Tag wird gut. Weil er anfängt, wie ein gutes Essen anfangen muss: mit Charakter.

KOMPASS NORDOST 0-60°

DONG XUAN CENTER 01
HOKEY POKEY 02
JOLIE BISTROT 03
KAISERHONIG 04
KNALLE POPCORN 05
OSTERIA TRESSANTI 06
PIZZA LOVERS 07
THANH KOCH 08



TIPP

2 HOKEY POKEY Stargarder Strasse 72 10437 Berlin

Das Blaubeer-Baiser-Eis hat mich mit dem allerersten Löffel süchtig gemacht! Sattes, cremiges Gelato, das fein zwischen fruchtiger Beere und zartem Baiser balanciert – ein absolutes Muss für jeden Gelato-Liebhaber.
hokey-pokey.de

4 KAISERHONIG Neue Strasse 17 12103 Berlin

Berlin produziert seinen eigenen Honig mitten zwischen Hinterhöfen, Hotels und Dächern der Stadt. Kristian Kaiser zeigt, wie überraschend viel Natur in dieser Metropole steckt. Besonders spannend: Die Bienenstöcke stehen verteilt über ganz Berlin, auch am Humboldt Forum.
kaiserhonig.de

1 DONG XUAN CENTER Herzbergstrasse 128-139 10365 Berlin

Für mich einer der faszinierendsten Orte Berlins. Zwischen Großmarkt, Streetfood, Schneidereien und Billo-Plastik-Ware entsteht hier eine komplett eigene Welt. Laut, chaotisch, intensiv und genau deshalb so spannend.
dong-xuan-berlin.de

3 JOLIE BISTROT Wörther Strasse 35 10435 Berlin

Elegante Wine-Bar-Atmosphäre am Kollwitzplatz: Mahagoni-Charme wie auf einer Jacht der 1920er. Der Toast Skagen mit cremigem Krabbensalat auf Brioche ist ein Muss, das Frühstück fein und entspannt.
jolie-berlin.com

5 KNALLE POPCORN Raumerstrasse 32 10437 Berlin

So kann Popcorn schmecken! Was Lucie in ihrer Popcorn-Konditorei aromatisiert, ist einzigartig und komplett süchtig machend. Mein Favorit: unsere Kollaboration mit Karamell, Chipotle-Chili und zitrischer Frische!
knalle.berlin

6 OSTERIA TRESSANTI Prenzlauer Allee 41 10405 Berlin

Ein Food-Lab, geboren am Tisch nach einem langen Mittagessen unter Freunden: beste Produkte aus Brandenburg, durch italienische Tradition verwandelt zu Saucen, Cremes und Desserts mit magischem Geschmack.
tressanti.de

7 PIZZA LOVERS Anton-Saefkow-Platz 12 10369 Berlin-Lichtenberg

Römische Pizza zwischen Plattenbauten: Die quadratische Pizza alla Pala hat luftigen Teig und Beläge von klassisch bis wirklich schräg! Keine Angst vor den Sorten wie Cotto, Gorgonzola und Cranberry!
pizzaloversberlin.de

8 THANH KOCH Herzbergstrasse 104 10365 Berlin

Unprätentiös, direkt und voller Geschmack. Genau solche Orte machen Berlin kulinarisch interessant: ehrliche Küche aus Vietnam ohne Inszenierung, dafür mit umso mehr Seele. Die Pho gehört zum Besten in Berlin.
thanh-koch.menu-world.com





ZWISCHEN PHO & POPCORN

Kollwitzkiez
Stargarder Strasse
Herzbergstrasse

Der Prenzlauer Berg fährt heute Lastenfahrrad und parkt es vor Gründerzeitfassaden, die nur überlebt haben, weil die DDR sich den Abriss nicht leisten konnte. Am Kollwitzplatz sitzt Käthe aus Bronze zwischen Kinderwagen und Marktständen. Die Künstlerin hat in diesen Straße das Leben der einfachen Leute mit großer Wärme und großem Mitgefühl festgehalten. Das prägt den Platz bis heute. Drei Minuten weiter ragt der Wasserturm in den Himmel, und gleich daneben, in der Rykestraße, die größte Synagoge Deutschlands. Geschichte ist hier nie weit weg, egal, wie teuer der Flat White geworden ist.

Wer hier unterwegs ist, riecht Sauerteigbrot und sieht in den Schaufenstern das neue Selbstverständnis der Stadt. Und vielleicht auch eine der Bienen von **KAISERHONIG**, die quer übers Stadtgebiet summen und deren Ernte in der Manufaktur von Kristian Kaiser zu einzigartigen Aufstrichen veredelt werden. An der Raumerstraße knallt bei **KNALLE POPCORN** ▶ 01 der Mais durch den Kessel; Lucie führt den Laden wie eine Konditorei und würzt ihre fluffigen Mais-Wölkchen, bis süße, säuerliche und pikante Noten perfekt ineinandergreifen. In der Stargarder Straße steht **HONEY PUCKY** für Gelato in seiner ehrlichsten Form, und an der Wörther Straße im **JOLIE BISTROT** ▶ 03 locken Rindertatar mit Spicy Mayo sowie Havelländer Bio-Apfelschwein mit Miso-Sake-Glasur. An der Prenzlauer Allee hält die **OSTERIA TRESSANTI** mediterran dagegen und macht dabei aus Brandenburger Produkten mit alten italienischen Rezepten etwas ganz Eigenes. Der Prenzlauer Berg ist kreativ-kulinarisches Weltbürgertum in bio.

Der Nordosten Berlins endet aber nicht hier am Kollwitzplatz, ein paar Kilometer weiter beginnt Lichtenberg, und alles verändert sich: breitere Straßen, grauere Fassaden, langsames Tempo, kilometerweit Plattenbau. Hier stand die Stasi-Zentrale in der Normannenstraße, heute ein Museum, und hier liegt der 1955 als sozialistische Antwort auf den West-Zoo gegründete Tierpark. Lichtenberg versucht nicht, schön zu sein, und genau deshalb ist es oft ehrlicher als der Rest der Stadt. Mitten in dieser DDR-Stadtplanung, am Anton-Saefkow-Platz, steht **PIZZA LOVERS**: ein winziges Lokal, das römisches Pizza am Blech backt. Dick wie Focaccia, verkauft im Quadrat. Wenige Stationen weiter biegt die Herzbergstraße ab, und das Postkarten-Berlin endet. Hier steht das **DONG XUAN CENTER**, von außen ein Gewerbegebiet, innen ein eigener Kosmos: Textilgroßhandel, Reisebüros, Blumenmarkt, Imbisse, in denen die Töpfe schon am Vormittag dampfen. Wer ernsthaft vietnamesisch kochen will, deckt sich hier ein.

Dass es diesen Ort gibt, ist kein Zufall: In den 1980er-Jahren holte die DDR Tausende Vertragsarbeiter aus Vietnam ins Land. Viele blieben nach der Wende und bauten sich ihre eigene Welt auf. Kulinarisch prägen sie diese Stadt bis heute wie kaum jemand sonst. Und deswegen gibt es Restaurants wie **THANH KOCH** ▶ 02: Die Karte kommt mit Fotos zu jedem Gericht und man selbst am besten in großer Runde, um sich durch dieselbige essen zu können.

Wer hier gewesen ist, versteht irgendwann: Berlin hört nicht am S-Bahn-Ring auf. Dort beginnt es oft erst richtig.



Unter der Hochbahn steht mit
Konnopke's Imbiß ein Stück
Berlin, das nichts erklären
muss. Gelb, laut, ein bisschen
aus der Zeit gefallen – und
gerade deshalb so unverwech-
selbar.



EIN TAG. EINE STADT. TIM RAUE.

24 Stunden Berlin aus der
kulinarischen Perspektive
von Tim Raue

Vom Fernsehturm aus geht es in sechs Kapiteln und über 70 Rezepten sechs Mal 60 Grad durch die Hauptstadt: in die Kieze, zu besonderen Menschen, echten Institutionen und an Orte, die für Tim Raue den Geschmack Berlins ausmachen. Ein Kochbuch, Stadtporträt und eine sehr persönliche Liebeserklärung an eine Stadt, die stets ihr eigener Gegenpol ist: laut und leise, rau und elegant, Currywurst und Kaviar.



CALLWEY