



FOODIES ON TOUR

Die hübsch eingedeckte Terrasse ist ein beliebter Hotspot in Kreuzberg

# WIEN IN BERLIN

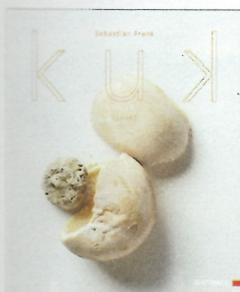
Als Genießer bekannt: Linken-Politiker Gregor Gysi is(s)t oft hier

**U**nweit des Landwehrkanals, im Berliner Stadtteil Kreuzberg, ging es schon früher österreichisch zu. In den Siebzigerjahren befand sich hier in einem schlichten mehrstöckigen Stadthaus das legendäre Restaurant „Exil“. Andy Warhol, Rainer Werner Fassbinder und David Bowie schauten gern auf einen klassischen Sauerbraten vorbei. Heute ist im Erdgeschoss das „Horváth“, ein österreichisches Zwei-Sterne-Restaurant. Chefkoch Sebastian Frank setzt auf Kontraste, Aromen und unkonventionelle Ideen. Vermeintlich Alltägliches wie Brombeeren, Sellerie und Rehkeule sind die Hauptakteure, aber aufregend und völlig neu zubereitet. Chili, argentinisches

Rind oder Olivenöl sucht der Gast vergeblich, stattdessen kommen hochwertige Pflanzenöle und Schmalz in die Pfanne. Keine Lust auf Grünen Veltliner? Für einen passenden Wein made in Austria wendet man sich einfach an die Top-Sommelière Janina Woltaire. Und nebenbei kann man gelegentlich Berliner Politprominenz beobachten.

CHRISTIAN J. MAY

**ADRESSE** Horváth, Paul-Linke-Ufer 44a, Berlin, Tel. 030/61289992, restaurant-horvath.de **ANZAHL DER PLÄTZE** 50 **BESTER PLATZ** Auf der Terrasse **SPEZIALITÄT** Sellerie „Reif und Jung“ im Mantel aus Salzteig **PREISNIVEAU** Sechs-Gänge-Menü für 120 Euro p. P. **WEINKARTE** 200 Weine



Sebastian Franks  
Rezepte für zu Hause:  
„Kuk [COOK]“, Matthaes, 240 S., 79,90 Euro

## Genuss-Check WEISSWEIN



**SAUVIGNON BLANC & RIESLING**  
Komponiert von Musiker Fritz Kalkbrenner und Winzer Nico Espenschied (Kalkbrenner & Espenschied, 0,75 l, ca. 10 Euro, kalkbrenner-espenschied.de)



**SAUVIGNON BLANC** Trockener Neuseeländer mit frischen Aromen von Stachelbeere und tropischen Früchten (Aldi Nord, 0,75 l, ca. 4 Euro, aldi-nord.de)



**CHARDONNAY 2015** Mit Noten von geröstetem Brioche, weißem Pfirsich und einem Hauch Honig – perfekt zu Fisch und Seafood (Monteverro, 0,75 l, ca. 77 Euro, belvini.de)



**HORIZONT WEISS**  
Der erste Wein von Jimi Blue Ochsenknecht: eine Cuvée aus Riesling, Weißburgunder und Scheurebe (Weingut Schwedhelm, 0,75l, ca. 9 Euro, geileweine.de)

## AB NACH DRAUSSEN!

Am 18. Juni ist „Tag des Picknicks“. Das nimmt Rewe zum Anlass, Aktionen und Inspirationen rund um das Outdoor-Beisammensein auf dem Deckchen anzubieten. In den Filialen gibt es Verkostungen, Grillrezepte, Tupperdosen und To-go-Becher – und am 20. Juni im Kölner „Tanzbrunnen“ das „Rewe Sommer Picknick“ mit Musik und Food. 5 Euro Eintritt, Kinder zahlen nichts.



Mehr Infos unter [rewe.de/frische](http://rewe.de/frische)