



Kreuzberg on katuruoka-reissaajan kaupunginosa

31.10.2017 14.00

Berliinin muurin aikanaan kuristama köyhä kaupunginosa on kulttuurin ja herkullisen ruoan kehto.

TEKSTI JA KUVAT: VILLE AARNIO

1970-luvun köyhästä laitakaupungin alueesta on Saksojen yhdistymisen jälkeen muodostunut keskellä Berliiniä sijaitseva vaihtoehtokulttuurin keskus. Asukkaiden keskimääräiset tulot ovat kuitenkin edelleen kaupungin alhaisimmat. Kolmannes kaupunginosan asukkaista on maahanmuuttajia. Aikanaan kolmelta puolelta Berliinin muurin ympäröimä kaupunginosa on tunnettu edullisesta ja herkullisesta katuruoasta. Turkkiilaisten maahanmuuttajien mukana rantautunut döner kebab, Berliinissä syntynyt klassikko currywurst sekä muut herkut maistuvat paitsi pihille budjettimatkaajalle, myös korkeamman tason kulinaristisia elämyksiä etsivälle ruokamatkailijalle.

Mustafas Gemüse Kebab

Katuruokakulttuurin näkyvin elementti on rapeaksi paahdettu pitaleipä, döner kebab, jonka sisältä paljastuu mehevää kebablihaa, punakaalia, sipulia, salaattia ja kastiketta. Vaihtoehtoisesti voi tilata hintavamman dürüm dönerin, jolloin saa edellä mainitun yhdistelmän rullan muodossa.

Ruokaisa leipä tai rulla taittaa kiireisen matkailijan nälän muutaman euron hinnalla. Jokaisella berliiniläisellä on oma mielipiteensä parhaasta dönerpaikasta. Pahimmillaan jopa tunnin jonotus kertoo kreuzbergiläisen Mustafas Gemüse Kebapin suosiosta, jonka pilkkahintainen, mutta herkullinen kanakebab on jo käsite. Mehringdamm 32

Curry 36

Kaupungin persoonallinen erikoisuus on makkara-annos, currywurst, jossa lihaisa makkara päällystetään ketsupilla ja curryjauheella. Annosta voi täydentää ranskalaisilla. Etiketin mukaan currywurst

tilataan ilman kuoria ("ohne darm"), mutta suomalaisen suuhun rapea kuori sopii hyvin. Konstailematon currywurst ei välttämättä nouse kaikkien suosikiksi, mutta on vakiinnuttanut paikkansa berliniläisten sydämissä. Aivan Mustafas Gemüse Kebapin vieressä omalla kiemurtelevalla jonollaan mahtaa Curry 36, jonka currymakkarat ovat kenties kaupungin tunnetuimmat. Mehringdamm 36

Burgermeister

Suomalaiselle tutumpaa pikaruokaa, hampurilaisia, tarjoaa pieni, sympaattinen grillikioski Burgermeister keskeisellä paikalla Kreuzbergissä. Suositun hampurilaispaikan ulkopuolelle saattaa aurinkoisena kesäpäivänä syntyä pitkä jono, jossa ihmiset tietävät mitä saavat: yksinkertaisen, mutta asiantuntemuksella tehdyn hampurilaisen alle viitosella. Oberbaumstrasse 8

Pizzeria La Romantica

Italialaisia makuja kaipaava etsii tiensä La Romanticaan, joka tarjoaa tuoreista raaka-aineista valmistettua pizzaa neliön muotoisina paloina suoraan tiskistä. La Romantica täyttää vatsan pikkurahalla ja sijaitsee Kreuzbergin vilkkaan yöelämän keskellä. La Romantica palvelee asiakkaita viikonloppuisin pitkälle yömyöhään. Schlesische Str. 7

Santa Maria Mexican Diner

Aito meksikolainen ruoka on jäänyt paikoitellen texmex-buumin alle, mutta epäkohtaa vastaan Kreuzbergissä taistelee Santa Maria, joka sijaitsee yöelämästä ja baarikulttuurista tunnetulla Oranienstrassella. Ravintola on hakenut autenttista meksikolaistunnelmaa, ja onnistunut siinä erinomaisesti. Santa Maria myy laadukasta meksikolaista katuruokaa edulliseen hintaan, tiiviissä tunnelmassa ja miljöössä. Todellinen katuruokaklassikko on taco; lihalla, kanalla tai kasviksilla täytetty pehmeä maissitortilla. Santa Maria myy tiistaisin tacoja eurolla, ja pieni paikka on silloin ääriään myöten täynnä. Isoon nälkään kannattaa tilata valtava burrito, joka on raskas, mutta jonka maku vie mennessään. Ateria sulatetaan savunmakuisella mezcaliilla, tequilan serkulla, joka on agavesta valmistettua kaktusviinaa. Santa Maria ei ota vastaan pöytävarauksia, joten varaudu hetken odotteluun baaritiskillä. Oranienstrasse 170

Gel Gör Inegöl Köfteci

Turkkilaisen katukeittiön helmi on köfte, eräänlainen kebabvarras. Köften suussa sulava maku syntyy yhdistämällä lampaan jauheliha sekä yrtejä kuten minttua ja persiljaa. Massa muotoillaan pyöreäksi tai leivotaan vartaaseen, ja grillataan avotulella. Köfteä tarjotaan perinteisesti kebabin tapaan leivän tai patongin sisällä, mutta myös kasvisten, salaatin tai ranskalaisten kanssa. Kreuzbergin alueella herkuun on erikoistunut Gel Gör Inegöl Köfteci, jonka ovet ovat auki 24 tuntia vuorokaudessa. Kottbusser Damm 80



Kuva: LEENA RANTAMAULA.





Kuva: ANNELI AULA.



