



Huevos Rotos ist das beliebteste Kater-Essen in Spanien, im Papi Crunch kostet es 8 Euro

Brunchen-Treff

Das Frühstück war einmal die lässigste aller Berliner Mahlzeiten. Dann kam der Brunch, und es wurde fad. Warum es an der Zeit ist, das verlängerte Frühstück zu rehabilitieren – bei Ochsenbacken und Blaubeer-Pfannkuchen

TEXT: HILDA HOY

Sonntag, halb zwölf, Hungergefühl. Im Kühlschrank Leere, im Kopf irgendwie auch. War Berlin nicht mal die Stadt, in der das bis in den späten Nachmittag verlängerte Frühstück zum guten Ton jeder halbwegs coolen Lokalität gehörte? Dann aber lud der Zeitgeist zum Brunch, und alles wurde fad. Und so endeten Verabredungen zum Brunchen zumeist darin, über das Essen zu mosern: schwitzender Gouda, industrierote Salami und Aufbackbrötchen aus dem Tiefkühlfach.

Auch Patrick Blasa, der Brunch-Prophet, könnte sein Fett wegbekommen. Aber er teilt das Fett lieber aus, als Geschmacks-träger. Schon 2010 hat er angefangen, unter dem schmissigen Titel California Breakfast Slam einen bald darauf heißhungrig begehrten amerikanischen Brunch anzubieten. Nach fast vier Jahren als wochenendliches Pop-up-Format in stetig wechselnden Lokalen hat er im April ein eigenes

Restaurant am Neuköllner Wildenbruchplatz eröffnet. Frühstücks-Fans können dort jetzt an jedem Tag der Woche schlemmen. Die Idee für seinen Breakfast Slam war im Übrigen bei einem typisch mittelmäßigen Berliner Frühstück gekommen. Als Gegenschlag hat er sein „amerikanisches Frühstück mit Twist“ gelauncht. Mit Leckereien wie Blaubeer-Pancakes oder seiner Variante des McMuffin: Cheddar-Käse und eine Boulette von der Pute in einem Biscuit überbacken.

Seit seinem Debüt hat sich viel in Berlins kulinarischer Szene geändert. Und es gibt immer mehr Leute, die sonntags statt einem Marmeladencroissant lieber Huevos Rancheros essen: zwei Spiegeleier mit Guacamole, Salsa, pikanten schwarzen Bohnen und hausgemachten, weichen Mais-Tortillas, inzwischen die beliebteste Bestellung im California Breakfast Slam. Grund dafür, so Blasa, sei auch die neue

Weltläufigkeit Berlins, das globale Dorf Kreuzkölln: „Einerseits haben wir hier viele Gäste, die bei uns das bekommen, was sie eben immer schon in ihrer Kultur gegessen haben. Gleichzeitig sind aber auch unsere deutschen Kunden zunehmend aufgeschlossener.“

Diese kulinarische wie gesellschaftliche Internationalität prägt auch Papi Crunch, ein in dieser Woche neu gelaunchtes Brunchkonzept, das in dieser Mahlzeit gar Gourmet-Potenzial sieht. Berlin steht für Lennart Döring und seinen mexikanischen Partner Guillermo Luengas eben für das Neben- und Durcheinander verschiedenster Esskulturen. Da stecken genügend Aromen drin, um sich „für ein Jahrzehnt des miesen Brunchs“ zu revanchieren: „In den meisten Fällen kriegt man schlicht und ergreifend schlecht zubereitetes Essen, Ewigkeiten warm gehalten, bis sich jemand selbst den labberigsten Speck reinzieht, da-



Überall beliebt: Eggs Benedict, pochierte Eier, typisch amerikanisch.
Im Le Bon im Kreuzberger Graefekiez kosten sie mit Avocado und Salat 6,50 Euro



Auch beim California Breakfast Slam gibt's
klassische Spiegeleier

mit sich die elf Euro dann auch wirklich gelohnt haben.“

Mindestens fürs Erste hat dabei auch das Papi Crunch keine eigene Adresse. Jeden Sonntag von 10 bis 18 Uhr übernehmen sie Küche und Räumlichkeiten des Parker Bowles im Aufbauhaus am Kreuzberger Moritzplatz. Die ambitionierte Brunch-Karte bietet Gerichte wie bei Niedrigtemperatur gegarte Ochsenbacken mit Rote-Bete-Püree und Ingwer-Streifen oder butterweich geschmorten Schweinebauch mit Orangen-Karamell und Erdnüssen. Das ganz klassische „Full English“ bekommt auch einen besonderen Twist: Zu Bacon und Würsten aus einer Berliner Bio-Fleischerei werden hausgemachte Baked Beans und ein pochiertes Ei in japanische Panko-Brösel gerollt und kurz frittiert. Ochsenbacken am Morgen – warum nicht? „Man muss nicht immer bis abends warten, um mit Freunden eine gute Zeit zu haben und dabei richtig gut zu essen“, findet Döring.

Genau wie Döring fand Johanna Schellenberger ihre kulinarische Inspiration in den Küchen der Welt. Seit der Eröffnung im Februar ist ihr Restaurant Le Bon schnell zum Lieblings-Brunch im Kiez geworden. „Ich habe mich an Orten wie Melbourne, New York, London, Tel Aviv ins Brun-

Adressen

California Breakfast Slam

Innstr. 47, tägl. ab 10 Uhr,
Tel. 686 96 24, www.cabslam.com

Papi Crunch

im Parker Bowles, Prinzenstr. 85,
So 10-18 Uhr,
www.papicrunch.com

Le Bon

Boppstr. 1, Mo, Mi-Fr 8-15 Uhr,
Sa+So 9-16 Uhr, Tel. 63 42 07 94,
www.lebon-berlin.com

Breakfast Market

Markthalle Neun, Eisenbahnstr. 42-43,
jeden 3. Sonntag im Monat 10-18 Uhr,
www.markthalleneun.de/breakfast-market

chen verliebt. Das hat so gar nichts mit dem lauwarmen, fünf Stunden alten Rührei zu tun“, sagt die Gastronomin. Mit hochwertigen Zutaten und Liebe zum Detail hat Schellenberg ihre Brunch-Karte kreiert. Dauerbrenner ist der israelische Shakshouka, pochierte Eier in einer pikanten Tomatensoße.

Die wildeste und internationalste Früh-

stücks Mischung findet sich beim monatlichen Breakfast Market in der Kreuzberger Markthalle Neun. Mehr als 40 Anbieter, darunter Köche, Händler, Konditoren, Schweinebauch, Schweizer Rösti, Strammer Max: alles im Angebot. Zur wirklichen Entdeckung aber wird der Congee, ein salziger Reisbrei, verbreitet in vielen ostasiatischen Ländern. Wie beim beliebten Street Food Thursday füllt das Frühstücks-Spektakel die Markthalle bis unters Dach. Mit dabei ist Mary Scherpe, die Bloggerin hinter Stil in Berlin. Speziell für die monatliche Veranstaltung hat sie Mary's gegründet, einen Marktstand, der „veganes Super-Food“ anbietet: roher Porridge aus Buchweizen beispielsweise, mit leckeren Toppings wie Mandelbutter und frischem Obst.

Die lebendige Szene in der Markthalle macht denn auch erlebbar, worin genau noch einmal der Reiz des Brunchens bestand. Lange, entspannte Treffen mit Freunden, gutes Essen, ein freier Tag. Was kann man schon dagegen haben? Papi-Crunch-Gründer Döring mag da ganz herzlich zustimmen: „Für mich geht es darum, den Sonntag und seine Freiheit zu feiern. Das Gegenteil von Wäsche waschen und sich im Kopf schon einmal die Sachen fürs Büro zurechtzulegen.“