

LUXUSPOMMES AUS BERLIN

Das Goldies gehört zu den beliebtesten Läden im Alternativviertel Berlin Kreuzberg: Dort gibt es besondere Pommes Frites mit selbstgemachten Soßen. Die beiden Besitzer Vladi und Kajo wollten etwas Außergewöhnliches machen, was es in Berlin noch nicht gibt. Daher kann man bei den beiden ausgebildeten Köchen Pommes Frites mit Ente oder mit Trüffeln probieren. Das Fazit der Gäste: Sogar mit den Pommes Frites aus Belgien und den Niederlanden können die Goldies-Pommes mithalten.

MANUSKRIPT

SPRECHER:

Berlin Kreuzberg: **in die Jahre gekommenes Alternativviertel** und kultureller **Schmelztiegel**. Vor allem **kulinarisch** hat der Berliner Süden **viel zu bieten**. Und damit sind nicht nur die **Dönerläden** an jeder Ecke gemeint. Das Goldies hat **sich** innerhalb von neun Monaten zu einem der beliebtesten Läden **gemausert**. Dabei ist das Goldies eigentlich eine **Pommes-Bude**, aber eine mit **Anspruch**.

VLADISLAV GACHYN:

Bei uns ist eins zum Nach**frittieren** mit Rinderfett und das andere mit **Erdnussöl** – so kann der Gast dann entscheiden. Oder wenn er ein vegetarisches Gericht hat, **kriegt** er in Erdnussöl, wenn er ein Fleischgericht hat, kriegt er in Rinderfett. **Stammkunden**, die Fleisch essen, kriegen ohne zu fragen Rinderfett.

SPRECHER:

Auf die Idee mit den Pommes Deluxe kamen Vladislav Gachyn und Kajo Hiesl während ihrer Ausbildung. Dass die beiden in Sterne-Restaurants gearbeitet haben, merkt man nicht nur an ihren 14 verschiedenen Soßen.

KAJO HIESL:

Das ist unsere Ente Peking, das ist **gezupftes** Entenfleisch. Die Entenkeulen **beizen** wir zwölf Stunden in Salz und Zucker, damit das Fleisch saftiger ist. Dann **schmoren** wir die im Ofen. Und dann machen wir aus der Haut einen **Crumble** und das Fleisch zupfen wir einfach nur runter, dass sozusagen keine Knochen oder Fett dabei ist [sind]. Dann kommt eine **Hoisin**-Pflaumen-Mayonnaise dazu, die sehr ... leicht süßlich ist. Und dann **halt** die **knusprige** Haut, die ... wo wir das Fett sozusagen nochmal extra backen, aus der Haut.

SPRECHER:

Und den Gästen schmeckt es. Eine **Tonne** Kartoffeln verbraucht das Goldies in der Woche. Neben der Pekingente sind die Pommes mit schwarzen **Trüffeln** besonders beliebt.

GAST:

Ich bin ja Niederländer, und deswegen habe ich schon einen ziemlich hohen Standard für Pommes. Ich vermisse das auch manchmal so in Berlin, weil die Pommes hier nicht so gut sind. Und das ist halt der einzige Laden, wo die Pommes eigentlich noch besser sind als in Holland oder Belgien.

Video-Thema

Begleitmaterialien

SPRECHER:

Eine Portion kostet zwischen 5 und 10 Euro – alles natürlich auch zum Mitnehmen.

VLADISLAV:

Wir lieben Pommes, aber es ist jetzt nicht ... wir würden nicht für Pommes töten. Und es ist so: Wir haben halt nach was geguckt, was es nicht gibt.

KAJO HIESL:

Genau, das war die Sache. Weil sonst immer Pommes irgendwie bei einer Currywurst daneben als **Beilage** ist [sind], oder beim Burger. Und wir haben halt überlegt: Was gibt es wirklich nicht in Berlin? Ja, und **darauf** kamen wir halt auf die Idee.

SPRECHER:

Wem das immer noch nicht genug goldgelbes **Vergnügen** ist, für den gibt es sogar Pommes-Kunst. Im Keller wartet eine **Videoinstallation** mit Pommesgabeln – selbstverständlich frittiert.

GLOSSAR

in die Jahre gekommen – umgangssprachlich für: alt

Alternativviertel, - (n.) – hier: ein Stadtteil, der besonders im Trend ist

Schmelztiegel (m., nur Singular) – hier: ein Ort, an dem Menschen verschiedener Kulturen zusammen leben

kulinarisch – bezogen auf gutes Essen

viel zu bieten haben – hier: Vieles haben, das interessant ist

Dönerladen, -läden (m.) – ein Geschäft, in dem man ein türkisches Gericht mit gegrilltem Fleisch und Salat kaufen kann

sich zu etwas mausern – sich positiv entwickeln

Pommes, - (f.) – umgangssprachlich für: die Pommes Frites; Stäbchen aus Kartoffeln; auch umgangssprachlich: Fritten

Bude, -n (f.) – hier: der Verkaufsstand

Anspruch, **Ansprüche** (m.) – hier: die Erwartung; das Ziel

etwas frittieren – etwas in viel heißem Fett kochen

Erdnussöl, -e (n.) – ein Öl, das besonders stark erhitzt werden kann

kriegen – bekommen

Stammkunde, -n (m.) – jemand, der regelmäßig und immer wieder im selben Geschäft einkauft

etwas zupfen – hier: etwas durch Ziehen zerkleinern

etwas beizen – hier: Essen einlegen; marinieren

etwas schmoren – etwas nach kurzem Anbraten in Flüssigkeit gar werden lassen

Crumble, (m., hier Singular, aus dem Englischen) – hier: knusprige Krümel

Hoisin-Soße, -n (f.) – dickflüssige, dunkle Sauce aus der chinesischen und vietnamesischen Küche

halt – hier: also

Video-Thema

Begleitmaterialien

knusprig – so, dass ein Lebensmittel durch Braten oder Backen eine harte Oberfläche bekommt

Tonne, -n (f.) – hier: eine Maßeinheit; 1000 Kilogramm

Trüffel, - (m.) – ein essbarer Pilz, der unter der Erde wächst

Beilage, -n (f.) – hier: etwas, das man zum Hauptgericht isst (z. B. Gemüse oder Kartoffeln)

darauf – hier: dann; danach

Vergnügen (n.) – der Spaß

Videoinstallation, -nen (f.) – ein Video-Kunstwerk in einer bestimmten Umgebung

*Autoren: Wiebke Feuersenger/Anna-Lena Weber
Redaktion: Raphaela Häuser*