



KLART FÖR START. Ett gastrorally tar cirka fyra timmar. Under den tiden hinner gruppen avverka en handfull restauranger. Lennart Börjesson och Bo Göran Svensson lyssnar när matguiden Henrik Tidefjärd berättar om kvällens upplägg.

Text och bild: Ricard Harryson

Matrally genom Berlins bakgator

Hur många turister har inte suckat över en tallrik sönderkokt pasta med vattnig sås? Att hitta bra restauranger i en ny stad är svårt. Men en egen matguide kan vara lösningen på problemet. Följ med när ekonomiavdelningen på Börjessons bil testar smaklökarna i ett gastronomiskt matrally långt bortom Berlins turiststråk.

Interiören på lyxrestaurangen Maxwell går helt i vitt. Färgen som pryder allt ifrån väggar till bordsdukar står, tillsammans med byggnadens pittoreska yttre, i skarp kontrast till gatan utanför. Restaurangen ligger väl gömd på en av Bergstrasses bakgårdar i före detta Östberlin. Gatan ligger bara ett stenkast från de tjugiga turiststråken kring Rosenthaler Platz, men här är husen slitna och nedklottrade. Det finns

ingen gatubelysning och på kvällarna blir det mörkt som i en tjärn. Hit går du inte om du är turist.

På något sätt fungerar det inte. De verkar helt enkelt inte tycka att det här är gott

På övervåningen har ett välkänt kosmetikaföretag fest och stämningen är på topp. Var femte minut brister de ut i födelsedagssången "Happy birthday", som varje gång river ner enorma applåder efteråt. Ljudet väller ner för trappan, bort mot ett sällskap på sex personer som sitter i mitten av matsalen. Säll-



POPULÄR. Berlinarna vallfärdar till Restaurang Kuchi för att avnjuta deras special-sås. Vad den innehåller är dock en hemlighet.

skapet kring bordet tittar på efterrätten som ligger tjusigt upplagd framför dem. De skruvar på sig och tar en tugga då och då. Det dallrar om den bärnstensfärgade gelén när de sätter gaffeln i kakan och tuggorna riktigt växer i munnen. Den ende som tycks äta med god aptit är Lennart Börjesson själv.

Några minuter tidigare har kyparen berättat att gelén är gjord på whisky och lime, med en tunn skiva mörk choklad emellan. Till det serveras syrlig gräddde i en frasig, ätbar form. Det är sannerligen en vacker skapelse som kollegorna från Börjessons bil har framför sig. Men på något sätt fungerar det ändå inte. De verkar helt enkelt inte tycka att det här är gott.

Mitt emot bilfolket sitter Henrik Tidefjärd, kvällens matguide, och ser bekymrad ut. Det var inte så här han tänkt sig avslutningen på kvällen. För honom är Berlin en aldrig sinande källa till upplevelser där det alltid finns något för alla. Det är också det han vill visa och förmedla med sin guideverksamhet: att ge turister en del av Berlin som de i vanliga fall inte skulle upptäcka på egen hand.

Alla guideturer till de trendigaste och bästa restaurangerna är noga utvalda. Men i kväll var det som om hans fingertoppskänsla svikit. Då spelar det helt plötsligt ingen roll att de andra restaurangbesöken sällskapet gjort under kvällen varit helt fantastiska. Henrik suckar, lägger ifrån

sig gaffeln och bryter tystnaden:

- Vill ni att jag ska ringa efter en taxi?
- Tack, det vore snällt, svarar Lennart och sätter gaffeln i den sista biten whiskygelé.

Fyra timmar tidigare myllrar Rosenthaler Platz av liv. Överallt, i alla hörn och på alla uteserveringar, sitter vårsugna berlinare och klamrar sig fast vid den sista gnuttan värme som kvällen har att erbjuda.

Under en stor, reklampackad klocka samlas en grupp på fem personer kring guiden Henrik. De kommer från Börjessons bil i Ängelholm och Alingsås och har åkt till Berlin för att fira ett bra årsresultat. Samtidigt vill de se sig om och det är Henrik som fått uppdraget att visa dem runt.

– I kväll äter vi på olika ställen som alla symboliserar den nya gastroscenen i Berlin. Vi kommer att besöka allt från små snabbmatsrestauranger till fina gourmetställen, berättar Henrik.

Han är klädd i jeans, skjorta, smal slips och bär en tunn rock som fladdrar lite i den kyliga aprilkvällen. Över axeln hänger en väska i blått skinn med texten ”Berlin” skrivet i gult. Henrik har bott i Berlin sedan 2001 och driver ett företag som specialiserat sig på guideturer bortanför de vanliga turiststråken. I praktiken betyder det att han visar upp det han själv tycker om med staden: maten, platserna, klubbarna, människorna och kontrasterna. Allt det som är vardag för moderna berlinare, men för en turist blir något exotiskt.

Gruppen från Börjessons bil har anmält sig till guideturen Gastrorally som ska ta dem med på en gastronomisk rundvandring i stadsdelarna Prenzlauer Berg och Mitte. De kommer besöka matställen handplockade av Henrik och samtidigt få en historisk överblick av staden under vandringen mellan restaurangerna.



vego. Snabbmatsrestaurangen W-Der Imbiss drivs av en kanadensare som enbart serverar vegetarisk mat och dryck. Här kan den hälsosamme skolja ner rätten med ett glas mangolassi eller vetegräs-dryck.

På väg upp mot det första stoppet berättar Henrik varför rundvandringen sker i just Prenzlauer Berg.

– Området är det hippaste i Berlin i dag. Här bor yuppies, kändisar och konstnärer. Prenzlauer Berg representerar den nya scenen i Berlin.

– Förresten, hur många matställen tror ni att det fanns i centrala Berlin i mitten av 1800-talet? frågar han och vänder sig mot gruppen. Det tar en stund innan gissningarna börjar. Sedan kommer några trevande svar:

– Några hundra kanske, säger Helena Lööv.

Kollegan Bo Göran Svensson siktar lite högre och drar till med några tusen.

Henrik tittar finurligt på den lilla gruppen runt honom. Det blåser kallt trots att



DALLRIGT. Kombinationen whisky och gelatin föll inte sällskapet från Börjessons bil i smaken.

våren kommit till Berlin. De fem ekonomerna drar vårjackorna tätare kring kroppen och önskar att de inte lämnat tjocktröjorna på Ritz, lyxhotellet de bor på.

– På 1850-talet fanns 102 matställen innanför Berlins murar, säger Henrik och fortsätter:

– Det kan jämföras med de cirka 13 000 restauranger som finns i dag. Alla går ut och äter i Berlin, fattiga som rika. Och om man besökte en restaurang per kväll skulle det ta drygt 30 år att beta av alla.

På andra sidan gatan syns ett stort fönster med bokstaven W skrivet i gult. Symbolen är förbryllande lik ett av världens mest kända varumärken. Men där upphör också likheten med den berömda hamburger-

kedjan. Här ligger W-Der Imbiss, som serverar vegetariska pizzor inspirerade av det italienska, indiska och mexikanska köket.

Vetegräsdrinken smakar fantastiskt och lämnar en eftersmak av nyklippt gräs i munnen

Maten liknar en blandning mellan pizza och det indiska nanbrödet och bakas i en tandoriugn. Lokalen är liten och spartanskt inredd. Från taket hänger stora bambupinnar och interiören går i orange. Allt på menyn är ekologiskt och kan sköljas

ner med drycker gjorda av alger, vetegräs och mango.

– Ingen annanstans finns så mycket ekologiskt tänkande som i Berlin, förklarar Henrik.

– Skulle vi äta pizza, eller vad sa du förut? undrar Bo Görän.

– Eh, ja. Vi ska äta designerpizza, understryker Henrik samtidigt som de hälsosam-

ma drinkarna ställs fram på bordet.

Dryckernas färger är så rena att det nästan gör ont i ögonen att titta på dem. Mangodrycken är så gul att den mest liknar ett glas vispade äggulor, medan algdrycken är som svart bläck. Vetegräsdrinken med sin illgröna färg liknar en stavmixad golf-green. Den smakar fantastiskt och lämnar en eftersmak av nyklippt gräs i munnen. Sällskapet delar på tre pizzor och fortsätter vandringen söderut.

På Gipsstrasse är hippfaktorn hög vilket återspeglas i hyrorna. Här, i de gamla judiska kvarteren, ligger några av de dyraste adresserna i Berlin.

– Ni ser att tre gatstenar är gjorda av koppar, säger Henrik och pekar på tre blänkande kullerstenar i trottoaren.

Kopparplattorna berättar att det en gång bodde en judisk familj på adressen. Varje platta symboliserar en familjemedlem som under andra världskriget deporterades till ett koncentrationsläger. Nu bor någon annan på samma adress och i huset intill ligger Kuchi, en av stadens trendigaste asiatiska restauranger. Bilden av kopparplattorna är svår att skaka av sig då sällskapet sätter sig längst in i restaurangen för att avnjuta Kuchis världsberömda sushirätt ”My best friends roll”. Om en stund kommer gruppen att gena över Koppenplatz, ett minnesmärke över förintelsen, och vika av in på Bergstrasse.

Klockan är strax efter elva när taxibilen rullar upp utanför restaurang Maxwell. Gatan är mörk och öde. Några hundra meter söderut hörs sorlet från turiststäl-lena utmed Torstrasse. Gastrorallyt har gått i mål och bilfirmans mätta ekonomer tackar sin guide för en trevlig kväll. De tar i hand och utbyter några artighetsfraser innan de försvinner in i taxin till hotellet. Men Henrik dröjer kvar en stund. Han har



DOLD PÄRLA. Bakom en sliten fasad på Bergstrasse 22 döljer sig en imponerande byggnad i gotisk stil. Här har Restaurang Maxwell huserat sedan 1995.

fortfarande inte lyckats släppa den dåliga efterrätten, perfektionist som han är.

– Om jag vetat att den inte var bra hade vi aldrig gått hit.



Ricard Harryson gillar att bära gubbkeps och slå hårt på saker som låter: