

Reisetipps



Die Einkaufsmeilen rund um den Potsdamer Platz ziehen Besucher an. Eine Rundfahrt mit dem Schiff verbindet Gegenwart und Historie.

Die Geschichte der Berliner Mauer ...

dokumentiert das Museum am Checkpoint Charlie. Die Ausstellung besteht an wechselnden Orten bereits seit 1963.

➔ www.mauermuseum.de

Aus einer anderen Perspektive ...

lässt Berlin sich auf den Binnengewässern entlang des Stadtzentrums erleben. Mehrere Schifffahrtsgesellschaften, darunter die Reederei Riedel, bieten Touren unterschiedlicher Länge und Dauer an.

➔ www.reederei-riedel.de

Berlin von unten ...

präsentiert der Verein „Berliner Unterwelten“ im Museum und bei Führungen: Es öffnen sich Blicke in ehemalige Luftschutzbunker, U-Bahn-Tunnel, aber auch Fluchtstollen, mit denen die Mauer untergraben wurde.

➔ www.berliner-unterwelten.de

Route

Berlin Hauptbahnhof – Tempelhof – Dreilinden –
Glienicke Brücke – Potsdamer Platz – Brandenburger Tor

BERLIN



Berlin erfahren

Berlin ist als eine der bedeutenden Hauptstädte Europas ganzjährig ein Besuchermagnet. Wegen ihrer geographischen Lage ist die bevölkerungsreichste Stadt des Kontinents zudem ein Bindeglied zwischen Zentral- und Osteuropa. Die vielen Grünflächen, Parks, Wälder und Seen auf Berliner Territorium tragen zur besonderen Lebensqualität und zum Flair bei. Über Autobahnen und Eisenbahnlinien ist Berlin an das europäische Fernverkehrsnetz angeschlossen; die beiden Berliner Flughäfen Schönefeld und Tegel stellen Direktverbindungen in alle Welt her. Mit dem Effekt, dass die Tourismusbehörden jährlich mehr als 11 Millionen Besucher in der deutschen Hauptstadt zählen. Besonders beliebt bei Touristen sind historische Stätten, Museen, Ausstellungen, Einkaufsmöglichkeiten, das vielfältige Berliner Nachtleben sowie kulturelle und sportliche Großveranstaltungen. Die Innenstadt durchzieht ein dichtes Netz von U-Bahn-, Omnibus- und Straßenbahnlinien; die Außenbezirke werden von der Berliner S-Bahn auf einer Streckenlänge von mehr als 300 Kilometer erschlossen. Mehr als zehn Prozent der Berliner Bevölkerung sind Migranten, was sich auch in der Vielfalt des gastronomischen Angebots wiederfindet.

➔ www.visitberlin.de; ➔ www.berlin.de

Hotels & Berliner Spezialitäten



Hilton Hotel Berlin

Das Hotel in der Mohrenstraße steht direkt gegenüber des Deutschen Doms, auf den einige der Zimmer blicken. Der Gendarmenmarkt und die Friedrichstraße mit ihrer Vielfalt an Gastronomie, Kultur und Einkaufsmöglichkeiten liegen direkt um die Ecke. Die Berliner City lässt sich von hier aus auf kurzen Wegen zu Fuß erkunden. Zimmer ab etwa 140 Euro.

➔ www.hiltonhotels.de/deutschland/hilton-berlin/



Hotel Waldorf Astoria

Das mondäne Waldorf Astoria ist das erste Hotel dieser Kette – deren Stammhäuser in New York stehen – in Deutschland. Das 2013 eröffnete Haus befindet sich in der Hardenbergstraße im Zentrum des alten West-Berlin, unweit von Kurfürstendamm, Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche und Berliner Zoo. Zimmer ab etwa 210 Euro.

➔ www.waldorfastoriaberlin.com



Würzfleisch

Zutaten für vier Personen: 500 g magere Schweineschnitzel, 500 ml Brühe, 1 kl. Zwiebel gespickt mit 1 Lorbeerblatt und 2 Gewürznelken, 2 EL Butter, 3 – 4 EL Mehl, 100 ml Weißwein, 150 g geriebener Hartkäse, 4 Scheiben Toastbrot, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer.

Würzfleisch war im Osten die einfachere Variante des Ragout fin. Da Kalbfleisch kaum zu haben war, wird das Ragout aus Schweinefleisch bereitet. Das Fleisch sanft in der Brühe mit gespickter Zwiebel gar kochen, entnehmen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl unter Rühren kurz rösten. Sobald es die Farbe verändert, mit der heißen Brühe ablöschen und mit dem Schneebesen zu einer glatten Sauce rühren. Mit Weißwein, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer abschmecken und das Fleisch zugeben. In vier feuerfeste Formen füllen, mit Käse bestreuen und im Backofen kurz gratinieren. Dazu Toastbrot reichen.



Berliner Buletten

Zutaten für vier Personen: 500 g Hackfleisch (am besten schmeckt Rind), 1 Brötchen vom Vortag, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 1 Ei, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer.

Die Bulette ist eine Alt-Berliner Institution, und ihr Name zeigt, dass man zu preußischen Zeiten gern Küchenfranzösisch parlierte. Die Hackbällchen werden warm oder kalt gegessen, aus der Hand, zu Kartoffelsalat oder mit Salzkartoffeln und Mischgemüse. Das trockene Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotte und Petersilie fein schneiden, kurz in der Butter dünsten. Das Brötchen gründlich ausdrücken, mit Hack, Schalotte, Ei und Senf zu einer glatten Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. Mit nassen Händen 8 oder 12 flache Fleischbällchen formen und in einer beschichteten Pfanne in wenig Fett braten.