

Kufiska nostalgikrogar i det nya Berlin

Berlin är numera en enda stad och dessutom regeringssäte, och i politikens spår följer gastronomi. Nostalgin för det hädangångna DDR och den gamla Bonnerepubliken tar sig ibland uttryck i huvudstadens krogar.

BERLIN (FTI)

Inte trodde jag att jag skulle citera Bibeln i ett sammanhang som detta, men det är nu en gång världens mest lästa och, förmodar jag, citerade bok.

Alltså: "Österland och Västerland uppfyller du med jubel" står det i Psalm 65 i Psaltaren. Österland och Västerland behöver inte alltid vara så långt från varandra och det finns som bekant en stad som mycket väl illustrerar detta.

Historisk och politisk nostalgi

Efter att de båda tysklanderna blev ett var det mången som drömde sig tillbaka till Österland och Västerland, och därför har den nygamla huvudstaden Berlin blivit hem för ett nytt slags restauranger: gastronomi i en ohelig allians med historisk och politisk nostalgi. Politiktrötthet till

trots frodas missuserna i restaurangskopnad Titta bara på STAV, Ständige Vertretung, på Schiffbauerdamm 8 invid Bahnhof Friedrichstrasse i före detta Östberlin. Runt hornet från det hus där STAV befinner sig låg den ursprungliga Ständige Vertretung, Västtysklands representation i DDR:s huvudstad.

När Tyskland återförenades tog Harald Grunert och Friedel Drautzburg, två restauranggäver i Bonn, på sig ansvaret för att företa Västysskyländ i Ost.

"Vi flyttade till Berlin hävt av egen vilja, halvt av tvång", säger Harald Grunert, som tillsammans med Drautzburg ägde 20 restauranger i Bonn. "När regeringen flyttade förklarade vi 40 procent av våra kunder."

Här dras allt i långbänk

STAV:s meny vittnar om varifrån ägarna kommer. De kallar sig Rheinlands representation i Berlin och utövar gädd diplomatiskt genom att även erbjuda rätter ur det berömda köket, vad det nu kan vara.

Gästerna sitter längs långbänkar – det är

ju genom att möta varandra tyskarna ska återförenas.

"Här kommer alla", förklarar Grunert stolt, "från journalister till manistrar med livskatt. Kommer man in här känner man garanterat någon."

Det hjälper att restaurangen är full vid lunchtid. För de outsiders, exempelvis besökande svenskar, som inte känner någon, lönar sig ett besök ändå, för STAV är en snabbkurs i tysk nutidshistoria. En skylt i fönstret förkunnar "Bonn (HD)", Bonns centralstation. En stol från det första västtyska parlamentet hänger på väggen, liksom dokument ur den ursprungliga STAV, och förstär bilderna på politiker. De skänker gärna bilder till STAV, berättar Grunert.

Vad händer när väggarna blir fulla? undrar jag.

Enkelt: "Vi öppnade precis en ny STAV i Hamburg." Så kan vi

nordbor få lära oss tysk historia på ett uppsluppet sätt på närmare håll. Inte heller EU-byskråter behöver förvåna Grunert och Drautzburg planerar att öppna en tredje STAV i Bryssel. Jubel i Västerlandet!

Hos Rosa Luxemburgs vänner

Till andra tider återgår min tanke än så gärna – för att parafrasera den kända dikten – när jag stiger av tunnelbanan vid Rosa-Luxemburg-Platz och går till hennes sinnessfränder på Kaffee Bunge. Här på Taustrasse 66 värdas DDR-stilen ömt. "Finnes här MOTSTÄNDARE till växande priser" står det på en skylt. Bakom gardiner i osttysk 70-talstil diskuteras kedjerökande intellektuella språkbrukare astronaut (Västtyskland) och kosmonaut (DDR).

Sista gången restaurangen renoverades var 1979", berättar ägaren Bert Papefuss, som köpte den för att ge Berlins litterära subkultur en hemvist. Bland röknömla drömmare se sig bort till en bättre värld, ofta nog en socialistisk. Meny i denna nostalgiska värld är begränsad, men grilltavlans förkunnar att



Bakom tunga berömda granitbågar odlas Bonn-nostalgin i Ständige Vertretung.

Genosse (Kamrat) Heise serverar soppa på måndagar.

Själv föredrar jag dock annan rök och ett annat slags socialism, så jag beger mig till kvarteret kring Karl Marx Allee. Den 2,5 kilo-

meter långa paradgatan i kommunistisk 50-talshybrestill leder oss vidare till Boxhagener Strasse. Overallt känner man lukten av kollektion, som fortfarande kännetecknar det forna DDR. I Boxhagener Strasse stiger man

över håll i gatan och går förbi huvus vars sista renovering ägde rum långt före 1979, men på just denna gata finner man Berlins nya "Kneipenviertel", krogkvarter. För den som vill jubla i så autentiskt österland som är

möjligt i 2000-tals-Berlin rekommenderas en tur med U-Bahn till Frankfurter Tor och en Köstritzer-öl och en (vegetarisk?) korv på Boxhagener Strasse

ELISABETH BRAUN

Även Småland goda krogar har

Bra krogar finns inte bara i Stockholm, men de ligger glesare i landsorten. Mellan de småländska gästgiverierna Hestravikens värds hus och Toftaholms herrgård till exempel är det bortåt sex mil. Det är ändå en jämförelsevis hög koncentration.

På de flesta andra håll i landsorten tvingas man köra mycket länge för att hitta mat som höjer sig över Scandic väggklockan. Att krogstuguet är så svårt på sydvänska höglandet kan te sig paradiskt.

Regionen är ju inte känd för mer sofistikerade mattraditioner än isterband och ostkaka, men det blir mer begripligt i ljuset av

det närliggande upptagningsområdet. Dit hör orter som Gnosjö, Anderstorp, Hillerstorp och Värnamo, entreprenörandens och det uppförningsrika egenföretagandets svenska epicentrum. Här finns det gott om framgångsrika fabriker som behöver representanter, konferens och äta styrelsemiddagar. Globaliserade är de också. Man

hör oftare engelska i skifvande brytningsspråk talas vid borden i dessa båda näringsställen matsalar än på en genomsnittlig Stockholmskrog.

Herrgård med sjöutsikt

Toftaholm, som ligger helt nära E 4 någon mil söder om Värnamo är en elegant herrgård med sjöutsikt och anor från medeltiden. Inredning och möblemang går i traditionell herrgårdstil. På borden ligger vita dukar och i förmatkott flammnar en trivsam brasa.

Matsedelens kompositioner går i den elegant franska influerade stil som blivit vanlig i

svenska restaurangkök med ambitioner; rökta ankbröst med rödbetscruité och tryffelvinagrette; halstad piggar med tomat salsa smörslungade råkor och spenat; hallonsufflé med chokladryffel och vaniljglass för att nämna några exempel.

Det är gott men inte alltid så gott som det skulle kunna vara. Den sprödstekta torstrygg med braserad fänkål och citrongräs som kroginspektören senast åt var mer stekt än bra.

Hestravikens värds hus är en stor lantlig travilla nära Nissastigen i höjd med Isaberg. Rätterna är mindre elaborerade än Toftaholms. Av fyra entréer hette en skagenröra

och en kyckling club sandwich. Lite originellare och ambitiösare var friterade krabbollor på spett med en currykryddad äppel- och pälsnacksockpa. Inte heller bland huvudrätterna dominerar originalitetstjäkt. Varken lakorlett med pepparrotshollandais eller hälleflundra med vitgräddadelsis tyder på svedriven kreativitet men köket sköter hanverket bra och våldansbröst med savoykål, sötpotatis och mandarinsås smakade både gott och lite annorlunda.

Vinurvalet är begränsat men bra på båda ställen och det sammantagna betyget blir 12 poäng för såväl Toftaholm som Hestravik.

KROGINSPEKTÖREN

Toftaholms herrgård

Betyg: 12

Tele: 0370-440 55. Fax: 0370-440 45

Priser: förnatt 105-130 kr, huvudrätt

205-240 kr

Hestravikens värds hus

Betyg: 12

Tele: 0647-518 60, 518 20 Fax: 0647-519 20

Priser: förnatt 76-108 kr, huvudrätt

187-205 kr