



Foto: © Nils Peter Nölge

Berlin | MitArt

Eigentlich würde man hier keine Ruhe erwarten: Der Bezirk Mitte in Berlin ist das quirlige, bewegte Zentrum der Hauptstadt. Rund um die Oranienburger Straße wirkt die Gastronomie schrill und unbeständig. Dennoch befindet sich keine fünf Minuten Fußweg von dort entfernt eine meditative Oase der Ruhe: Das Biohotel „MitArt“ und sein Restaurant. In der fast klösterlich schlichten Atmosphäre ist Kunst der auffälligste Raumschmuck. Über den dunklen Holztischen hängen große Gemälde. Inhaberin Christiane Waszkowiak war Galeristin, bevor sie vor vier Jahren das Biohotel gründete. Aus wenigen Zimmern, die sie für ihre Künstler bereithielt, ist inzwischen ein kleines, privat geführtes Hotel mit 30 Zimmern geworden, die alle von Künstlern gestaltet worden sind. Wegen der wechselnden, geliehenen Kunstwerke ist jedes Zimmer einzigartig. Im Restaurant geben ein paar Goldfische und eine kleine Schildkröte das Tempo an, die im Aquarium gemächlich ihre Bahnen ziehen. Statt stylish und teuer, wie im Rest des Be-

zirkes, geht es hier besinnlich und schlicht zu. Dazu passen die schnörkellosen, frischen Gerichte, die ausschließlich aus hochwertigen Biozutaten zubereitet werden. Die Karte wechselt wöchentlich und enthält nur wenige Gerichte. „Dadurch können wir spontan auf das saisonale, regionale Angebot eingehen und bekommen z. B. regionale Möhren, deren Geschmack nicht standardisiert ist, zu einem fairen Preis“, erklärt Waszkowiak. Die Estragon-Gemüsesuppe mit Brandenburger Schweinefleisch und Pfifferlingen kostet 4,90 Euro. Mit 12,90 Euro sind der Rinderschmorbraten mit Rösti, Steckrübengemüse und Steinpilzsauce oder die hausgemachte Rote-Bete-Pasta mit Filet vom Wildzander die teuersten Gerichte auf der Karte. Zu allen Hauptgerichten gibt es hausgebackenes Brot und frischen Salat, dessen Vinaigrette mit aromatischen Bio-Ölen zubereitet ist. *Simone Hoffmann*

MitArt, Linkenstr. 139-140, 10115 Berlin, Tel 030. 283 90 43-0, www.mitart.de, Mo-Fr 12-20 Uhr. Hauptgerichte je nach Wochenangebot etwa 9 bis 13 Euro. Bis zu 50 Plätze im Restaurant.