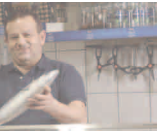


GEHEIM TIPPS POTSDAMER STRASSE

Liebe Bürgerinnen und Bürger, liebe Gewerbetreibende,

die Potsdamer Straße ist und bleibt eine lebendige Straße. In der zweiten Auflage dieser Präsentation stellen sich Unternehmen vor, die einen Einblick in das breite Spektrum der Potsdamer Straße geben. Die Unternehmen zeigen ihr Gesicht und bieten durch ihre persönlichen Geschichten die Möglichkeit, die Potsdamer Straße neu zu entdecken. Auch diesmal freue ich mich, dass das Projekt „gemeinsam wirtschaften an der potsdamer“, gefördert vom Quartiersmanagement Schöneberger Norden, die Vielschichtigkeit der Potsdamer Straße sichtbar machen kann, um Bewohner und Unternehmen näher zusammen zu bringen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken der Geheimtipps und auch dieses Jahr weiterhin Erfolg beim gemeinsamen Wirtschaften.

Ihre Dr. Sibyll Klotz
Stadträtin für Gesundheit, Soziales, Stadtentwicklung

Liebe Besucher und Besucherinnen der Potsdamer Straße,

Sie leben hier oder besuchen Berlin? Wie oft laufen Sie die Potsdamer Straße entlang, betrachten Schaufenster oder gehen etwas einkaufen? Das eine Geschäft kennen Sie besser, das andere aber gar nicht?

In dieser Broschüre stellen sich Gewerbetreibende vor – Unternehmer und Unternehmerinnen, deren Angebot so vielfältig ist wie ihr kultureller Hintergrund.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Geheimtipps der Potsdamer Straße.

Ihre Mina Dienkhah
Projektmanagerin „gemeinsam wirtschaften an der potsdamer"

Das Navi durch die Broschüre

Atlantik Fisch	Potsdamer Str. 166	A
EBE ANO	Pohlstr. 52	B
Der Fahrrad-Doktor	Potsdamer Str. 104	C
KopfSache	Potsdamer Str. 114	D
Eis Vannini	Potsdamer Str. 172	E
Harb	Potsdamer Str. 93	F
HATAY	Potsdamer Str. 144	G
Orient House	Potsdamer Str. 155	H
Cocoon-Hairshop	Potsdamer Str. 199	I
Sofram	Potsdamer Str.137	J
LiloBop Macarons	Kurfürstenstr. 28	K
Cleopatra Kosmetik	Potsdamer Str.158	L
Café Peri	Potsdamer Str. 203	M
La Focaccia	Lützowstr. 19	N
Tuk-Tuk Restaurant	Großgörschenstr. 2	O
Aroma Orientalis	Potsdamer Str. 137	P
IG Potsdamer Straße	Bülowstr. 52/A6	Q

S U
Potsdamer Platz
Lützowstraße
N
Potsdamer Straße
F
Pohlstraße
C
Körnerstraße
B
Gentinerstraße
Kurfürstenstraße
D
Pohlstraße
K
U
Kurfürstenstraße
Frobenstraße
Steinmetzstraße
Steinmetzstraße
Potsdamer Straße
Bülowstraße
U
G
P
Bülowstraße
J
Winterfeldstraße
A
Alvenslebenstraße
L
H
E
Goebensstraße
Großgörschenstraße
I
M
Kleistpark
U
O

YENİ RAKI

Atlantik Fisch – Frischfisch und Restaurant

Frisch, authentisch, türkisch.

Ein eigenwilliger Laden, zwei Unternehmer und Fisch für 1001 Nacht. Ayhan Yenei und Halit Sorgun sind mit Atlantik Fisch nicht mehr wegzudenken aus der Potsdamer Straße. Unter Kennern gelten sie bereits als Geheimtipp – am Wochenende sind sie regelmäßig ausgebucht. Täglich trumpfen die beiden Unternehmer mit rund 50 Sorten Fisch auf – von Pangasius und Seelachs über Forelle und Zander bis zu Edelfischen und Meeresfrüchten. Im puristischen Ambiente versprühen sie mediterranen Charme. Authentisch türkisch und schnörkellos. Wer auf fein abgestimmte Wanddekors und passende Designermöbel verzichten kann, bestellt Raki und Fisch direkt im Laden. Atlantik Fisch überzeugt mit Geschmack und südländischer Gelassenheit. Ein in blau getränkter Treffpunkt der Kulturen und Temperamente inmitten der Potsdamer Straße. Im Kiez fühlen sie sich wohl – und der Kiez weist ihnen den Weg durch das Wechselspiel von Angebot und Nachfrage. „Fischesser sind besondere Menschen", findet Sorgun, „sie sind kultiviert und interessiert." Und so lernen die Unternehmer auch von ihren Kunden.

Potsdamer Str. 166, 10783 Berlin | Telefon: 030 20 05 14 94 / 95
Montag bis Sonntag 10.00 bis 24.00 Uhr

EBE ANO – Nigerian Soul Food

Afrikanisch, kreativ, einzigartig.

Verwinkelt und dennoch gut besucht zeigt sich das Ebe Ano in der Pohlstraße. Im rustikalen Ambiente, mit grob verputzten Backsteinwänden, lockt das interkulturelle Unternehmerpaar mit einer bunten Vielfalt an traditionell nigerianischen Gerichten.

Fleischesser, Vegetarier und auch Veganer finden im Ebe Ano das Passende: „Soul Food" im afrikanischen Gewand – im Ebe Ano isst die Seele mit. Als einziges nigerianisches Restaurant in Berlin ist es ein Treffpunkt für die nigerianische Community geworden, findet aber ebenfalls Anklang bei den zahlreichen Kulturen, die auf der Potsdamer Straße verkehren. „Es ist genau das, was wir wollten", sagt Valentine Namanni, der

bereits auf Sylt als Koch arbeitete. Seit 2009 führt Namanni mit seiner Frau – das italienische Temperament des Restaurants – den Laden. Und er läuft immer besser: Mundpropaganda und gute Erfahrungen der Gäste lassen das etwas entlegene Ebe Ano aufblühen. Nicht zuletzt wegen der Mischung aus traditioneller Küche, die Namanni in kreativen Variationen weiterentwickelt und so Tradition und Moderne verzahnt.

Pohlstr. 52, 10785 Berlin | Telefon: 030 47 38 45 90
www.ebe-ano.de | info@ebe-ano.de
Montag bis Freitag 12.00 bis 23.30 Uhr
Samstag 15.00 bis 24.00 Uhr und Sonntag 15.00 bis 23.00 Uhr

Der Fahrraddoktor – Fahrrad und Antiquitäten

Schnell, unkompliziert, fair.

Fatih Tonbul fühlt sich wohl in der Potsdamer Straße – und seine Kunden fühlen sich wohl bei Tonbul. Sein Laden ist eine Mixtur aus Fahrradwerkstatt und Schätzen aus vergangenen Zeiten. Einen platten Reifen flickt er sofort, der Fahrradbesitzer kann solange in den Antiquitäten stöbern. Schränke, Stühle und Porzellan bringen Sammlerherzen ins Schwärmen. Ein Händler war Tonbul schon immer. Mit neun Jahren lehrte sein Vater ihm das Feilschen. Das Prinzip von Angebot und Nachfrage begriff er rasch und verdiente sich sein Taschengeld bereits zu Schulzeiten selbst. Von Werkzeugen bis zu Trends aus der Textilbranche: Tonbul war bei Mitschülern als mobiler Marktplatz bekannt und geachtet. In der Potsdamer Straße ist der gelernte Industriemechaniker

sesshaft geworden, sein mobiler Markt trägt nun Wände und eine Tür. Der Schöneberger Kiez ist seine alte und neue Heimat, eine vertraute Umgebung und „ein ungeschliffenes Juwel", in der Tonbul stets ein offenes Ohr für seine Mitmenschen findet.

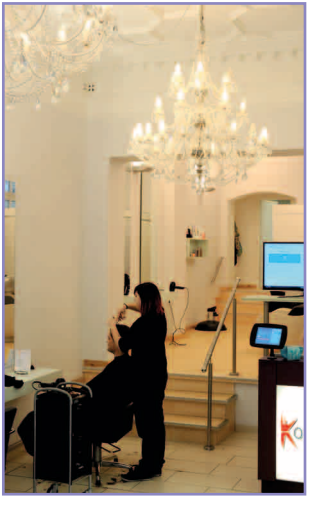
Persönlich oder geschäftlich – der Unternehmer kümmert sich mit Leib und Seele um seine Kunden.

Potsdamer Str. 104,10785 Berlin | Mobil: 0178 937 69 93
Montag bis Freitag 10.00 bis 20.00 Uhr und Samstag 10.00 bis 17.00 Uhr

KopfSache – kontinuierlich Werte leben

Fair, ehrlich, gekonnt.

Aller Anfang ist schwer: Doch wenn sich zwei Profis in ihrem Gebiet zusammenfinden, kann etwas Großes entstehen. Oliver Strehl ist der kreative Kopf und findet auf dem Kopf seiner Kunden den richtigen Schwung – Mario Matalla schwingt gleichermaßen die Zahlen und sorgt als Betriebswirt dafür, dass die Zahlen im schwarzen Bereich bleiben. Und mit mittlerweile 10 Läden – davon 9 in der Hauptstadt – müssen die Geschäftspartner und Freunde die Sache mit Kopf angehen. 80 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind im Team und weitere kreative Köpfe werden stets gesucht. Wer hier zwei knallharte Unternehmer erwartet, liegt falsch. Fairness, ehrlicher und guter Umgang im Team sind ihnen sehr wichtig: „Über diese Werte wollen wir nicht nur reden, sondern sie auch leben", so Matalla. Das koste Zeit, gibt er zu,



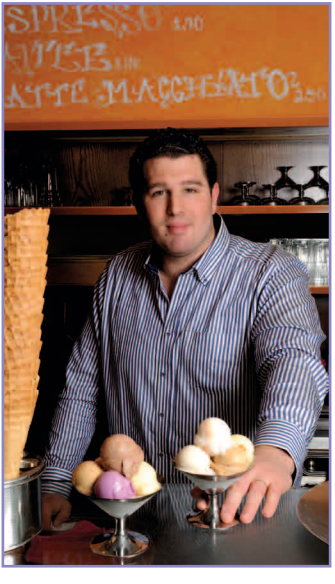
aber es lohne sich auch. Wer gerne arbeitet, angemessen entlohnt wird, macht sicherlich seinen Job besser: Und sie werden bestätigt, denn die meisten Kunden kommen wieder. Und die sind so facettenreich wie die Potsdamer Straße selbst – genau die ist Matalla auch eine Herzensangelegenheit: Er liebt den Flair, die Mischung – „schick, urban versifft und mit Westberliner Charme."

Potsdamer Str. 114 10785 Berlin | Telefon: 030 26 55 82 00
Montag bis Freitag bis 10.00 bis 19.30 Uhr, Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr

Eis Vannini – Eisdiele und Pizzeria

Traditionell, italienisch, familär.

Rasant geht es zu an der Schwelle von Kreuzberg und Schöneberg. An der Ecke Pallas und Postdamer Straße lockt das Eiscafé Vannini mit kreativer Sortenvielfalt aus eigener Herstellung. Ein buntes Angebot mit herzlich familiärem Charakter. Und das bereits seit den frühen siebziger Jahren. Der Relaunch vor einigen Jahren brachte neues Leben in die Potsdamer Straße 172 – und auch in den gelernten Maler und Lackierer Fabian Incannova. Die Rezepte bringt er aus der Heimat mit, variiert sie leidenschaftlich und veredelt die traditionellen Rezepte mit jungem Erfindergeist. “Eis ist mein Leben”, gesteht der Fabian Incannova. Genau das wissen auch seine Kunden zu schätzen: Seine Passion zum Eis



spiegelt sich in jeder Kugel wider. Im multikulturellen Schöneberg kommen auch seine Gäste aus vielen Ländern dieser Welt. Das Eis und der familiäre Charakter des Cafés lässt sie immer wieder erscheinen. Mit Pizza hat er das Angebot erweitert. Fabian und seine Frau Seda Incannova bringen den Laden voran, die gute Seele des Betriebs ist aber seine Mutter: „Sie strahlt, sie brüllt und liebt ihre Gäste.”

Potsdamer Str. 172, 10783 Berlin | Telefon: 030 216 84 57
Montag bis Sonntag 9.00 bis 23.00 Uhr

Harb – Delikatessen und Weine aus dem Libanon

Vielfältig, gastfreundlich, mediterran.

Harb gehört zu den Pionieren der Potsdamer Straße. Seit über dreißig Jahren steht der Laden – mit libanesischen Delikatessen und Weinen aus dem Libanon komplettiert er das multikulturelle Bild von Schöneberg und belebt den Kiez mit orientalischem Flair. Der Laden in der Potsdamer Straße ist nur das Flaggschiff von Oliver Harb, der das Geschäft gemeinsam mit seinem Vater Adib Harb in zweiter Generation führt – ihre Produkte vertreiben sie weltweit. Mit seinem Studium in Jura und Medienmanagement hat Oliver Harb sich seine unternehmerische Basis hart erarbeitet. Und ein Weinkenner ist er auch: Mit der Sommelierausbildung ist Harb heute Vertreter auf Messen für libanesische Weine – die er natürlich auch mit Leidenschaft und weitgefächerten Kenntnissen in seinem Laden vertreibt. „Essen für einen reicht für zwei und Essen für zwei reicht für drei“, sagt ein arabisches Sprichwort – und beschreibt die arabische Gastfreundschaft. Auch bei Harb nimmt diese einen großen Stellenwert ein und so ist der Laden auch ein Ort für eine gemeinsame Tasse Kaffee oder Tee – ein Treffpunkt für Freunde und Bekannte, aber auch für Interessierte.

Potsdamer Str. 93, 10785 Berlin | Telefon: 030 265 16 27
www.harb-gmbh.de | info@harb-gmbh.de
Montag bis Freitag 9.30 bis 18.00 Uhr und Samstag 9.30 bis 17.00 Uhr

HATAY – Juwelier

Edel, familiär, fair.

Gello Bandir könnte auch Tagliatelle mit Pfifferlingen über den gläsernen Tresen reichen. Er entschied sich aber für das Juweliergeschäft und somit für ein bodenständiges und familienfreundlicheres Leben als das eines Gastronomen. Damit trat er in die Fußstapfen seines Vaters, der bereits vor 22 Jahren in Kreuzberg sein erstes Juweliergeschäft eröffnete.

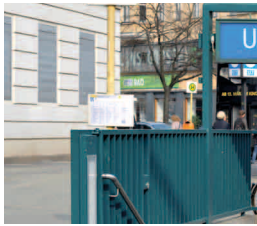
Seine Kunden wissen dies zu schätzen: Er handelt fair und verkauft keinen überteuerten Ramsch. „Fairness und Ehrlichkeit ist meine Devise", sagt Bandir selbst. Seine Kunden bleiben ihm treu und der Laden blüht. Längst hat der Unternehmer sich einen Namen in der Branche erkämpft – Ästheten, aber

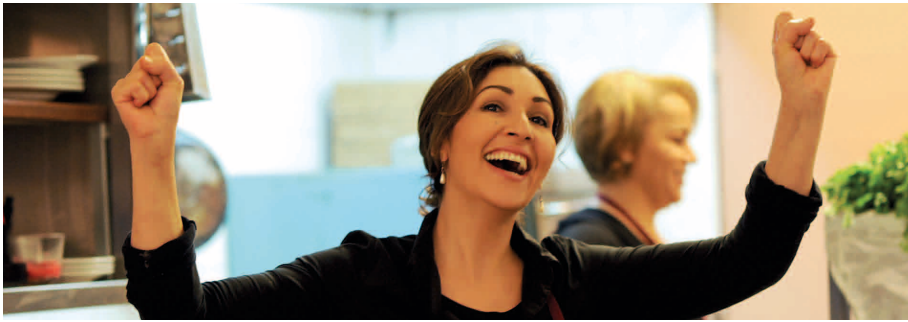
auch die Konkurrenz wissen um sein Qualitätssiegel. Mit bis zu drei Meisterschmieden erfüllt er seinen Kunden jeden noch so extravaganten Wunsch und das passgenau. Luft nach oben gibt es allerdings immer noch: Hochpreisige und strahlende Brillanten möchte er künftig in das Sortiment aufnehmen. Aber auch hier individuell und passgenau für jeden Geldbeutel.

Potsdamer Str. 144,10783 Berlin | Telefon: 030 215 56 58
www.hatay24.de | Montag bis Samstag 9.00 bis 20.00 Uhr

CAFÉ PERI

SOFRA
LEISCH GRILL





-Bhf Kleistpa

Orient House – Brautmode und Abendkleider

Stilvoll, individuell, charmant.

Bereits mit 20 Jahren startet Nevin Ibrahim in die Selbstständigkeit und besetzt seither eine Nische: Brautmode und Abendkleider für jeden Geschmack und speziell für die arabische und türkische Frau – passende Kopfbedeckungen und Accessoires runden die individuell gestalteten Unikate ab. Doch die Kulturenvielfalt und Neugierde der Menschen rund um die Potsdamer Straße wirbelt die konzeptionelle Ausrichtung des Ladens durcheinander. Hier schafft das Angebot die Nachfrage: Ihre Kunden kommen aus vielen Ländern der Welt, Kopftücher werden zu modischen Accessoires der westlichen Kulturen – das Kopftuch zum Schal umfunktioniert. Stammkunden wissen nicht nur die Arbeit von Ibrahim zu schätzen, es ist auch die

Freundlichkeit, der Charme und die Überzeugungskraft, die sie versprüht. Mittlerweile hat die Unternehmerin eine Änderungsschneiderei angegliedert, in der sie Kleider nach Wunsch anpasst und individualisiert. „Keiner geht enttäuscht raus", sagt die Jungunternehmerin und weiß, dass es nicht minder an ihrer persönlichen Beratung liegt. „Service ist meine Marke."

Potsdamer Str. 155, 10783 Berlin | Telefon: 0176 56 45 09 22
www.orienthaus-berlin.de | www.facebook.com/orlenthaus.berlln
Montag bis Freitag 11.00 bis 19.00 Uhr und Samstag 11.00 bis 17.00 Uhr

Cocoon – Alles für das Haar

Persönlich, ehrlich, erfolgreich.

Wenn Melion Abraha seine Geschichte erzählt, klingt es wie der berüchtigte amerikanische Traum: Vom ersten Dollar bis hin zur ersten Million mit Eifer, Mut und Willen. Seine Geschichte erzählt Abraha nicht so prunkvoll, wie es uns die Filmemacher lehren: Aber der Flüchtling aus Eritrea hat aus dem Nichts eine unternehmerische Existenz aufgebaut. Und das Geschäft läuft gut. Seine Läden locken nicht nur Anwohner jeglicher Couleur an, sondern auch die Prominenz: Hin und wieder auch Nina Hagen. Kein Louis Vuitton, sondern alles für die Haare gibt's im Cocoon-Hairshop – Echthaar, Kunsthaar, Extensions und auch Pflegezubehör. Das Erstaunliche? Abraha berät persönlich, einen Spickzettel braucht er nicht: Preise und Produkte sind fest gespeichert – und sein Rat ist stets ehrlich: „Ich verkaufe meinen Kunden nur, was auch zu ihnen passt", so

Abraha. Auch wenn der Unternehmer mittlerweile auch einen Laden am Gendarmenmarkt eröffnet hat, die Potsdamer Straße wird er so schnell nicht verlassen. Hier ist er aufgewachsen, hier fühlt er sich heimisch. Doch mit dem Erfolg wächst auch die Verantwortung. Diese Aufgabe nimmt Abraha an: Für die junge Generation gilt er als Vorbild – Arbeitsplätze zu schaffen, gerade für die jungen Erwachsenen ist für ihn ein wichtiger Aspekt.

Potsdamerstr. 199, 10783 Berlin | Telefon: 030 210 16 671
www.cocoon-beautycare.com | info@cocoon-beautycare.com
Montag bis Freitag 9.30 bis 20.00 Uhr und Samstag 9.30 bis 18.00 Uhr

Sofram – Mediterrane Kochkunst

Leidenschaftlich, routiniert, erfinderisch.

Es klingt so einfach, wenn Seher Yavuz von ihrem persönlichen Erfolgsrezept spricht: „Frisch und jeden Tag neu“ – so kocht Yavuz im Sofram. Die Karte wechselt täglich, denn gekocht wird, was der Markt hergibt und die Inspiration hervorbringt. Insider wissen das nicht nur, sondern wissen es vielmehr zu schätzen. Die Karte mit wechselnden Hauptgerichten, allerlei Kleinigkeiten, aber auch einer Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten lockt die Gäste immer wieder in ihr Restaurant. Mediterran mit türkischem Akzent: Leidenschaft und Erfahrung kitzeln immer wieder neue Kreationen aus der Köchin und Gastronomin heraus. Seitdem sie 13 ist, fasziniert sich Yavuz für das Kochen. Auch der erste unternehmerische Rückschlag hat sie und ihren Mann nicht aus der Bahn geworfen, als die Wende ihre Gäste in die „Mitte” lockte – mit Kampfgeist haben

sie das Sofram aufgebaut: In der Potsdamer Straße wird das Sofram geschätzt, denn Qualität und Atmosphäre münden in gute Kritiken. Natürlich ist ihr klar: Ohne gute Planung, die Yavuz als treibende Kraft des Soframs selbst übernimmt, und die Nähe zu ihren Gästen kommt kein Gastronom voran, der sich nicht auf einen Niedrigpreiskampf einlassen möchte: „Ich wünsche mir, dass die Menschen wissen, dass ich das alles mit viel Liebe mache“. Die meisten wissen es bereits.

Potsdamer Straße 137, 10783 Berlin | Telefon: 030 219 64 168 | rizi@wel.de
Montag bis Sonntag 10.00 bis 24.00 Uhr

LiloBop – Macarons und mehr

International, bunt, charmant.

Wer das erste Mal Claude Regnoux‘ Bistro betritt, muss sich ein wenig vorkommen, als verschlucke ihn ein Van Gogh auf Extasy: bunt, ausdrucksstark und einnehmend. Typisch französisch ist das nicht – Regnoux selbst ist aber auch alles andere als das Klischeebild eines Franzosen. Nur eines ist dem gelernten Ökonom und dem Klischee gemein: Die Leidenschaft zu gutem Essen. „Kochen tut man mit Liebe, Herz und Gefühl“, sagt er selbst. Genau das spiegelt sich auch in seinem Angebot wider. Herzhafte Waffeln, Frozen Yogurt aus griechischem Naturjoghurt mit frischem Obst und Nüssen und seine persönliche Spezialität: Macarons – die seine Gäste aus ganz Berlin in die selbst ernannte „Mitte“ locken. Eine wahlweise süße oder deftige Creme, umman-

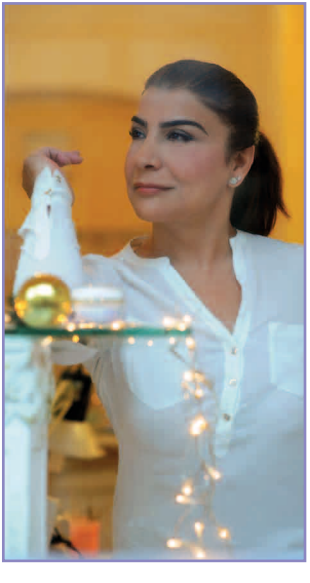
telt von zwei Keksböden aus Mandelmehl. Sein Rezept hütet er wie einen Schatz. Doch eines verrät er: „Auf die Temperatur und Feuchtigkeit kommt es an.“ Mehr als 20 Macaron-Kreationen bietet Regnoux in der Kurfürstenstraße an, die Vitrine ist damit mindestens genauso bunt wie die Wände im LiloBop. Regnoux verbreitet französischen Charme, bleibt aber international: Guter Kaffee aus den besten Bohnen – weltweit.

Kurfürstenstraße 28, 10785 Berlin | Telefon: 0157 719 60 457
www.lilobop.com
Montag bis Sonntag 9.30 bis 19.00 Uhr

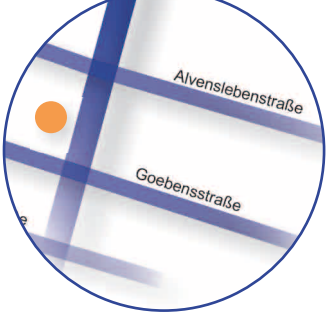
Cleopatra Kosmetik – Kraft der Algen

Natürlich, entspannend, professionell.

Der Start in die Welt der Unternehmerinnen war für Fatma Yeniceri alles andere als reibungslos: Startkapital von der Bank bekam sie nicht. Doch das hat die junge Unternehmerin nicht eingeschüchtert. Mit Unterstützung der Familie, einer fundierten Gründungsberatung und nicht zuletzt eigenem Engagement schaffte es Yeniceri, ihren Traum zu verwirklichen. Seit nunmehr 13 Jahren führt die Kosmetikerin ihren Laden in der Potsdamer Straße – der Bank schlägt sie ein Schnippchen: Denn das Geschäft läuft. Die Kosmetikerin setzt auf Naturprodukte, insbesondere auf die Kraft von Algen. Das lockt nicht nur Frauen, sondern auch zu 50 Prozent Männer an. In der Potsdamer Straße ist sie aufgewachsen – und in der Potsdamer Straße hat sie auch heute ihr Zelt aufgeschlagen. Die Entwicklung im Kiez



sieht Yeniceri als Unternehmerin und Privatperson kritisch: Die Konkurrenz wächst, oft im Niedrigpreisniveau. „Vermieter sollten genauer hinschauen, wir brauchen mehr qualitative Vielfalt im Kiez.“ Und Qualität wird bei Yeniceri genauso groß geschrieben wie Hygiene. Doch gehört in ihrer Branche zum Wohlfühlen mehr dazu als die reine Produktwelt – wer bei Yeniceri eintritt, beflügelt Körper und Geist: „Bei mir entspannt sich auch die Seele.“



Potsdamer Straße 158, 10783 Berlin | Telefon: 030 210 14 630
www.kosmetiksalon-cleopatra-berlin.de | Cleopatra.Kosmetik@web.de
Montag bis Freitag 9.00 bis 13.00 Uhr und von 14.00 bis 18.00 Uhr
Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr

ERFRISC

Café Peri – anatolische Kost

Stilvoll, heimatlich, authentisch.

Enver Akkus ist ein Familienmensch – und ein Mann der Taten: Mit sieben Jahren verkaufte er Kaugummis vor der Schule in seiner Heimat Kappadokien, später arbeitete er da, wo er gebraucht wurde – ein Geschäftsmann mit handwerklichem Geschick. Die Einrichtung hat er selbst gebaut – und es ist die Arbeit eines Profis: Hier passt Stein auf Stein und Fliese auf Fliese. Doch der heutige Gastronom bleibt bescheiden: Ein Stück Käse, Brot und die Familie reicht, um glücklich zu sein. Seine Gäste bekommen natürlich mehr – im Sommer sogar auf der großen und neu ausgebauten Terrasse des Café Peri's, dessen Name stets von zwei Türmen begleitet wird – für Akkus ein Stück Heimat mitten in Berlin. Seine Gäste erwartet mediterrane Vorspeisen oder auch eine Eigeninterpretation der klassischen Folienkartoffel. Akkus hat sie verfeinert und serviert seine Spezialität anatolisch. Und seine Linie ist klar: Auch der Latte Macchiato wird im „Anatolia-Style" zubereitet.

Was die anatolische Kaffee-Variation ausmacht, findet man am besten selbst heraus und gesellt sich zu Akkus Stammkunden, schaut den Kindern beim Spielen zu oder genießt das anatolische Flair im Café Peri direkt am Kleistpark. Platz hat Akkus genug in seiner „gemütlichen Oase aus Mittelanatolien".

Potsdamer Str. 203, 10783 Berlin | Telefon: 030 403 99 332
www.cafe-peri.de, info@cafe-peri.com
Montag bis Sonntag 9.00 bis 22.00 Uhr

La Focaccia – Einfach, aber gut

Italienisch, traditionell, ausgezeichnet.

Wie viele Restaurants werden es in Berlin sein, die Pizza servieren? Die tatsächliche Anzahl wird wohl kaum an tausend Händen abzuzählen sein – La Focaccia gehört zu den besten sechs von 140 getesteten, so das Stadtmagazin „Tipp". Das jedoch ist alles andere als ein Zufall. Dahinter steckt, neben Engagement und Ehrgeiz von Alessandro und Deborah Pane, auch jahrelange Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Alessandro Pane kehrte zurück in die Heimat Neapel, eigens um von einem der besten Pizzabäcker zu lernen. Und das schmeckt man! Auch wenn beide in der gehobenen Gastronomie gelernt haben – wer im La Focaccia essen geht, sollte keine ausgefallenen Experimente erwarten. Das Credo: "Einfach, aber gut." Alessandro und Deborah Pane setzen auf traditionell italienische Küche, zubereitet mit dem Besten, was die italienische Küche zu bieten hat: immer frisch – immer mit dem besonderen Feinschliff. Die Gäste wissen es zu schätzen und zusätzlich zur Mittagskarte werden die Panes künftig Freitag und Samstag auch am Abend in das La Focaccia einladen. Die gute Qualität macht die Runde und die Nachfrage steigt. Dann heißt es: Pizza und Antipasti bei einem guten Glas Wein. „Zu gutem Essen gehört ein guter Wein", so Alessandro Pane.

Lützowstr. 19, 10785 Berlin | Telefon: 030 26 39 39 45
Montag bis Donnerstag 9.00 bis 17.00 Uhr
Freitag bis Samstag 9.00 bis 23.00 Uhr

TUK-TUL

Tuk Tuk – indonesisch durch und durch

Traditionell, verwurzelt, vermittelnd.

Christian Adelius hat das Tuk Tuk 2012 übernommen. Und so hält der gelernte IT-Manager ein traditionsreiches Restaurant am Leben. Seit den Achtzigern besteht das Tuk Tuk – es ist das älteste indonesische Restaurant Deutschlands, für das gehobene Qualität und Tradition zum Markenzeichen geworden sind. Seine Mitarbeiter kommen aus Indonesien, seine Rezepte und Gewürze bleiben indonesisch, das Ambiente bleibt indonesisch – durch und durch traditionell, sodass auch der indonesische Botschafter regelmäßig einkehrt. Eines haben beide sogar gemeinsam: Sie wollen Vermittler sein von Kultur und Tradition. Der eine auf politischer Ebene, der andere über die Gastronomie. Erfahrung hatte er keine: „learning by doing" heißt die Devise. Seine IT-Kenntnisse sind hier äußerst hilfreich – Marketing macht er online und verzahnt die neu erlernten gastronomischen Kenntnisse mit seiner Basis. Eine gute Mischung für einen harten Kampf um einen Platz an der Sonne. Die Konkurrenz an asiatischen Alternativen ist in der Metropole groß. Doch seine Motivation ist ohnehin nicht nur eine wirtschaftliche – Adelius möchte die indonesische Kultur und Tradition bewahren. Die Potsdamer Straße ist der richtige Ort dafür, findet Adelius. Hier sieht er viel Potenzial – auch in Zukunft.

Großgörschenstr. 2, 10827 Berlin | Telefon: 030 781 15 88
www.tuk-tuk.de | info@tuk-tuk.de
Montag bis Donnerstag sowie Sonntag 17.00 bis 23.00 Uhr
Freitag bis Samstag 17.00 bis 24.00 Uhr

Aroma Orientalis – Treffpunkt der Kulturen

Kulturell, engagiert, vielfältig.

Yousef Kouriyeh ist in Kamoshli geboren, eine Region im Nordosten Syriens. Seit 17 Jahren lebt er in Berlin. Hier hat er studiert, promoviert und sich eine neue Heimat erbaut. Mit dem Aroma Orientalis bringt er orientalisches Flair in die Potsdamer Straße – die Sisha-Bar ist ein Treffpunkt der Kulturen geworden. Das hat ihn viel Kraft gekostet, doch das war es Kouriyeh wert. Der Philosoph und Journalist kämpft für eine differenzierte Betrachtungsweise der orientalischen Welt und möchte das einheitliche Klischee brechen: Sowohl als Journalist bei der deutschen Welle und seiner Lehrtätigkeit an der Akademie der Wissenschaften in Berlin, als auch im Zuge seiner Unternehmerschaft. Im Aroma Orientalis sind alle Kulturen willkommen – hier sitzen sie zusammen, essen orientalische Vorspeisen, trinken Kaffee, Bier oder Wein und rauchen dabei Sisha. Auch Musikabende sind schon fest etabliert – alle zwei Wochen. Doch Kouriyeh will mehr: mehr kulturelles Verständnis, weniger Klischee. Daher plant er,

sein Angebot an Kulturveranstaltungen im Aroma Orientalis zu verstärken. Die Potsdamer Straße mit ihrer kulturellen Vielfalt ist der perfekte Nährboden für seine Arbeit. „Wir sind die Aromen der Potsdamer Straße." Hier wohnt er, hier fühlt er sich wohl, hier kann er seine Ziele verwirklichen, hier kann er soziale Projekte unterstützen und aktiv werden. Kouriyeh ist ein Kämpfer, aber er kämpft mit Worten – genau das wünscht er sich für Syrien und genau das lebt er mit seinen Gästen im Aroma Orientalis.

Potsdamer Str. 137, 10783 Berlin | Mobil: 0177 930 09 04
Sonntag bis Donnerstag 10.00 bis 2.00 Uhr
Freitag bis Samstag 10.00 bis 4.00 Uhr

IG Potsdamer Straße im Interview

Potsdamer Straße
Interessengemeinschaft Potsdamer Straße e.V.

Frau Barbara Krauß, Sie sind viel unterwegs in der Potsdamer Straße und suchen Unternehmen auf. Wo sehen Sie die besonderen Potentiale der Unternehmen?

Die Potsdamer Straße ist eine Einkaufsstraße mit vielen kleinen Läden des Einzelhandels, die sich durch ein sehr individuelles Angebot auszeichnen. Von orientalischen Brautmoden, libanesischer Feinkost, über einen „reading room" für Design und Kunst, dem nigerianischen und norwegischen Restaurant mit Alleinstellungsmerkmal, einem spezialisierten Hip-Hop Graffiti-Angebot bis hin zu feinsten englischen Hutmoden findet man hier Läden, dessen BetreiberInnen es um die Leidenschaft des Spezialangebots geht. Natürlich kann man auch alles für den täglichen Bedarf von Lebensmitteln zu Malerfarben kaufen. Ein perfektes Angebot für jede Lebenslage.

Sulaf Ahmed, die Unternehmen in der Potsdamer Straße sind kulturell sehr vielfältig: Welche Vorteile hat es für all diese Unternehmen, sich in der IG zu engagieren?

Die Potsdamer Straße ist schon immer ein Gebiet, das sich durch eine Mischung aus Wohnen, Arbeiten und Kultur auszeichnet. Kreativagenturen, Galerien und Medienfirmen geben dem Gebiet ein besonderes Flair. Mitglieder der IG-Potsdamer Straße kennen die Vorteile der kurzen Wege, die die Vernetzung bietet. Die Welt durch die Augen der Kunst und Kultur zu betrachten, gibt Anstöße für neue Perspektiven und die Farbigkeit, die das Leben und Arbeiten hier im Gebiet so attraktiv macht.

Regine Wosnitza, schauen wir mit Ihrem journalistischen Blick in die Zukunft: Wie wird sich die Potsdamer Straße wirtschaftlich und sozial entwickeln?

Die IG-Potsdamer Straße vertritt die Interessen aller Menschen, die hier im Gebiet leben und arbeiten. Die wirtschaftliche Entwicklung ist von großer Bedeutung und wird durch den Zuzug der neuen BewohnerInnen u.a. im Bereich der Flottwellstraße und anderswo sicherlich gestärkt. Doch das Gebiet hat auch gerade wegen seiner Internationalität der hier bereits Wohnenden seinen besonderen Reiz. Wir wollen daran mitwirken, dass diese besondere Mischung aus sozialen Gruppen, Kleinst- und Großunternehmen erhalten bleibt. Denn sie hat die Potsdamer Straße schon immer geprägt und liebenswert gemacht.

gemeinsam wirtschaften an der potsdamer II

Seit Ende 2009 Jahren engagieren wir uns mit unserem Projekt „gemeinsam wirtschaften an der potsdamer” für die Belange der Gewerbetreibenden vor Ort.

Wir möchten die wirtschaftlichen Potenziale und ihre Vielfalt sichtbar machen und den Unternehmer/innen ein Gesicht geben, die die Attraktivität der Potsdamer Straße insbesondere auch als interkulturelle und internationale Geschäftsstraße prägen. Wir stehen den Unternehmen auch beratend zur Seite und vermitteln Fachexperten. Mit dem Unternehmer/innen-Treff haben wir einen Ort geschaffen, wo sich Gewerbetreibende austauschen und vernetzen können und Fachfragen beantwortet werden.

Unser Dank geht an die Unternehmen, die uns ihr Vertrauen geschenkt und sich Zeit genommen haben, damit wir diese Broschüre erstellen konnten.

Ideen, Anregungen, Informations- oder Beratungsbedarf?

Dann wenden Sie sich an

Frau Mina Dienkhah | Mina.dinkhah@lok-berlin oder 030 297 79 736

Gefördert durch

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Investition in Ihre Zukunft

EFRE ...eine Chance durch Europa!

SOZIALE STADT

Bezirksamt Tempelhof-Schöneberg

Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Umwelt

be Berlin

unter Beteiligung von

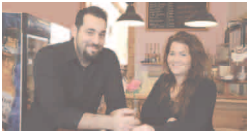
Quartiersmanagement
Präventionsrat Schöneberger Norden

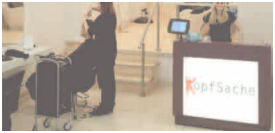
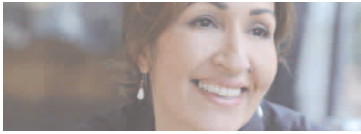
LOK.a.Motion Gesellschaft zur Förderung lokaler Entwicklungspotentiale mbH

Boppstraße 7
10967 Berlin
www.lok-berlin.de
info@lok-berlin.de
Tel. 030 297 797 36
Fax 030 207 797 39
Facebook und Xing (# lokamotion)

V.i.S.d.P Maria Kiczka-Halit

Fotos: **Carmen Jasmyn Hoffmann** | Text & Layout: **Göran Halit**




KopfSache