

Die kulinarische Botschaft aus Berlin: Das Speiselokal Nobelhart & Schmutzig

Heimat, Humor und

Kürbisse in Damenslips

Das Berliner Lokal mit dem auffälligen Namen Nobelhardt & Schmutzig ist das wahrscheinlich beste Lokal, in dem wir noch nie waren. Es gibt jedenfalls keine Adresse in Deutschland, die durch ihre Postillen genannten Newsletter mit so viel Humor, guter Laune und kenntnisreichen Infos Lust zu machen versteht. Während viele PR-Agenturen mit den immergleichen Phrasen über Hotels und Restaurants zu informieren versuchen, schaffen es Nobelhart & Schmutzig mit interessanten kulinarischen News und griffigen Themen große Aufmerksamkeit zu erzeugen. Und das stets unterhaltsam, individuell und bissfest. So gesehen sind wir Brüder im BISS-Geiste, auch dann, wenn wir manches etwas anders sehen.

Dieser Tage animiert „No-Schmu“ mit einer thailändischen Köchin, die trotz aller Tradition über den Tellerrand hinauszuschauen will. Duangporn „Bo“ Songvisava gastiert mit ihrem Team am 10. und 11. April in Berlin, um die Gerichte ihres Restaurants Bo.Lan aus Bangkok zu präsentieren. Mit ihren eigenen Pasten, Zutaten und Gewürzen, gemeinsam mit den besten Lebensmitteln aus Berlin Brandenburg, wie es stets mit positiven Vibes aus Berlin heißt: Info [Thailand in Berlin](#)

Das Berliner Lokal Nobelhart & Schmutzig macht im Grunde all das, was andere nicht machen. Weil diese es nicht können oder weil ihnen einfach die Ideen fehlen. Bei „No-Schmu“ gibt es

ungewöhnliche armenische Weine, Kürbisse in Damenslips oder fulminanten Eierlikör. Unter dem Signet „Heimat“ werden in lockerer Folge deutsche Evergreens wie Kohlroulade vom Kalb oder Hühnerfrikassee aufgetischt. Grundsätzlich basiert die Karte auf kreativen Gerichten und solchen mit rustikaler Bodenhaftung. Berliner Garstigkeiten werden nett verpackt, die Weinkarte ist unverschämt gut. Man findet im Newsletter lesenswerte und vielschichtige Beiträge, wie den über Alkohol und Drogen in der Gastronomie. Die Mannschaft von Nobelhart & Schmutzig erinnert auf Bildern an die Raufbolde, die der großartige Anthony Bourdin um sich versammelte. Nobelhart & Schmutzig nennt sich Speiselokal und hat einen Stern im Michelin, was uns weniger animiert als der ironische Begriff „Speiselokal“.

Berlin ist schwierig, wäre ohne schwierig zu sein aber auch nicht Berlin.

Ludwig Fienhold

[Klick Webseite: Nobelhart & Schmutzig](#)