

## Schwestern und ihr Weingefühl

Paula und Sofia Fernandez bringen argentinische Weine und südamerikanische Gastfreundschaft nach Friedrichshain

Dass sich in dem hellen Raum mit den lila und hellgrauen Wänden alles um Wein dreht, dürfte spätestens klar sein, wenn man einen Blick durch die große Fensterscheibe wirft. Denn dort hängen gut zwei Dutzend leere grüne Flaschen in einem alten Bettrost. Und auch die liebevoll gebastelten Teelichthalter aus halbierten Korken auf den rustikalen Holztischen machen deutlich, welches Getränk hier im Mittelpunkt steht.

Über dem Tresen hängt eine Lampenkonstruktion aus Ästen, dahinter steht an der Wand der Spruch: „Wir wachsen wie die Äste eines Baumes in verschiedene Richtungen, unsere Wurzeln aber bleiben immer dieselben.“ Auf Spanisch und auf Deutsch. Eine schöne Anspielung auf die Inhaberinnen, in deren Familie Poesie sehr geschätzt wird.

Die beiden Schwestern Paula und Sofia Fernandez wuchsen in der argentinischen Weinregion Mendoza auf und leben nun gewissermaßen den Traum ihrer Mutter, die immer einen eigenen Weinladen wollte. Sie strahlen förmlich um die Wette, als sie diese

Geschichte erzählen. Sofia, die ältere der beiden Mitzwanzigerinnen, studierte in Argentinien Internationales Business mit dem Schwerpunkt Wein, bevor sie ihrer jüngeren Schwester nach Berlin folgte, als diese ihr begeistert erzählte, dass in der Hauptstadt viele junge Menschen Wein trinken. „Wir importieren argentinische Weine, von Salta bis Patagonien. Wichtig ist uns, dass alle Weine aus kleinen Familienbetrieben stammen“, betont sie. „Zu diesen zählen beispielsweise die La-Finca-Florencia-Weine der Familia Cassone. Wir sind die Einzigen in Deutschland, die Weine von diesem Weingut haben“, fährt sie lächelnd und sichtlich stolz fort. Von diesem Winzer stehen ein Malbec, ein Cabernet Sauvignon und ein Malbec-Syrah-Blend von 2013 zur Auswahl. Außerdem findet sich auf der Karte mit knapp zwanzig Weinen auch ein 100-prozentiger Bonarda, nach dem Malbec die zweite Rotwein-Rebsorte in Argentinien. „Es ist schwer, einen 100-prozentigen Bonarda zu finden“, erklärt die Weinexpertin. „Die meisten trinken auch eher Malbec oder ei-



Leben den Traum ihrer Mutter: Die Hermanas Paula und Sofia Hernandez schätzen Poesie und argentinischen Wein

nen Cuvée.“ Bei einem Glas Torrontés kommen auch Weißweintrinker auf ihre Kosten. Und nicht nur Durstige, sondern auch Hungrige werden die Bar zufrieden verlassen. Zur Auswahl stehen verschiedene Empanadas und

Picadas. Hinter Picada Hermanas verbirgt sich eine üppig beladene, fürs Auge ansprechend angerichtete Platte mit jeder Menge Wurst, Schinken, Käse und Oliven. Die stammen allerdings aus Spanien. (aw)

**Hermanas Wein Bar**  
Warschauer Straße 81, Friedrichshain,  
Tel. 030 29 77 49 66,  
www.vinoshermanas.de,  
Wein ab 2,50 € (0,1l),  
Picada Hermanas 10,90 €



Thiemo Napierski und Torsten Kilian wollten ein Geheimtipp bleiben ... schade!

## Garagen-Kultur

Mit Poetry Slams, Kunst und Kuchen lädt der Hinterhof des GM 26 zum Verweilen ein

Einen ruhigen Ort an der Schloßstraße zu finden? Das ist schwer. Doch glücklicherweise füllt ein kleines Café Schrägstrich Bar diese Lücke. Oder anders gesagt, öffnet das Garagentor. Das GM 26, Abkürzung für Gutsmuthsstraße mit ebendieser Hausnummer, ist ein ehemaliges Fuhrunternehmen aus den 1930er-Jahren. Erkennt man aber kaum von außen. Auch, dass es dort einen idyllischen Hinterhof gibt, wissen nicht viele. Und das ist auch gut so, finden Thiemo Napierski und Torsten Kilian, die Inhaber des GM 26. „Wir wollen, dass es eine Art Kiez-Café bleibt. Wie ein Geheimtipp, den man dann Freunden und Nachbarn weiter-sagen kann“, lächelt Napierski.

Die beiden Berliner kommen aus der Fotografie und haben sich nach vielen Jahren in diesem Berufsfeld zu einem neuen Projekt entschlossen. Ganz aufgeben wollten sie ihre Leidenschaft jedoch nicht. Daher betreiben sie anbei ein kleines Fotostudio und stellen in ihren oberen Caféräumen alle paar Wochen Werke anderer Künstler aus, bevorzugt Male-reien und Fotografien. Doch nicht nur das. Gerade jetzt im Sommer stehen viele Veranstaltungen auf dem Pro-

gramm. Poetry Slams, Lesungen und Tatort-Abende. Das GM 26 hat dann bis spätabends geöffnet. Eins darf natürlich dabei nicht fehlen: der Alkohol. Den gibt es hier in Form von Bier und Wein, aber auch Longdrinks und Klassiker wie Gin Tonic und Aperol Spritz stehen auf dem Programm. „Die Auswahl soll klein, aber fein sein. Wir wollen das, was wir anbieten, auch in möglichst bester Qualität verkaufen“, erklärt Napierski. Eine gute Basis ist ebenso wichtig. Die kleinen Speisen, die immer selbst gekocht sind, wechseln saisonal und auch einige Kuchen sind selbst gebacken. Manche gluten- und laktosefrei oder vegan.

Besonders stolz sind die beiden Inhaber auf ihr Publikum. Bunt gemischt, von 17-jährigen Teenagern bis zu 90-jährigen Senioren ist alles dabei. Eins ist jedoch allen gemeinsam: Passend zum Ruf des Stadtteils Steglitz sind die Gäste ausgesprochen ruhig und angenehm, sodass sich die Hinterhofatmosphäre richtig genie-ßen lässt. (pia)

**GM 26**  
Gutsmuthsstraße 26, Steglitz,  
Tel. 030 79 78 00 05

## Synchroner Bartwuchs

In der Rotbart Bar stehen einheimische Biere und eine Handvoll klassische Cocktails auf dem meterlangen Tresen

Die Inhaber der Rotbart Bar verbindet so einiges. Der gemeinsame Freundeskreis und die große Leidenschaft, Menschen zusammenzubringen. Auch wohnen die beiden in Neukölln und ihre Vornamen beginnen mit dem gleichen Buchstaben. Nicht weiter verwunderlich also, dass auch dem Namen ihrer Bar eine Gemeinsamkeit zugrunde liegt. „Wir haben tatsächlich beide rote Bärte. Auch, wenn das bei mir offensichtlicher ist, als bei ihm“, lacht Simon Frohberger mit einem Blick auf Sebastian Tillmans, der hinzufügt: „Es gibt viele Menschen mit roten Bärten. Denen geben wir dann einen grünen Schnaps aus.“

Willkommen sind in ihrer Bar selbstverständlich Leute jeglicher Haarfarbe, mit und ohne Bart. Schließlich soll ihre Eckkneipe ein Treffpunkt sein für alle, die einen entspannten Abend verbringen möchten. Auch Live-Musik wird es ab und an geben oder Show Acts. „Viele Leute hier im Kiez haben tolle Ideen und wir möchten diesen Raum geben. Aber wir sind und bleiben eine Bar, kein Veranstaltungsort“, betont Frohberger.

Das Zentrum bildet der über zwölf Meter lange, rundlaufende Holz-tresen. Wie eine Insel steht er mitten im Hauptraum. Des Weiteren gibt es einen fensterlosen, dennoch freundlichen Raucherraum mit Secondhand-Sofas und Stehlampen mit Stoffschirmen sowie ein Chill-Zimmer mit schlichtem Holzmöbiliar und Kicker.

Die zwei Zapfhähne an der Theke stammen noch vom Vorgänger. Aus einem fließt das hauseigene Rotbart Rotbier. Die Bierfabrik in Marzahn braut es exklusiv für sie und die Neuköllner Barbetreiber sind sichtlich stolz darauf. Sie sind sich einig: „Ein einfach trinkbares Craftbeer.“ Am Hahn daneben läuft derzeit Tegernseer Hell in die Gläser. Sobald das Fass leer ist, kommt

ein anderes Bier oder auch ein Cider nach. Als „rotierenden Zapfhahn“ bezeichnen Frohberger und Tillmans dieses Prinzip. Neben dem Rotbart gibt es noch zwei weitere Craftbeer-Sorten, im Laufe des Sommers soll dieses Sortiment aufgestockt werden.

Ansonsten bleiben sie ihrem Grundsatz treu, dass es auf die richtige Mischung, sowohl bei den Leuten, als auch bei den Getränken und Preisen, ankommt. Und so ist für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas dabei. Vom günstigen Pils aus Franken bis hin zum Longdrink mit hochwertigem Gin. „Alles, was wir anbieten, trinken wir auch selber gerne. Wir stehen voll

und ganz hinter allen Getränken.“ Ob aus Berlin oder von außerhalb, ob alkoholisch oder alkoholfrei. Apropos alkoholfrei. „Die Kaffeemaschine würde ich gerne öfters betätigen“, bemerkt Kaffee-Fan Frohberger.

Der geräumige Raum lädt auf alle Fälle dazu ein, nicht nur nachts vorbeizukommen, wenn er in Kerzenschein getaucht ist, sondern auch tagsüber auf einen Kaffee, wenn die Sonne durch die Sprossenfenster scheint. (aw)

**Rotbart Bar**  
Böhmische Straße 43, Neukölln,  
Tel. 030 49 08 07 40, Bier (0,3l) ab 1,90 €, Longdrinks 5,50 € bis 8 €



Simon Frohberger und Sebastian Tillmans im Neuköllner Rotbart-Milieu