

Mit Stephan Hentschel durch Berlin (Teil 1 von 4): Frühstück im Chipps



Es ist schon fast Mittag, als Stephan vorfährt und sein etwas klappriges blaues Fahrrad an eine der großen Panoramascheiben des Chipps lehnt. Noch schnell das windzerzauste, rote Haar zurückgestrichen, dann tritt der Mann mit dem elegant verzwirbelten Schnurrbart ein und gesellt sich zu uns an den Tisch. Das Chipps ist neben dem Cookies Cream der zweite Laden, in dem er Küchenchef ist. Hier zelebriert er eine gesunde Gemüseküche, die Fleisch und Fisch maximal als Beilage kennt, und lieber altes Wurzelgemüse oder exotische Salatsorten in den Mittelpunkt rückt.

Die Einrichtung: edel, aber nicht abgehoben. Reduziert, aber nicht unterkühlt - mit großen Industrie-Leuchten, viel Holz und grau getünchten Wänden. "Bei mir muss alles state of the art sein", sagt Stephan. Daran lässt das Interieur keinen Zweifel. Transparenz ist Teil des Konzepts. Der Blick in die Küche ist frei. Alles wird frisch und vor den Augen der Gäste zubereitet. Die Vorratskammer ist nur durch ein paar Gitter vom Gastraum getrennt.



Mit seiner zentralen Lage in einer ruhigen Seitenstraße gleich hinter dem Auswärtigen Amt, ist das Chipps der perfekte Ort, um entspannt in den Tag zu starten – oder um nach einer langen Nacht neue Kraft zu tanken.

„ES HÄTTE GUT SEIN KÖNNEN, DASS HIER JETZT NOCH EIN PAAR DJS SITZEN, DIE BIS 7 ODER 8 UHR IRGENDWO AUFGELEGT HABEN“

erzählt Stephan. Kein Wunder, dass es sie hierher verschlägt. Viele Clubs sind gleich um die Ecke und das facettenreiche Frühstücksangebot lässt keine Wünsche offen. Es reicht vom „Sugar Daddy“ (Pancakes, Ahornsirup, Obstsalat) über die „Greek Goddess“ (Joghurt, Obst, Müslikrokant) bis hin zum „Green Horn“ (Avocado, Koriander, Salat, Brot, Dijonsenf-Dressing). Insgesamt stehen elf Varianten zur Wahl.

Mit Stephan Hentschel durch Berlin (Teil 1 von 4): Frühstück im Chipps



suchen. Abends, wenn auf der Speisekarte Risotto von Winterseitlingen und Trüffel, Süßkartoffelstrudel und Teltower Rübchen locken, wird das Chipps zum Szenetreff.

Chipps

BREAKFAST & LUNCH & DINNER

Jägerstraße 35, 10117 Berlin-Mitte

Montag bis Samstag 9 Uhr bis spät

Sonntag 9 bis 17 Uhr

<https://www.facebook.com/chippsberlin>



Auf Wunsch kann man die Kompositionen mit den klangvollen Namen um diverse „Extras“ oder „Kicks“ ergänzen – sei es ein einfacher Fruchtkompott, ein Brie de Meaux als Käsebegleitung oder ein Bloody Mary als (vermeintlicher) Kater-Killer.

Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan. Wer möchte, bekommt aber auch fleischhaltige Würstchen zu seinen Baked Beans. Stephan ist da nicht dogmatisch:

„WIR MÖCHTEN DIE LEUTE NICHT ERZIEHEN. WIR ZEIGEN EINFACH, WAS WIR UNTER EINER MODERNEN GEMÜSEKÜCHE VERSTEHEN.“

Und an der kann man sich im Chipps von früh morgens bis spät abends erfreuen, denn es ist ganztägig geöffnet. Zum Lunch kommen Geschäftsleute, die eine gesunde und stilvolle Alternative zu Kantine und Currywurstbude