

Mit Stephan Hentschel durch Berlin (Teil 2 von 4): Pub-Food im Volta



Zusammen mit Freunden hat Stephan Hentschel sich eine Bar ganz nach seinem Geschmack gebaut - das Volta. Serviert werden hausgemachte Burger, unfiltriertes Bier und von Hand geschnittene Fritten.

Mitten im Wedding, einem traditionellen Berliner Arbeiterviertel mit rauem Charme, liegt das Volta. Stephan Hentschel eröffnete den Pub zusammen mit Laszlo Trepak und Klemens Mühlbauer im Frühsommer 2012. Der Grund: Die Freunde leben schon seit Jahren im Weddinger Brunnenstraßen-Kiez und haben eigentlich nichts daran auszusetzen. Was allerdings immer fehlte, war eine nette Kneipe um die Ecke. Zum entspannten Rumsitzen am Abend mussten die Jungs in andere Viertel fahren. Deshalb fassten sie den leerstehenden Pavillon gegenüber von Stephans Wohnhaus ins Auge und machten daraus eine Bar ganz nach ihrem Geschmack.



Wir treffen uns mit Stephan zum Bier am frühen Abend. Das Volta hat gerade erst aufgemacht. Der helle Gastraum wird in der Mitte von der durchgängigen Theke dominiert, über die hinweg man einen Blick in die offene Küche werfen kann. Stephan und seine Kumpels haben beim Umbau des Pavillons das Meiste selbst gemacht – das dunkle Holz, aus dem Tische, Bänke und auch die Theke bestehen, war einmal die Tanzfläche im Cookies.

Der Pub ist ein echtes Do-It-Yourself-Gemeinschaftsprojekt:

"VON FREUNDEN FÜR FREUNDE, HIER GEHT'S VOR ALLEM UM SPASS."

Und darum, die Verbundenheit zum eigenen Viertel auszudrücken. Deshalb stammt auch das Bier aus einer kleinen Brauerei im Wedding. Die Biersorten von Eschenbräu sind unfiltriert und deshalb vollmundig und eigenwillig im Geschmack.

Mit Stephan Hentschel durch Berlin (Teil 2 von 4): Pub-Food im Volta



"WIR STEHEN ZU UNSEREM KIEZ"

sagt Stephan. Neben Bier lassen sich noch weitere Spezialitäten auf der Getränkekarte finden. Barmann Klemens hat ein Faible für Rum und dementsprechend breit gefächert ist die Auswahl. Die kleine, aber feine Weinkarte liegt in den Händen der Kreuzbergerin Stefanie Drobits, alias Fräulein Brösel.



Im Volta lässt sich aber nicht nur gut trinken, sondern noch besser essen. Als großer Fan der Londoner Pub-Kultur wollte Stephan keine typische Bierkneipe eröffnen, sondern auch Pub-Food anbieten. Die Grundidee ist very british, die kulinarische Umsetzung kreativ und international geprägt.

Die Burger werden, wie in Kalifornien, mit Brioche-Brötchen gemacht, die Patties dafür frisch aus Rindernacken hergestellt. Auch die Fritten dazu kommen nicht vom Lieferanten, sondern werden in Fleißarbeit vom Küchenteam geschnitten. Fast so etwas wie Kultstatus hat inzwischen der „Lollipop“ – Entrecôte auf Zitronengras-Spießen, mit Papaya-Salat und Hoisin-Sauce.

Dass hier alles unverfälscht und echt ist, schmecken auch die Gäste und das Volta ist längst kein Geheimtipp mehr. Das Publikum ist relativ jung und bunt gemischt – im Wedding wohnen inzwischen viele Studenten und die Brunnenstraße ist gut an die beliebten Viertel Kreuzberg und Neukölln angebunden. Freitags und samstags legt außerdem ein DJ auf und im Sommer kann man die laue Luft auf der (übrigens auch selbstgebauten) Terrasse vorm Pavillon genießen.

Das Volta ist ein bisschen anders – und definitiv einen Besuch wert.

Volta

Brunnenstraße 73, 13355 Berlin

Montag bis Samstag ab 18 Uhr bis spät

Mit Stephan Hentschel durch Berlin (Teil 2 von 4): Pub-Food im Volta

Sonntag geschlossen

www.dasvolta.com