

# Pelo Mundo De Berlim

CRISTINA RUIZ-KELLERSMANN

segundocaderno@oglobo.com.br

## 'Club food'

O conceito de *club food* em Berlim tem um pioneiro: Heinz Gindulis, mais conhecido como Cookie. No início dos anos 1990, aos 20 anos, ele abriu em um pequeno porão do bairro Mitte o seu primeiro *cocktail bar*. O local abria às terças e quintas-feiras para receber seus amigos e os moradores vizinhos. Na época, os bares e clubes em Mitte surgiam da noite para o dia. A maioria era ilegal, mas a diferença era que, enquanto os outros vendiam vinho e cerveja barata, Cookie preparava ótimos coquetéis.

**O** jovem empresário logo percebeu que espaços decadentes e prédios abandonados eram cenários charmosos para locais de gastronomia, bebida e música da nova Berlim. Cookie resolveu ampliar o negócio e abriu um clube techno, o primeiro Cookies.

O passo seguinte foi oferecer gastronomia de alto nível nesse ambiente cool. Anos atrás, quando o clube ficava na Charlottenstrasse, já funcionava na casa um restaurante clandestino. Quando o Cookies teve de sair dali, o clube passou um período fechado. Em 2007, reabriu no porão de um hotel de luxo, o Westin Grand Hotel, e inaugurou dentro do clube o Cookies Cream, o primeiro restaurante *nouvelle cuisine* vegetariano da cidade. O Cookies é uma instituição da noite berlinense que acaba de comemorar 18 anos e já passou por seis endereços.

Mantendo a tradição, as noites fortes do Cookies são as terças e quintas-feiras, dias em que muitos fazem reserva no restaurante e ficam por lá para emendar a noite. A entrada do Cream, à primeira vista, é meio esquisita. Para chegar ao restaurante, atravessa-se um beco escuro com latões de lixo e um belo e gigante lustre pendurado no centro. Esse trajeto, somado ao cheiro entranhado nas paredes do clube e à escadaria que conduz ao restaurante, fazem parte do charme do local.

A Cantina no Bar Tausend também tem entrada pelos fundos, sem nome nem luminoso, bons drinks, boa música, bom serviço. O refúgio charmoso e com ótimo bar esconde ainda uma das melhores cozinhas da cidade, que mistura especialidades das culinárias ibérica e japonesa.

Um clube que já não existe, mas ainda dá o que falar, é o Bar 25 (2004-2010). Localizado à beira do Rio Spree, funcionou como clube, restaurante e um hotelzinho no estilo bangalôs de madeira. O local foi fundado por um grupo de techno-hippies suíços que se instalaram ali e construíram uma espécie de aldeia. Eles utilizaram o terreno por muitos anos e se tornaram célebres com as festas Sasomo, abreviação de sábado, domingo e segunda. Quando foram despejados, dividiram-se e deram origem a dois locais à beira do Spree: o Kater Holzig e o Chalet. Com propostas semelhantes, os dois atraem multidões.

O espaço ocupado pelo Kater Holzig está longe de ser luxuoso e fica do outro lado do rio. A equipe do clube reformou com as próprias mãos uma fábrica antiga, construindo deques e galpões de madeira, e o pôs em funcionamento em 2010. No último andar da ruína, está o restaurante, o Kater Schmaus. Um lugar inusitado e que exige reservas com semanas de antecedência. A turma do Kater Holzig acaba de comprar em leilão o terreno original do Bar 25 e planeja construir ali uma aldeia artística. Hobbies que sabem fazer negócios para durar.

A outra dissidência do 25 abriu o Chalet em 2011, também em um belo prédio antigo reformado no estilo faça-você-mesmo. O Chalet foi a última locação escolhida pelo restaurante pop-up I Eat You. As idealizadoras do projeto montam uma sala de jantar com arte nas paredes para criar um ambiente dentro do ambiente. Em questão de horas, tudo acontece. O desafio é fazer tudo desaparecer para, à meia-noite, o clube abrir normalmente. Em dezembro, o I Eat You tem mais algumas datas no Chalet.

Outro lugar que oferece comida em um ambiente original é o White Trash Fast Food, o restaurante mais rock'n'roll de Berlim. "Desde que não seja alto a ponto de explodir a cabeça de alguém, as pessoas podem ouvir Slayer e comer. Isso faz com que o prato-chefe do restaurante, o hambúrguer, seja mais saboroso", diz o americano Potts, dono do local.

O mais novo lugar de Berlim dentro do conceito clube-restaurante está esquentando o forno e testando o som para inaugurar neste fim de semana. O Plus-Minus-Null (mais-menos-zero) é um prédio de cinco andares e 6.000m<sup>2</sup>, localizado em uma mega área ao lado da casa de shows Postbahnhof. O novo local é comandado pela equipe do extinto HBC. Os chefs do restaurante são os gourmets Hugo de Carvalho e Antonio Lamarca. A seleção dos vinhos está sob os cuidados da sommelier Diana de Oliveira. Além do sótão do prédio onde fica o restaurante, o Plus-Minus-Null terá um bar no terraço, com uma vista incrível da cidade. ●

SEGUNDA

**FELIPE  
HIRSCH**

TERÇA

**Pelo  
mundo**

**CRISTINA  
RUIZ**

BERLIM

**ANA  
PAULA**

**SOUSA**

LONDRES

QUARTA

**FRANCISCO  
BOSCO**

QUINTA

**Pelo  
mundo**

**EDUARDO  
GRAÇA**

NOVA YORK

**EDUARDO  
LEVY**

LOS ANGELES

SEXTA

**HERMANO  
VIANNA**

SÁBADO

**JOSÉ  
MIGUEL**

**WISNIK**

DOMINGO

**CAETANO  
VELOSO**