



Kiezgourmet Monumentenbrücke

Ferments, Frizzante and Fondue at the
Monumentenbrücke

Gluten-free baking – and making it delicious: Aureen Aipoh is a pioneer of wholesome bread culture. This culinary walk from Kreuzberg to Schöneberg begins at the flagship location of her bakery, Oshione. Just around the corner, we head to one of the city's most dedicated product-focused kitchens, Arede, where we sample dishes from the current menu and learn more about local sourcing and Japanese cooking techniques.

Then it's time for a drink at Monu, one of the city's most welcoming neighborhood bars. Ine Haesaert and Vivian Kuper know their way around cocktail and wine culture, so the choice is yours.

On the other side of the Monumentenbrücke, the evening ends at La Cantine d'Augusta with raclette, fondue and, quite simply, plenty of melted cheese.

Details

Date: 29 October 2026

Time: 5:30 p.m.

Meeting Point: Oshione Bakery, Katzbachstr 25,
10965 Berlin

Kiezgourmet Monumentenbrücke

Fermente, Frizzante und Fondue an der
Monumentenbrücke

Glutenfrei backen – richtig lecker: Aureen Aipoh ist Pionierin der bekömmlichen Brotkultur. Im Stammhaus ihrer Bäckerei Oshione beginnt dieser kulinarische Spaziergang von Kreuzberg nach Schöneberg. Einmal um die Häuserecke geht es dann in eine der konsequentesten Produktküchen der Stadt: Im Arede bekommen wir Kostproben des aktuellen Menüs und erfahren viel über lokales Produktsourcing und japanische Küchentechniken.

Dann auf ein Glas ins Monu, eine der sympathischsten Nachbarschaftsbars der Stadt. Ine Haesaert und Vivian Kuper verstehen sich auf die Cocktail- und Weinkultur, sie haben die Wahl.

Auf der anderen Seite der Monumentenbrücke endet der Abend schließlich in der La Cantine d'Augusta, bei Raclette, Fondue und überhaupt: viel geschmolzenem Käse.

Details

Datum: 29. Oktober 2026

Uhrzeit: 17:30 Uhr

Treffpunkt: Oshione Bakery, Katzbachstr 25,
10965 Berlin