



Kiezgourmet Schöneberg

One of Berlin's most vibrant and diverse culinary corridors: Goltzstraße and Akazienstraße, stretching from Winterfeldtkiez to Hauptstraße. Here, we celebrate summer on the terraces and in the kitchens of Schöneberg.

We start at Viani – a one-stop shop for all things Italian lifestyle – we sip chilled Lambrusco and bite into the tastiest porchetta sandwich north of the Alps.

At Keit, an artisan sourdough bakery, we gain insight into the craft and culture of bread-making. We then explore Berlin's urban nature with Martin Rötzel, aka The Monks Garden..

And finally, there's just enough room left for a scoop of the best ice cream in Berlin – at Jones Ice Cream.

In the end we go to Fabelei, a truly fabulous cocktail bar that has also become one of Berlin's top destinations for bar food – the perfect spot for a Mediterranean apéro.

Details

Date: 24 July 2025

Time: 6:00 – 9:30 p.m.

Meeting Point: Viani,
Akazienstr. 1, 10823 Berlin

Kiezgourmet Schöneberg

Eine der kulinarisch diversesten und umtriebigen Achsen Berlins: Die Goltz- und die Akazienstraße vom Winterfeldtkiez bis zur Hauptstraße. Hier feiern wir den Sommer auf den Terrassen und in den Küchen Schönebergs.

Wir beginnen bei Viani, dem Vollsortimenter eines italienischen Lebensgefühls, trinken wir coolen Lambrusco zum leckersten Porchetta-Sandwich nördlich der Alpen.

Wir bekommen in der Handwerksbäckerei Keit Einblicke in die Kunst und das Handwerk des Sauerteigbrots. Und streifen mit Martin Rötzel, aka The Monks Garden, durch die Stadtnatur. .

Danach bleibt, bei Jones Icecream, noch Platz für das beste Eis Berlins.

Der Abend wird in der Fabelei, einer tatsächlich fabelhaften Cocktailbar, die sich zudem zu einer der besten Barfood Adressen Berlins entwickelt hat, vollkommen - perfekt für einen mediterranen Apéro.

Details

Datum: 24. Juli 2025

Uhrzeit: 18:00 bis 21:30 Uhr

Treffpunkt: Viani,
Akazienstr. 1, 10823 Berlin