



“Goldener Stern” - bayerische Küche am Bayerischen Platz

Der Tipp auf die mal wieder leer stehenden Gastronomie-Räume am Bayerischen Platz Nr. 4 kam vom Kinderarzt der Familie Pürsch. Der wusste, dass Gastronom Johann Pürsch sich nach etwas Neuem umsah. Denn nach 12 Jahren erfolgreich betriebener Gastronomie in der Bergmannstr. 103 war für ihn Veränderung angesagt. Das Umfeld dort hatte sich gewandelt und passte aus vielerlei Gründen nicht mehr zu seinen Vorstellungen. Da kam das Angebot am Bayerischen Platz genau recht. Er sah die Räume an und war auf Anhieb überzeugt, dass die genau das sind, was er suchte. Auf ein „Juwel“ sei er getroffen und er könne kaum glauben, dass so viele Versuche vor ihm an einem Standort mit so vielen Vorzügen wie diesem gescheitert waren. Das viele Grün, die Großzügigkeit innen als auch draußen vor der Tür, die günstige Lage, beste Verkehrsanbindung, ein angenehmes Wohnumfeld.

Er hat richtig kalkuliert. Alles stimmt, finanzieller Einsatz, fundierte Ausbildung zum Koch, ein Studium zum Lebensmittel Ingenieur, 12 Jahre Erfahrung mit der Geschäftsführung des Szenelokals im

Bergmann-Kiez. Beste Voraussetzungen für das Gelingen des neuen Projekts.

Der 16. April 2010 war das Eröffnungsdatum für das Restaurant „Goldener Stern“ am Bayerischen Platz Nr. 4. Es

mit Spezialitäten wie „Nierchen“ oder „Lüngerl“.

Das Lokal ist eine willkommene Ergänzung zum gastronomischen Angebot rund um den Platz. Sowohl für Geschäftsleute in Eile, für Gäste

immer jemand. Man kennt sich, grüßt sich und verabredet sich auch schon mal.

Johann Pürsch ist in Marburg an der Lahn in einer Gastwirtsfamilie groß geworden. 1981 zog es ihn in das pulsierende Berlin. Zuerst hat ihn das Wasser fasziniert – Fischer wollte er werden und begann bei Fischer Latendorf in Spandau eine Ausbildung. Ganz schnell war aber klar, das kann es nicht sein und er begann eine Lehre als Koch. Im Anschluss daran folgte ein Studium zum Ingenieur der Lebensmitteltechnologie. Das schien ihm unverzichtbar, denn er wollte ein eigenes Speise-Lokal. Und wenn das funktionieren sollte, dann gehören zum Kochhandwerk auch betriebswirtschaftliches Know How.

Jetzt nach über 5 Jahren läuft alles so gut, dass Familie Pürsch mehr Zeit füreinander hat. Seine Frau Nurdagül, anfangs voll mit im Einsatz, kann sich mehr den 2 Kindern widmen.



Sehen sehr zufrieden aus: Wirt Johann Pürsch und seine Angestellte Jenny

sprach sich sehr schnell herum, dass dort eine gute, gradlinige, schnörkellose deutsche Küche, bayerisch geprägt, auf dem Speisezettel steht. Mit grundsätzlich frischen Zutaten, immer angepasst an die Jahreszeit, sogar

mit mehr Zeit, seien sie alt oder jung, für kleine und größere Gesellschaften. Von der Nachbarschaft besonders geschätzt, wenn es darum geht, beim Essen auch mal mit dem Gast am Tisch nebenan zu plaudern. Und da findet sich

Öffnungszeiten:
von 11:30 Uhr bis
mindestens 22:00 Uhr
Die Wochenkarte können Sie sich gern per Email im voraus zuschicken lassen.

Kulturtipp

Kunstraum Ko, Meraner Str. 10. Malerei – Frottage – Graphik Vernissage: Mittwoch, 23. Sept., ab 19 Uhr

Ausstellung bis 11.10.2015
Öffnungszeiten: mittwochs, freitags und sonntags, jeweils 15-18 Uhr.
Die drei Künstlerinnen Margrit Wöhrle, Ingrid Harks-Hanke und Brigitte Henker-Hansmann haben gemeinsam an der Akademie für Malerei Berlin studiert und in der Klasse von Andreas Amrhein ihren Meisterschülerinnenabschluss gemacht. Weitere Informationen: www.kunst-ko.de

Eine Aktion der Apotheke am Bayerischen Platz: Plastiktüten sparen

Helma-Ingeburg Heinrici und ihr Team hatten eine gute Idee und probierten sie aus: wer beim Einkauf seiner Medikamente auf eine Tüte verzichtete, dem wurde das mit 5 Cent aus der Kasse vergütet. Das kam bei der Kundschaft gut an. Es wäre doch schön, wenn dieser Test Schule machen würde, andere Geschäfte es auch ausprobierten.

Wir würden gern von unseren Leserinnen und Lesern wissen, ob Sie das für eine gute Idee halten. Ob Sie häufiger auf eine Plastiktüte verzichten würden.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie auch gern an:

E-Mail: friedrichs-rena@t-online.de
Tel.: 030 857 268 51

Die BVG sucht Paten für die Hochbeete vor dem U-Bahnhof

Zum Beginn des Sommers hat die BVG die Hochbeete vor dem „Brutzelstübchen“ ange-



legt und bepflanzt. Dass sie nicht zum „Müll-eimer“ verkommen, dafür sorgt täglich Werner Kolm, der Besitzer des „Brutzelstübchen“, für die notwendige Bewässerung die BVG. Jetzt werden Paten gesucht, die kontinuierlich die noch junge Bepflanzung im Blick haben und von Zeit zu Zeit aus den Beeten das heraus rupfen, was dort nicht wachsen soll. Geräte werden gestellt. Genaueres unter Tel. 030 857 268 51