NR. 2 Sommer 2022

ADAC

ADAC.DE/VOR-ORT

Berlin Brandenburg

Küche mit Zylindern

Der ADAC Foodtruck-Guide für Berlin

Alte Liebe rostet doch
Helden aus der Werkstattgrube

Camping für Warmduscher
Eine Nacht im Berliner Hüttenpalast

Entdecker-touren
Exklusive Touren für ADAC Mitglieder

ENTDECKEN SIE GesundZEIT

ERHOLEN UND NEUE KRAFT TANKEN

Herrlich am Weißenstädter See gelegen und mitten im Naturpark Fichtelgebirge genießen Sie unter einem Dach: **4-Sterne-Superior Hotel** mit eigener **Therme**, **Saunawelt** mit 9 Themensaunen, **GesundZeitReise**, Beauty & **SPA**, Medical **Wellness**, **Fitness**-Studio und Gastronomie.

Das perfekte Umfeld für **Entschleunigung** und um **neue Energie** zu tanken: Wellness- und Gesundheitsanwendungen, Wasserfreuden, Seeaktivitäten, Radfahren, Wandern, kulinarische Genüsse – verbringen Sie Ihre schönste Zeit im Siebenquell GesundZeitResort für Ihr gesundes Wohlbefinden.

GESUNDHEIT
SEEVERGNÜGEN
URLAUB
AKTIVITÄT
THERME SPA
PRÄVENTION

Zertifiziert nach § 20 SGB V: steuerliche Vorteile oder Zuschuss vom Arbeitgeber möglich

INKLUSIVLEISTUNGEN für alle Hotelaufenthalte

- **Freie Nutzung** der Siebenquell Wasser- und Saunawelt, GesundZeitReise, Fitness-Studio • Badetasche mit Badetuch, Bademantel und Frotteeslipper • Kostenfreie Außenparkplätze • 1 Flasche Wasser bei Anreise • u.v.m.

NEU: Präventionskurs „KRAFT TANKEN“
3 Nächte inkl. Halbpension Plus

- inkl. Diagnostik (HRV- und BIA-Messung)
- Theoretische Kurseinheiten (Achtsamkeit, Motivation, etc.)
- Erlebnisevents (Waldbaden, Mineralienbäder, Massage u.v.m.)

WILLKOMMEN IM SIEBENQUELL

Weitere attraktive Arrangements unter **www.siebenquell.com** oder **Tel. 09253 95460 0**

Siebenquell GesundZeitResort GmbH & Co. KG . **Thermenallee 1 . 95163 Weißenstadt**

HOTEL | GESUNDZEIT | THERME | WOHNMOBILSTELLPLATZ

4 **Foodtrucks in Berlin** Manuel und sein Truck bringen mediterranes Flair in den Spandauer Wald

14 **Camping- oder Hotelurlaub?** Wir haben den Hüttenpalast in Berlin getestet

Liebe Leser:innen,

Essen macht glücklich. Vielleicht ist es ja nur das Motto meiner Familie, die nichts glücklicher macht als eine volle Kühltruhe. Aber in der Hoffnung, dass es auch unter Ihnen Menschen gibt, die Essen für sichtbare Liebe halten, haben wir für Sie in der Titelgeschichte unseres Regional-Magazins einen Foodtruck-Guide für Berlin zusammengestellt. Da die Bikini- und Badehosenfigur ohnehin im Winter gemacht wird, können Sie sich mit gutem Gewissen durch den Sommer schlemmen. Und danach vielleicht ein kleines Schläfchen? Dann lesen Sie auch unbedingt unseren Erfahrungsbericht über den Berliner Hüttenpalast. Ob das Wohnwagenhotel mitten in Neukölln auch was für eingefleischte Campingfans ist? Wir haben's herausgefunden. Selbst diejenigen, die lieber, mit Schraubenschlüssel und Co. bewaffnet, unter einem Auto liegen als im gemütlichen Bett, sollten diese Ausgabe nicht mehr aus der Hand legen. Denn vielleicht finden sie in unserer Rubrik „Helden aus der Werkstattgrube" Inspiration für neue Projekte.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen,

Ihr Leon Strohmaier

INHALT

Foodtrucks in Berlin
Diese fünf mobilen Küchen sollten Sie ausprobieren
Seite 4

Der Z3-Schrauber
Start unserer Serie „Helden aus der Werkstattgrube"
Seite 12

Camping für Warmduscher
Hotel oder Campingplatz? Zu Besuch im Hüttenpalast
Seite 14

Entdeckertouren & Impressum
Seite 18

Cover: Karl Grünberg Fotos: Karl Grünberg; Jan Brockhaus; Henry Ortmann

Küche mit Zylindern

Das dicke B ist Deutschlands kulinarisches Epizentrum – das sagt auch der Restaurantführer Michelin. Die geschätzt über 1000 hiesigen Foodtrucks haben ihre Sterne zwar maximal auf der Haube, wissen aber zu überzeugen. Der ADAC Foodtruck-Guide für Berlin

Text & Fotos: Karl Grünberg

Die Jungs mit den Nudeln

Was lieben die Deutschen? Nudeln! Doch die selbst gemachten Foodtruck-Nudeln von John und Üveys sind etwas Besonderes.

Sechs Kilo hatte er zugenommen, sagt John, lacht und zeigt auf seinen Bauch. Vor drei Jahren war das, als sie ein Rezept nach dem anderen ausprobierten. Pasta wollten sie, nur das war John und Üveys klar. Ihre Nudeln sollten aber besonders sein, selbst gemacht und frisch zubereitet.

„Das Beste aber sollte das Parmesanrad werden“, sagt John. Das ist ein halber, ausgehöhlter Parmesanlaib. Erst wird die oberste Schicht

Neben viel Show bieten die beiden aber vor allem eines: viel Geschmack

Parmesan abgekratzt, dann werden die dampfenden Nudeln dazugegeben, Öl und Gewürze drüber, nun wird alles miteinander vermischt. „Das schmeckt gut und ein bisschen Show ist auch dabei. Perfekt für einen Foodtruck also“, sagt John.

John Pomplun, 28, und Üveys Gökmen, 32, sind Cousins. Beide hatten sie ihre Ausbildung fertig, ein paar Jahre im Job gearbeitet und wollten sich selbstständig machen. „Jetzt oder nie. Das war unser Gefühl. Da haben wir uns getraut“, sagt John. Den Truck, einen alten Mercedes-Sprinter, kauften sie gebraucht für 10.000 Euro. Drei Monate schraubten, bauten und lackierten sie, bis sie ihre rollende Küche fertig hatten.

Schließlich musste die gesamte Familie zum letzten Testessen antreten. Dann konnten sie

> „Ein bisschen Show ist auch dabei – perfekt für einen Foodtruck“

das erste Mal ausrollen. Das Ziel: der Donnerstagsmarkt auf dem Hackeschen Markt. „Ich war so aufgeregt, konnte in der Nacht vorher kaum schlafen. Wir waren schon Stunden früher da. Damit auch alles sitzt“, sagt John.

Inzwischen ist vieles Routine geworden. Festivals, andere Wochenmärkte und Catering-Aufträge sind dazugekommen. Einen zusätzlichen Food-Anhänger haben sie gekauft und fünf Leute eingestellt. Stolz wirken die beiden, mit Schürze vor dem Bauch, wie sie nun vor den Truck treten und ihre Nudelkreationen präsentieren. Die erste wird mit Tomatenpesto aus frischen Tomaten, Oliven, Parmesan und Cashewkernen kredenzt. Die zweite mit schwarzem Trüffelöl, abgerundet mit einem Hauch von Zitrone und Basilikum.

Nur die manuelle Nudelmaschine haben sie inzwischen durch eine elektronische ersetzt. „Die Kurbelei ist bei der Masse wirklich zu viel geworden“, sagt John. >

GUT ZU WISSEN

- **Fazit:** „Mmh, Pasta!“
- **Preis:** Zwischen 6 und 9 Euro
- **Auswahl:** Vier Varianten, da hat man nicht die Qual der Wahl
- **Zubereitungszeit:** In etwa sieben Minuten ab Bestellung und pro Gericht
- **Sättigungsgefühl:** Der Magen ist gefüllt, hält für zwei bis drei Stunden
- **Standort:** Donnerstags auf dem Hackeschen Markt. Samstags auf dem Boxhagener Platz
- **Kontakt: parmera.de**

Fühlt sich einfach besser an.
Jetzt ADAC Premium-Mitglied werden.

- Abschleppen in Ihre Wunschwerkstatt in Deutschland innerhalb 100 km
- Weltweite Auslandskranken-Versicherung
- Weltweite Pannen- und Unfallhilfe
- Und viele weitere starke Leistungen

Heute beantragt.
Ab morgen geschützt.*

Gleich abschließen auf adac.de/premium

ADAC

* Gültig für alle ADAC Mitgliedschaftsanträge mit Bankeinzug, die nicht als Brief zum ADAC befördert werden.

Essen wie die Stars

Von drei Schulfreunden, ihren Großmüttern aus Südkorea und dem Plan, groß rauszukommen.

Ein ganzes Imperium wollen sie aufbauen. Jeong, Johannes und Daniel. Zusammen haben sie in der Schule gesessen, sind beste Freunde geworden. Zusammen kochen sie nun koreanisches Streetfood. „Son Kitchen“ nennen sie sich. Son heißt „Hand“ und steht für das handgemachte Essen. Ihr Name ist zugleich ihr Motto.

Los ging es vor ein paar Jahren mit einem Foodtruck, einem roten GMC Stepvan. Das sind diese berühmten Kastenautos mit Schiebetür. In den USA fahren Paketdienste wie FedEx oder UPS damit. Doch Son Kitchen hat das Gefährt in eine fahrende Küche umgebaut, mehrere 10.000 Euro hat es die drei Gründer gekostet. Im Lauf der Zeit sind ein Restaurant, ein Catering-Service, ein Anhänger und ein weiterer Truck dazugekommen. 25 Mitarbeitende haben sie inzwischen. Manchmal werden die drei von Babelsberg gebucht und bereiten dann das Essen für die Film-Crews von Hollywood-Blockbustern zu. „Welche es sind, dürfen wir aber nicht sagen, Verschwiegenheitsklausel“, sagt Daniel, 34 Jahre alt. Er hat BWL studiert und neben dem Studium in den besten Küchen der Stadt gearbeitet.

„Unsere Familien stammen alle aus Südkorea“, sagt Daniel. Ihre Großmütter haben immer viel gekocht. Von ihnen wissen die Jungs, wie es schmecken muss und wie man kocht. Bibimbap beispielsweise ist ein sehr bekanntes koreanisches Gericht: Reis mit Gemüse, dazu Kimchi, was fermentiertes Gemüse ist, dazu BBQ mit Hühnchen oder Tofu, jeweils mit eigener Sauce, frische Sprossen und ein gebratenes Ei obendrauf. Es schmeckt neu, frisch und vor allem: erstaunlich gut.

Zwischen 12 und 14 Uhr kommt der große Ansturm, eine Bestellung nach der nächsten. Touristen sind dabei, Schulklassen, Menschen aus den umliegenden Büros. Zu dritt stehen sie im Truck. Es ist eine kleine Choreografie, die sie hier aufführen, bei der jeder Handgriff sitzen muss. „Sonst herrscht sofort Chaos“, sagt Daniel. Berlin, Brandenburg – weiter würde Daniel mit dem alten Foodtruck nicht mehr fahren: „Ich hätte sonst Angst, dass er irgendwo liegen bleibt.“ Er hofft aber, dass der gute alte Van es noch lange macht. Schließlich war er es, mit dem ihr kleines Imperium Fahrt aufnahm. >

GUT ZU WISSEN

- **Essen:** Nicht einfach nur asiatisch, sondern besonders
- **Preis:** Zwischen 4,50 und 8 Euro
- **Auswahl:** Vier Gerichte mit unterschiedlichen Beilagen
- **Zubereitungszeit:** Ab Bestellung sieben bis acht Minuten pro Gericht
- **Sättigungsgefühl:** Reicht für drei bis vier Stunden
- **Standort:** Auf diversen Streetfood-Märkten vertreten
- **Kontakt: sonkitchen.de**

Vegane Ernährung ist langweilig? Karola Freist liefert leckere Gegenargumente

Eine Frau, ein Truck, eine Mission

Grün ist ihr „Voodmobil“, gut ist ihre Laune, lang sind ihre Tage.

Es ist ein Hammerjob. 50 Stunden die Woche steht sie in ihrem grünen „Voodmobil“. Aber Karola Freist liebt es und das glaubt man ihr sofort. Gut gelaunt wirkt sie, für jeden Gast hat sie ein Lächeln. „Bei uns ist alles vegan“, sagt Karola. Ihr Voody zum Beispiel: Das ist eine Eigenkreation, eine gegrillte Brottasche, gefüllt mit mediterranem Gemüse, Salat und Sojawürfeln und einer selbst gemachten Kräuter-Pesto-Majo. „Ein Profikoch hat mir dabei geholfen, diese spezielle Mischung zu erschaffen“, sagt Karola.

2019 hat sie den Wagen für 20.000 Euro bestellt, Herdplatten, Kaffeemaschine und einen Kühlschrank eingebaut. Danach musste sie die ganzen Genehmigungen vom Gesundheitsamt beantragen, eine Kontrolle gab es auch. Im Mai 2020 konnte sie endlich loslegen. Zu Festivals fährt sie, für Firmen-Caterings wird sie bestellt und hin und wieder steht sie an einem festen Standort – wie zuletzt vor dem Futurium neben dem Hauptbahnhof. Beides mag sie. „Je abwechslungsreicher, desto besser“, sagt sie.

In ihrem früheren Leben hat die 51-Jährige in der medizintechnischen Branche gearbeitet, jettete um die Welt. „Doch irgendwann merkte ich, dass mich das nicht mehr erfüllte.“

Neustart also. Doch wie? Gekocht hat sie schon immer gerne, dann hat sie begonnen, sich vegan zu ernähren. Warum also nicht einen Foodtruck aufmachen? Doch das ist in Deutschland gar nicht so einfach. Irgendwo anhalten und die Luke öffnen, wie man das aus amerikanischen Filmen kennt, das geht nicht. Für jeden Standort braucht es eine Genehmigung. Viele Foodtrucks stehen deswegen auf Privatgelände.

Doch Karola biss sich durch. Schließlich hat sie eine Mission: gesundes Essen unter die Menschen bringen. Neulich musste sie 900 Voodies an einem Stück machen, 250 Kilo Gemüse dafür verarbeiten. Zum Glück hat sie noch eine Küche, in der sie alles vorbereiten konnte.

Sonst aber ist ihr Truck ihr place to be. Ob praller Sonnenschein oder Regen, ob früh oder spät. Karola macht es nichts aus: „Für mich ist das keine Arbeit, sondern ein Stückchen Freiheit.“ Und da kommt auch schon der nächste Gast, der einen Voody und einen Kaffee möchte.

GUT ZU WISSEN

- **Essen:** Handlich, sehr bekömmlich, sehr lecker
- **Preis:** Zwischen 4 und 7 Euro
- **Auswahl:** Drei Gerichte
- **Zubereitungszeit:** Ab Bestellung drei Minuten
- **Sättigungsgefühl:** Reicht für zwei Stunden
- **Standort:** Wechselnd
- **Kontakt: voodmobil.de**

Jenny und der Glücklich-Macher

Zu Manuel geht man wegen des Essens – eine Mischung aus Highclass und Streetfood. Aber auch wegen Manuel selbst. Denn er ist der liebenswürdigste Foodtruck-Mann, den es gibt, finden seine Gäste.

Mitten im Spandauer Wald steht ein schwarzer Foodtruck. Die Vorderseite des Trucks ist kreuz und quer mit weißer Schrift bedeckt. Unten links steht zum Beispiel: „Ich bin kein Gastronom. Ich bin Gastgeber aus Leidenschaft mit Macken und Marotten.“ Darüber wird Entrecote vom Black Angus mit Salat und Grillgemüse angepriesen. Ebenso gegrillte Pizza oder Grillkäse mit Gemüse. Rechts unten steht, dass Kinder eine Gratispizza bekommen, wenn sie einen Sack voll Müll aus dem Wald bringen. Der Truck gehört Manuel „und meinen beiden Hunden“, sagt er. „Jenny“ hat er das Gefährt getauft. Warum, will er nicht verraten.

Manuel Abatecola hat kurzes Haar, eine drahtige Figur und spricht so schnell, wie eine Rakete fliegt. Leidenschaft sei ihm sehr wichtig. Deswegen mache er auch alles frisch. Er liebe es, wenn sich abends eine Handvoll Leute einfinden. Jeder mit einem Glas Wein in der Hand und einem leckeren Essen auf dem Teller. Das habe Atmosphäre. „Ich möchte Menschen durch mein Essen und diesen Ort hier glücklich machen“, sagt er.

Manuel ist 47, stammt aus Italien und ist ein Vagabund dieser Welt. Er hat auf einem Kreuzfahrtschiff als Personalverantwortlicher gearbeitet und bei McDonald’s an der Theke. Er hatte auch schon selbst ein Restaurant eröffnet, ebenfalls in Spandau. Die Leute rannten ihm die Bude ein, doch sein Mietvertrag wurde plötzlich gekündigt. Aber er wollte nicht aufgeben, kaufte sich einen Foodtruck, einen Opel Monavo für 20.000 Euro. Und seine alten Gäste kommen immer noch. Sie halfen sogar und spendeten, damit er sich diesen Foodtruck leisten konnte. „Manuel ist einfach liebenswürdig“, sagen sie.

> „Ich bin kein Gastronom, ich bin Gastgeber“

Manuels Truck steht neben der Freybrücke direkt an der Havel. „Ob Arbeiter oder Jachtbesitzer, bei mir werden alle glücklich“, sagt Manuel und genau das findet er gut. Ein Mercedes hält, der Fahrer bestellt sich eine Ciabatta mit Rosmarin und Grillgemüse. Ein Radfahrer möchte ein alkoholfreies Bier haben. Beide stehen nun an den aus Holzstämmen gebauten Tischen und unterhalten sich – glücklich. >

Manuel verspricht an seinem Truck einen Ort der Entspannung und des unbeschwerten Lebensgefühls

GUT ZU WISSEN

- **Essen:** Vielfältig, edel, ungewöhnlich
- **Preis:** Zwischen 3,50 und 12 Euro
- **Auswahl:** Mindestens zehn Gerichte
- **Zubereitungszeit:** Kann schon mal 15 Minuten dauern – hier will man aber auch nicht schnell weg
- **Sättigungsgefühl:** Reicht für drei Stunden
- **Standort:** Meistens im Spandauer Wald – neben der Freybrücke
- **Kontakt: nevios.business.site**

Die Foodbuddys sorgen am Neuköllner Recyclinghof für Genuss und Gemütlichkeit

À la carte im Industriegebiet

Ein ehrliches Essen, ein silberner Foodtruck und zwei Freunde, die es noch einmal wissen wollten.

Da ist Jochen Thiele und da ist Carsten Otte. Der eine ist der Ruhige. Der andere ist der mit den Witzen und Geschichten. Zwei unterschiedliche Charaktere in einem Foodtruck. Die Gäste lieben es. Ein bisschen sei es bei ihnen wie in einer Kneipe, in der der Barmann die Stimmung anheizt, sagt Jochen und grinst. Klar, die Leute kommen wegen des Essens. Aber sie kommen auch wegen Jochen und Carsten.

Foodtruck-Spätstarter sind sie. Mitte 50, erfolgreiche Karrieren hinter sich, Jochen als Geschäftsführer einer Catering-Firma. Vor etwa zwei Jahren sagten sie sich, dass es Zeit sei, etwas anderes zu machen. Ein Foodtruck sollte es werden, aber mit festem Standort. Lange haben sie gesucht. Die Gradestraße 38 in Neukölln ist es geworden, gleich gegenüber vom Recyclinghof. Gemütlich haben sie es sich trotzdem gemacht. Tische und Stühle aus Getränkekisten, ein paar Liegestühle, eine Plane gegen Sonne und Regen. Der Foodtruck ist ein silberner Anhänger und sieht aus wie eine futuristische Zeitkapsel.

„Ich bin ein Freund von leckerem, ehrlichem Essen“, sagt Carsten. Mit ehrlich meint er, dass auch wirklich die Butter, die Milch oder andere Zutaten drin sind – und nicht billige Ersatzprodukte. Carsten ist bei ihnen der Koch und damit für die Kreationen zuständig.

Da ist zum Beispiel die „Burrito-Bowl“. Eine Schüssel mit Roter Quinoa, schwarzen Bohnen, gebratener Paprika, Käse, Salat, Mais, Schmand und je nach Laune dazu: zarter Schweinebraten, saftiges Hühnchenfleisch oder würziges Sojahack. Das Besondere sind die wechselnden Tagesgerichte samt Nachtisch: Gyros vom Hähnchen mit Reisnudeln, danach Kaiserschmarrn zum Beispiel.

Um 11 Uhr öffnen sie die Luke. Ab 12 Uhr laufen sie im Akkord. Rund 100 Essen verkaufen sie am Tag. Ein Lokal haben sie auch und bieten außerdem Catering an. Jochen möchte den Truck aber nicht mehr missen: „Das Essen kreieren, jeden Tag Abwechslung und das positive Feedback der Gäste. Das macht einfach Spaß.“

GUT ZU WISSEN

- **Essen:** Ehrliche Hausmannskost à la carte, für Veganer bis Fleischliebhaber
- **Preis:** Zwischen 5,50 und 8 Euro
- **Auswahl:** Wechselndes Tagesgericht + drei feste Angebote + Nachspeise
- **Zubereitungszeit:** Ab Bestellung sechs bis zehn Minuten pro Gericht
- **Sättigungsgefühl:** Der Magen ist gefüllt, hält bis zum Abendessen
- **Standort:** Gradestraße 38 in Neukölln
- **Kontakt: foodbuddys.de**

ADAC
ADAC Reisen
Ziele für Entdecker.
Jetzt Ihren Urlaub mit gutem Gefühl buchen:
auf adacreisen.de, telefonisch und in jedem ADAC Reisebüro.
Unser ADAC Reiseexpertenteam berät Sie gerne individuell.
Jetzt Angebote entdecken und buchen:
adacreisen.de
069 153 22 55 22*
ADAC Reisebüro vor Ort (adacreisen.de/adac-reisebueros)
*Ortstarif der Deutschen Telekom aus dem deutschen Festnetz. Kosten aus anderen Festnetzen oder Mobilfunkkosten können abweichen.

Alte Liebe rostet doch

In unserer neuen Serie „Helden aus der Werkstattgrube“ stellen wir Menschen vor, die sich mit Schweiß und Leidenschaft ihre Träume erfüllt haben. So wie Sven Wedemeyer, der sich vor 24 Jahren in ein Z3 Coupé verliebte

Text & Fotos: Henry Ortmann

Für Freunde von Youngtimern – also Autos, die noch nicht das Alter, aber das Zeug zum Klassiker haben – bringt ein BMW Z3 Coupé alles mit, was Liebhaberherzen höherschlagen lässt. Ikonisches Design, sportliche Attribute und eine gewisse Andersartigkeit. Vor allem aber Seltenheit, das Salz in der Suppe sozusagen. Denn vom Sportcoupé wurden zwischen 1998 und 2002 weniger als 18.000 Stück abgesetzt, und das weltweit.

„All das spricht für das Auto, auch wenn der Mainstream den Turnschuh mit seinem breiten Pummelheck nie so recht mochte“, weiß Sven Wedemeyer. Der 39-Jährige verliebte sich schon als Teenager in dieses schräge Auto, das mit 193 PS seine jugendliche Fantasie beflügelte, aber nie zum Bestseller wurde. „Für mich macht das den BMW heute umso begehrenswerter.“ Der Journalist aus dem Landkreis Oberhavel begann seine Auto-Karriere ganz bescheiden mit einem Ford Ka. „60 PS und Servolenkung genügten ja völlig. Doch man wollte auch träumen!“ Das bayerische Coupé bot nichts weniger als das süße Versprechen einer weit entfernten, erwachsenen und unerreichbaren Welt.

Dass Sven älter und sein Traumauto irgendwann günstiger werden würde, war für ihn damals unvorstellbar. Doch die Zeit sprach für ihn und vor ein paar Jahren eben auch für den Kauf eines Gebrauchten. „Ich habe mir ein Herz gefasst und nach langer Suche ein Modell des ersten Baujahrs gekauft. In Silber, mit roter Lederausstattung und Handschaltung.“ Sven wusste genau, was er will. Doch der Euphorie

vom großen Traum folgte bald Ernüchterung. Der Zahn der Zeit hatte den Wagen gezeichnet: der Lack zerkratzt, das Blech verrostet, die Innenausstattung verwohnt. „Ich war hin- und hergerissen. Eigentlich freute ich mich wie ein kleines Kind über den Z3, ahnte aber auch, dass jetzt viel Arbeit vor mir lag. Auch meine Freundin wusste sofort, dass das in eine halbe Restaurierung ausarten würde“, lacht Sven. Zum Glück konnte sich der Hobbyschrauber dazu in seine Werkstatt zurückziehen, eine alte ausgebaute Scheune.

„Ich brauche das Basteln an alten Dingen einfach als Ausgleich zu unserer hektischen Welt. Das ist für mich wie Therapie! Und die Werkstatt auf dem Land ist dafür der perfekte Ort.“ Es gab also viel zu tun. Sven berichtet von zahlreichen Baustellen: „Die Halterung der Spiegel, beide Schweller und etliche Anbauteile waren verrostet. Sie mussten getauscht und neu lackiert werden. Im Cockpit, dem ich mit viel Aufwand wieder zu altem Glanz verhalf, waren etliche Lämpchen defekt. Die kosteten zwar nur ein paar Euro, doch ich brauchte Tage, um das alles auseinanderzubekommen.“

Für den Brandenburger, der sich die meisten Fähigkeiten selbst beigebracht hatte, war die Lernkurve also ziemlich steil. Die Lösung solcher Probleme verschaffte ihm enorme Zufriedenheit, „trotz der vielen Schrammen an den Händen“. Leidensfähigkeit gehört eben dazu. „Man lernt viel, auch über Geduld und innere Ruhe. Beispielsweise habe ich den Lüfter des Kühlers dreimal getauscht, bevor ich verstand, wie er richtig funktioniert. Und das Anpassen aller Spaltmaße war genauso nervig wie der Tausch der Krümmer. Was habe ich geflucht!“

> „Der Mainstream mochte den Turnschuh mit seinem Pummelheck nie so richtig“

Heute lacht Sven über diese Erfahrungen. Denn nach einigen Monaten stand der BMW frisch lackiert, auf neuen Rädern und mit rundum gesunder Technik vor ihm. Die Fensterheber liefen wieder, das Leder sah aus wie neu. Auch Motor und Fahrwerk waren jetzt top in Schuss. Der Traum war nicht nur wahr geworden. Nein, er war perfekt. „Der ganze Aufwand hat sich wirklich gelohnt“, bestätigt der Feierabendmechaniker voller Überzeugung. „Ich kenne nun fast jede Schraube und kann mich wirklich auf ihn verlassen.“

Zum Beweis nahm er sich eine gute Woche Urlaub und fuhr ganz allein – nur der BMW und er – über die französischen Alpen zum Mittelmeer, um in Südfrankreich einen Freund zu besuchen. „Das waren hin und zurück fast 5000 Kilometer, doch ich hatte auf der Tour die beste Zeit meines Lebens.“ Genau so hatte sich Sven das Leben mit seinem Traumwagen schon als Teenie vorgestellt.

Hier lacht Sven noch Wenn er gewusst hätte, dass er da den ersten von insgesamt drei Kühlern in Händen hält

Kaufen und einfach los? Diese Abfolge von Ereignissen kennt der Brandenburger nicht

„Camping für Warmduscher“

Vom 20. bis 26. Juni feiert der ADAC die ADAC Camping Days mit Aktionen im gesamten Bundesgebiet. Passend zur Aktionswoche haben wir uns einen Berliner Campingplatz der etwas anderen Art angeschaut. Oder ist das schon Hotelurlaub?

Text: Leon Strohmaier

Berlin ist bunt, Berlin ist vielfältig. Das trifft sowohl auf die Menschen hier zu, folglich auch auf die hiesige Kultur, Kulinarik und vieles mehr. Doch die mehr als 600 Hotels der Bundeshauptstadt folgen doch eher dem Prinzip der Einheitlichkeit: Bett, Bad, WLAN.

Entsprechend kritisch war ich, als ich auf die Website des Hüttenpalasts stieß. Einzigartigkeit fernab jeglichen Standard-„Hotelbunkers“ wird hier mit Ausrufezeichen versprochen. Was mich neugierig macht: Man übernachtet in Oldtimer-Wohnwagen oder kleinen Hütten, untergebracht in einer einstigen Hinterhoffabrik mitten in Neukölln. Wird das Camping- oder Hotelurlaub? Ich will es herausfinden.

Mit dieser Frage und meiner Freundin – der Anti-Camperin überhaupt – im Gepäck, stehe ich wenige Tage später vor der Hobrechtstraße 66, wenige Gehminuten vom U-Bahnhof Hermannplatz entfernt. Nur eine kleine Tafel verrät, dass sich hier ein Hotel der anderen Art verbergen soll. Der Eingang zum Hotel ist zugleich das Café James, in dem optional das Frühstück dazugebucht werden kann.

Nach kurzem Warten empfängt uns unsere Gastgeberin und zugleich die Gründerin des Hüttenpalasts, Silke Lorenzen. „Lustigerweise bin ich gar kein Campingfan, vor allem nicht hier in Deutschland. Das ist mir oft zu eingeengt, Parzelle an Parzelle“, antwortet Silke auf die Frage nach dem Warum ihrer Idee. „Vielmehr haben meine Frau und ich uns gefragt, was in unserem Kiez noch fehlt. Noch ein Friseur? Noch ein Schickimicki-Hotel? Und dann

Foto: Leon Strohmaier

war klar: Uns fehlt eine Unterkunft, in der Freunde und Familie übernachten können, wenn sie uns besuchen."

Auf dem Weg zur ersten Halle, dort werden wir die Nacht verbringen, klingelt ihr Handy: „Ich bin gleich wieder da, Sie müssen ein bisschen warten …", antwortet Silke und wendet sich an uns: „Ich habe das Hotel nicht gegründet, um die Gäste dann abzufertigen, wie es vielleicht in großen Ketten passiert."

Ungewohnte Gemütlichkeit in Neukölln

Man merkt ihr den Stolz an, wenn sie Gästen ihr Reich zeigt. Die Tür zur Halle – eine ehemalige Stuhlfabrik – geht auf. Meine Freundin und mich empfängt eine Gemütlichkeit, die in der Tat einzigartig ist. Zu unserer Rechten die ersten beiden Hütten, die hier ganz am Anfang in Handarbeit entstanden sind, daneben einer der besagten Oldtimer-Wohnanhänger, ein „Qek Junior" aus der DDR. Unser „Bett" für die Nacht. In der Halle stehen zwei weitere historische Wohnanhänger und eine Hütte, die aus der alten Holzvertäfelung des Firmenempfangs gebaut wurde. Ein liebevoll zusammengestelltes Möbel-Potpourri der vergangenen Jahrzehnte und zahlreiche Pflanzen, die aber schon bald nach draußen ziehen werden, erinnern mich an Ferienjobs in der Büromöbelfirma meines Vaters und zugleich an Nachmittage voller Kakao und Kuchen bei meiner Großtante. Schon am frühen Nachmittag freue ich mich, hier in die Laken zu springen. Meine Freundin ist da noch etwas zurückhaltend. Dass sich in Silkes Hotelkonzept schnell alte Wohnwagen wiederfanden, war reiner Pragmatismus: „Ich komme aus dem Eventbereich, meine Frau ist Designerin. Da kam automatisch die Frage auf, was passiert, wenn unser Konzept nicht ankommt."

Statt in weitere Hütten wurde in drei mobile Schlafgelegenheiten investiert. Sind diese beiseitegerollt, kann die Halle des Hüttenpalasts schnell als Eventlocation genutzt werden. Doch die Ängste der beiden Gründerinnen stellten sich als unbegründet heraus. Es konnte schon bald in eine zweite Halle, in neue Hütten und fünf „neue" Oldtimer investiert werden. >

Silke Lorenzen vor ihrem Lieblingsstück, einem Wagen von 1959 der Firma Nagetusch

Gedämpftes Licht, Metall und warme Töne: Der Nagetusch hat zu Recht den Spitznamen „Herzensbrecher"

Unsere Nacht im Qek Junior war hervorragend. Wer hätte mit ruhigen Nächten in Neukölln gerechnet?

Fotos: Leon Strohmaier; Jan Brockhaus

Spot an für Ihr Camping-Abenteuer

Camping boomt: Seit Jahren wird der Urlaub mit Zelt, Wohnmobil und Caravan immer beliebter. Vor dem Start ins Camping-Abenteuer lohnt sich ein Besuch Ihrer ADAC Geschäftsstelle. Mit vielen praktischen Tipps, Rabattkarten und Stellplatzführern starten Sie bestens vorbereitet in den Urlaub.

Extra für ADAC Mitglieder: Sichern Sie sich Ihre ADAC Campinglampe.
Mit drei Beleuchtungsarten: Starkes Licht, schwaches Licht und Blinkmodus.
Inkl. 3x AA Batterien. Im Juni gratis in den ADAC Geschäftsstellen in Berlin und Brandenburg. Nur solange der Vorrat reicht.

ADAC Geschäftsstellen & Reisebüros
2x in Berlin und
6x in Brandenburg

adac.de/bbr | service@bbr.adac.de
T 030 86 86 0

Camping-Tage beim ADAC

20. bis 25. Juni

ADAC

In Halle zwei sind die Übernachtungsmöglichkeiten noch kreativer umgesetzt. Absolutes Highlight: das Dübener Ei (offiziell Würdig 301). Der Wohnwagen mit dem wohl größten Kultstatus der DDR thront wie ein Fabergé-Ei, vielleicht ein entfernter Verwandter, auf einem eigens angefertigten Podest. Eine junge Familie aus Dänemark hat es sich hier für einige Nächte gemütlich gemacht. Vor allem die Kinder scheinen angesichts dieses riesigen Abenteuerspielplatzes, auf dem sie auch noch schlafen dürfen, hellauf begeistert.

In unserer Halle ist es da bedeutend ruhiger, was aber nur der anhaltenden Coronapandemie zuzuschreiben ist. Obwohl ich fast gehofft hatte, dass noch andere Gäste bei uns untergebracht sind – denn für gesellige Abende ist es hier einfach perfekt –, gehört uns die Halle beinahe exklusiv.

Endlich schlafen ohne Gästeritze!

Aber auch diese Art der unverhofften Zweisamkeit ist im Hüttenpalast etwas ganz Besonderes. Da unser Lieblingsitaliener gleich um die Ecke heillos ausgebucht ist, nehmen wir uns die Pizzen kurzum mit in die Halle. Mit zwei Pils vom Späti gegenüber ist es einer der gemütlichsten Abende, die ich je außerhalb meiner Wohnung hatte. Da muss selbst meine Freundin zustimmen.

Satt und zufrieden geht es irgendwann in den Qek zum Schlafen. Der Wohnwagen besteht quasi nur aus einer großen Matratze; Toiletten- und Duschräume werden gemeinschaftlich genutzt.

> „Einer der gemütlichsten Abende außerhalb meiner Wohnung"

Die Nacht ist ruhig; viel ruhiger, als ich es für einen Hinterhof mitten in Neukölln erwartet hätte. Ein riesiger Pluspunkt ist die Matratze. Endlich eine Hotelmatratze OHNE Gästeritze! Für mich eine komplett neue Erfahrung in einem Hotel. Bis zuletzt setzt der Hüttenpalast seinen Anspruch auf Einzigartigkeit in die Tat um. Bleibt noch meine Eingangsfrage: Ist der Hüttenpalast ein Campingplatz für Hotelfans oder ein Hotel für Campingfreunde?

› Infos zu den ADAC Camping Days unter adac.de/camping-days

MEIN FAZIT

„Ich nenne es Camping für Warmduscher", antwortet Silke ohne Zögern auf diese für mich schwierige Frage. Meine Antwort fällt nach einigem Überlegen etwas länger aus: War mein Aufenthalt im Hüttenpalast gut? Definitiv! War es erholsam und wirklich einzigartig? Ohne Wenn und Aber. War es wie Camping? Nein. Und das ist gar nicht schlimm. Zum Camping gehören für mich ein Holzkohlegrill im Dauerbetrieb, ein schlecht gelaunter Platz-Sheriff und eine andere Art des Freiheitsgefühls. Dieses Gefühl kommt mitten in Neukölln nicht auf. Was aber aufkommt, ist ein Gefühl der Geborgenheit, der Gemütlichkeit und des Willkommenseins. Meine Eltern und Freunde würde ich jederzeit hier unterbringen. Weshalb es außerdem kein Campingplatz im eigentlichen Sinn sein kann: Meine Freundin schwärmt noch immer von unserem Aufenthalt.

In Berlin herauszustechen ist schier unmöglich. Aber mit Dübener Ei, Qek Junior und Co. hat es Silke Lorenzen geschafft

Foto: Jan Brockhaus

Termine

ADAC Entdeckertouren

Die exklusiven Entdeckertouren des ADAC Berlin-Brandenburg ermöglichen es unseren Mitgliedern, ihre Heimat aus ungewohnten Blickwinkeln zu betrachten und Bekanntes in einem neuen Kontext zu sehen

18.6.2022

In Potsdam durch Europa

Bei diesem Spaziergang reisen die Entdeckerinnen und Entdecker innerhalb weniger Stunden durch Europa. Startpunkt ist am Schloss Babelsberg und somit auch in England. Denn Fürst Pückler sowie die spätere Kaiserin Augusta ließen sich für Schloss und Park auf der Insel inspirieren. Am Ende geht es nach Italien oder vielmehr zum Schloss Glienicke, das vom preußischen Baumeister Karl Friedrich Schinkel im Stil einer italienischen Villa umgebaut wurde.

» **Preis pro Person: 12 Euro, Beginn: 9.45 Uhr und 13.30 Uhr, Dauer: ca. 3 Stunden, Veranstalter: Potsdam Marketing und Service GmbH, Babelsberger Straße 26, 14473 Potsdam**

2.7.2022

Schwimmen im Rosenmeer von Forst

„... ein Stück Zaubergarten der Natur“, so wurde die Rosen- und Gartenausstellung anlässlich ihrer Eröffnung 1913 gelobt. Sie war der Grundstein für die über 100-jährige Tradition des Ostdeutschen Rosengartens Forst. Heute zählt die historische Anlage zu den schönsten Parks in Deutschland. Teilnehmende dieser Tour können neben den Rosen abschließend auch die Posamenten-Manufaktur Jende besichtigen.

» **Preis pro Person: 36 Euro, Beginn: 10 Uhr, Dauer: ca. 5,5 Stunden, Veranstalter: Touristinformation Rosenstadt Forst (Lausitz), Cottbuser Str. 10, 03149 Forst (Lausitz)**

23.7.2022

Charlottenburg

Aus Wiesen, Wasserflächen, Morast und einem kleinen Dorf entwickelte sich Charlottenburg. Die Führung erzählt den Werdegang vom Dorf zur Großstadt im mondänen Westen nach 1900 bis heute.

» **Preis pro Person: 25 Euro, Beginn: 11 Uhr, Dauer: ca. 3 Stunden, Veranstalter: cpb culturepartner berlin GmbH, Bessemerstraße 22, 12103 Berlin**

13.8.2022

Leben im Mittelalter

1939 fand ein Jugendlicher im Ortsteil Düppel mittelalterliche Tonscherben. Später gaben Ausgrabungen die Überreste einer Dorfanlage aus dem 12. Jahrhundert frei. Daraus entstand das Museumsdorf Düppel, das man bei dieser Tour entdecken kann.

» **Preis pro Person: 8 Euro, Beginn: 11 Uhr, Dauer: ca. 2 Stunden, Veranstalter: Landesmuseum für Kultur und Geschichte Berlins, Clauertstr. 11, 14163 Berlin**

Termine mit Vorbehalt. Infos und Anmeldung unter T 030 868 62 67 oder per Mail an entdeckertouren@bbr.adac.de

IMPRESSUM

Herausgeber
Präsidium des ADAC e. V.,
Hansastraße 19, 80686 München,
T 089 767 60,
E-Mail adac@adac.de

Redaktionsleitung
Claudia Löffler (V. i. S. d. P.),
ADAC Berlin-Brandenburg e. V.,
Bundesallee 29/30, 10717 Berlin

Redaktion
Leon Strohmaier

Produktion
storyboard GmbH, Wiltrudenstraße 5,
80805 München

Verlag
Brand Community Network GmbH,
Arabellastraße 23, 81925 München,
T 089 925 00, E-Mail anfrage@burda.com

Vermarktung
Brand Community Network GmbH,
Arabellastraße 23, 81925 München,
T 089 925 00, E-Mail anfrage@burda.com

Geschäftsführung
Burkhard Graßmann

Verantwortlich für den Anzeigenteil: Hanna-Dorith Bienheim,
Arabellastraße 23,
81925 München

Druck
Burda Druck GmbH, Hauptstraße 130, 77652 Offenburg,
T 0781 84 01,
E-Mail info@burda-druck.de

Veröffentlichung gem. Art. 8 Abs. 3 des Bayerischen Pressegesetzes
Verlag: Brand Community Network GmbH, Alleinige Gesellschafterin: Burda Magazine Holding GmbH. Deren alleinige Gesellschafterin: Burda Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Deren alleinige Gesellschafterin: Hubert Burda Media Holding Kommanditgesellschaft. Deren persönlich haftende Gesellschafter sind Prof. Dr. Hubert Burda, Verleger, Offenburg, und die Hubert Burda Media Holding Geschäftsführung SE.

Juristische Erstberatung für ADAC Mitglieder

Deutschlandweit gibt es ca. 600 ADAC Vertragsanwälte mit eigener Kanzlei. Ihr besonderer Service für Club-Mitglieder: Das erste Beratungsgespräch ist kostenlos.
Neu: Besuchen Sie die Vertragsanwalts-Sprechstunde in den ADAC Geschäftsstellen in Berlin.
Sie können spontan vorbeikommen oder vorab Ihren Termin buchen.

ADAC Geschäftsstelle Berlin-Wilmersdorf
Bundesallee 29/30
jeden 2. Freitag, 10 - 12 Uhr

ADAC Geschäftsstelle Berlin-Mitte
Alexanderstraße 1
jeden 2. Mittwoch, 16 - 18 Uhr

Verkehrsrecht, Mobilität & Reiserecht*

Mehr Informationen und alle Termine auf adac.de/bbr

*Je nach Fachgebiet des Vertragsanwalts sind weitere Beratungen möglich.

ADAC

ANZEIGE

25 personal shop JAHRE

Markenartikel zu Bestpreisen

Neu für Sie zum Kennenlernen: bis zu 53% Preisvorteil!

Merino-Sneakers aus reiner Schurwolle!

ORIGINAL BAUR TIROLER LODEN 1814

Natürliche Temperatur-regulierung

Schaft angenehm gepolstert

Reine Schurwolle

Herausnehmbare Innensohle aus Wolle

marine

grau

rot

Für Damen und Herren

Schrittdämpfende, hellgraue Sohle

UVP*-Preis 129,–
Personalshop-Preis 79,99

NEUKUNDEN-PREIS

€ 59,99

Sie sparen € 69,01 gegenüber dem UVP*

★ ★ ★ ★ ★

Das sagen Kunden:

„Ausgezeichnete Passform!"
Laufen wie barfuß, super Kauf! Würde den Schuh jederzeit wieder kaufen!

Mehr Bewertungen online

• Herausnehmbare Einlegesohle aus Wolle • Sportive 3-Loch-Schnürung • Schrittdämpfende, hellgraue Sohle • Antibakteriell: absolut geruchsneutral • Ultraleicht und flexibel • Obermaterial: 100% Schurwolle • Einlegesohle: Wolle, Schaumstoff • Laufsohle: EVA

Merino-Sneakers

rot	Art.-Nr. 62.405.980
grau	Art.-Nr. 62.405.993
marine	Art.-Nr. 62.406.000

Größen									
37	38	39	40	41	42	43	44	45	46

BESTELLSCHEIN D30748 mit 30 Tage Rückgaberecht

Menge	Art.-Nr.	Größe	Artikelbezeichnung	NEUKUNDEN-PREIS
	62.405.980		Tiroler Loden Merino-Sneakers, rot	€ 59,99
	62.405.993		Tiroler Loden Merino-Sneakers, grau	€ 59,99
	62.406.000		Tiroler Loden Merino-Sneakers, marine	€ 59,99

Bearbeitungs- und Versandkostenanteil € 5,99

Absender (Bitte deutlich ausfüllen): ☐ Frau ☐ Herr

Name, Vorname:

Straße / Nr.:

PLZ / Ort:

Geb. Datum: E-Mail:

Wir verwenden Ihre E-Mail-Adresse, um Sie über Aktionsangebote zu informieren. Dem können Sie jederzeit widersprechen.

Bestellen leicht gemacht! ✆ **0 69 / 92 10 110**
bestellen@personalshop.com FAX 069 / 92 10 11 800

25% Rabatt auf ALLES erhalten Sie auf www.personalshop.com

SO SPAREN SIE 25%:
1. Loggen Sie sich mit Ihrem PIN-Code D30748 im Shop ein.
2. Ihr 25% Rabatt wird automatisch bei allen Artikeln berücksichtigt.
3. Schicken Sie Ihre Bestellung ab!

25% Neukunden-Rabatt auf ALLE Artikel!

Widerrufsrecht: Sie haben das Recht, 14 Tage lang ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag gegenüber der Servus Handels- und Verlags-GmbH schriftlich, telefonisch, per Fax oder per E-Mail an A-6404 Polling in Tirol, Gewerbezone 16, Tel: 069 / 92 10 110, Fax: 069 / 92 10 11 800, office@personalshop.com, zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beginnt ab dem Tag, an dem Sie die Waren in Besitz genommen haben. Senden Sie uns die Ware spätestens 14 Tage nach Ihrem Widerruf zurück. Wir gewähren Ihnen neben dem gesetzlichen Widerrufsrecht eine freiwillige Rückgabegarantie von insgesamt 30 Tagen ab Erhalt der Ware, sofern die Ware sich in ungebrauchtem und unbeschädigtem Zustand befindet.
Impressum: Servus Handels- und Verlags-GmbH, Gewerbezone 16, A-6404 Polling in Tirol.

Ausfüllen, ausschneiden und gleich einsenden an:
Personalshop
Bahnhofstraße 500
82467 Garmisch-P.

5-Sterne-Personalshop-Garantie
★ 2 Jahre Garantie ohne „Wenn und Aber" ★ Schnelle Lieferung
★ Höchster Qualitätsstandard ★ Bestpreis-Garantie
★ 30-tägiges Umtausch- und Rückgaberecht**

* Stattpreise beziehen sich auf unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers (UVP). Solange der Vorrat reicht.
** Detaillierte Angaben zum Rücktrittsrecht und Informationen zum Datenschutz finden Sie auf: www.personalshop.com