

Startseite > Potsdam > Deli Potsdam: So schmeckt es im Restaurant in der Lindenstraße - hausgemachte Köstlichkeiten

Gastronomie

+ Deli Potsdam: hausgemachte und mediterrane Köstlichkeiten in der Lindenstraße



Für Freunde der mediterranen und orientalischen Küche gibt es in Potsdam eine Anlaufstation: das Deli in der Lindenstraße – es ist mehr als nur ein Restaurant. Die MAZ hat das Deli Potsdam getestet.

10.10.2022, 09:46 Uhr



Anzeige

Potsdam. Die kleinen gelben Zucchini sind erntefrisch. Karin Tondorf hat sie am Morgen in ihrem Garten am Seddiner See gepflückt. Mittags kommen sie mit Beluga-Linsen, Paprika und Entenbratwurst auf den Tisch des hübschen neuen Delis Potsdam in der Lindenstraße.



Mittagspause im Deli Potsdam mit Beluga-Linsen, rotem Paprika und gelben Zucchini und Entenbratwurst.

© Quelle: Bernd Gartenschläger

Ohne Corona wäre Deli Potsdam vielleicht nie entstanden

Deli Potsdam, das ist Name und gastronomische Kategorie zugleich. „Ich kenne Delis aus New York, wo sie von jüdischen Einwanderern eingeführt wurden. Delikatessläden, in denen man schnell, gut und zu einem ordentlichen Preis-Leistungs-Verhältnis essen kann“, erzählt sie, „in Berlin gibt es zahlreiche Delis, aber in Potsdam kaum.“

Vielleicht hätte es diese Eröffnung ohne Corona nicht gegeben. Denn kurz vor der Pandemie hatten Karin Tondorf und Koch Mahran Mourad die Schulcafeteria Schalotte im Oberstufenzentrum 2 an der Straße Zum Jagenstein übernommen. „Wir hatten drei Wochen geöffnet, dann wurde die Schule geschlossen“, erinnert sie sich. Schließung, Öffnung, Schließung – das Corona-bedingte Auf und Ab in der Gastronomie. Als kleiner Betrieb sei das nicht durchzuhalten gewesen. Weil sie es jedoch geschafft hatten, mit dem Kantinen-Konzept von sich zu überzeugen, war klar, dass dies für Karin Tondorf kein einmaliger Ausflug in eine für sie fachfremde Branche bleiben würde.

Lesen Sie auch

- [Restauranttests: So schmeckt es in den Potsdamer Gastronomie-Betrieben – von der Eisdiele bis zum Sterne-Restaurant](#)

Eigentlich promovierte Sozialwissenschaftlerin, die als politische Beraterin in ganz Deutschland agiert, und zudem noch Fotografin ist, wurde sie auf leerstehende Räume in der Lindenstraße aufmerksam. „Wir haben dem Vermieter ein Konzept für ein Deli präsentiert und den Mietvertrag bekommen“, so die Inhaberin des Deli Potsdam. Etwa ein Jahr dauerten die Genehmigungsverfahren, um aus den Räumen einer ehemaligen Boutique einen gastronomischen Betrieb zu machen, drei Monate die dafür notwendigen Umbauarbeiten in dem denkmalgeschützten Gebäude.



Deli-Potsdam-Inhaberin Karin Tondorf hat das „Deli-Konzept“ in New York kennengelernt.

© Quelle: Bernd Gartenschläger

Hausgemachte und mediterrane Köstlichkeiten im Deli Potsdam

In der Vitrine des hellen, montags bis samstags geöffneten Delis reihen sich mediterrane und orientalische Spezialitäten aneinander. Hummus, die Paprika-Walnuss-Paste Muhammara, der Auberginen-Joghurt-Dip Mutabel, Taboulé, Karottenpüree, mit Ziegenkäse und Granatapfelkernen gefüllter Börek, alles hausgemacht von Mahran Mourad, der auch hier die Küche leitet. Die Entenbratwürste und Lamm-Rind-Merguez kauft Karin Tondorf im Fachhandel ein, Brot und Kuchen kommen vom Potsdamer Bio-Bäcker und -Konditor Fahland.



Vegane Köstlichkeit: Spinat-Maultaschen mit Röstzwiebeln und Salat im Deli Potsdam.

© Quelle: Bernd Gartenschläger

Lesen Sie auch

- [Restaurants in Potsdam: Neue Gastro-Welt in der Dortustraße](#)

„Ausgewogenes und leichtes Essen“ im Deli Potsdam

„Angelehnt an die Deutsche Gesellschaft für Ernährung geht es uns um ausgewogenes und leichtes Essen“, erklärt Karin Tondorf, für die mediterrane und orientalische Vorspeisen, die sich die Gäste individuell zusammenstellen können, bestens ins Konzept passen. Wobei der Fokus mehr auf Gemüse liegt. Was auch die Gäste goutieren. Aktuelles Lieblingsgericht sei, wie Kerstin Gaugelhofer, die dritte im Bunde der Deli-Macher und zuständig für den Service, weiß, die intensiv grüne Erbsensuppe.

Der eigene Twist des Delis Potsdam sind die zahlreichen Gewürze, mit denen gearbeitet wird: Dukkah, Schwarz- und Kreuzkümmel, Koriander, Senfkörner, Ingwer, Sumach, Zaatar. Letzteres ist auch Bestandteil des „orientalischen Frühstück“. „Zusammen mit Olivenöl wunderbar zum Stippen geeignet“, gibt die Deli-Betreiberin einen Verzehrtipp. Der Gewürzmix aus Sesam, Pinienkernen, Nüssen, Fenchelsamen, Kreuz- und Schwarzkümmel passe bestens zu Rührei, so eine weitere Kostprobe. Frühstück bis 13 Uhr ist ein weiteres kulinarisches Standbein des Delis mit seinen farbenfrohen bestuhnten 14 Innenplätzen.

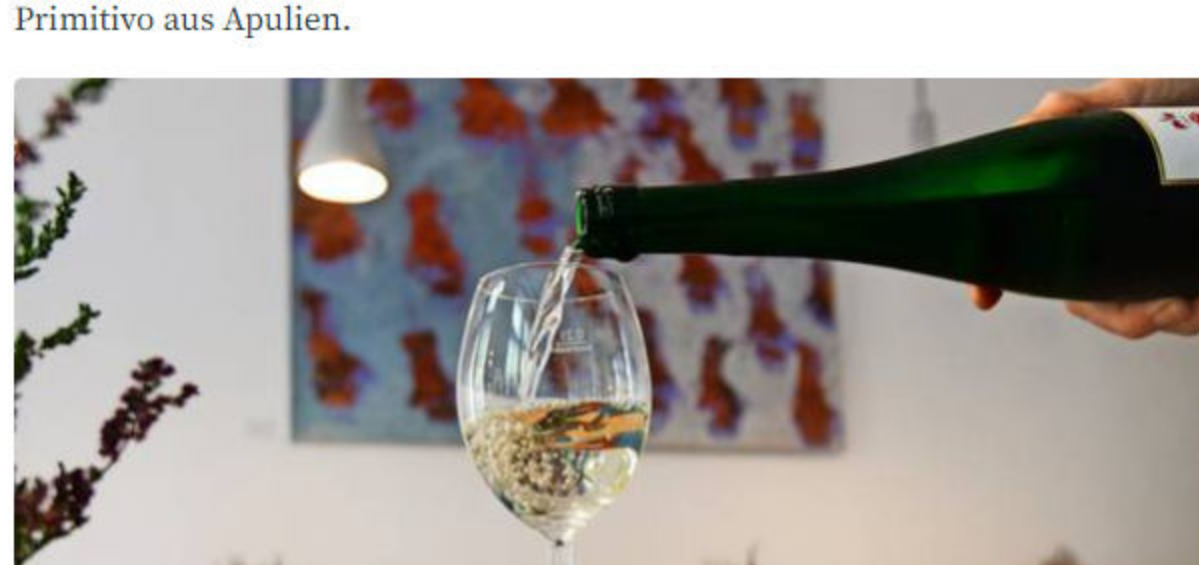


Grüne Erbsen-Suppe mit Minze und Nuss-Croutons-mit Chorizo.

© Quelle: Bernd Gartenschläger

Das Deli Potsdam ist mehr als nur ein Restaurant

Auf der von der Herbstsonne beschienenen Bürgersteigtterrasse (12 Plätze) dekorieren Mini-Zierkürbisse, auch aus dem Garten von Karin Tondorf, die Tische. An den Wänden im Deli hängt ein großformatiges Bild von Mikos Meiningner, ein von Karin Tondorf „sehr geschätzter“ Potsdamer Künstler. Schaut man sich weiter um, ein Weinregal, bestückt mit Flaschen von Robert Weil aus dem Rheingau, einem portugiesischen Vinho verde, einem Bio-Primitivo aus Apulien.



Gutes Essen und Trinken und nebenbei noch Kunst erleben – das Konzept im Deli Potsdam.

© Quelle: Bernd Gartenschläger

Ein zweites Regal, auch als optische Abtrennung zur Küche, soll hinzukommen. Zwei Fotos zieren zudem die Wände. Eine Eule hinter einem Fenster, aufgenommen von Karin Tondorf in Paris. Der Hals eines Schwanes im Vordergrund und ein paar, in die Höhe gestreckte Beine eines Mannes im Hintergrund. Dieses humorige Foto stammt von Mahran Mourad. Damit ist das Deli Potsdam auch eine kleine Galerie.

Öffnungszeiten & Kontakt

Montags bis Samstag von 9 bis 19 Uhr geöffnet, am Sonntag bleibt das Deli Potsdam in der Lindenstraße 59 in der [Potsdamer Innenstadt](#) geschlossen. Zu erreichen ist das Deli Potsdam unter Telefon: 0172 8045529 oder per E-Mail: info@deli-potsdam.de. Weitere Informationen auf der Webseite des Restaurants: www.deli-potsdam.de.

„Anfang Dezember wollen wir andere Fotos präsentieren“, kündigt die Inhaberin ein kleines Kunstevent an. Ihr Mann, Werner Ruhnke, ist übrigens Vorsitzender des [Kunsthause sans titre in der Französischen Straße](#). „Kultur“ im Glas wird es dann auch in Form von hausgemachtem Glühwein geben. Nicht nur ein passendes Getränk für die kühlere Jahreszeit, sondern auch, um zu zeigen, welchen Unterschied Gewürze machen können.

Von *Manuela Blisse*

MEHR AUS POTSDAM

Verkehr

Zahl der Wildunfälle in Potsdam leicht gestiegen – Polizei gibt Tipps zum richtigen Verhalten in der „dunklen Jahreszeit“

Öffentliches WC in Potsdam

Ranking: Potsdams Toiletten werden besser – aber nicht für Behinderte

Covid-19

+ Corona-Herbst in Potsdam: Die Inzidenzkurve steigt steil an

Wohnen in Potsdam

+ Vorbereitung für neues Hochhaus in Potsdam-Waldstadt II

Corona-Update

Sprunghafter Anstieg: die aktuellen Corona-Zahlen für Potsdam am Dienstag