

SPARGELFEST
 in der neuen
 Event-Location
SCHMELZWERK

 vom 25. bis 27. April
 ab 12 Uhr
 telefonische Reservierung
 unter 0159-04 02 14 51

SCHMELZWERK
 in den Sarotti-Höfen,
 Mehringdamm 55, Kreuzberg,
 www.schmelzwerk-berlin.de

EssPress

**JEDEN
MONAT
NEU**

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE

Nr. 5 • Mai 2014 • 1€

Auf ein Glas



Foto: Jule Frommelt / HIPI

REZEPT DES MONATS

 Anabela Campos-Neves von
 Anabelas Kitchen verrät ihr
 Rezept für Bacalhau **Seite 2**

NEUE HOTSPOTS

 Das Parker Bowles, der neue
 Koch vom Chipps, eine Dumpling-
 manufaktur & Lunch-Tipps
 für Eilige **Seite 6 & 7**

AUF ACHSE

 Food-Journalistinnen Blisse
 & Hilker waren auf kulinarischer
 Entdeckungstour durch
 Dresden **Seite 12**

NYC-STYLE BAGEL

 Die New Yorkerin LaMariana
 bringt den perfekten Bagel
 nach Neukölln **Seite 22**

WITH ENGLISH ROUNDUP

 Taste Berlin. Turn to the
 center pages to experience
 Berlin's unique flavour
page 17 & 20

Weinkultur für alle

Weinbars machen es möglich: Der unbeschwerte Umgang mit dem Thema Wein macht Genuss selbstverständlich und bringt frische Trinkkultur in die Hauptstadt. Der Entdeckerfreude sind kaum Grenzen gesetzt, denn die Weinprofis sind immer auf der Suche nach neuen Reben, jungen Winzern und neuen Umgangsformen – sowohl mit den Gästen als auch mit dem Thema Wein

Seite 4

Foto: Jule Frommelt / HIPI

 »Lieblingsgericht?
 Kartoffelpüree mit
 Fischstäbchen, Erbsen,
 Möhren und Ketchup!«
Dunja Hayali, Moderatorin
Küchenzettel Seite 14

Foto: Jule Frommelt / HIPI

MEXIKO IN BERLIN

 Barbara Craffonara und Mauricio Acosta zeigen im Papalotl
 ganz neue Seiten von mexikanischer Küche **Seite 13**


Foto: Martin Gensz / HIPI

AM TRESEN

 Merlin Genschel und Jacopo Clark haben große Ansprüche
 an Cocktail-Drinks, Barkultur – und die Realität **Seite 23**


4 198658 201002

Aufgetischt

Typisch Berlin! Immer das selbe Spiel. Im März tut das Wetter ein paar Tage so, als ob schon Frühling ist. Doch dann bibbert Berlin einen Monat lang still vor sich hin, immer mit dem Gedanken: Es kann ja nur besser werden. Schön grün ist es jetzt jedenfalls in der Stadt und die jungen Triebe und Sprossen blitzen und schießen überall hervor, es blüht in Gelb, Rot, Rosa, Lila, Weiß.

Und das ist gerade die Zeit, in der Micha Schäfer auf die Jagd geht, oder vielmehr sammelt er Tannenspitzen, Lindentriebe, Wunderlauch und Löwenzahnknospen. Micha Schäfer ist kein sendungsbewusster Aussteiger, Micha Schäfer ist als Koch neu in der Stadt. Und er wird die Hauptstädter spätestens Ende des Jahres das Wundern lehren, was alles nicht nur essbar, sondern dass auch ganz neue Geschmacksgenüsse möglich sind. Wir haben ihn fröstelnd am Hackeschen Markt zum Interview getroffen.

Etwas wärmer wurde uns während der Recherche über die Weinszenerie Berlins. Was ist eine Weinbar und wieso jetzt der Hype in Berlin? Immer bei einem Glas Wein, wurde über die Neugier der Berliner, über deren Genussfreude geplaudert und darüber, dass die Stadt noch viel mehr Wein vertragen kann. Wir freuen uns jedenfalls auf die sonnigen Tage und milden Abende, an denen wir vor den Weinbars, -Läden, -Restaurants oder Vinotheken sitzen und neue Weine ausprobieren. Mit dem Wetter hatte unser Autor und Weltreisender in Sachen Restaurants kein Problem. Er hat dieses Mal Adressen aus Miami mitgebracht und stellte fest: auch hier setzt man auf regionale Produkte. Manche sind natürlich ganz anders als die hiesigen, nämlich die Schenkel vom Ochsenfrosch oder das Bier aus Kokoswasser. Und was auf dem internationalen Markt gerade los ist beim Thema Bier, erklärt uns die einzige unabhängige Biersommeliere Silvia Kopp im Interview.

Übrigens begeben wir uns bei unserer Deutschlandtour dieses Mal nach Dresden. Dort haben wir großartige Menschen getroffen, merkwürdige Skulpturen gefunden und gutes Essen verspeist. Die Hauptstadt Sachsens hat durchaus abenteuerliche Seiten.



Eva-Maria Hilker

Herausgeberin
emh@hilker-berlin.de

Impressum

Verlag & Redaktion: Hilker Medien GmbH,
Postfach 30 23 03, 10783 Berlin, Tel. 030 319 88 64 10,
info@hilker-berlin.de, www.hilker-berlin.de

Herausgeberin: Eva-Maria Hilker
Chefredaktion: Eva-Maria Hilker, Annika Zieske (stellvertretend)
Schlussredaktion: Anne Hinrichs
Redaktion: Oliver Burgard, Isabel Herwig
Art Direction & Grafik: Britta Winzheimer, Julia Martineck
Bildredaktion: Jule Frommelt
Reprografie: Torben Höke
Übersetzungen: Bettina Kroner
Korrektur: Hartmut Schönfuß
Autoren: Luca Banhiert, Lisa Marie Bayer, Anne Biernath,
Manuela Blisse, Martin Daßmann, Stefan Effenbein, Jasmin
Poleschny, Christin Richter, Maria Schrade, Johanna Tesmer

Anzeigen: christel herkenrath communication

Vertrieb: Walter Holl,
Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin,
Tel. 030 29 02 11 68 01

Druck: Henke Pressedruck GmbH & Co. KG,
Plauener Straße 160, 13053 Berlin

Erscheinungsweise: monatlich

1. Jahrgang

Rechtshinweis:
Alle Rechte vorbehalten. Ein Nachdruck darf nur mit vorheriger
schriftlicher Genehmigung erfolgen. Keine Gewähr für unverlangt
eingesandte Fotos und Manuskripte. Aufträge zur Erstellung von
Fotos und Texten werden schriftlich erteilt. Alle Urheberrechte
liegen beim Verlag, sofern nicht anders angegeben.

Gerichtsstand: Berlin

Anzeigen

Tel. 030 319 88 64 10
E-Mail: anzeigen@hilker-berlin.de

Facebook

www.facebook.com/esspressberlin

Twitter

www.twitter.com/EssPressBerlin

Rezept des Monats

Portugiesischer Stockfisch, zubereitet von Anabela Campos-Neves
aus dem Restaurant Anabelas Kitchen



Bacalhau à Bras

Zutaten (für vier Personen)

500 g Stockfisch
300 g Zwiebeln
(in dünne Scheiben geschnitten)
500 g Kartoffeln
(in dünne lange Stifte geschnitten)
4 Eier
Salz, Pfeffer
5 EL Öl
1 geschälte Knoblauchzehe
ein paar Oliven
ein paar Blättchen Brunnenkresse
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Den Stockfisch in Stücke schneiden und
24 Stunden wässern. Währenddessen im-
mer wieder das Wasser wechseln. Da-
nach den Fisch in kleine Stücke zupfen.
Die Eier verquirlen, Salz und Pfeffer nach
Geschmack.

Kartoffelstifte eine halbe Stunde im kal-
ten Wasser ruhen lassen. In der Pfanne
die zerdrückte Knoblauchzehe im Öl
anbraten und die Stifte dazugeben und
braun backen.

Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, die
Zwiebeln langsam weich dünsten. Den
Stockfisch dazugeben. Zum Schluss die
verquirlten Eier und die gehackte Peter-
silie unterrühren und nach kurzer Zeit
vom Herd nehmen, bevor die Eier zu fest
werden.

Alles zum Schluss
mit Brunnenkresse
garnieren.



Temperamentvolle Lebensfreude und kulinarische Hingabe

Ihr Lachen ist ansteckend. „Ich habe mich nun nach über 30 Jahren in Berlin integriert. Jetzt integriere ich portugiesische Küche.“ Anabela Campos-Neves ist vor rund 33 Jahren zuerst nach Süddeutschland gekommen, und dann schnell – „der Liebe wegen“ – nach Berlin. Um Geld fürs Studium zu verdienen, half sie in der Küche des Lusiada am oberen Ku'damm aus. Von der Tellerväscherin bis zur Restaurant- und Küchenchefin! Ihre Ausbildung hat sie im Sylter Hof gemacht, war Chef de Partie und hat gelernt, sich von männlichem Führungsdrang nicht beeindrucken zu lassen. Die gebürtige Portugiesin hat in fast allen namhaften Adressen mit renommierten Köchen in Berlin gearbeitet. Im Borchardt, im Jolesch, dann später unter anderem mit Stephan Hentschel, dem Küchenstar in Sachen vege-

tarischer Haute Cuisine. Campos-Neves' kulinarischer Schwerpunkt ist bisher süddeutsche Küche, was manchmal für Verwirrung sorgte. Gulasch bei einer Portugiesin? Doch immer mal wieder findet der Gast auf der täglich variierenden Speisekarte auch portugiesische Klassiker, zeitgemäß interpretiert. Begeistert erzählt die leidenschaftliche Köchin von einigen jungen Köchen Portugals, die unter dem Motto „Revisitado“, also Wiederbesuch, die regionale portugiesische Küche in Lissabon aufwerten. Anabela Campos-Neves' Vision? „Es gibt keine Karte. Die Gäste kommen und essen das, was ich an dem Tag frisch bekommen und zubereitet habe!“

Anabelas Kitchen
Pestalozzistraße 3, Charlottenburg, Tel. 030 28 70 12 24,
www.anabelas-kitchen.de

Fotos: Jule Frommelt / H&P

PASTETEN & TERRINEN

„Leider sind Pasteten und Terrinen in der deutschen Esskultur in den letzten Jahrzehnten fast komplett verschwunden. Und die industriellen, die man kaufen kann, schmecken nicht“, meint Horst Leutemann. Er bietet den Gästen ein vielfältiges Angebot aus frisch zubereiteten Gerichten und will ihnen die vergessenen Klassiker wieder schmackhaft machen. Täglich werden drei Pasteten angeboten: Mal gibt es eine mit Reh, Maronen und Pfifferlingen, dann eine mit Ente,

Orange und Portweingelee sowie eine mit Schinken und Rotisseur-Senf. Feine Speisen, so weit das Auge reicht. Die Zubereitung dauert ungefähr 36 bis 48 Stunden. Alles ist selbst gemacht. Die Rezepte werden in sorgfältiger Eigenarbeit des Chefs entwickelt, der übrigens höchstpersönlich in der Küche steht. Produkte wie Fleisch oder Gemüse bezieht er größtenteils aus dem Berliner Umland.

Qualitativ hochwertig müssen alle Zutaten sein, außerdem wird saisonal gekocht. Wer die feinen Pasteten kosten möchte, macht sich auf den Weg in den Böttzow-Kiez.

Leutemanns
Böttzowstraße 23, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 54 73 19 29,
www.leutemanns.de

HAUCHZARTES PORZELLAN

Mit ihren klaren Formen und hauchdünnen Wänden wirken die Schalen und Becher von Wachter-Porzellan so zart, dass man fast Angst hat, sie auch nur mit Tee zu füllen. Carolin Wachter produziert die porzellanenen Kunstwerke in ihrer Werkstatt in Glin-dow. Die Gefäße werden mit der Hand gedreht. Die Idee dahinter: Alle Gefäße beziehen sich aufeinander, wobei jedes Gefäß ein eigenes bleibt, so wie jede Proportion einer Hand individuell ist. Bei den meisten Stücken wird

die Innenseite glasiert, während die unglasierte Porzellanoberfläche nach dem Brand mit Schleifpapier bearbei-

tet wird, um die feine Struktur zu erhalten. Somit entsteht ein besonders ansehnliches Porzellangefäß mit einem Mix aus glänzender und samtiger Haptik.



Porzellanzimmer
und Werkstatt
Carolin Wachter
Bezugsadresse:
Produzentengalerie R31,
Reuterstraße 31, Neukölln,
Tel. 030 69 59 82 31,
www.r31.suchtkunst.de,
www.wachter-porzellan.de,
Schalen und Becher ab 26 €



SONNENBRILLENBÄCK

Kaum zeigen sich die ersten Sonnenstrahlen, kramt die halbe Stadt ihre Sonnenbrillen heraus. Bei diesem fünfteiligen Ausstechset aus Weißblech muss die Sonne nicht unbedingt scheinen: Teig ausrollen, Formen ausstechen, in den Ofen schieben und mit bunten Sommerfarben bemalen. Dort, wo normalerweise Schriftzüge oder Strasssteinchen blitzen, machen sich Marzipanstreifen und Schokoladenstreusel gut.



Ausstechset
Sonnenbrille
gibt es zum Beispiel bei
www.lakeland.de/17572/
Ausstechset-Sonnenbrille,
ab 3,59 €



MÜHLENFRISCHES LEINDOTTER-ÖL

„Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah“, weiß der Volksmund von Goethe. Das haben sich auch Sabine Stempfhuber und Frank Besinger gedacht: „Ich bin kein Fan von Olivenöl und habe nach einer Alternative gesucht. Es geht auch ohne die langen Wege aus Griechenland oder Italien, denn auch bei uns wachsen interessante Pflanzen“, erklärt Frau Stempfhuber. Zum Beispiel Leindotter. Seit vergangenem Frühling produziert das Paar in der Ölmühle Berlin-Kladow edles Leindotter-Öl: „Das ist relativ unbekannt im Brandenburger Raum. Leindotter ist wie Leinöl, aber nicht so bitter, und es hält länger.“ Von einem Bauern beziehen sie Leindottersamen in 25-Kilogramm-Säcken, die sie in einer Schneckenpresse bei unter 40 Grad verarbeiten. Das regionale, kaltgepresste Leindotter-Öl hat somit Rohkostqualität. Grasig der Geruch, sattgelb die Farbe, fein-herb das Aroma – das passt prima zu Salat und Gemüse und ist durch den hohen Vitamin-E- und Omega-3-Fettsäuren-Gehalt optimal für eine vegan-vegetarische Lebensweise. Eine wirklich tolle Alternative zu Olivenöl.

Leindotteröl
Ölmühle an der Havel, Kindlebenstraße 20, Kladow,
Tel. 030 74 78 84 45; 100 ml für 4,10 € über www.oelgenuss.de



Fotos: Martin Gencz / H&P

Spargelschäler

Käthe Kowalewski, Küchenchefin der Kantine Kohlmann, empfiehlt

„Die ersten fünf machen noch Spaß.“ Käthe Kowalewski ist zu Beginn der Spargelsaison noch voller Vorfreude auf das weiße Edelgemüse. Doch nach dem zehnten Kilo ist das Schälen kein Vergnügen mehr. Die junge Köchin hat im Schneeweiß in Friedenau ihre Ausbildung absolviert und ist nach einem kurzen Intermezzo im Filetstück dann in der Kantine Kohlmann als Küchenchefin durchgestartet. In der Kantine werden moderne deutsche Gerichte in tapasgroßen Portionen offeriert – so auch die neuen Spargelgerichte. Und die Gäste sind nicht gerade zimperlich, wenn es um die Bestellung des Spargelragouts mit Kabeljau geht. Das Ragout besteht aus wildem grünen und weißem Spargel. Dazu gibt es eine schaumige Sauce Hollandaise aus dem Siphon, ein sogenanntes Espuma. Professionelles Arbeitsgerät ist zwar generell wichtig in einer Profi-Küche, doch beim Akkord-Schälen des königlichen Gemüses ist es dringend auch jedem Hobbykoch empfohlen. Käthe Kowalewski bevorzugt den Spargelschäler von Gefu Küchenboss. Mit seinem speziellen Griff liegt er gut in der Hand und ist auch für Linkshänder geeignet.

Spargelschäler
von Gefu Küchenboss ist u.a.
erhältlich in der Küchenliebe,
Gärtnerstraße 28, Friedrichshain,
Tel. 030 54 49 06 86, www.daruma-shop.de

Kantine Kohlmann
Skalitzer Straße 64, Kreuzberg,
Tel. 030 85 61 11 33, www.kantine-kohlmann.de



HEILENDE WURZEL

„Meyan Kökü heißt Süßholz-wurzel auf Türkisch“, erzählt Çiğdem Yiğit, die Inhaberin des Feinkostladens Meyan. Sie bezieht die Kräuter aus Istanbul von der türkischen Frauenorganisation Nahil, die ökologisch nachhaltig arbeitet und mit ihren Erlösen Frauen und Kinder in benachteiligten Gebieten der Türkei unterstützt. Die Süßholzwurzel aus dem Mittelmeerraum kennt man zwar vor allem für die Zubereitung von Tee, aber auch Saucen, herzhaft gefüllten oder Salatdressings lassen sich damit herstellen. In der Medizin schätzt man die Süßholzwurzel übrigens wegen ihrer entzündungshemmenden und blutreinigenden Eigenschaften nach.

Meyan - Süßholz Berlin
Goltzstraße 36, Schöneberg,
Tel. 030 75 44 25 40,
www.meyan-berlin.de,
www.nahil.com.tr,

Süßholz-
wurzel:
100 g für
4,20 €





Fotos: Julie Frommelt / HPI (10)

2013, Poiré authentique, Eric Bordelet im Schneeweiß

Wein: Next Generation

Die Kultur des Weintrinkens wird in Berlin hochgehalten. Und es sind schon lange nicht mehr nur gehobene Restaurants, die sich diesem Thema widmen. Eine neue Generation von Winzern, Sommeliers und Gästen hat Geschmack daran gefunden, diese Tradition des Trinkens aufzufrischen. Ein Streifzug

Eva-Maria Hilker & Annika Zieske

Am späten Samstagnachmittag scheint die Frühlingssonne auf die Kollwitzstraße. Vor dem Weinladen Schmidt steht ein riesiger Holztisch, an dem sich Nachbarn, Spaziergänger und Kenner zum Weintrinken treffen. „Weinbar Kolle“ nennen die Schmidts ihr Weinbar-Konzept, um das sie ihren Großhandel im letzten Sommer still und heimlich erweitert haben. Für ein Korkgeld von 7,50 Euro können Weine probiert werden, dazu gibt es Vesper, also Brot, Käse, Wurst. „Wir hatten diese Idee von einer Weinbar schon lange im Hinterkopf. Uns fehlte aber einfach die richtige Person“, erklärt Anja Schmidt, die eine Hälfte des Ehepaars Schmidt.

Die richtige Person kam vor rund einem Jahr: Nancy Großmann. Die junge Berliner Sommelière arbeitete in der Gastronomie, bevor sie sich auf Wein spezialisierte. Ihre Ausbildung hat sie bei Feinkost Käfer im Bundestag gemacht. „Dort habe ich einen tollen Sommelier kennengelernt und da kam es dann zu meinem persönlichen magic moment.“ Bei einem Riechspiel sollte das Team verschiedenste

Aromen aus der Küche erkennen. Im Anschluss wurde das Erlernete bei der Präsentation der großen Gewächse intensiviert. „Diesen Augenblick werde ich nie vergessen, als ich zum ersten Mal kapiert habe, wie man die Aromen im Wein riechen kann. Seitdem war klar, dass ich auf die Weinschule wollte.“

Gesagt, getan. Doch gerade auch ihre Gastronomie-Erfahrung haben Anja und Carsten Schmidt dazu bewogen, Großmann das Kolle-Konzept anzuvertrauen. Denn eine gute Weinbar lebt auch von Gastgeberqualitäten, von Service- und Kommunikationstalent. „Viele, die zum ersten Mal kommen, fragen erstmal nach der Karte. Aber es gibt eine Tafel mit Empfehlungen und im Laufe des Gesprächs empfehle ich dem Gast, was ich ausschenke.“

Mit dem gut sortierten Weinhandel im Hintergrund kann Großmann allerdings auch aus dem Vollen schöpfen: „Ich kann auf ein Repertoire zugreifen, was man sonst nicht findet. Carsten Schmidt ist dafür verantwortlich. Von besonders guten Jahrgängen legt er Flaschen



Hauseigener Perlwein Sekoi im Vinaquavin

weg und holt sie erst nach ein paar Jahren wieder raus.“ Das freut gerade auch Kenner, die gerne in die Weinbar kommen, um die großen Gewächse zu probieren.

Südländisches Weinbar-Konzept

„Manchmal will man ja nicht groß essen gehen, sondern etwas Unkompliziertes, einfach draußen sitzen und Wein und Atmosphäre genießen.“ Dieses entspannte Weinbar-Konzept vergleicht Großmann mit den südlichen Ländern, zum Beispiel Portugal „wo am Meer ein paar Stühle stehen und man tolle Weine trinken kann.“ Und Berlin? Nancy Großmann stellt fest, dass ihre Generation das Thema gerade für sich neu entdeckt: „Es gibt immer mehr Weinbars und die Leute, die sich dafür interessieren, werden immer jünger.“

Diese Erfahrung kann Linda Stößer nur bestätigen. In den letzten Monaten war sie als Sommelière im Schneeweiß in Friedrichshain im Einsatz. Dieser Stadtteil ist nun nicht gera-

de für die höchste Dichte an Weinkennern bekannt. Auch Stößers Äußeres entspricht nicht mehr den gängigen Vorstellungen einer Sommelière. Waren es meist Männer, die ihr Fachwissen an die Gäste weitergaben, sind es jetzt mehr und mehr Frauen, die diesen Berufsweg einschlagen. Ursprünglich war es auch nicht diese Laufbahn, die sie im Kopf hatte. „Ich habe es erstmal mit Fußball probiert und war ziemlich erfolgreich.“ Aufgrund einer Verletzung musste sie jedoch aufhören.

Nach der Ausbildung im Frankfurter Shera-ton kam Stößer nach Berlin. Erst arbeitete sie im Lochner, zwei Jahre später im Hartmanns. „Stefan Hartmann meinte: ‚Du machst jetzt hier den Weinfritzen, du bist meine Sommelière.‘ Und das in einem Restaurant, das mit einem Stern ausgezeichnet war!“ Während sie im Hartmanns meist mit Weinkennern zu tun hatte, die, wie sie schmunzelnd erklärt, wahrscheinlich einen größeren Weinkeller besaßen als das Restaurant, hat sie im Schneeweiß in den letzten Monaten das Kontrastprogramm

erlebt, „sowohl vom Geldbeutel her, als auch vom Anspruch“.

Doch das Interesse der jungen Kunden ist da, und so hat Stößer erstmal die Weinkarte umstrukturiert, „mit jungen Weinen, die Spaß machen“. So wie die Scheurebe von Pfeffering, mit der sie sogar Menschen überzeugte, die sich überhaupt nicht an trockene Weine heranwagen wollten. „Ich locke die Gäste manchmal aus der Reserve. Dann kann ich sie auch begeistern.“ Das sei ihre Mission, die sie irgendwann einmal mit einer eigenen kleinen Weinbar verwirklichen will. „Die Weinbauern geben uns die Produkte, aber wir sind an der Front. Es ist unsere Aufgabe, die Geschichten dahinter zu erzählen.“

Geschichten erzählen können auch Gerhart Skuppin und Pierluigi Capozzi vom Weinzimmer. In der Weserstraße zu bekommen beziehungsweise zu trinken sind. Meist sind es deutsche Weine von jungen Winzern, aber auch ein Großteil aus europäischen Weinanbaugebieten. „60 bis 70 Flaschen haben wir immer offen. So können die Gäste sich auch glasweise einem Wein nähern.“



2010, Quinto Quarto Pinot Grigio im Maxim

und Skuppin ausgesuchte italienische Feinkost wie sizilianische Caponata, die man auch nur hier bekommt. Angefangen haben die beiden mit einem Online-Versandhandel. „Es hat sich als schwierig herausgestellt, Lebensmittel nur über das Internet zu vertreiben“, so Skuppin. „Man braucht den direkten Kontakt zu den Kunden. Dieses sinnliche Element von Essen und Wein überträgt sich einfach nur, wenn man hier auch vor Ort die Atmosphäre spürt.“

Mittlerweile kommen Stammkunden und geben Anregungen fürs Weinsortiment. „Eine Kundin hat lange Jahre im Friaul gelebt und dort einen Rotwein von dem Weingut La Magolia getrunken. Sie hat uns dann durch ihre Erzählungen so neugierig gemacht, dass wir uns sofort mit dem Winzer in Kontakt gesetzt haben.“

Die direkte Kommunikation – fast schon ein freundschaftliches Verhältnis zu seinen Kunden – pflegt auch Jan Kreuzinger. Und so erfüllt auch er den Wunsch einer Stammkundin, die unbedingt den Slavyantsi probieren wollte. Nun lagern ein paar Flaschen von dem bulgarischen Wein in der Weserstraße in Neukölln. Wenn Kreuzinger vor seinem Weinladen sitzt, schüttelt er Hände, wird lauthals von Köchen begrüßt. Er lebt seit rund 15 Jahren in Berlin und hat seinen Weinhandel hier im Kiez bereits seit fast fünf Jahren. Umgezogen ist er in dieser Zeit nur einmal – in der Straße, ein paar Häuser weiter.

Für Kreuzinger ist Weintrinken keine Frage der Kennerschaft. „Es geht um einen ehrlichen neutralen Umgang bei diesem Thema.“ In seiner Vinothek sollen sich die Kunden an Weine herantrauen, sich eine Flasche aussuchen – Kreuzinger nimmt acht Euro Korkgeld – und dazu etwas essen können. Wiederum hat die Resonanz der Gäste Auswirkungen auf das Angebot von rund 1000 Positionen, die in der Weserstraße zu bekommen beziehungsweise zu trinken sind. Meist sind es deutsche Weine von jungen Winzern, aber auch ein Großteil aus europäischen Weinanbaugebieten. „60 bis 70 Flaschen haben wir immer offen. So können die Gäste sich auch glasweise einem Wein nähern.“



2012, Chardonnay, Lisa Bunn im Weinzimmer

Und was macht Berlin nun für den gebürtigen Hamburger als Weinstadt so einmalig? „Es ist die Liebe zur Lebensqualität. Ich habe hier meinen Weg zum Wein gefunden.“ Kreuzinger beliefert auch die hiesige Gastronomie wie Clärchens Ballhaus und berät sie bei der Auswahl. Er erklärt sich den derzeitigen Trend des Weintrinkens damit, dass sich immer mehr Individualisten absplitten und so immer mehr kleinere Weinhändler und Importeure dazu kommen. Das führt dazu, dass immer mehr unterschiedliche Weinqualitäten in der Stadt angeboten werden.

Naturweine passen zur Hauptstadt

Einer, der für eine ganz neue Weinqualität in Berlin steht, ist Maxime Boillat. Er schenkt in seiner Weinbar sogenannte Naturweine aus. Liegt er damit voll im Trend der Hauptstadt? „Ich halte überhaupt nichts von dieser Diskussion Weinbar oder Restaurant. Für mich geht Wein ohne Essen gar nicht und umgekehrt auch nicht. Nach dem Essen trinke ich Bier. Deshalb gibt es auch Gezapftes bei mir.“ Beim Thema Speisenangebot arbeitet der gebürtige Schweizer, Chef und Sommelier des Maxim eng mit Koch Hugo de Carvahlo zusammen. „Wir probieren die Weine gemeinsam und entwickeln die Speisen dazu.“ Nach drei Monaten der Eröffnungsphase strotzt Boillat vor Energie und Ideen. „Ich will zum Beispiel mit Käse viel präziser arbeiten oder Naturwein-Reisen anbieten.“

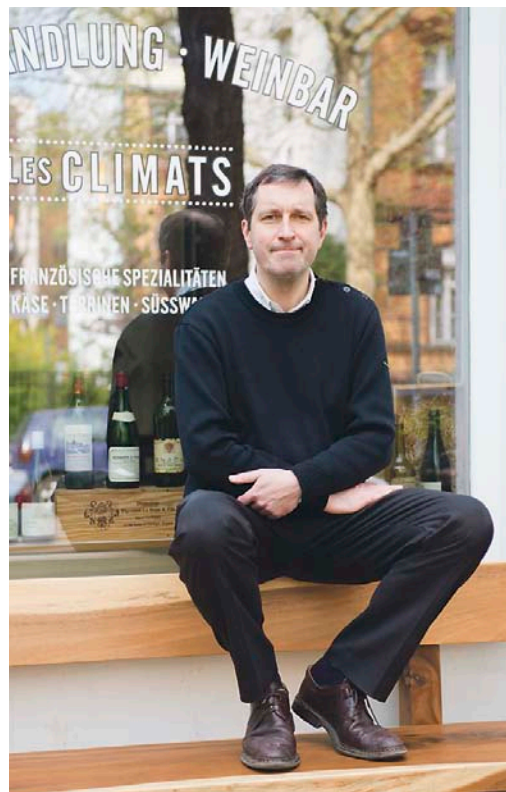
Mit seinem Angebot an Naturweinen hat er scheinbar den Nerv und den richtigen Zeitpunkt erwischt. „Vins Naturels sind genau die richtigen Weine für Berlin. Sie sind überraschend, rau, unberechenbar und geil. Wenn eine Stadt zu dieser Art von Weinen passt, dann Berlin.“ Doch leider sei Berlin ziemlich weit hinten, wenn man die Stadt mit Paris, Barcelona, London oder Kopenhagen vergleicht.

Derselben Meinung ist auch Weingroßhändler Georg Mauer, Chef von Wein & Glas, einer Institution im alten Westen. „Es hat mich verwundert, dass die Weinbars so spät in Berlin angekommen sind. Abgesehen vom gleichna-

migen Restaurant unseres so früh verstorbenen Kollegen Lars Rutz, dem Weinstein, Hammer's und Ottorink gab es nicht viel Nennenswertes. Wenn man von den Kurpfalz-Weinstuben absteigt, die es immer schon gab – die sind Kult!“ Ebenso wundert es ihn nicht, dass sich die Cordobar an die Spitze dieses Trends gesetzt hat. „Große und kompetente Weinauswahl, die auch in die Tiefe geht, leckere Snacks, fixer und charmanter Service, verbunden mit gutem Networking und professioneller Promotion sind die Garanten dieses Erfolgs“, so Mauer.

Für ihn haben sich die Formen der Kommunikation und das Zusammenkommen beim Wein verändert. Es gäbe keine Schwellenangst und Belehrungen müsste man heute überhaupt nicht mehr fürchten. „In lockerer Atmosphäre und einfachem Interieur ein enormes Angebot an Weinen kennenlernen zu können – das ist Weinbar.“

Aber eben auch mutige Individualisten gehören dazu. Denn tatsächlich gibt es eine Weinbar bereits zwei Jahre im Kiez rund um die Potsdamer Straße. Auch keine Gegend, in der man Trinkkultur in Sachen Wein vermuten würde. Im Les Climats von Roland Kretschmer stapeln sich an den Wänden Weinflaschen aus Frankreich, im Speziellen aus dem Burgund. Vorher hatte er einen ausschließlichen Weinhandel und sein Lager in Mitte. „Burgunder müssen lagern.“ Zu diesem Wein ist der ehemalige Cutter durch persönliche Reiseerfahrungen gekommen. „Ich schätze die Ehrlichkeit und Direktheit der französischen Winzer.“ Es gäbe rund 4000 unabhängige Winzer und entsprechend unterschiedliche Weine. Nicht nur abwechslungsreich sei das Angebot. „Für mich gehören einige darunter zu den besten, die ich kenne.“ Und warum ist er gerade hierher gezogen? Freunde seien es gewesen, die in der Kurfürstenstraße wohnen und ihm die Gegend nähergebracht hätten, und die Lage des Kiezes als Übergang zu Schöneberg. „Ich nehme Moden und Hypes nicht so ernst. Mir ist wichtig, dass viele Leute guten Wein trinken, und nicht nur diejenigen, die Geld übrig haben.“



Roland Kretschmer vom Les Climats



Maxime Boillat vom Maxim



Linda Stößer vom Schneeweiß



Gerhart Skuppin und Pierluigi Capozzi vom Weinzimmer



Nancy Großmann von der Weinbar Kolle



Georg Mauer von Wein & Glas



Jan Kreuzinger von Vinaquavin

Cordobar
Große Hamburger Straße 32, Mitte,
Tel. 030 27 58 12 15, www.cordobar.net

Kurpfalz-Weinstuben
Wilmsdorfer Straße 93, Wilmsdorf,
Tel. 030 883 66 64, www.kurpfalz-weinstuben.de

Les Climats
Pohlstraße 75, Tiergarten,
Tel. 030 29 00 12 12, www.lesclimats.com

Maxim
Gormannstraße 25, Mitte,
Tel. 030 65 83 09 62, www.vins-cochonneries.com

Schneeweiß
Simplonstraße 16, Friedrichshain,
Tel. 030 29 04 97 04, www.schneeweiss-berlin.de

Vinaquavin
Weserstraße 204, Neukölln, Tel. 030 94 05 28 86
oder 0176 24 15 09 71, www.vinaquavin.de

Weinzimmer
Grünwaldstraße 9A, Schöneberg,
Tel. 030 40 39 32 48, www.weinzimmer.net

Weinbar Kolle
Kollwitzstraße 50, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 200 03 95 55, www.weinladen.com

Wein & Glas
Prinzregentenstraße 2, Wilmsdorf,
Tel. 030 235 15 20, www.weinundglas.com

NEUERÖFFNUNGEN



LEBENDIGES ITALIEN

Herzlichkeit und Gastfreundschaft – das italienische Klischee bestätigt sich im Antillo einmal mehr. Fröhlich und lebendig geht es in den großzügig geschnittenen Gasträumen zu. Neben knutschenden Liebespaaren, kinderreichen Familien und lautstarken Geschäftspartnern sind sogar gepflegte Hunde willkommen. Auf der Tageskarte finden wir schnell zwei überzeugende Gerichte: Schwertfisch nach sizilianischer Art mit Kartoffeln und Salat sowie Risotto mit grünem Spargel und Burrata. Schon der zuvor geordnete saftig-frische Rucolasalat mit Kirschtomaten und Montasio-Käsesplittern kann sich sehen lassen. Danach werden beide Hauptspeisen auf

angewärmten Tellern serviert und vom flinken Service mit Pfeffer aus weißen Mühlen am Tisch verfeinert. Der edle Mittelmeerfisch kommt perfekt gewürzt daher und das angenehme bissfeste Risotto, mit herzhaftem Spargel versehen, ist durch den zarten Weichkäse herrlich sämig. Nur ein grobes Stück Parmesan, das im Risotto verblieben ist, verwundert kurz, aber das kann den durchweg positiven Gesamteindruck keineswegs trüben. (ah)

Antillo
Ristorante Berlino,
Marheinekeplatz 3-4, Kreuzberg,
Tel. 030 69 80 78 95,
www.antillo.de, Speisen 5 bis
17,50 €, Getränke 2 bis 8,50 €



KEIN FENSTERPLATZ

„Können wir nicht am Fenster sitzen?“ Natürlich macht es von den Abläufen Sinn, dass sich der Dinnerbereich des Parker Bowles neben der offenen Küche befindet. Schade ist es aber um den unteren Raum mit der hohen Decke und der Glasfassade, der ziemlich ausgestorben bleibt. Die Raumaufteilung wird an diesem Abend der einzige Wermutstropfen bleiben. Auf der Karte stehen drei Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte, alle sowohl als kleine Variante oder als Hauptgericht. Das ist schön, weil man mehrere der experimentellen Gerichte probieren kann, etwa frittiertes Tempel mit Edamame, Sellerie und Chili oder die

fein harmonischen „Spaghettsitz“ aus eingelegtem Gemüse in köstlicher Tomatensauce. Auch die Entenbrust mit Rhabarber-Estragon-Chutney überzeugt. Das krönende Finale ist das Dessert: Bei der Interpretation eines Nutella-Brots liefern sich die Beistandteile ein geschmackliches Kopf-an-Kopf-Rennen. Gewinner ist der Sauerteigbrottschaum, dicht gefolgt vom Nutella-Eis und -Cheesecake. (azi)

Parker Bowles
Prinzenstraße 85D, Kreuzberg,
Tel. 030 55 27 90 99,
www.parker-bowles.com,
Speisen 4,50 bis 22,50 €, Getränke 2,50 bis 8 €

ÜBERRASCHEND VEGETARISCH

Das hat gedauert! Endlich agiert im Restaurant von Club-Größe Cookies, wieder ein ernstzunehmender Koch. Igor Gellert sorgt für beste vegetarische und vegane Küche. Die Vorspeise „Kohlrabisaft mit Radieschen, Kaiserschoten, Kerbel und Erbsen“ machte ein wenig Angst. Kohlrabisaft? Doch Koch Gellert serviert unbeirrt und persönlich dieses beeindruckend aromatische Süppchen. Ein weiteres Lieblingsgericht ist der Comté mit Hummus und Sellerie, Salty Fingers, karamellisierte Walnuss und Yuzu. Die Kombination Käse und Kichererbsenmousse bringt neue Genussmomente, so auch die gefüllte Aubergine. Das Bärlauchrisotto überrascht durch

deutliche Kräuter-Aromen. Das Senf ist nun nichts Bemerkenswertes mehr und leider war der Spargel rationiert. Der Ehrgeiz und das Können von Gellert sind nicht zu übersehen. Vielleicht sollte er mit den Ideen sparsamer umgehen. Dann kann der Gast ihm leichter folgen. Insgesamt kreiert er in der offenen Küche ein wundervolles Essen. Der Service, vor allem Dominik Brockbals, macht seine Arbeit sehr gut. Auch das war mal ganz anders. (emh)

Chipp
Jägerstraße 35, Mitte,
Tel. 030 36 44 45 88,
www.chipp.eu, Speisen 4 bis
18 €, Getränke 2,20 bis 7,60 €



DUMPLINGS IN DER FLEISCHEREI

Hier haben sie ihren Ursprung. Die Dumplings in Pink, Grün und Schwarz, die man bei den Yumcha Heroes oder in der Long March Canteen serviert bekommt, werden in der Dunckerstraße frisch zubereitet. Sie stammen aus der eigenen Manufaktur in der Dunckerstraße und dort kann man die Teigtaschen nun auch direkt probieren – falls das Yumcha Heroes mal wieder voll sein sollte. Der kahle Verkaufsraum der ehemaligen Metzgerei wird dominiert von einem geschwungenen, riesigen roten Tresen. Ringsherum an den gekachelten Wänden wird unter nackten Glühbirnen gegessen. Auf der Karte stehen alle Yumcha-Klassiker, zum Beispiel die pinkfarbenen Lamm-Dumplings mit grüner Sojabohnenpaste, Austernsauce und Zimt oder Cho You Bao, ein Hefeteigbrötchen mit Schweinefleisch, Austernsauce, Pilzen und Ingwer. Von nebenan aus dem Produktionsraum dringen Geräusche und Gelächter herüber und – vielleicht ist es auch nur Einbildung – die Dumplings frisch aus der Produktion schmecken sogar noch besser als sonst. (azi)

Yumcha Manufaktur
Dunckerstraße 60, Prenzlauer Berg, Tel. 030 80 20 49 50,
www.yumchaheroes.com,
Speisen 3,50 bis 8,50 €, Getränke 2,50 bis 4,50 €



Anzeigen

LUISAKOCHT
Catering • Kochkurse • Private cooking
100% neapolitanische
Kochkunst
luisa@luisakocht.de
Mobil 0176/62538130
www.luisakocht.de
www.facebook.com/luisakocht

**freshly brewed beer
& bar-food with a
gourmet twist.**
volta Brunnenstr. 73 im Pavillon
U-Bhf. Voltastr. - www.dasvolta.com
Res. nur via SMS: 0178 396 54 90

Ölweide
NATURKOST
Pohlstraße 61 • 10785 Berlin • oelweide@web.de
**BIOLADEN
&
STEHCAFÉ**
Öffnungszeiten
Montag – Freitag
9.00 – 19.00 Uhr
Samstag
9.00 – 14.00 Uhr
Tel. (030) 25 79 74 89 • Fax (030) 25 79 75 80

derFritz
DAS MAGAZIN FÜR KULTUR UND LEBENSART
**SCHWERPUNKT:
HELDEN AUF DEM LAND**
Kling-Klang mit Keimzeit und Heino
Matthias Platzeck und seine Helden
Christian Redl im Spreewald-Krimi
AB SOFORT AM KIOSK
www.hilker-berlin.de
**JETZT
NEU**

SCHNELL & GÜNSTIG

5 VEGGIE-HOTSPOT

Im Vegetarierparadies Chay Village warten neben Klassikern wie großen Gemüsesuppen oder Gerichten aus Reis und Reisbandnudeln auch Besonderheiten, die sich nicht bei jedem Vietnamesen finden – zum Beispiel zarter Seidentofu, gedämpfte Dumplings oder würzig-feurige Seitanwürfel. Unbedingt probieren: den zuckerfreien Maracuja-Lassi. Alle Speisen auf Wunsch auch vegan.

Chay Village
Eisenacher Straße 40, Schöneberg,
Tel. 030 89 20 45 54, Speisen 3 bis 8 €, Feuertopf
(für 2 Personen) 30 €, Getränke 1,70 bis 4 €

6 BESTELLSYSTEM

Es fühlt sich im ersten Moment etwas technokratisch an, auf einem Pad den gewählten Salat, die Pasta, Pizza oder das Wiener Schnitzel zu ordern. Dennoch sind die Speisen unkompliziert und unprätentiös zubereitet und im Preis angemessen. Für Kinder ist die offene Küche ein Hingucker. Da rollen die Teller über zwei Laufbänder und an einer Wand lässt sich grünes weiches Moos anfassen.

Kantine Deluxe
Spandauer Straße 2, Mitte, Tel. 030 34 39 26 26,
Speisen 3,90 bis 10,50 €, Getränke 1,90 bis 17 € für
ein Glas Champagner

7 PARKNICK

Damian Sagan und Koch Maximilian Strohe haben das Restaurant Parkstern ideenreich nach vorne gebracht. Auf der Karte sind sowohl internationale wie außergewöhnlich kreative Gerichte zu finden. Ein Muss: die knusprigen, hausgemachten Fritten mit Kartoffeln aus Brandenburg, verfeinert mit Räuchersalz und hausgemachter Mayo sowie BBQ Dip für nur 4 Euro.

Parkstern
Parkstraße 31, Weissensee,
Tel. 030 96 06 86 36, www.parkstern.de
Speisen 2,50 bis 21 €, Getränke 1,80 bis 7,50 €

8 VEGANE MISCHUNG

Rosa Katharina Mossiah und Maren Berens betreiben zusammen ein Café in Neukölln: das Pêle-Mêle. Der Name ist französisch und bedeutet bunt gemischt – so auch das Angebot. Aufgetischt werden vegane Gerichte in Bio-Qualität: Salate, Sandwiches, Veggie-Burger und eine hausgemachte Tagessuppe stehen zur Wahl.

Pêle-Mêle
Innstraße 26, Neukölln, Tel. 030 36 46 75 23,
www.pele-mele-berlin.de, Speisen 1,50 € bis 5,50 €, Getränke 1,80 bis 4 €

9 TEAMWORK

In dem Café ist Teamwork unter Geschwistern angesagt. Stefanie Huber ist die Inhaberin, ihr Bruder Christoph Huber der Koch. Jeden Tag wird frisch gekocht, zum Beispiel eine Kartoffel-Lauch-Suppe mit Hackfleisch oder Spargel mit Erdbeeren, Walnüssen und Basilikum.

Suppe und Salat
Eberswalder Straße 27, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 47 37 52 13, Speisen 1,50 bis 7,30 €, Getränke 0,50 bis 3,30 €

Anzeigen

★ Chinese Cuisine ★
太和飯殿
Peking-Ente-Berlin.de
Voßstr. 1 / Wilhelmstr.
030 / 229 45 23

SPARGELWEINE
bei
Wein & Glas
u.a. von:
Fürst – Franken
Wittmann – Rheinhessen
Gobelsburg – Kamptal
Freigut Thallern – Thermenregion
Jetzt probieren!
Tel: 235 15 20
weinundglas.com

**TRATTORIA
dell'Arte**
Pasta-Abend
jeden letzten Donnerstag im Monat
frische hausgemachte Pasta
am 29.5. ab 16 Uhr
Ein Drei-Gänge-Menü für 12,90 €
inklusive ein Prosecco zur Begrüßung
Öffnungszeiten:
Mo – So 16 bis 23 Uhr
So 12 bis 23 Uhr
Rheinstraße 65 – 12159 Berlin Friedenau – Tel. 030 / 80 96 19 66 – www.dell-arte-berlin.de

Herr Schäfer, es war ziemlich mutig, mit Frau und zwei Kindern von Frankfurt am Main nach Berlin zu kommen – nicht nur, weil die Hauptstadt zur Zeit gastronomisch im Umbruch ist. Auch die Adresse für das Restaurant ist noch nicht sicher?

Micha Schäfer: Das ist für uns alle riskant. Doch das Konzept von Nobelhart und Schmutzig ist genau das, was mich zum Beruf des Kochs gebracht hat. Deshalb bin ich damals auch in die Villa Merton zu Matthias Schmidt gegangen. Das ist eine – man kann schon sagen – dogmatische regionale Küche. Dadurch zwingt man sich eine besondere Art von Kreativität auf. Ich habe auf genau so eine Gelegenheit gewartet. Etwas anderes hätte mich nicht genug gereizt, um aus Frankfurt wegzugehen.

Regionale Küche ist in dieser Stadt nun nicht unbedingt etwas Neues. Was daran soll dogmatisch sein?

Micha Schäfer: Wir kochen fast nur mit Produkten aus Berlin und der Umgebung, die Ausnahmen halten sich sehr in Grenzen. Zum Beispiel beim Fisch: den nehmen wir von der Ostsee mit. Auch das Lamm kommt von weiter her, und bei Salz und Öl müssen wir Kompromisse machen und die gesamte Bundesrepublik einbeziehen. Dogmatisch bedeutet, dass wir keinen Pfeffer, keine Zitrone und keine Schokolade verwenden.

Das Konzept scheint also klar zu sein. Wussten Sie und Ihre Familie, was mit dem Umzug in die Hauptstadt auf Sie zukommt?

Micha Schäfer: Ich habe schon mal ein Jahr in Berlin gelebt. Ich habe nach dem Abitur hier gejobbt, bin Fahrradtaxi gefahren und war im Ritz-Carlton Tellerwäscher. Meine Frau ist in Berlin aufgewachsen, wir kennen die Stadt. Wir sind schon jetzt hierhergekommen, damit ich bei der Planung des Restaurants Nobelhart und Schmutzig dabei bin, damit ich das Küchenkonzept entwickeln kann und damit wir uns auch bei Veranstaltungen wie Winevibes präsentieren können. Außerdem muss ich jetzt schon beginnen zu sammeln und einzuwecken. Letzte Woche habe ich damit angefangen und jede freie Minute geht dafür drauf.

„Dann konserviere ich das in Sand – so hält das für ein Jahr.“

Jede freie Minute? Heißt das, Sie arbeiten bereits in der Stadt? Und was wecken Sie gerade ein?

Micha Schäfer: Bis es mit dem Restaurant losgeht, arbeite ich im Jüdischen Museum im Café Schmus. Das ist mit dem Arbeitgeber geregelt. Diese Küche hat aber mit unserem Vorhaben nichts gemeinsam. Einwecken und Fermentieren ist für unsere zukünftige Küche eine Notwendigkeit. Früchte und Gemüse gibt es nicht zu jeder Jahreszeit. Deshalb werden interessante und wichtige Produkte das ganze Jahr eingeweckt. Zurzeit sind Wunderlauch oder Löwenzahnknospen spannend. Lustig ist auch, dass gerade Wunderlauch um Frankfurt und Berlin sehr häufig wächst. Manche verwechseln es mit Bärlauch. Die Blätter sind jedoch schmaler und dünner. Man findet es im Wald und es schmeckt eben nach Lauch. Und obendrauf wachsen drei Zwiebelchen, die pflücke ich nächste Woche. Dann konserviere ich das in Sand – so hält das für ein Jahr.

In welche Art von Sand konservieren Sie das?

Micha Schäfer: In Spielsand aus dem Baumarkt. Den erhitze ich auf 200 Grad Celsius, sodass er steril ist. Damit vermische ich die Kräuter, Blüten oder andere Produkte und fülle sie in Einnmachgläser. So kann man auch Gemüse lagern. Roberto Vena aus der wilden Gärtnerei legt die Ernte von Wurzelgemüse im Herbst in Sand ein und verkauft sie jetzt.

Und das funktioniert problemlos?

Micha Schäfer: Es muss dunkel und kühl gelagert werden, Luft muss rankommen, nur keine Mäuse und Ratten. Im Grunde lässt man das Gemüse in der Erde, nur eben nicht in der freien Natur. Da friert es ja im Winter, dann geht das Gemüse kaputt. Die Äpfel, die man jetzt von ihm bekommt, sind etwas weicher, aber nicht schrumpelig.



„Dann schießt aus diesem Kopf einfach ein Stiel heraus“

Vor gerade mal zwei Monaten ist Micha Schäfer nach Berlin gezogen. Er ist der zukünftige Küchenchef von Nobelhart und Schmutzig, dem Restaurantprojekt von Billy Wagner, dem ehemaligen Sommelier vom Rutz

Interview: Eva-Maria Hilker

Wenn Sie also jetzt beginnen einzuwecken, dann heißt das ja auch, dass Sie Lagerfläche benötigen?

Micha Schäfer: Das muss sich einspielen. Das ist dann wirklich von der Location abhängig, wie weit ich gehen kann und ob ich einen Gärtner oder Gemüseproduzenten finde, der die Produkte für mich in dieser Art lagert. Erst nach ein, zwei Jahren kann man definitiv sagen, wie umfangreich das wird.

Gab es ein Schlüsselerlebnis, dass Sie nun so auf das Eingemachte setzen?
Micha Schäfer: Mich fasziniert das Lernvolumen. Ich lerne ständig dazu, und solange das so ist, bleibe ich dabei. Um es nochmal klarzustellen: Für mich gibt es keine ethische Botschaft. Ich will niemandem vorschreiben, er soll nur Nahrung aus der Umgebung zu sich nehmen. Für den Gast ist es eine interessante und intensive Erfahrung – und es soll Spaß machen.

Eine Erfahrung mit einer fermentierten Birne konnte man ja schon mal bei der Winevibes-Messe machen. Da gab es eine halbe auf die Hand, dazu Apfelkrautsirup, ein paar Blättchen Bohnenkraut und Rapsöl. Was ist nun der Unterschied zwischen fermentiert und eingeweckt?

Micha Schäfer: Eigentlich dreht es sich bei beiden Begriffen um die Haltbarmachung. Sauerkraut ist ja auch nur mit Milchsäurebakterien haltbar gemachter Weißkohl. Den Birnen habe ich nun Hefebakterien zugesetzt. Das hätte die Birnen auf längere Sicht nicht haltbar gemacht. Die wären alkoholisiert und dann zu Mus geworden. Ich möchte, dass die Birnen in der Mitte fest sind. Deshalb lege ich sie zwei Tage vorm Servieren ein.

„Zurzeit schmeckt Berlin für mich also nach Linden, weil ich immer wieder probiere, wann sie am besten sind.“

Woher kommen die Ideen?

Micha Schäfer: Die Hefefermentation und was man damit alles machen kann, also die Grundregeln, habe ich von Matthias Schmidt gelernt. Wir haben gemeinsam Gerichte wie Desserts und Hauptgänge entwickelt. Das mit der Birne ist meine Idee. Ich nehme es auch in Anspruch, dass die Gerichte, mit denen ich arbeite, meine Ideen sind. Meine Gedankengänge sind immer noch von der Villa Merton beeinflusst. Also Bohnenkraut mit einer Frucht zu kombinieren oder Öl im Dessert zu verwenden oder überhaupt etwas Vergorenes zu nehmen – das sind Dinge, die auch Matthias Schmidt anbieten würde. Ich komme frisch aus dieser Küchenrichtung und muss mich jetzt freikämpfen, meinen eigenen Stil entwickeln.

Das hört sich nicht nur streng, sondern auch anstrengend an?

Micha Schäfer: Es passiert von ganz alleine, denn hier in Berlin gibt es ganz andere Produkte als in Frankfurt. Hier gibt es mehr Linden, dafür sind kaum Fichten zu sehen, mehrheitlich gibt es hier Kiefern. Also sind Fichtensprossen keine Option.

Wie schmecken Fichtensprossen?

Micha Schäfer: Sauer, gleichzeitig ganz zart und nach Wald. Sie kommen Anfang Mai aus den Astspitzen. Die Rehe essen sie auch gerne.

Was ist in nächster Zeit alles dran zum Sammeln?

Micha Schäfer: Bärlauchwurzeln und Früchte, Waldmeister ist bald dran. Im Juni sammle ich unreife grüne Trauben, davon kann man die ganze Rebe essen. Von der Birke, Linde und Buche nehme ich die kleinen Triebe, wenn diese gerade Konsistenz haben, aber nicht holzig sind.

Dann sieht man Sie jetzt hier in Berlin an den Bäumen säbeln?

Micha Schäfer: Nicht in Berlin! (*lacht*) Sonst schmeckt man ein wenig Hundeurin raus. Ich bin in den Wäldern rund um Berlin unterwegs. Auch treffe ich mich mit Ines Sommerfeld in der Uckermark. Sie hat vor zwei Jahren die Gärtnerei ihres Vaters geerbt und sammelt mir die ganzen Blüten von den Bäumen, die ich dann haltbar mache. Sie lässt auch den Salat für mich sprießen, damit der einen Stiel bekommt.

Man lässt den Salatkopf einfach weiter wachsen?

Micha Schäfer: Genau, dann schießt aus diesem Kopf einfach ein Stiel heraus. Den bereite ich dann entsprechend zu.

Letzte Frage: Wie schmeckt Berlin?

Micha Schäfer: Ich habe das erste Mal in meinem Leben in der gehobenen Gastronomie gegessen – und zwar im Reinstoff. Das hat mich nachhaltig beeindruckt. Lamm und Kerbelwurzel als Hauptgang ist mir in Erinnerung geblieben. Heute schmeckt Berlin sehr bitter, da ich gerade Lindentriebe gegessen habe. Zurzeit schmeckt Berlin für mich also nach Linden, weil ich immer wieder probiere, wann sie am besten sind.

Vom Blog zur Weinschule

Felix Bodmann betreibt seit einigen Jahren das Blog Der Schnutentunker – und jetzt auch eine Web-Weinschule

Nach zehn Jahren privaten Genusses mussten Felix Bodmanns Gedanken zum Wein einfach mal raus. Der leidenschaftliche Weintrinker hat sich in seinem Heim mit den Jahren einen ordentlichen Weinkeller mit knapp 1200 ausgesuchten Tropfen aufgebaut. Er wollte aber mehr. Nicht nur trinken. Sondern auch mitteilen. Austausch mit denen, die ebenso fasziniert sind vom Traubensaft. Gesagt, getan: Vor fünf Jahren entstand sein Blog Der Schnutentunker. „Mir geht es da überhaupt nicht um Objektivität“, sagt Bodmann. „Ich bin ja kein Weinkritiker.“ Er will auch keiner sein. Und genau das ist das Besondere beim Schnutentunker.

Dem Leser präsentiert das Blog leidenschaftlich, was den einen Wein nun interessant macht – und den anderen eben nicht. Bodmanns

Texte tragen dementsprechend griffige Titel wie „Mein erster Preisfehler“. Einen kleinen Wermutstropfen müssen seine Leser allerdings verkraften. „Viele Weine gibt es gar nicht mehr“, erklärt Bodmann. Sie stammen schließlich aus seinem privaten Weinlager. Dennoch: Der Zuspruch der Leser ist groß, und so hatte Felix Bodmann vor einiger Zeit eine weiterführende Idee: eine Weinschule. Online. Kostenfrei.

Für jeden immer erreichbar. Ein Weinschnellkurs in rund 30 Kapitel aufgeteilt, jedes zwischen drei und sechs Minuten lang. Für all diejenigen, die guten Wein trinken wollen, aber wenig von dem verstehen, was Experten oftmals verfachsimplern. Bodmann sagt dazu: „Ich will mit einfachen Worten die wesentlichen Dinge sagen.“ Zu jedem Video gibt er darüber hinaus fundierte Begleit-

texte, die das angesprochene Thema vertiefen.

Die Web-Weinschule, die der Fachmann gemeinsam mit Anja Schröder vom Weinladen Planet Wein betreibt, soll aber weitaus mehr sein als ein Video-Blog. „Ich will nicht nur über Wein sprechen, sondern ihn auch anbieten. In naher Zukunft ist darum ein kleiner Shop angedacht, der die im Kurs angesprochenen Weine vertreibt.“ Denn, bei allem Fachsimpeln und Darüber-Sprechen: Lernen funktioniert hier tatsächlich am besten mit einem Glas Wein in der Hand. Probieren muss der Zuschauer nämlich immer selbst. Das kann Felix Bodmann bei aller Zugänglichkeit niemandem abnehmen. (md)

www.schnutentunker.de,
www.webweinschule.de



Die vier von der Weinstelle

Früher Weinladen, heute Weinimport und -handel. La Bodega Weinimport sucht ständig Berliner Anlaufstellen

Sie sind schwer zu finden, die Lagerräume von La Bodega. Gerade ist die Fassade renoviert worden, dabei ist das Firmenschild abhandengekommen. Ist eigentlich auch nicht wichtig. Denn Wernher Hillebrand geht zu den Gastronomen, zu den Fachhändlern und stellt die Weine vor. „Sonst wären wir ja wieder ein Weinladen.“

Andreas Bannert hatte in Kreuzberg und Hermann Becker in Steglitz jeweils einen Fachhandel. Davon ist der Name La Bodega übrig geblieben, daraus resultierte der heutige Weingroßhandel und dazugekommen sind eben Wernher Hillebrand und Felix Hopp. Alle vier sind mindestens einmal im Jahr in den verschiedenen Ländern Europas unterwegs, um die Produzenten zu besuchen. Becker spricht Spanisch, also bietet es sich an, dass er sich diesem Thema widmet. Aber auch der Newcomer unter den Vieren, Felix Hopp, hat schon Andalusien besucht.

Messen wie die Prowein oder jüngst etablierte Treffpunkte wie Winevibes sind wichtige Anlaufstellen, um Kontakte mit Winzern zu pflegen oder neu zu knüpfen. Mit der Zeit haben die Spanien-Spezialisten ihren Horizont erweitert, in Richtung Frankreich und in Hinblick auf die junge deutsche



Die vier Bodega-Männer Wernher Hillebrand, Felix Hopp, Hermann Becker und Andreas Bannert mit ihren Weinschätzen

Weinszene. „Unser Portfolio hat sich entsprechend mit den Wünschen der Kunden entwickelt“, sagt Bannert. Sowohl ihm als auch seinen Mitstreitern ist der Spagat zwischen den An-

sprüchen der Kunden und dem Preis-Leistungs-Verhältnis bewusst. Und da Wein ein organischer Stoff ist, die Erntemenge und Qualität wetterbedingt von Jahr zu Jahr schwankt, ist

das mit dem Preis und der Kontinuität nicht immer einfach. „Preise atmen nicht!“, lachen die vier Weinexperten, soll heißen: die Weine verändern sich jährlich, die Kosten dürfen es nicht.

La Bodega Weinimport
Deitmerstraße 9, Steglitz,
Tel. Büro: 030 792 84 71,
Tel. Lager: 030 252 93 252,
www.la-bodega-weinimport.de

Ökologisch, frisch, frei Haus!*

Einkaufen auf »Brandenburgs bester und innovativster Website«**

- unverbindliche Probe-Bestellung
- über 3.500 Bio-Artikel online
- ständig aktuelle Aktionsangebote
- Demeter-Bäckerei, -Gärtnerei
- Bio-Abokisten und -Getränke
- Fleisch, Milchprodukte u. v. m.

Katalog kostenfrei!
176 Seiten inkl. Naturkosmetik, Kinderpflege, regionale Bio-Produkte u. v. m.
Tel. 03 39 28/90 41-0

LANDKORB®

Landkorb · Der Bio-Lieferservice vom Lindenhof · www.landkorb.de

* Mindestbestellwert € 14,90. Ab dem 3. Stück € 1,90 Treppengeld.
** Der Landkorb ist Landespreisträger 2012 des »Website Award Berlin Brandenburg«.

»Kochen entspannt mich«

Gianni Berghella,
Inhaber des italienischen Street Food
Restaurants Pic Nic 34



Laut und herzlich geht es zu im Pic Nic 34. Nicht zuletzt deswegen, weil Gianni Berghella ein fröhlicher Kerl ist. Vor knapp einem Jahr hat er sein italienisches Street Food Restaurant im Herzen Kreuzbergs eröffnet. Stets bester Laune, zaubert Gianni im Handumdrehen das beste Piadina der Stadt und versorgt seine Gäste auch sonst mit authentischen italienischen Gerichten. Pizza gibt es hier nicht. „Ich will den Menschen die echte italienische Küche näherbringen“, erzählt er. Alle Produkte stammen aus der Region um Pescara, wo der ehemalige Grafik-Designer, umgeben von vielen Restaurants, auch aufgewachsen ist. „Ich mag es, wenn die Gäste essen und ein glückliches, zufriedenes Gesicht machen“, lacht er. Sein Traum ist es, noch mehr Lokale wie das Pic Nic 34 zu eröffnen, ganz nach dem Motto „Von uns für euch!“

Pic Nic 34

Wiener Straße 34, Kreuzberg, www.picnic34.com



»Die Restaurantbesitzer fanden es gut, dass wir sehr ehrlich geschrieben haben und nicht so weichgespült«

Maria und Sophia Giesecke, Autorinnen von 40 days of eating

Mit der Reihe „40 days of eating“, bei der Maria (links) und Sophia Giesecke für das Webmagazin Mit Vergnügen 40 Tage hintereinander die verschiedensten Restaurants von entspannt bis nobel testeten, hatten die Zwillingsschwester einen Riesenerfolg. Und das, obwohl sie vorher weder selbst einen Blog führten noch Erfahrung mit Gastro-Kritik hatten. Woran das liegt? Mit mal unverblümt-direkten und mal charmant-witzigen Worten, aber immer absolut ehrlich und selbstironisch erzählen sie in elf Fragen und Antworten von ihren Erfahrungen in den Restaurants – und zwar jede aus ihrer Perspektive. Die kann teilweise ganz schön unterschiedlich sein, nicht nur deshalb, weil Sophia Vegetarierin ist und Maria nicht.

In Zukunft soll es weitere Gastro-Reihen und -Artikel geben. Im Moment wird aber noch an der Finanzierung gewerkelt, denn 40 days of eating war eine No-Budget-Produktion und das wollen die beiden nicht noch einmal machen. Welches Restaurant im Nachhinein in der Reihe gefehlt hat? „Och, der Pauly Saal wäre jetzt nicht so schlecht gewesen“, grinst Maria.

40 days of eating

www.mitvergnuegen.com/40-days-of-eating/



Laura Muthesius (rechts) und Nora Eisermann haben ein Paradies aus glutenfreien, histaminarmen und vegetarisch-veganen Rezepten geschaffen. Ihr Blog ist eine Verbindung von Food und Design. „Nora

übernimmt das Foodstyling“, erklärt Fotografin Laura, die, angetrieben durch eigene Lebensmittelintoleranzen, leidenschaftlich nach Rezepten Ausschau hält. Ihr gemeinsames Ziel ist es, das beson-

dere Essen auch besonders darzustellen. Und das gelingt ihnen auch.

ourfoodstories

www.ourfoodstories.com

»Das Leben ist zu wertvoll, um es nicht genussvoll zu leben«

Lotta Herrgesell ist Heilpraktikerin und Experte in Sachen Ernährung

Ihr geht es um die Balance von Säuren und Basen. Stress und sorglose Ernährung sorgen für ungesunde Verschiebungen. Tierprodukte machen sauer. Wenn man Weißmehl, Zucker und tierische Fette reduziert, hat man Herrgesell zufolge schon viel erreicht. „Bewusste Ernährung gibt mehr Energie und Schönheit und macht auch bessere Laune.“ Für die gebürtige Schwedin gehören zu einem gesunden Leben aber unbedingt auch Genuss und Qualitätsbewusstsein. Was Genuss und Gesundheit bedeuten können, erklärt sie auch in Vorträgen.

Praxis für Homöopathie & Naturheilkunde
Bismarckstraße 84, Charlottenburg, Tel. 0172 941 71 11,
www.lottaherrgesell.de, nächster Vortrag am 15. Mai 2014



Fotos: Julia Frommelt / H&M (7)



»Der Laden ist für mich eine Kindheitserinnerung«

Patrick Thommel, Mitbesitzer von Fleischwolf und Lotte

Man könnte es fast eine Reunion nennen, denn Jörg Hennerich (rechts) und Patrick Thommel kennen sich seit über 25 Jahren. Während Thommel schon vor 12 Jahren in die Hauptstadt zog, verschlug es Hennerich erst dieses Jahr nach Berlin. Schuld daran ist sein Freund, der sich mit einem eigenen Laden für klassische Küchenutensilien einen Traum erfüllen wollte. Bis 1874 reicht Thommels Familientradition in dem Bereich zurück, denn da eröffnete seine Familie erstmals ein Eisenwarengeschäft mit angeschlossener Haushaltswarenabteilung. „Das hat mich nie losgelassen“, lacht

er. Seit April verkaufen die Inhaber Klassiker für die Küche, mit denen sie auch selbst kochen. Das können die zwei nämlich ganz gut, nur nicht für fremdes Publikum. Das übernehmen in Zukunft andere in der an den Verkaufsraum angeschlossenen Küche. „Sushi wird es hier aber eher nicht geben. Das Essen muss thematisch schon zu unseren Produkten passen“, erklärt Thommel.

Fleischwolf und Lotte

Körtestraße 2, Kreuzberg, Tel. 030 61 07 69 16

»Wir reisen herum, lernen Menschen und ihre Produkte vor Ort kennen – und bringen das Beste mit nach Berlin«

Katerina und Sebastian Vetter
und ihr Lädchen Von und zu Tisch



POP UP

Tierische (R)Evolution

Star-Caterer Klaus Peter Kofler lässt im Bikini Berlin ein Café aufpoppen



Der Ort im Ort: Das Bikini Berlin bietet Raum für ein Café Experience

Auf der einen Seite tobt die wieder-belebte City-West, auf der anderen Seite die Affen. Und mittendrin hat Caterer Klaus Peter Kofler einen gastronomischen Rückzugsort geschaffen. Im kürzlich wiedereröffneten Bikini Berlin lässt er noch bis zum 17. Mai die Café-Variante seiner Pret A Diner-Reihe aufpoppen, die zweimal im Jahr an unterschiedlichen Orten stattfindet. „Die Location hat sich zwar nicht für ein „Dining Experience“ geeignet, ist aber perfekt für einen Café Betrieb. So konnten wir auch ein neues Publikum ansprechen“, erklärt Kofler. Unter dem Namen Evolution und dem Motto „Food and drinks for the creative, the adventurous, and the just plain hungry“ werden diesmal keine großen Menüs aufgetischt, sondern Snacks, Kaffee und Limo-

naden. Reservieren kann man nicht – Fluch und Segen zugleich, denn so sind einerseits die Plätze nicht sofort ausgebucht, aber andererseits kann man sich auch keine Garantie auf einen der begehrten Plätze mit Blick durch das gigantische Panoramafenster ins Affengehege des Berliner Zoos sichern. Wer doch einen Platz ergattert, sitzt entweder auf der langen und breiten Sitzbank mit Kissen direkt am Fenster, auf roten Ledercouches oder durchsichtigen Plastikstühlen. Mal hat man einen Teppich unter den Füßen, mal nicht. Und mal hat man einen echten Tisch vor sich und mal eine große Holzkiste. Auch die Bar ist aus Holz: Paletten und Kisten gestapelt. Hinter der Bar blicken die Gäste in Reh- und Adleraugen – alles fügt sich perfekt

in die Umgebung ein, zwischen Zoo und Stadt. Auch die angebotenen Paninis machen da keine Ausnahme, wie ihre Namen zeigen. Wie wär's mit einem Urban Panda oder einer Giraffe in Rome? Das über die Paninis hinaus angebotene kleine Menü wechselt täglich. Dauerbrenner bleiben aber die Limonaden von Barkeeper-Weltmeister, Buchautor und Stammgast hinter der Pret-a-Diner-Bar Stephan Hinz, der mit den Erfrischungsgetränken die passende Alternative zu Kaffee und Co. liefert. Wer's experimentell mag, traut sich an Holunderblüte, Dill und Gurke. (*the*)

Evolution by Pret a Diner
im Bikini Berlin, noch bis 17. Mai,
Budapester Straße 42-50, Tiergarten,
www.pretadiner.com



»Dieses Fleisch verdient anspruchsvolle Gäste«

Tilo Roth, Küchenchef vom The Grand
und Fleischliebhaber

„Ein paar neue Fleischsachen“ – was so lapidar klingt, ist im Gegenteil edelste Ware, die der Küchenchef vom The Grand im Reifschrank hängen hat. Tilo Roth ist begeisterter Fan von Rindern und von Rico Schlegel, einem sehr speziellen Metzger. Dieser sucht Rinderzüchter, die ihre Tiere artgerecht und besonders behandeln. Fündig geworden, liefert er Roth beispielsweise ein Tomahawk-Steak von einer Moowiesenkuh. Die hat acht Jahre Freilandleben und mehrmalige Kalbungen hinter sich und somit gute natürliche Fetteinlagerungen. Nicht wie beim US-Beef, wo 180 Tage vor der Schlachtung mit Mais zugefüttert wird. Doch Roths neueste Entdeckung ist das Cocooned-Aged-Rinderfilet vom Pinzgauer Rind. Das magere Stück Fleisch in Bio-Qualität wird zehn Wochen im Rindertalgmantel gereift. Diese alte Methode zur Haltbarmachung wird von einer kleinen bayerischen Metzgerei zur Veredelung benutzt. Es sind Kleinproduktionen und kleine Herden – und deshalb nicht immer lieferbar. Es wird als etwas sehr Kostbares behandelt, das Tier und sein Fleisch.

The Grand

Hirtenstraße 4, Mitte, Tel. 030 27 89 09 95 55, www.the-grand-berlin.com

Einmal am Tisch Platz genommen, will der Gast eigentlich nicht wieder aufstehen. Der große, einladend dekorierte Tisch des Feinkostladens dient dazu, dass die Kunden sich setzen und probieren sollen, was sie später mit nach Hause nehmen und am heimischen Tisch ihren Gästen servieren. Von Tisch zu Tisch – so die Devise des Ehepaars Vetter. Gerade waren die gebürtige Griechin und der Karlsruher übers Wochenende in Brandenburg, auf dem Hof von Rolf Henke. Mitgebracht haben sie die sogenannte Temmener Stracke, eine luftgetrocknete Bio-Mettwurst aus der Uckermark. Zum Probieren landen schnell ein paar Scheiben auf der Schieferplatte. Ein leichter Rotwein aus Spanien wird eingeschenkt, ein Glas mit Tapenade macht die Runde, Olivenöl aus Griechenland wird verkostet, Grissini knabbernd über griechischen Wein und die europäische Wirtschaftslage diskutiert. Katerina Vetter lagert noch mal schnell den frischen Beelitzer Spargel fachkundig in feuchte Tücher. Nebenbei entdeckt der Gast einen Petit Chablis, auch einige Kisten mit den Aufdrucken von französischen Chateaus. „Wir sind noch gar nicht dazu gekommen, die auszupacken“, erklärt Sebastian Vetter. Die beiden waren nämlich auch in Frankreich und haben entsprechenden Wein mitgebracht. Und der Gast nimmt eine volle Tasche mit feinen Dingen nach Hause.

Von und zu Tisch

Auguststraße 52, Mitte, Tel. 0175 427 33 81, www.vonundzutisch.de



Kein Ceviche, dafür Striezel

In gerade mal zwei Stunden ist man von Berlin aus in der Landeshauptstadt von Sachsen. Manuela Blisse und Eva-Maria Hilker auf kulinarischer Forschungsreise in Dresden

Die Dresdner sind eigensinnig. Nicht nur das kulturelle und historische Erbe demonstriert das eindrucksvoll. Nicht zu übersehen auf dem Fürstentzug in der Auguststraße: Wer nennt schon einen Fürsten „den Gebissenen“?

Auch was das Speisenangebot der hiesigen Gastronomie betrifft, gewinnt der Besucher ganz neue Einsichten. Also bitte nicht wundern, wenn man Ceviche bestellt und Sashimi bekommt – so geschehen im Elements, einem der jüngst eröffneten Restaurants in einem modernen Gebäudeensemble, das unter dem Namen Zeitenströmung mit zahlreichen Werkstätten, Kunsträumen und Restaurants den Besuchern einen interessanten Erlebnisraum bietet.

Hier nun serviert eine engagierte und ambitionierte Truppe deutsche Küche mit internationalem Einschlag. Mittags gibt es die Deli-Box, der japanischen Bento-Box nachempfunden, mit Sauerkraut-Ananas-Suppe, Chorirée-Salat, Spanferkel mit Pilzen und Semmelknödel sowie einer Melone in Vanillecreme.

Alles gut, alles frisch zubereitet. Doch das Ceviche vom Kingfish stellte sich eben als in feine Scheiben geschnittener Fisch heraus. Der Salat darunter, der sei mariniert, so die Kellnerin. Nur leider nicht in Chili, Zitronen und Zwiebeln. Das sei eine Interpretation, so das Argument der Kellnerin. Guter Rat also: Vorher nach der speziellen Dresdner Zubereitungsweise fragen, das schützt vor allzu großen Erwartungen.

Reden ist in Dresden sehr wichtig! Die Einheimischen sind gastfreundlich und auskunftsbereit. Sehr spezielle Gespräche können sich in der architektonisch eindrucksvollen Markthalle, am Stand der Dresdner Kaffeerösterei ergeben. Da dreht sich plötzlich das Thema um Mindestlohn und die undurchdachte Strategie der SPD oder darum, dass die Pferde eines Monuments an der Carolabridge Entenfüße, also Schwimmflossen haben. Weil diese Skulptur von Friedrich Offermann die „bewegte Elbe“ und die „ruhige Elbe“ darstellt. Der Dresdner erklärt anscheinend gerne historische und mythologische Hintergründe der Denkmäler.



Die Baumstriezelmanufaktur

Dresden hat auch ein Kreuzkölln, nämlich Neustadt. Und dort findet man neben Klamottenläden, Manufakturen, kunstvoll gestalteten Fassaden, Kulturprojekten und Biergärten auch gute Burger. Im Devils Kitchen gibt es neben vegetarischen Varianten an den Wochenenden



Savoir-Vivre-Chef Uwe Sochor

auch gutes Frühstück. Der Name und der erste Eindruck täuschen: Das Team um Chef Daniel Jentschke ist überaus freundlich.

Ein paar Schritte weiter hat vor ein paar Wochen die Baumstriezelmanufaktur eröffnet. Dort gibt es diesen kunstvoll gewickelten Kuchen sowohl als süße als auch pikante Variante. Zu empfehlen ist die mit Oliven, Feta und Tzaziki. Die gibt es aber nicht immer und manchmal ist der Teig nicht ganz ausgebacken. Die Mädels perfektionieren ihr Angebot noch, sind aber sonst sehr zuverlässig in ihrer Produktionsweise.

Beim Versuch, das Petit Frank in Pieschen-Süd zu besuchen, wollte es das Schicksal, dass wir – weil geschlossen – ein paar Meter dahinter eine weitere französische Flagge verlockend flattern sehen. Das Glück war auf unsere Seite. Im Savoir Vivre gibt es sehr gute Bistrotküche. An diesem Abend Ente mit Safranreis, Huhn mit Taboulé, großartigen Käse, selbstverständlich den entsprechenden Wein. Nebenbei lassen sich Kundengespräche belauschen, an diesem Abend zwischen Chef Uwe Sochor und einem offensichtlich genussfähigen Hells Angel über fehlendes Wechselgeld. Hier trifft französische Feinschmeckerkultur auf individuelle Lebensart. Und über seinen Kiez, nämlich Pieschen, kann Sochor einiges erzählen. Seit 15 Jahren betreibt er hier sein Geschäft und erlebt gerade dessen Gentrifizierung. Wer noch mehr über die Eigenwilligkeit Dresdens erfahren will, der ist bei ihm genau richtig.

Adressen:

Devils Kitchen
Alaunstraße 29, 01099 Dresden,
Tel. 0174 738 73 73,
www.devils-kitchen.eu

Die Baumstriezelmanufaktur
Alaunstraße 25, 01099 Dresden,
Tel. 0351 33 20 72 64,
www.baumstriezel-manufaktur.de

Dresdner Kaffee lounge
in der Markthalle
Metzer Straße 1, 01097 Dresden,
www.rösterei-dresden.de



Elements
Königsbrücker Straße 96,
01099 Dresden, Tel. 0351 272 16 96,
www.restaurant-elements.de

Petit Frank
Bürgerstraße 14, 01127 Dresden,
Tel. 0351 821 19 00, www.petit-frank.de

Savoir Vivre
Bürgerstraße 36, 01127 Dresden,
Tel. 0351 840 12 21,
www.frankreichladen.de

Anzeige



Berlins neueste Event-Location: Das Schmelzwerk in den historischen Sarotti-Höfen

Sarotti – beim Klang dieses Namens erinnern sich viele sofort an die cremige Schokolade mit der besonderen Kakaonote, deren Hülle ein kleiner Mohr in Pluderhosen und mit großem Turban auf dem Kopf zierte. Zwar gibt es die Traditionsschokolade noch heute, allerdings wird sie schon seit Jahrzehnten nicht mehr von der kleinen Berliner Manufaktur hergestellt. Und wo von 1883 bis 1921 noch die Schokolade in großen Kupferkesseln geschmolzen wurde, befindet sich das Schmelzwerk. Seit dem 1. Januar 2014 ist das Schmelzwerk im Besitz des Berliner Qualitäts-Caterers Markus Herbig, der die exklusive Location für Hochzeiten,



Feiern, Tagungen und Empfänge zur Verfügung stellt. Herbig ist mit seinem Unternehmen eine feste Größe auf dem Berliner Markt und überzeugt vor allem mit seiner einzigartigen „Hauptstadtküche – made in Berlin“. Der Spitzenkoch, der bereits für Michael Jackson, Gerhard Schröder, Madonna, Ronald Reagan und Angela Merkel gekocht hat, arbeitet ausschließlich mit den besten Produkten und genau die stehen bei seinen Gerichten grundsätzlich im Vordergrund. Seine Küche ist daher, ebenso wie die deutsche Hauptstadt, modern, sexy und kreativ und dabei gleichzeitig dem traditionellen Kochhandwerk verbunden. Und genau diese Philosophie passt hervorragend zum Schmelzwerk. Diese Location überzeugt mit einem gekonnten Mix aus Moderne und Tradition für bis zu 400 Personen mit historischem Hintergrund und stilvollem Interieur.

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe



SCHMELZWERK
in den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55
10961 Berlin-Kreuzberg
+49 (0)159 04 02 14 51
info@schmelzwerk-berlin.de
www.schmelzwerk-berlin.de



„Das Einzige, was mich dazu bringen könnte, einen Mariachi-Sombrero aufzuhängen, wäre, wenn er mir geschenkt wird“, sagt Mauricio Acosta über die Deko in seinem Restaurant. „Und ich hoffe, das wird nicht passieren“, fügt Barbara Craffonara lachend hinzu. „Der könnte nämlich ganz aus Versehen von unserem Hund gefressen werden.“ Vor drei Jahren eröffneten die beiden das Papalotl, ein Restaurant für gehobene mexikanische Küche abseits von Texmex. Denn Letzteres ist – zusammen mit der Mariachi-Hut-Deko – wohl das gängige Klischee, das vielen in den Sinn kommt, wenn es um mexikanisches Essen geht. „Wir wollen andere Seiten von Mexiko zeigen“, sagt Craffonara: „Seiten, die man nicht sieht, wenn man nicht selbst im Land ist, und als Tourist meist auch nicht.“

Kennengelernt haben sich die beiden in Mexiko-Stadt, wo Mauricio geboren wurde und die Südtirolerin Craffonara einige Jahre lebte. Als sie zum ersten Mal in die deutsche Hauptstadt kamen, wussten die beiden noch nicht, dass Burritos und Co. hier zwar ziemlich beliebt sind, der Rest der mexikanischen Küche für die meisten Berliner aber komplettes Neuland ist. „Wir kannten Berlin nur aus einem Urlaub und haben hier keine Marktstudie gemacht, sondern kamen wirklich mit der Entscheidung hierher, genau diese Art von Restaurant zu eröffnen“, sagt Acosta. Den Grund dafür, dass in Berlin und im Rest der Republik nur die Texmex-Variante von mexikanischem Essen verbreitet ist, hat den beiden der mexikanische Botschafter verraten: „Er hat uns darauf gebracht, dass Texmex mit den nordamerikanischen Soldaten nach Deutschland kam. Und Texmex gehört eben zu deren Kultur.“ Der Papalotl-Slogan „100 Prozent Texmex-frei“ soll aber keine Kritik an anderen Restaurants sein. Das ist Craffonara und Acosta wichtig. Stattdessen wollen sie damit nur der Erwartungshaltung zuvorkommen, dass in ihrem Restaurant Burritos auf der Karte stehen. „Viele Gastronomen machen richtig gutes Texmex“, meint Mauricio, „und ich finde, es gibt sowieso kein richtig und falsch in Bezug auf Essen. Wir Köche kochen das, was wir mögen, und nicht das, was wir sollen. Bei dem hohen Arbeitsaufwand ist das sonst nämlich ein schrecklicher Job!“

Acosta hat sich der modernen, leicht experimentellen mexikanischen Küche verschrieben. Er adaptiert Rezepte von zeitgenössischen mexikanischen



Barbara Craffonaras und Mauricio Acostas Empfehlungen weiterer guter Restaurants in Mexiko Stadt

Azul y Oro
Insurgentes Sur 3000, Centro Cultural Universitario,
Ciudad Universitaria, Ciudad de México, Tel. +52 55 56 227 135,
www.azulrestaurantes.com

Ein Juwel im Herzen der Universitätsstadt in Mexiko. Der Chefkoch kommt aus Oaxaca, einem kulinarischen Schlaraffenland. Die wechselnde Karte beherbergt Schätze der traditionellen und modernen Küche Mexikos. Unser Lieblingsgericht: Relleno negro.

El Cardenal
Palma 23, Centro, Cuauhtémoc, Ciudad de México,
Tel. +52 55 5521 3080, www.restaurantelcardenal.com

Das Restaurant befindet sich zwei Straßen entfernt vom Hauptplatz, dem Zócalo, in Mexiko Stadt. Die traditionellen Gerichte mit fein abgestimmten, ganz typischen Geschmäckern bewegen sich auf sehr hohem Niveau. Auch das koloniale Gebäude, in dem es sich befindet, ist einen Blick wert. Unser Lieblingsgericht: Pipian verde.

Casa Merlos
Victoriano Cepeda 80, Ciudad de México,
Tel. +52 55 5277 4360

Die Casa Merlos ist ein echter Geheimtipp – trotzdem muss reserviert werden! Die Küche macht alles, was die Region Puebla an kulinarischen Leckereien zu bieten hat. Man sollte dort auf jeden Fall mit viel Hunger hingehen, um so viel wie möglich ausprobieren zu können. Unser Lieblingsgericht: Chalupas jeglicher Art!



Gut drauf: Mauricio Acosta und Barbara Craffonara im Papalotl



Mexiko-Stadt in Berlin: die Taqueria Tin Tan

Berliner Taqueria und Experimentierlabor

Barbara Craffonara und Mauricio Acosta zeigen den Berlinern in ihren Restaurants Papalotl und Tin Tan neue Seiten von mexikanischer Küche

Küchenchefs und entwickelt viele Dinge selbst. Dabei entstehen zum Beispiel eine Art dekonstruierter Taco oder seine neueste Kreation, eine Kiwi-Habanero-Sauce, die jetzt auf der Frühlingkarte steht. Nicht umsonst nennt er das Papalotl liebevoll sein „Experimentierlabor“. Doch die mexikanische Küche ist generell sehr abwechslungsreich wegen der vielen verschiedenen Nationalitäten, die das Land seit Jahrhunderten bevölkerten. „Seit 500 Jahren sind in Mexiko verschiedene Kulturen zusammengekommen. Spanier, Franzosen, Österreicher, Chinesen, Afrikaner sind und waren ja

alle präsent, und dadurch gibt es dort ein Ineinandergreifen von Techniken und verschiedenen Geschmäckern“, erklärt Craffonara.

Trotzdem gibt es Produkte, ohne die man einfach nicht mexikanisch kochen kann: „Die Chilis“, sagt Mauricio wie aus der Pistole geschossen. „Es gibt nichts anderes, was dir den Geschmack einer mexikanischen Chilischote geben kann.“ In Mexiko gibt es um die 400 Sorten, die geschmacklich vollkommen unterschiedlich sein können. Für das Papalotl importiert Acosta die scharfen Schoten deshalb extra aus seinem Heimatland. Und so wie nur

echte mexikanische Chilischoten den richtigen Geschmack erzeugen, ist es auch bei einer weiteren Komponente: dem Fleisch. „Rinder gibt es zwar hier wie dort, allerdings werden in Deutschland vollkommen andere Schnitte gemacht als in Mexiko.“ Das wirkt sich laut Acosta maßgeblich auf den Geschmack aus: „Die Arrachera, das Zwerchfell vom Rind, ist ganz dünn und lang und unglaublich lecker, aber das schneiden sie hier nicht raus. Deswegen importieren wir es aus Nordamerika in Wagyu-Qualität.“



Papalotl
Belforter Straße 22, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 44 35 21 84,
www.papalotl-berlin.com

Tin Tan
Chausseestraße 124, Mitte,
Tel. 030 28 09 62 23

KIEZKÜCHE

Küchenzettel – mit Dunja Hayali

Sie ist schon lange die Frühaufsteherin unter den Fernsehjournalisten. Denn im Wechsel mit den Kollegen von der ARD moderiert sie seit 2007 das ZDF-Morgenmagazin. Ausgleich zur Frühschicht sind für sie die Streifzüge mit Emma. Die Hundedame trabt seit nunmehr zehn Jahren neben der Moderatorin durchs Leben. Hier in Berlin ist es meist der Görlitzer Park, der genug Auslauf für den Golden Retriever bietet. Die Hundebesitzerin Hayali schöpfte in ihrem jüngst erschienen Buch „Is’ was, dog?“ aus den Erfahrungen mit ihrer Freundin auf vier Pfoten. Herausgekommen ist eine amüsante, manchmal selbstironische Betrachtung über das Verhältnis von Mensch und Tier

1. Was ist Ihr Lieblingsgericht?

Kartoffelpüree
(Mit Fischstäbchen, Eiern & Mayon. Und Ketchup)

2. Und was würden Sie niemals essen?

Hund

3. Was sind Ihre Lieblingsrestaurants in Berlin?

Cookies Cream, Schneeweiß, Sra Buz

4. Und in Ihrem Kiez?

Raval

5. Ein Restaurant für einen besonderen Anlass?

Siehe Nr. 3 + Pantay, Grill Rye, La Cantina

6. Was wollten Sie schon immer mal essen, haben es aber in Berlin noch nie gefunden?

Richtig leckeres Döner wie von Mama
Richtig leckeres Indier wie in Indien



Dunja Hayali und Hundedame Emma mit ihren Spielzeugen

7. Sind Sie Kochmuffel oder Hobbykoch?

Hobbykoch

8. Messer, Gabel, Löffel. Welches ist Ihr Lieblingsgerät?

Gabel oder Finger

9. Und Ihre Geheimwaffe unter den Küchenhelfern?

Alles in Gut: Öl, Kräuter, Gewürze, Zutaten

10. Ein Lieblingsgericht, das Sie selber kochen können?

Div. Variationen von Pasta mit Salat

11. Was kochen Sie, wenn es ganz schnell gehen muss?

Das, worauf ich Hunger habe

12. Haben Sie ein Lieblingsessen aus der Kindheit? Wer hat das immer gekocht?

Ja, Siehe Nr. 1 - Unsere gute Seele und Arabisches - Mama

13. Gibt es das noch heute, wenn Sie zu Besuch kommen?

Viel zu selten ☹️

14. Das schlimmste Gemüse Ihrer Kindheit? Mögen Sie es heute?

Rosenkohl - Nein



Is' was, Dog?
Dunja Hayali, Ullstein Verlag,
256 Seiten, 14,99 €

SUPPERCLUBS



It's tea time!
Süße Sünden
im Teeklub von
Astrid Sophie Fleisch

Foto: Martin Genz / HPI

Berlins erster Teeklub

Angelehnt an das Konzept des Supper Clubs, veranstaltet Pâtissière Astrid Sophie Fleisch alle anderthalb Monate eine Tea Time an einem geheimen Ort

„Vor gut einem Jahr habe ich von Supper Clubs erfahren, die immer beliebter werden. Da kam ich auf die Idee, einen Teeklub zu gründen“, erzählt Astrid Sophie Fleisch. Sie stammt aus Hannover und ist Juristin, gelernte Pâtissière und Inhaberin des Sophiencafés / Sophiencurrys. Neben ihrem Angebot an Caterings und Seminaren lädt sie etwa alle sechs Wochen zu einer Tea Time ein. Meistens findet sie an einem Sonntag ab 16 Uhr an einem „geheimen Ort“ in Berlin statt. „Ist das Wetter schön, dann treffen wir uns auch mal im Freien, sitzen auf Teppichen und Decken und essen von Porzellan-geschirr“, verrät Fleisch.

„In der Regel bewirte ich 12 bis 14 Gäste, die ab und zu für Überraschungen sorgen. Schon zwei Mal wurden Kleinkinder zum Teeklub mitgebracht und einmal feierte eine australische Familie den 60. Geburtstag der Mutter. Ihre Kinder wollten ihr etwas ganz Besonderes schenken“, lacht die Pâtissière.

Angelehnt an den englischen Afternoon Tea, bietet Fleisch ihren Teeklub-Gästen eine Auswahl an hochwertigen Tees sowie ansprechende süße und herzhafte Teilchen an, die sie stets mit eigens gezogenen Kräutern und essbaren Blüten dekoriert. Sie liebt es, Neues auszuprobieren, und serviert deshalb immer

Unterschiedliches und auch Ausgefallenes, etwa Quatre-Quarts mit Himbeeren, Pavée à la mangue, Möhrenbiskuitrolle mit Orangenfilets und Zitronenknusper, Schokoküchlein mit Wildkräutern, Ziegenkäse-Quiche mit Dill und Sandwiches mit Mayonnaise und Roter Bete.

Fleischs Teeklub-Termine stehen oftmals unter einem Motto, beispielsweise „indisch“, „Geburtstag“ oder „Vernissage“. Die Themen inspirieren sie bei ihren Kreationen, vor allem aber sorgen die Erinnerungen an ihre vielen Auslandsaufenthalte und Reisen für Ideen: Im Alter von 19 Jahren ging sie für ihre Ausbildung nach Paris, danach arbeitete sie in süd-

französischen Sternerestaurants. In Südindien, Kalkutta, New York, der Bretagne und Jordanien führte sie kulinarische Recherchen durch.

Für eine faire Anerkennung ihrer mit umfangreichem Wissen und Leidenschaft krei-rierten Kunstwerke steht daher am Ende eines jeden gemeinsam verbrachten, kulinarischen Nachmittags ein Holzkästchen bereit. Es freut sich über Spenden. (ab)

Das nächste Teeklub-Treffen
am 1. Mai um 16 Uhr (in Form eines Picknicks),
Anmeldung und nähere Informationen unter
asf@sophiencafe.de, www.sophiencafe.de



Produktiver Familienzusammenhalt: Die Brüder Stavros, Georgios und Nondas Berkis vor ihrem Restaurant Berkis

Die warme Farbe kretischer Erde

Drei griechische Brüder wollen die Gunst der Prenzl'berger am Kollwitzplatz mit hochwertiger landestypischer Kost und Bio-Fleisch erobern

Keine Marmorstatuen, keine Wandmalereien im antiken Stil, keine Olivenbäume. Man muss schon genau hinschauen, um die Herkunft des Restaurants Berkis am Kollwitzplatz zu erkennen. Hinter der Eingangstür hängt eine Amphore aus Ton, daneben eine kleine blau-weiße Flagge. Ansonsten verrät hier nur die Speisekarte, dass man sich in einem griechischen Restaurant befindet. „Wir mögen eben keinen Kitsch und keine Folklore“, sagt Nondas Berkis, der das Restaurant gemeinsam mit seinen jüngeren Brüdern Georgios und Stavros führt. „Im Mittelpunkt steht hier das Essen. Wir bieten richtig gute Qualität, das ist für uns das Wichtigste.“ Ein bisschen haben die drei Brüder sich beim Design ihres neuen Restaurants aber trotzdem von der Heimat der Familie inspirieren lassen. Die dominierende Farbe ist ein dunkles Braun – drinnen im Gastraum ebenso wie draußen auf der weitläufigen Terrasse am Straßenrand, wo man auf Korbstühlen an schweren Holztischen sitzt. „Unsere Familie lebt auf Kreta, eine sehr trockene Insel mit viel Erde und viel Staub“, erzählt Nondas, der Restaurant-Manager. „Wir wollten die warme, dunkle Farbe der kretischen Erde in unser Restaurant bringen.“

Aufgetischt werden Fleisch und Fisch, landestypische Vorspeisen und regionale Spezialitäten wie Sofrito – in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch in einer Essig-Knoblauch-Sauce von der Insel Korfu. Auch die griechischen Klassiker wie Gyros und Moussaka sind zu haben, aber trotzdem fahren die Berkis-Brüder einen ganz anderen gastronomischen Kurs als viele ihrer Landsleute in Berlin. Das Alleinstellungsmerkmal ist die Fleischqualität. Egal ob Schwein, Rind, Kalb oder Huhn – was hier auf den Tisch kommt, ist bio-zertifiziert, stammt vom Thönes Naturverbund oder vom Erzeugerverband Biopark. Außerdem setzen die Brüder auf Regionalität und beziehen viele Zutaten aus dem Berliner Umland. „Für uns ist das nichts Besonderes“, erklärt Nondas. „Auf Kreta ist es vollkommen normal, dass Restaurants aus der Umgebung beliefert werden und das

Fleisch von kleinen Bauernhöfen beziehen, wo die Tiere artgerecht gehalten werden.“

Ungewöhnlich und ziemlich mutig ist allerdings die Kalkulation des Berliner Restaurantbetriebs. Das griechische Trio will nicht nur mit hochwertigen Speisen punkten, sondern auch mit günstigen Preisen. Nondas Berkis rechnet vor: „Die Hauptgerichte kosten bei uns maximal 12 oder 13 Euro. Wenn man dazu ein gutes Glas Wein trinkt, vorher eine Vorspeise genießt und danach noch einen Kaffee bestellt, kriegt man für 20 Euro ein richtig gutes Essen.“ Diese Kalkulation geht für das Lokal aber nur dann auf, wenn der Laden brummt, denn die Gewinnmarge pro Gast und Essen ist deutlich kleiner als in anderen Restaurants. „Wir können uns hier nicht allein auf das Wochenendgeschäft verlassen“, räumt der Chef ein. „Wir wollen, dass die Leute auch unter der Woche zu uns kommen und kochen deshalb so gut, dass jeder, der einmal hier war, gern wiederkommt.“

Ein ambitioniertes Unternehmen – doch in Schöneberg hat sich schon gezeigt, dass es funktionieren kann. Am Winterfeldtplatz haben die Berkis-Brüder vor einigen Jahren einen Bio-Imbiss eröffnet und später den Betrieb um ein Restaurant erweitert. Im Dezember 2013 folgte die Expansion nach Prenzlauer Berg und die Eröffnung vom neuen Berkis in der Wörther Straße. „Unser Schöneberger Restaurant läuft inzwischen super, an vielen Abenden sind wir ausgebucht“, erzählt Nondas. Das Gleiche soll nun auch in Prenzlauer Berg gelingen. „Unser neuer Standort ist gut, weil wir hier viel Laufkundschaft haben – Einheimische, Touristen und immer mehr ausländische Berliner, darunter auch viele Griechen, die gern zu uns kommen, weil wir authentisch kochen.“ Ein weiterer Grund für seinen Optimismus ist die mangelnde Konkurrenz: „Bevor wir hier eröffnet haben, gab es im Kiez rund um den Kollwitzplatz kein einziges gutes griechisches Restaurant. Wir haben hier gefehlt.“ (abu)



Berkis
Wörther Straße 33, Prenzlauer Berg,
Tel. 030 555 98 055, www.berkis.de

Anzeige

BAR JEDER VERNUNFT

„Genialisch ... virtuos ... anrührend ... Weltstadtniveau“
– Der Tagesspiegel

„Glanzvoll ... umjubelt ... hinreißend“
– Berliner Zeitung

„Ein großer Wurf“
– Berliner Morgenpost

Tickets 27,- bis 79,50 €

Jetzt in Berlin!

La Cage aux Folles
das Musical
BAR JEDER VERNUNFT

LA CAGE AUX FOLLES
Ein Käfig voller Narren
Das Musical
Bis 31. Mai

Tickets 030.8831582 // www.bar-jeder-vernunft.de

BAR JEDER VERNUNFT

Tschirpke & Krämer
Ich 'n Lied - Du 'n Lied (Level 2)
05. Mai

Tickets 030.8831582 // www.bar-jeder-vernunft.de

TIPI AM KANZLERAMT

Das neue Programm!
DÉSIRÉE NICK
Retro-Muschi
Bis 01.06.

Tickets 030.39 06 65 50 // www.tipi-am-kanzleramt.de

TIPI AM KANZLERAMT

ASS-DUR
2. Satz: Largo Maggiore
19.05.

Tickets 030.39 06 65 50 // www.tipi-am-kanzleramt.de

BRAUSE-SAUCE

Ein absolutes Nostalgie-Produkt ist die Ahoj-Brause. Welches Kind kennt sie nicht? Durch all die Jahre des Heranwachsens hat uns der bunte Prickelspaß begleitet. Und auch heute ist das Brause-Pulver nicht wegzudenken. Fast immer noch so begeistert wie damals wird die Brause beim wöchentlichen Einkauf in den Wagen befördert. Und immer noch scheint Waldmeister die beliebteste Geschmacksrichtung zu sein. Kein Wunder, dass bei Facebook ein Sturm der Empörung über die Ahoj-Seite losbrach, als verkündet wurde, dass es ab jetzt statt Waldmeistergeschmack nur noch grüner Apfel geben wird – das Ganze

war glücklicherweise ein Aprilscherz. Inzwischen hat man eine große Auswahl an Brause-Produkten: Neben dem klassischen Pulver gibt es Brocken, Bonbons sowie Gumbonbons in verschiedenen Varianten, alle in den vier Geschmacksrichtungen Waldmeister, Himbeere, Orange und Zitrone erhältlich. Ganz neu gesellt sich jetzt auch noch der Brause-Riegel mit Schokolade dazu. Lasst das Prickeln beginnen!

Ahoj Brause-Pulver
ab 0,50 € im Supermarkt, www.ahoj-brause.de



NORDISCHES POP-UP-CAFÉ

Dass die Nordlichter mindestens genauso kaffeeverrückt sind wie die Italiener, beweisen die Inhaber der Oslo Kaffebar schon seit 2012 in ihrem Stammhaus. Nun haben Kristian Moldscred und Benjamin Mosse einen kleinen, temporären Ableger im Felleshus, dem Gemeinschaftshaus der Nordischen Botschaften, eröffnet. Eigentlich gehört das kleine Café zu einer Ausstellung, die allerdings erst im Sommer eröffnet. Macht aber nichts, den Kaffee kann man nämlich genauso gut schon jetzt genießen. Der Espresso wird mit einer formschönen Maschine zubereitet, der Spirit

Duette. Die Bohnen stammen zum Beispiel von den Bonanza Coffee Heroes. Neben dem koffeinhaltigen Gebräu überzeugt auch das Interieur: Der Tresen der Bar und die Tische sind aus rohem Holz gezimmert und versprühen den Charme eines hölzernen Wochenendhauses in Norwegen – mitten in der förmlichen Botschaftsumgebung.

Oslo Kaffebar Embassies
Rauchstraße 1, Tiergarten, Tel. 01578 197 99 70, www.oslokaffebar.com

KUNTERBUNT UND FAIR TO GO

Sie schauen nicht nur zum Vernaschen aus, sie sind es auch: die neuen „Fair To Go“-Naturkostsäfte von Voelkel. Mit ihren 0,25 Litern Volumen passen die kleinen, fair produzierten Wunder ganz praktisch überall rein. Gleich in sechs unterschiedlichen Geschmacksrichtungen kann man die Säfte, die übrigens in Glasflaschen abgefüllt werden, kaufen: Wer eher ein Obstfan ist, dürfte sich an Traube-Ananas-Kokos, Traube-Granatapfel, Orange-Mango-Maracuja oder Traube-Guave-Aloe Vera erfreuen. Für Freunde des herzhaften Genusses gibt es Karotte-Mango und Gemüse. Damit greift das Traditionsunternehmen bewährte Werte und Grundsätze auf. Die Verbraucher erfüllen mit dem Kauf gleich drei essenzielle Kriterien: Sie unterstützen Voelkels Verantwortung für Mensch und Kultur, die Zusammenarbeit mit vertrauensvollen Lieferanten und den Erhalt der Qualität der Produkte.

Voelkel - Fair To Go
im Voelkel-Online-Shop für 2,29 €, www.voelkeljuice.de oder im Handel, zum Beispiel in Bio-Supermärkten



VITAMINBOMBENLIMO

Eine Frischeinfusion der besonderen Art! Grapefruit, Mandarine und Meersalz verbinden sich zu der herrlich spritzigen Moana Ocean Limonade. Alle Zutaten hat Olivia Krinner mit Bedacht ausgewählt. Bei der Zubereitung der Limonade kann man ihr zuschauen und nebenher die im Laden ausgestellten Kunstwerke bewundern. „Moana Ocean ist die perfekte Frühlings- und Sommerlimonade“, erzählt die Inhaberin. Den Namen hat sie sich übrigens selbst ausgedacht: Moana ist hawaiianisch und bedeutet Meer – der Titel passt also in vielerlei Hinsicht. Mit Grapefruit und Mandarine verbindet Olivia Sommer, Erfrischung und Urlaub. Das Meersalz gibt der Limo einen einzigartigen Geschmack, der durch Limetten- und Zitronensaft noch abgerundet wird. „Die Limonade ist somit auch eine echte Vitaminbombe, da alle genannten Zitrusfrüchte enorm Vitamin-C-reich sind.“ Der Sommer kann kommen.

LemoArt
Danziger Straße 63, Prenzlauer Berg, Tel. 030 23 48 60 96, www.oliviakcompany.com, Limonade Moana Ocean ab 2,80 €



ALKOHOLFREIES BIO-HEFEWEIZEN

Dort, wo normalerweise Lammsbräu Dunkle Weiße im Biomarktregal steht, ist seit einigen Wochen tote Hose. Mit etwas Glück ergattert man manchmal noch eine Flasche. Der Rest: ausverkauft. Kein Wunder, denn das alkoholfreie, malzig-prickelnde Weißbier hat's drauf: Isotonisch, mineralstoffhaltig und kalorienarm, ist der gesunde Durstlöscher mit Folsäure und Vitamin B12 insbesondere für Schwangere, stillende Mütter und Sportler ein Geheimtipp. Ein halber Liter pro Tag wirkt sich positiv auf das Immun- und Nervensystem aus und steigert die Leistungsfähigkeit. Falls sich mal wieder kein dunkles Lammsbräu auftreiben lässt, ist das entgiftende Schankbier Weiße Alkoholfrei eine gute Alternative.

Neumarkter Lammsbräu Dunkle Weiße Alkoholfrei
www.lammsbraeu.de, zum Beispiel bei Bio Company, Skalitzer Straße 127-128, Kreuzberg, Tel. 030 31 95 80 10, www.biocompany.de, Flasche (0,5 l) 1,17 €



EISTEE VIETNAMESISCH

Eistee kennt man meist klassisch mit Zitronen- oder Pfirsichgeschmack. Vor allem im Sommer schätzen Durstige das eiskalte Getränk als fruchtige Erfrischung. Das vietnamesische Restaurant District Môt in Mitte hält nichts von der traditionellen Variante des Tees, sondern setzt auf Abwechslung. In knallbunter vietnamesischer Streetkitchen-Atmosphäre werden exotische Varianten wie Artischocken- oder Ingwer-Eistee serviert. Auch Klassiker wie Limetten-Eistee sind auf der Menükarte zu entdecken. Aber von wegen Klassiker – diese Version ist nämlich mit Salz verfeinert. Eine weitere überraschende Variante: der blumige Eistee. Chrysanthemen kann man nämlich nicht nur für Bouquets verwenden. Die hauptsächlich in Ostasien wachsende Pflanze macht sich auch gut als Eistee-Zutat. Einer überraschenden Erfrischung an heißen Sommertagen steht nun nichts mehr im Wege.

District Môt
Rosenthaler Straße 62, Mitte, Tel. 030 20 08 92 84, www.districtmot.com, Eistee ab 3,50 €

ENGLISH TRANSLATION

PAGE 3

Asparagus peeler

Käthe Kowalewski from Kantine Kohlmann recommends

'The first five are fun', but after peeling the tenth kilo of asparagus, even Käthe Kowalewski is no longer amused. At the Kantine she offers tapas-sized servings of modern German cuisine, for example a ragout of green and white asparagus with cod, and a frothed Hollandaise sauce. Such meals require professional kitchen tools – not only at the restaurant, but also at home, which is why chef Käthe recommends her asparagus peeler by Gefu Küchenboss to all houseproud chefs.

Asparagus peeler

You can get the Gefu Küchenboss asparagus peeler at Küchenliebe, Gärtnerstraße 28, Friedrichshain, tel. 030 54 49 06 86, www.daruma-shop.de



Käthe Kowalewski at Kantine Kohlmann

PAGE 4-5

Next generation wine

Enjoying a good wine is a high culture in Berlin that is no longer only available at expensive restaurants. A new generation of wine-growers, sommeliers and guests has started to enter the topic, making it younger and much more easily accessible

There's always a good glass of wine at Weinbar Kolle in Kollwitzstraße on a sunny Saturday afternoon. Since the Schmidts, turned their wine-shop into a bar, last summer, guests can enjoy a variety of wines and snacks for only €7,50.

Anja Schmidt and her husband have been looking for the right person to support them in their idea of the wine bar – they found Nancy Großmann. The Berlin sommielière was trained at Feinkost Käfer, where she was inspired to dive deeper into the world of wines and visit a wine school. It was Großmann's experience in gastronomy that convinced the Schmidts. To succeed with their new concept, they needed not only an expert of the topic, but also a communicative and service-oriented partner to competently present the treasures of their wine collection, creating the atmosphere they were seeking to build: a Southern flair. 'In Portugal you can sit by the beach and enjoy the finest of wines,' they explain.

Berlin's wine culture is getting younger and younger, as another young sommielière can only confirm, namely Linda Stöber from the Schneeweiß in Friedrichshain – a place that doesn't seem to go well together with high wine culture, just like Stöber doesn't seem to fit into the traditional image of a sommelier – a traditionally male profession. 'I was actually playing soccer – pretty successfully,' but an injury forced her into a new occupation. After her training in Frankfurt, she came to Berlin to discover the Hartmann's collection of high class wines. Now, at the Schneeweiß, she is passing on her very own ideas to a much younger, still demanding audience: 'Wine-growers provide the products, but it is our mission to tell the stories behind them.' Another place to discover such stories is the Weinzimmer. The storytellers, Gerhart Skuppin and Pierluigi Capozzi, started an online wine shop and discovered that, to sell food, it is necessary to create an atmosphere, something that doesn't work online. At their traditional wine shop, customers can try different wines and delicatessen, mainly from Italy. But above all, they get the help they need in order to decide what they want. Here, communication is everything.



Nancy Großmann at Weinbar Kolle



photo: Julia Frommelt / H&P

Sekoï: the Vinaquavin's home-made sparkling wine

only confirm, namely Linda Stöber from the Schneeweiß in Friedrichshain – a place that doesn't seem to go well together with high wine culture, just like Stöber doesn't seem to fit into the traditional image of a sommelier – a traditionally male profession. 'I was actually playing soccer – pretty successfully,' but an injury forced her into a new occupation. After her training in Frankfurt, she came to Berlin to discover the Hartmann's collection of high class wines. Now, at the Schneeweiß, she is passing on her very own ideas to a much younger, still demanding audience: 'Wine-growers provide the products, but it is our mission to tell the stories behind them.' Another place to discover such stories is the Weinzimmer. The storytellers, Gerhart Skuppin and Pierluigi Capozzi, started an online wine shop and discovered that, to sell food, it is necessary to create an atmosphere, something that doesn't work online. At their traditional wine shop, customers can try different wines and delicatessen, mainly from Italy. But above all, they get the help they need in order to decide what they want. Here, communication is everything.

The same goes for Jan Kreutzinger's wine shop. For about five years now, Kreutzinger has been offering an honest and neutral approach to wine culture in order to introduce his customers to the mostly young, German wines he is offering at his Vinothek. Little snacks and 60-70 different wines to try from should be sufficiently helpful. Kreutzinger himself has found his way to wine culture here in Berlin, and is recently observing the new individualists who offer wide ranges of yet unknown wines in the capital. Some of these can be found at Maxime Boillat's wine bar Maxim. The so-called nature wines always go together with a good meal: 'For me there is no wine without food or the other way round,' he explains. The meals his chef offers have been worked out in unison with his wines. Those unpredictable, yet 'awesome wines' have their finger on the pulse of the time – even though Berlin is running late, much later Paris, Barcelona, London or Copenhagen.



Maxime Boillat at Maxim

Maxim
Gormannstraße 25, Mitte, tel. 030 65 83 39 62, www.vins-cochonneries.com

Schneeweiß
Simplonstraße 16, Friedrichshain, tel. 030 94 05 28 86 or 0176 24 15 09 71, www.schneeweiss-berlin.de

Vinaquavin
Weserstraße 204, Neukölln, tel. 030 94 05 28 86 or 0176 24 15 09 71, www.vinaquavin.de

Weinzimmer
Grunewaldstraße 9a, Schöneberg, tel. 030 40 39 32 48, www.weinzimmer.net

Weinbar Kolle
Kollwitzstraße 50, Prenzlauer Berg, tel. 030 200 03 95 55, www.weinladen.com

Wein & Glas
Prinzregentenstraße 2, Wilmersdorf, tel. 030 235 15 20, www.weinundglas.com

PAGE 6

Vivid Italy

Warmth and hospitality – the popular cliché about Italians comes to live at the Antillo. All kinds of people, and sometimes even well-behaved dogs fill the huge rooms with a pleasant ambience, that is completed by the food. For the main course, the menu of the day offered meals like Sicilian swordfish with potatoes and salad, or risotto with asparagus and burrata, both finished right at the table by quick waiters with freshly ground pepper. Two scrumptious meals that enhance the positive general impression even more.

Antillo
Ristorante Berlino, Marheinekeplatz 3-4, Kreuzberg, tel. 030 69 80 78 95, www.antillo.de, eats from €5 to €17,50, drinks from €2 to €8,50

Dumplings at the butchers

This is where they come from: the colourful dumplings served at Yumcha Heroes or Long March Canteen are produced and now also served at a former butchery in Dunckerstraße. In between tiled walls and under naked light bulbs, all the Yumcha-classics, like for example the pink lamb dumplings with green soy beans, oyster sauce and cinnamon can be enjoyed. And here, right where they come from, they seem to taste even better.

Yumcha Manufaktur
Dunckerstraße 60, Prenzlauer Berg, tel. 030 80 20 49 50, www.yumchaheroes.com, drinks from €2,50 to € 4,50, eats from €3,50 to €8,50

PAGE 9

Starting a blog and becoming a wine school

Felix Bodmann is passionate about wine and has a lot to talk about on his wine-blog 'Der Schnut-entunker'. It is not about wine-critics, but much more about Bodmann sharing his passion with the world. This idea he is now carrying forward with his own wine school. Together with Anja Schröder from the wineshop Planet, Bodmann offers 30 videos about wine, encouraging people to try different wines. All online and all free. For the future he's planning to add a wineshop to his school, to offer the wines he presents.

www.schnutentunker.de, www.webweinschule.de

One for all, all for wine

They used to sell wine, now they import and trade it. The guys from La Bodega Weinimport are looking for new wine-growing areas and new Berlin addresses.

La Bodega's storage rooms are hard to find, which doesn't really matter since Werner Hillebrand visits his customers to present wines. The company consisted of Andreas Bannert's wine-shop in Kreuzberg and Hermann Becker's in Steglitz, until they were joined by Werner Hillebrand and Felix Hopp, founding La Bodega. The four visit their producers all over Europe once a year, but they're also on the road in Germany, visiting exhibitions and staying in touch with wine-growers and customers. Bannert is aware of their clientele's wishes and fair price ratio, but what's most important, is the quality.

La Bodega Weinimport
Deitmerstraße 9, Steglitz, tel. (office) 030 792 84 71, tel. (storage) 030 25 29 32 52, www.la-bodega-weinimport.de



Werner Hillebrand, Felix Hopp, Hermann Becker and Andreas Bannert with their precious wines



Sundowner in der Monkey Bar Sonnenuntergang auf der Terrasse im 10. Stock des 25hours Hotels - diese Adresse hat sich schnell herumgesprochen. Und um diese Zeit sind die Plätze heiß begehrt. Um den Blick auf das alte West-Berlin beim Cocktail genießen zu können: hier die genauen Zeiten der Sonnenuntergänge als Kurve

Foto: Hannes Albert / HIPI

ENGLISH
TRANSLATION

PAGE 10-11

Spoonfuls of happiness**'Cooking relaxes me' (Gianni Berghella, owner of the street food restaurant Pic Nic 34)**

Gianni Berghella is a pleasant guy, which makes for his restaurant to be a pleasant place. He opened the Pic Nic 34 about a year ago, at the heart of Kreuzberg, to offer authentic Italian food. There is no Pizza but, 'real Italian cuisine' as Berghella puts it. With his granny's recipes, he's making his guests happy, sometimes on markets all over Berlin, when he's out in his van, dreaming of another restaurant.

Pic Nic 34
Wiener Straße 34, Kreuzberg, www.picnic34.com



The creator of happiness, Gianni Berghella

Meet valuable meat**'This meat is precious. It deserves demanding guests' (Thilo Roth, lover of meat and chef at The Grand)**

In his cupboard at The Grand, Thilo Roth keeps 'some new meat-stuff', which doesn't seem to appreciate the value of the fine delicatessen in Roth's kitchen. Still, Roth knows what he gets from his favourite butcher Rico Schlegel. Schlegel offers extraordinary meat, from special farmers, for example an organic quality fillet from the Pinzgauer cow, that was coated with beef tallow – an old-fashioned way of preserving beef, today used by a small Bavarian butchery for refinement. These are small herds and small productions that are not always available, making both very precious, the cow and the beef.

The Grand
Hirttenstraße 4, Mitte, tel. 030 27 89 09 95 55,
www.the-grand-berlin.com



Thilo Roth and his very own precious



Café Experience: living room-flair at the Bikini Berlin

Animal (r)evolution

Star-caterer Klaus Peter Kofler popped up a variation of his Pret A Diner-series at the Bikini Berlin. His Café offers, food and drinks for the creative, the adventurous, and the just plain hungry' – little snacks, coffee and lemonades. Guests are sitting on leather couches, plastic chairs, and wooden benches, and the bar is a mix of wooden boxes and pallets with decorative animals to match the Zoo next door. The paninis match as well: how about an Urban Panda? Or an lemonade with elderflower, dill and cucumber? Barkeeper Stephan Hinz offers his tasty creations, as well as coffee specialities.

Evolution by Pret a Diner at Bikini Berlin
until 17th May, Budapest Straße 42-50,
Tiergarten, www.pretadiner.com

PAGE 12

Ceviche? Take Strietzel instead!**It takes only two hours to get to Saxony's capitol Dresden. Manuela Blisse and Eva-Maria Hilker on a culinary expedition**

Dresdeners are adamant, not only in terms of culture and historic heritage, but also about gastronomy. Ordering ceviche and getting sashimi becomes a matter of interpretation, as a waitress at the new restaurant Elements explains. Their international cuisine with German influence is not always what's expected. It is worthwhile to ask about any Dresden-extraordinaires, also because the Dresdeners are pretty talky – not only here.

Devils Kitchen
Alaunstraße 29, 01099 Dresden,
tel. 0174 738 73 73,
www.devils-kitchen.eu

Die Baumstriezelmanufaktur
Alaunstraße 25, 01099 Dresden,
tel. 0351 33 20 72 64,
www.baumstriezel-manufaktur.de

Dresdner Kaffeerösterei/Kaffee-
lounge in der Markthalle
Metzer Straße 1, 01097 Dresden,
www.roesterei-dresden.de

Elements
Königsbrücker Straße 96,
01099 Dresden, tel. 0351 272 16 96,
www.restaurant-elements.de

Petit Frank
Bürgerstraße 14, 01127 Dresden,
tel. 0351 82119 00,
www.petit-frank.de

Savoir Vivre
Bürgerstraße 36, 01127 Dresden,
tel. 0351 840 12 21,
www.frankreichladen.de

PAGE 22

A master's menu**Patissier Christian Jossien feels deeply connected with his 'Glaçon de Christian' – a sweet memory of his home-town Saint-Gervais.**

Biting into the 'Glaçon de Christian' feels like skiing on powdery icing sugar with a crunchy layer underneath. Monsieur Jossien's miniature Mont Blanc is an homage to his home in the French Alps. The 72 year-old came to Berlin with his daughter and her family and continues producing this little mountain of cracknel, nougat, white chocolate and icing sugar – all by himself and handmade in his tiny kitchen in Berlin-Wittenau. He uses only high-quality ingredients to secure the unique taste as well as a long shelf life. Although he latter loses its importance considering his customers' sweet teeth.

Glaçon de Christian
is available at Galeries Lafayette,
Friedrichstraße 76-78, Mitte,
Galeria Kaufhof, Alexanderplatz 9, Mitte
and via www.glacon-de-christian.de

PAGE 23

The masterminds at Bar Franzotti:
Jacopo Clark and Merlin Genschel**Ideas and realities**

The Artist Meeting Point started out successfully, with students, music and beer – a seemingly good concept. But Jacopo Clark and Merlin Genschel wanted to do more than just opening their guests' beers. They wanted to create individual drinks and an experimental bar culture. So they changed. They changed their concept and their clientele and became the Bar Franzotti, a place for demanding guests that come to be pampered with new, exclusive tastes.

Bar Franzotti
Kreuzbergstraße 71, Kreuzberg,
www.franzotti.de

PAGE 24

Coconut beer

John Kunkel's Yardbird is one of our favourite places. It looks like an elegant trucker bar and has much more to offer than only the good looks of bricks and wood: organic quality chicken or a spicy watermelon salad, as well as many other regional specialities. Semolina, for example, is a corn meal that was already on the menu of Florida's native inhabitants, or Schnebly, a coconut beer from Homestead.

Yardbird Southern Table & Bar
1600 Lenox Avenue, Miami Beach,
www.runchickenrun.com



Organic quality in a traditional coat

**„Weinartige Säure tanzt mit erdigen Tönen“**

Sie ist eine der wenigen Frauen weltweit, die sich dem Thema Bier widmen. Sylvia Kopp geht es um Qualität bei der Zubereitung, um den Genuss und die Vermittlung von Geschmackseindrücken. Die Expertin ist nicht nur in der Berlin Beer Academy anzutreffen, sondern auch bei der diesjährigen Next Organic, der Messe für ökosozial zukunftsweisende Produkte in Tempelhof

Interview: Annika Zieske

Frau Kopp, Sie sind laut Presseberichten die „deutschlandweit einzige unabhängige Bier-Sommelière“. Was genau bedeutet denn in diesem Zusammenhang unabhängig?
Sylvia Kopp: Ich bin an keine Brauerei gebunden, promote also keine speziellen Marken. Es geht mir schlicht und ergreifend um gutes, charaktervolles Bier – völlig unabhängig davon, von welcher Brauerei es kommt oder wie dafür geworben wird. Es geht mir ums Produkt, wie es schmeckt und warum es so

schmeckt. Ich finde es wichtig, klarzumachen, welcher Aufwand betrieben wird, um ein tolles Bier hinzubekommen.

In den letzten zwei Jahren hat sich die Craft-Beer-Szene gerade hier in Berlin enorm entwickelt und ist auch in der Öffentlichkeit bekannter geworden. Wie lange hatten Sie das Thema vorher schon auf Ihrem Radar?
Sylvia Kopp: Ich habe das Thema etwa seit 2006 im Kopf, seitdem ich mich dazu

entschlössen habe, den Weg als unabhängige Bier-Sommelière zu gehen. Damals gab es bereits eine sehr erfolgreiche Bewegung in den USA, dem Mutterland des Craft-Biers, sowie neue Brauer und Biere in Belgien, Skandinavien und Italien. Hier in Deutschland traute sich noch keiner. Den Anfang setzte Fritz Wülfing mit Fritz Ale (heute Ale Mania) 2010. Im vergangenen Jahr hat sich die Entwicklung in Berlin beschleunigt. Es ist geradezu atemberaubend, wie Brauereien,

Bars und Restaurants aus dem Boden schießen. Das macht richtig Spaß hier!

Hat es Sie überrascht, dass das zu einem Trend wurde, oder war dies aufgrund der internationalen Entwicklung abzusehen?
Sylvia Kopp: Ich habe von Anfang an darauf gesetzt, dass das, was in Übersee und um Deutschland herum hohe Wellen schlägt, auch über unsere Grenzen schwappt wird. Außerdem bietet das Flaggschiff der Bewegung, der Bierstil India Pale Ale (IPA), so sensationelle Geschmackseindrücke, dass davon bei jedem, der je eines probiert, etwas hängenbleibt: extrem bitter und extrem hopfenaromatisch. Man mag es oder man mag es nicht, auf jeden Fall redet man darüber. Da die Deutschen viel reisen, war mir klar, dass dies weder unsere Brauer noch unsere Konsumenten unbeeindruckt lassen würde.

Was war Ihre spannendste Neuentdeckung, was Mikro-Brauereien oder auch bestimmte Biersorten in den letzten Monaten anget?

Sylvia Kopp: In Weinfässern ausgebaute Starkbiere wie Consecration von Russian River Brewing, dem zusätzlich schwarze Johannisbeeren hinzugegeben wurden, oder auch das Aveninus Barrique von Schneider Weisse bringen die nächste Dimension ins Glas: Weinartige Säure tanzt mit erdigen Tönen und würzigen Holznoten auf einer soliden Basis von Fruchtmanen und Malzkörper aus dem Bierkomplex und belebend zugleich. Interessant finde ich auch das Coco D'Or von der Braumanufaktur Schwarzwaldgold. Hier wurde die Kellertechnik eines Winzers auf ein Weizenbier angewandt. Das Ergebnis ist ein feinperliges, fruchtig-herbes Getränk mit elegantem Säurespiel. Spannend ist auch die Wiederbelebung historischer Bierstile. Mit diesem Ansatz lässt Sebastian Sauer für seine Marke The Monarchy interessante Biere brauen, etwa Methusalem, ein feinsäuerliches, superstarkes Altbier.

Auf der Next Organic wird Bier auch aus anderen Nationen vorgestellt, richtig? Haben Sie einen Liebling?

Sylvia Kopp: Mein All-Time-Favorite ist Orval aus Belgien. Ich würde jubiliere, wenn wir es bekommen könnten. Leider ist das Trappistenbier immer ausverkauft, und die Mönche denken nicht daran, ihre Kapazitäten zu erhöhen. Ich lass mich also überraschen.

Berlin Beer Academy
Claire-Waldoff-Straße 4, Mitte,
Tel. 030 70 12 99 60, www.berlinbeeracademy.de

Next Organic
im Flughafen Tempelhof, 18. Mai, 10-18 Uhr,
Tel. 030 69 53 27 01, www.next-organic.de

Anzeige

100%
BERLIN & BRANDENBURG
HANDVERTEILUNG & IM STEIN OFEN GEBACKEN

Pizza Kanzler
DIE BERLINER
PIZZAMANUFAKTUR

MEHR INFORMATIONEN UNTER
WWW.PIZZAKANZLER.DE

EINE EIGENMARKE
DER EMIL ROLLOFF KG

Roloff
Tradition & Frische
seit 1920

Emil Roloff KG
Niemelzstrasse 32-50
12055 Berlin

Bestellungen unter
Tel.: 030 689 74 555
Fax.: 030 689 74 117

bestellung@rolloff1920.de
www.rolloff1920.de

KUCHEN

Nicht einfach nur Zucker

Die Kuchenmanufaktur Martins Place überzeugt in Vielfalt und Perfektion

Man könnte den kleinen Laden in der Pannierstraße leicht übersehen, würden die Augen nicht die feinen Schnörkel des Namenszuges auf der Fenster-scheibe bemerken. „Martins Place Kuchenmanufaktur“ steht dort in zarten Lettern geschrieben. Sehr klassisch. Der Blick durch die Scheibe dagegen offenbart erst einmal eine moderne Reduktion auf das Wesentliche. Zwei kleine Tische stehen im überschaubaren Gastraum, außerdem eine Theke samt einer großen Glasvitrine, die es im wahrsten Sinne des Wortes in sich hat. Torten, Kuchen und allerlei kleinere Süßwaren sind darin ansprechend drapiert. Ein feiner Hauch von karamellisiertem Zucker liegt in der Luft.

Der ein oder andere mag sich noch daran erinnern: Vor nicht allzu langer Zeit war an diesem Standort die Kuchen-

manufaktur Koriat, die in Neukölln bekannt war für ihre Torten, Tartes und orientalischen Kuchen, beheimatet. Vor einem Jahr schloss die Konditorei ihre Dependance in Berlin. Ihre Kreationen gibt es jetzt nur noch in Weimar zu kaufen. Joseph Martin, der bis zum Schluss die Neuköllner Konditorei leitete, blieb Berlin aber erhalten. Der Konditormeister übernahm das Ladengeschäft mitsamt der angeschlossenen Manufaktur und machte sich selbstständig. Für den Kunden ist das ein Segen, denn der gebürtige Israeli fährt im Martins Place mächtig auf. Über 40 internationale Spezialitäten bietet er an, deren Rezepturen traditionell orientalische mit deutschen und französischen Einflüssen vereinen. Dieser moderne Ansatz kommt nicht von ungefähr, Joseph Martin hat



Konditormeister Joseph Martin jongliert mit Kuchenringen

sein Handwerk in Frankreich, der Schweiz und Österreich gelernt. Für seine Backwaren nutzt er vor allem frische Produkte aus der Region. Die Kuchen und Torten sind dementsprechend saisonal.

So steht in der Vitrine diesmal nicht nur ein orientali-

scher Orangenkuchen, Prädikat saftig und klietschig. Ein wunderbarer Kuchen auf Grießbasis, ohne viel Gehabe und mit einem Hauch Orangensaft verfeinert, der ihm eine ziemlich spritzige Note verleiht. Anders die Vanillecreme-Torte, die mit ihrem

Biskuitteig, großen Kokosraspeln und den dicken Erdbeerstücken zwar ziemlich mächtig daherkommt, aber gerade deshalb einladend wie wohl-schmeckend ist. Die weiße Zitronentarte erinnert in ihrer Konsistenz an einen klassischen New York Cheesecake.

Das Fazit: Beim Vorbeischiendern auf keinen Fall nur gucken, sondern auch zugreifen. (md)

Martins Place
Pannierstraße 29, Neukölln,
Tel. 030 28 87 91 79,
www.martinsplace.de

PÂTISSERIE

Unikate aus Meisterhand

Pâtissier Christian Jossien hat eine persönliche Beziehung zur Praline „Glaçon de Christian“

Als führe man auf Neuschnee: Es staubt wie Puderzucker, darunter ist es knackig. Ein Ski-Erlebnis so euphorisierend wie der Biss in einen „Glaçon de Christian“ von Monsieur Jossien. Seit 40 Jahren kreiert er diese Praline. Er wollte etwas machen, das seine Heimatstadt Saint-Gervais und den majestätischen Mont Blanc repräsentiere, sagt Christian Jossien. Als Pâtissier, Chocolatier, Konditor und Eismacher arbeitet er über die Rente hinaus. Heute, mit 72 Jahren, kann er immer noch nicht von der Leidenschaft des Pralinenmachens ablassen. Nur nicht mehr daheim, in der südfranzösischen Alpenregion Hochsavoyen, am Fuße des höchsten Berges der Alpen. In Berlin-Wittenau leben Tochter, Schwiegersohn und Enkelkinder. Dort, in einer Miniküche im Keller eines großzügigen Einfamilienhauses, stellt er seit zweieinhalb Jahren die Glaçons de Christian weiter her. Alles ist handgemacht, einzig und allein von Monsieur Jossien: der Krokantboden, das intensiv nach Haselnuss und Mandeln schmeckende Nougat für die Füllung, die weiße Schokoummantelung. Jede einzelne halbrunde Praline lässt er nach dem Kuvertieren in ein samtweiches Bett aus Puderzucker fallen. Jedes einer schneebedeckten Bergkuppe ähnelnde, süße Unikat legt er in eine der kleinen Vorratsdosen. „Zehn Kilo an einem Nachmittag schaffe ich, das ist nicht viel“, sagt der zurückhaltende Zuckerbäcker, der ausschließlich französisch spricht und mit viel Ruhe und Liebe zu Werke geht. Nur den Vertrieb überlässt er anderen.

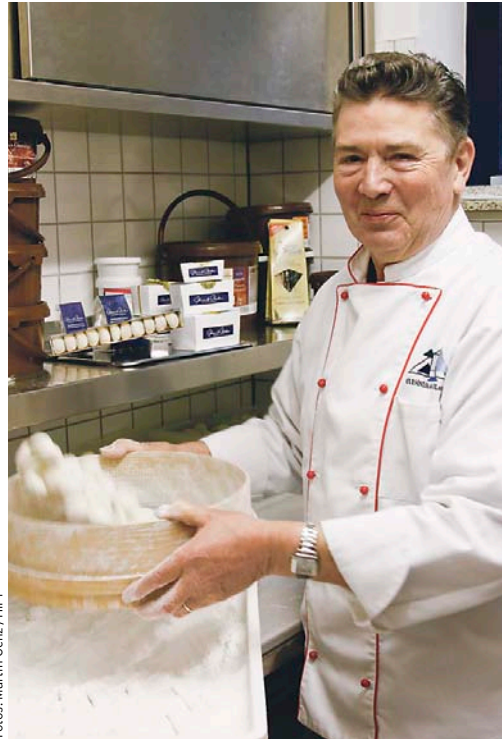


Foto: Martin Gericz / H&P

Der Pâtissier setzt ausschließlich auf beste Qualitäten für seine Zutaten. Gerade wurden ihm Vanilleschoten aus Réunion mitgebracht.

Sechs Monate sind die am besten bei Zimmertemperatur genießenden „Eiswürfel oder Eisscholle von Christian“, so der aus dem Französischen übersetzte Name, haltbar. Die lange Haltbarkeit liegt selbstredend nicht an Konservierungsstoffen. Mit derlei gibt sich Monsieur Jossien nicht ab. Dafür verantwortlich sei, neben den guten Rohstoffen, das Fehlen von Milch und Eiern in den Pralinen, so die Erklärung des Experten. „Außerdem ist die Nougatfüllung durch die weiße Kuvertüre abgeschossen“, so der Pâtissier. Das Einzige, was der Haltbarkeit eines Glaçons de Christian im Wege stehe, seien die naschhaften Kunden. (mb)

„Glaçon de Christian“

gibt es bei Galeries Lafayette, Friedrichstraße 76-78, Mitte, Galeria Kaufhof, Alexanderplatz 9, Mitte, und über www.glacon-de-christian.de

BREZEL & CO.

Geheimrezept aus New York

Kyra LaMariana vom Two Planets hat den echten NYC-Bagel nach Neukölln gebracht

„Ich habe nur zwei Mal in meinem Leben Bagels gemacht und dann letzte Woche den Laden eröffnet. Die Bagels waren drei Mal ausverkauft“, lacht Kyra LaMariana, Inhaberin von Two Planets. Die 27-jährige New Yorkerin hat zwar keine Erfahrungen in der Gastronomie. Dafür hat sie in ihrem Leben Unmengen an Bagels getestet und weiß, worauf es ankommt: „In New York ist es normal, morgens einen Bagel und einen Kaffee zu kaufen, in Berlin nicht. Hier gibt's die nur mit Kürbiskernen und Frischkäse, und die sind mehr wie Brötchen.“

Das wollte Kyra LaMariana ändern. Ihre Kunden stellt sie mit täglich frisch zubereiteten handrolled Bagels im NYC-Style vor die Qual der Wahl: „Choose a bagel“, das ist die Entscheidung zwischen plain (Natur), cinnamon (Zimt) oder everything, also mit Kümmel, Zwiebel, Knoblauch, Sesam und Mohn. Dann der Belag: „Choose your filling“ bietet nicht nur den Klassiker, also Cream Cheese, in den Varianten plain (Natur), mit scallion (Frühlingszwiebeln), jalapeño (Paprika) oder sundried tomatoes (getrocknete Tomaten) an. Die süchtigmachenden Teigkringel gibt es auch Neukölln-like mit Hummus oder als Butter- und Lachs-Bagel. Letzterer wird mit geräuchertem Fisch aus der Berliner Räuchererei Glut und Späne sowie mit Frischkäse mit oder ohne Kapern, Zwiebeln, Dill und Zitrone bestückt. Die Chefin achtet darauf, dass die Produkte von Locals kommen. So auch der Kaffee, den sie bei den Bonanza Coffee Roasters besorgt. Bei ihren Produkten steht außerdem die Qualität im Vordergrund: „Ich mache alles selbst und will nichts Altes oder Gefrorenes. Es soll immer frisch sein.“

Die genaue Herstellung des Hefeteiggebäcks verrät Kyra LaMariana nicht. Nur so viel gibt sie preis: „Das Ganze dauert zwei Tage. Erst mache ich den Teig mit Mehl, Hefe und Gers-



Two Planets
Hermannstraße 230, Neukölln,
www.twoplanets.de,
Bagel von 1,30 bis 5,20 €, Getränke von 1,80 bis 3,20 €



Foto: Julia Frommel / H&P

und forme ich ihn und am nächsten Tag muss er für zwei Minuten in Wasser kochen und kommt erst dann in den Ofen.“ So entstehen ofenfrische Kringel mit ausgewählten Zutaten, perfekt kombinierbar mit einer der Pukka-Teesorten, Kaffeespezialitäten, geschmolzener Schokolade oder frischem Saft - zum Beispiel aus Spinat, Limette, Apfel und Ingwer. In ihrem Sortiment hat LaMariana auch Pasta zum Mitnehmen oder Cookies und Brownies, die sie mit Zucker aus den USA herstellt: „Der Zucker ist klebrig und mit Malz. Das ist wichtig, sonst schmeckt es nicht nach diesem typischen New-York-Style“, beschreibt LaMariana die amerikanischen Backwaren.

Auf den Namen der Bagel-Oase kam sie zusammen mit ihrem Freund. Bei YouTube fischen sich die beiden aus den Lyrics von Kendrick Lamar „Bitch, don't kill my vibe“ Two Planets heraus. Und irgendwie passt es zu Kyra LaMarianas Leben in den zwei Welten New York und Berlin, die sie in ihrem Laden miteinander vereint. Ein bisschen Amerika tut Neukölln auf jeden Fall gut. (ah)

NR. 05 • 2014 EssPress



Foto: Martin Gericz / H&P

NEUE BARS

Ideen und Realitäten

Vom Artist Meeting Point zur Bar Franzotti - ein Identitätswandel

Vor der Kneipe bevölkerten Studenten den Gehweg, drinnen saßen sie auf dem Boden. Es wurde viel geraucht, das Bier floss, einige machten Musik. Das Artist Meeting Point in der Kreuzbergstraße wirkte wie eine erfolgreiche, junge Kneipe. Seit November 2012 wollten die Schulfreunde Jacopo Clark und Merlin Genschel Bar und Musik zusammenbringen und außergewöhnliche Drinks wie Gin mit Rosmarin an einem kreativen Ort servieren. Doch die Szenerie änderte sich vor einiger Zeit. Nun verdecken dunkelrote Vorhänge den Blick in die Bar und innen die Wände. Hinter der Bar steht niemand mehr, insgesamt ist der Anspruch der Gäste ein anderer geworden. Die Frage drängt sich auf nach dem Wieso. Eigentlich lief es doch gut? „Die Konzeption war ein wenig naïv“, erzählt Jacopo. „Es lief leider nicht so wie gedacht.“ Fehlende Wertschätzung der Gäste für gute Drinks und das Gefühl, den

Gästen nur das Bier aufzumachen, brachte die beiden 21-Jährigen dazu, ihr Projekt in eine andere Richtung zu lenken. Sie wollten den direkten Kontakt zu den Gästen, was bei der Menge an Besuchern unmöglich geworden war. Außerdem wollten sie mehr mit Spirituosen und Geschmäckern experimentieren. „Dazu musste sich auch das Publikum ein wenig ändern“, bestätigt Jacopo, denn „so wie ein Koch nicht bei McDonald's arbeiten möchte, so wollten wir nicht in einer Kneipe arbeiten.“

Während früher nur ungefähr fünf Prozent der Gäste nach besonderen Drinks fragten, sind es heute 90 Prozent. Das schafft die Möglichkeit, das Sortiment zu erweitern und mehr auszuprobieren. Deshalb ist die Karte nur als Anregung und Einführung zu sehen. Viel lieber schneiden die beiden die Getränke direkt auf den Gast zu. „Es geht um Genuss. Der Gast soll sich in guten Händen wissen und sich verwöh-

NEUE TREFFPUNKTE

Feuerholzscheite und süddeutsche Weine

Die Bar Anna Hirsch in der Torstraße überzeugt mit süddeutscher Weinkultur und besonderen Design-Details

Ein großer Specksteintresen, Holz aus einer 200 Jahre alten Scheune im Schwarzwald und eine ganze Wand aus Feuerholzscheiten. Die neue Bar Anna Hirsch in der Torstraße bietet einiges fürs Auge. Die Macher sind Eva-Maria Brodbeck und Tom Hinrichs, der auch Geschäftsführer im benachbarten Schmittz ist. Auch Brodbeck hat schon einiges an Gastro-Erfahrung sammeln können. „Mit 16 Jahren habe ich in der Gastronomie angefangen“, erzählt Brodbeck. „Auch während meiner Schul- und Studienzeiten habe ich nebenher in Bars gearbeitet.“ Und irgendwann entstand da natürlich auch der Traum von einer eigenen Bar. Bei der Suche nach der passenden Location ließen die beiden sich Zeit, von der ersten Idee bis zur Eröffnung vergingen so noch gute zwei

Jahre. Letztendlich ist es die Torstraße geworden, und das ist laut Brodbeck auch gut so: „Ich wohne in der Gegend und habe so alles in fußläufiger Entfernung.“ So wie sie selbst soll nun auch die Bar im Kiez Wurzeln schlagen und ein Treffpunkt für die Nachbarschaft werden. Ganz wichtig dabei: Die Preise sollen trotz Mitte-Niveau bezahlbar bleiben.

Neben Bier stehen übrigens Besonderheiten auf der Karte, die Brodbeck genauso wie das Holz an der Wand aus ihrer süddeutschen Heimat mitgebracht hat. Ein kleines Weingut namens Zorn im Kraichtal bei Karlsruhe liefert beispielsweise die Weine. Außerdem gibt es Gin aus Bayern. „Ich will weg von dieser leicht angestaubten, strengen Weinkultur“, sagt Brodbeck bestimmt. „Ich mag die ent-

spannte süddeutsche Art Wein zu genießen, mit Schorle und soliden Hausweinen.“

Und da es in Berlin bekanntlich einige Menschen aus dem Süden des Landes gibt, funktioniert das Konzept ziemlich gut. Auch der Name der Bar stammt übrigens aus süddeutschen Gefilden: „Als ich den Plan gefasst hatte, eine Bar zu eröffnen, war eine Freundin von mir aus Karlsruhe zu Besuch und hat gefragt, wie sie denn heißen solle. Und weil ich noch überhaupt keine Idee hatte, habe ich einfach rumgeblödet und gesagt: Na so wie du! Erst im Nachhinein ist mir aufgefallen, dass Anna Hirsch wirklich ein schöner Name für eine Bar ist!“ (azi)

Anna Hirsch
Torstraße 221, Mitte,
Wein ab 2,50 €



Foto: Martin Gericz / H&P

Anspruchsvolles Bar-Duo: Jacopo Clark und Merlin Genschel mögen hochwertige Drinks

Bar Franzotti
Kreuzbergstraße 71, Kreuzberg,
www.franzotti.de,
Cocktails ab 7 €

nen lassen“, erklärt Jacopo. Der Traum, Bar und Musik gleichwertig zu verwirklichen, scheiterte. Jacopo und Merlin haben sich entschieden: Jetzt steht der Genuss im Mittelpunkt. (lub)

Gut getarnt

Der Schillerkiez ist um eine Bar und einen Club reicher, vereint im Promenaden Eck

Die Bar, die am Wochenende zum Club wird, ist gut getarnt. Denn das Namensschild erinnert wirklich eher an das, was man mit dem Namen Promenaden Eck assoziiert: Imbiss, Späti, aber vor allem kein hippestes Bar-/Club-Konzept. Einzig die vielen jungen Leute in kleineren und größeren Gruppen, die reingehen und für eine lange Zeit nicht rauskommen, lassen dann doch stützen – und vielleicht der Türsteher am Wochenende. Drinnen kommt man aus dem Staunen gar nicht mehr raus, denn das erwartet keiner: Fast alles ist mit Holz verkleidet – Decken, Wände, Bar und sogar die zwei DJ-Pulte. Dazu die fast obligatorischen angeranzten, mühsam auf verschiedenen Flohmärkten zusammengesuchten Sessel, Ornament-Tapete, Kronleuchter und eher das Gefühl von Omis Wohnzimmer als von Bar oder Club. Das ändert sich aber, wenn man ge-



Foto: Volker Strause

nauer hinsieht. Denn der Clou steckt im Detail. Von der Decke im Barraum hängt ein gigantischer Equalizer und im hinteren Raum zieren bunt leuchtende LED-Platten die Decke. Dort wird am Wochenende getanzt. Aber nicht nur das Gefühl von Omis Wohnzimmer als von Bar oder Club. Das ändert sich aber, wenn man ge-

Tag legt hier ein DJ auf. Es ist unfassbar, wie viele in Berlin wohnen“, lacht sie. Unter der Woche bleibt dann nur das Hinterzimmer DJ-frei. Dafür steht eine Tischtennisplatte drin, die sehr gut ankommt. Tischkicker und Billard spielen kann ja jeder. Wenn es dazu noch hochwertige Cocktails gibt, ist der Abend per-

Promenaden Eck
Schillerpromenade 11, Neukölln, Tel. 0172 574 69 04,
Cocktails ab 6 €

MIAMI, USA

Sonne, Strand, bonbonbuntes Art déco, Girls in Miniröcken. Flamingorot ist die Farbe der Saison. Miami und The Beach boomen! Geblieben ist in der Küche die Lust auf ganz Normales, Althergebrachtes, Kindheitsglück. Back to the roots in Florida. Gefunden von unserem Miami-Experten Stefan Elfenbein, Gastro-Kritiker beim Feinschmecker und Jury-Vorsitzender der Berliner Meisterköche



Bier aus Kokoswasser

Yardbird heißt unser erster Lieblingsort. Gemeint sind die dürrn Hühnerviecher, die früher im sumpfig-brütend-heißen Bundesstaat gackernd um die Hütten liefen. Im gemütlichen Bistro am Ende der Lincoln Road kommen sie, of course, als bestes Bio-Landhuhn auf den Tisch, saftig-knusprig, frisch vom mit Palmenholz gefeuerten Grill, mit würzig gepfeffertem Salat aus Wassermelone und Zitrusfrüchten. Dazu die Bio-Yardbird-Eier in Form von deviled eggs, der US-Variante unserer Russischen Eier, in Miami in den Sixties und Seventies ein Muss bei Geburtstagen und anderen Familienfeiern. John Kunkel, Geschäftsmann, Hobbykoch und eigentlich aus Georgia, hat das Yardbird im Stil einer elegan-

ten Trucker-Kneipe mit viel Holz und Backstein konzipiert. Serviert wird ausschließlich Regionales, auch Wiederentdecktes. Schön cremig waren die shrimp & grits, rosa Florida-Shrimps und knackiger Bacon mit hominy, dem mit Salz und Kräutern eingelegten Grieß aus einer alten Maissorte, den schon die Seminolen, Floridas Ureinwohner, genau so machten. Herrlich anders schmeckte dann auch das Schnebly vom Fass, das mit Kokosnuss gebraute Bier aus dem Städtchen Homestead schon fast auf den Keys.

Yardbird Southern Table & Bar
1600 Lenox Avenue, Miami Beach,
www.runchickenrun.com

Schön fette Schenkelchen

Neben den Keys gibt's im Süden Floridas ja auch noch die Everglades. Das Florida Cookery, unser zweiter Tipp, hat sich die „Produkte“ von dort vorgeknöpft: vier Beinchen in Hühnerschenkel-Größe, vom Everglades-Ochsenfrosch, leicht mit Maismehl paniert, mit süßen Mandeln gebacken, auf einem lauwarmen Salat aus Orangen, Key Limes, Chili, Knoblauch. Das Fleisch ist saftig, die Kruste knusprig. „Florida Cookery“ ist der Titel eines alten Kochbuchs, das Küchenchef Kris Wessel in die Hände fiel: „Alles, was hier serviert wird, gab's auch bei meiner Großmutter.“ 1925 war die Familie ins wilde Süd-Florida gezogen. Das Restaurant-Design mit viel Zypressenholz erinnert an die Hütten der ersten Siedler.

Florida Cookery
in The James Royal Palm, 1545 Collins Avenue,
Miami Beach, www.florida-cookery.com



AMMAN, JORDANIEN

Hani Qwaider gab ein kurzes Gastspiel in der Küche der Tizian Lounge. Sonst kocht der Chefkoch im Grand Hyatt in Amman



„Meine beiden Onkel haben mir diese Leidenschaft vorgelebt.“

Herr Qwaider, haben Sie ein Lieblingsgericht?
Hani Qwaider: Ich bereite besonders gerne die arabische Fleischplatte vom Kohlegrill zu. Die Kombination aus würzigem Lamm-, Hähnchen- und Kebabfleisch repräsentiert für mich die jordanische Küche wie kein anderes Gericht.

Wie haben Sie Ihre Koch-Karriere begonnen und aus welchen Beweggründen?
Hani Qwaider: Mit dem Kochen habe ich 1998 begonnen und seit dem Jahr 2000 bin ich ein Teil der Hyatt-Familie. Es war immer mein großer Wunsch, einmal Koch zu werden und Menschen mit meinen kulinarischen Kreationen glücklich zu machen. Meine beiden Onkel, die ebenfalls Chefköche in Jordanien sind, haben mir diese Leidenschaft vorgelebt.

Wie gefällt Ihnen Berlin bisher?
Hani Qwaider: Es ist mein erster Besuch in Europa und ich bin sehr beeindruckt von der Größe Berlins. Vor allem das multikulturelle Miteinander gefällt mir. Auch die vielen Grünflächen und Parks finde ich wunderbar – an das S- und U-Bahn-System musste ich mich allerdings erst gewöhnen, da ich so etwas bisher nicht kannte.

Tizian Lounge im Hyatt Berlin
Marlene-Dietrich-Platz, Berlin-Tiergarten, Tel. 030 25 53 15 27, www.tizian-restaurant.de

Grand Hyatt Amman
Hussein Bin Ali St., Jabal Amman, Amman, Jordanien, Tel. 00962 6 465 12 34, www.amman.grand.hyatt.com

KURZMELDUNGEN BERLIN

Das Esplanade Grand Hotel ist Partner des jüngst neu eröffneten Schwulen Museums in der Lützowstraße. Museumsbesucher erhalten bei Vorlage des Museumstickets Ermäßigungen in der Harry's New York Bar.

Einer der besten Burger-Läden, @thebirdberlin, hat eine weitere Filiale im Westen der Stadt, in Kreuzberg, am Kottbusser Damm 95 eröffnet. Die alte Adresse im Prenzlauer Berg bleibt selbstverständlich bestehen.

Die Westberliner Institution, das Forsthaus Paulsborn, ist in der Gegenwart angekommen, mit neuem Innendesign und neuer Speisekarte.

Und auch das @whitetrashff hat endlich den Umzug nach Treptow geschafft. Am Flutgraben 2 wird es einen „apokalyptischen-Zen-Biergarten mit einer Psycho-BBQ-Außen-Anlage“ geben.

Im Innenhof vom Ellington gibt es am Sonntag, dem 11. Mai mal wieder den Nachbarschaftsmarkt. Motto dieses Mal: #Spargel.

The California Breakfast Slam findet in einer neuen, dauerhaften Location in Neukölln, Innstraße 47, statt. Reservierung unter 030 70 71 36 42

Im Delicious Berlin genießen Freunde des blauen Dunstes am 15.5. in der Pariser Straße 54 feines Bier und dicke Zigarren.

Der Botanische Salon lädt ein: minimal verarbeitete Produkte, ganz viele Vitamine. Am 22. Mai sind noch Plätze frei. www.botanischersalon.de

AS am See? Das ist Andreas Staack mit seinem neuen Restaurant in Bad Saarow. Und es ist eröffnet. www.asamsee.de



EssPress Berlin
Neues aus der Berliner Gastroszene.
Die monatliche Zeitung für Genießer.

FOLLOW US ON

twitter & facebook

Save the date!

Die nächste Ausgabe von EssPress erscheint am 23. Mai