

Aufgetischt

„Wenn gar nichts mehr geht, dann retten uns Spaghetti mit Tomatensauce.“ Für eine Freundin und Mutter zweier Töchter sind Nudeln überlebenswichtig. Eine andere Freundin behauptet, Spaghetti aglio e olio sei ein deutliches Zeichen ihres akuten Geldmangels. So schlecht kann es ihr wohl nicht gehen? Dieses einfache Gericht passt immer und in jeder Lebenslage. Wer Zeit und Muße hat kann sich sogar an selbstgemachte Nudeln wagen. Wir haben ein Rezept für Tagliatelle parat, mit der dazu passenden Tomatensauce. Und über Umwege sind wir an Meister Xia herangetreten und haben tatsächlich ein Rezept für die legendären Black Beef Dumplings der Yumcha Heroes bekommen. Ein Rezept für 750 Stück. Der Taschenrechner lief heiß beim Runterrechnen auf 16 Stück. Karol Kasierski vom Tak Tak polish deli behauptet, die Pierogi werden Berlin erobern und die Herstellung wäre ja auch ganz banal, Wasser, Mehl und ein Tröpfchen Öl. Wenn es mal so einfach wäre! Ohne Komplikationen haben zahlreiche Biertrinker die Stone Brewing World gefunden. In Mariendorf ist der Garten und das Restaurant im Süden der Stadt eröffnet worden und das ohne großes Pressepektakel. Dort kocht Robert Hilges Gerichte, die mit dem Bier der Stone Brewery hervorragend zusammenpassen. Manuela Hutzler konnte sich davon überzeugen: Der Weg lohnt sich. Und auch der Gang mal wieder nach Neukölln. Denn was Réne Frank mit seinem Team an Desserts zubereitet, das hat Berlin so noch nicht gegessen. Diese erste Dessert-Bar der Hauptstadt macht richtig Spaß. Denn endlich kann sich jeder mal so ein kulinarisches Kunstwerk leisten. Er hatte es satt, so Réne Frank im Interview, dass es nur einer bestimmten Gästeschar möglich war, in dem Drei-Sterne-Restaurant La Vie in Osnabrück seine Desserts zu genießen. Was bisher nur Partnern von Berlin vorbehalten war, nämlich die Gala anlässlich der Preisverleihung der Meisterköche, ist nun auch Nachtschwärmern zugänglich. Ab 23 Uhr wird öffentlich gefeiert in der After Dinner Lounge im Kreuzberger Kraftwerk. Das aber erst Anfang Oktober. In dieser Ausgabe können Sie bereits lesen, wer die diesjährigen Preisträger sind.



Eva-Maria Hilker
Herausgeberin
emh@hilker-berlin.de

ESSPRESSIONISTEN ZEIGEN, WO ES LANGGEHT



Bon Appétit
Über zwanzig Jahre ist Louis Laurent in Berlin. Jetzt kocht er in Charlottenburg im Restaurant, das seinen Namen trägt. Manuela Hutzler probiert Klassisches von der Karte, vorzüglich bodenständige Küche, und sättiger als gedacht. Seite 7



Das erste Mal
Mate hat sie natürlich schon getrunken, aber nicht die von Solidrinks. Ann-Kathrin Hagemeyer war in Sachen Projekte für Geflüchtete unterwegs. Neben Cateringunternehmen und Ausbildungsadressen traf sie sich mit Frauke Wiegand, Homayoon Jafari und Patrick Kintzi, die mit ihrem Matedrink verschiedene Initiativen unterstützen. Seite 21



Shanghai Cooler
Liz Giesbers ist zum ersten Mal bei dieser Ausgabe an Bord. Und gleich testet sie so verwegene Drinks wie den Shanghai Cooler in der Shikgoo Bar. Schon das Innendesign verspricht asiatische Einflüsse. Eine Brücke führt über einen künstlichen Bachlauf, in einem Raum steckt ein Drache, im anderen ein Baumhaus. Die Koreanerin Hae Young Lee ist Barchefin und mit einem Österreicher verheiratet. Deshalb gibt es neben Soju, Sake und Pflaumenschnaps auch österreichische Weine. Seite 22



Selbstgemacht
Einfach den Urlaub verlängern, zumindest was das Essen betrifft. Deshalb haben wir Pasta, und zwar selbstgemachte, zum Thema gewählt. Pia Negri hat Gioacchino Celona von Mani in Pasta bei der Produktion von Tagliatelle fotografiert. Selbstverständlich haben wir auch die Rezepturen von chinesischen, japanischen sowie polnische Teigtaschen parat. Seite 4



Spontan Vanille
Als Ann-Kathrin Hagemeyer sich mit Sebastian Berlein traf, gab es gleich zwei spontane Aktionen. Der Koch im Restaurant May am Ufer kreierte mal schnell ein Dessert für die beiden. Die Chefin machte noch ein Foto von dem Beweis, dass mexikanische Vanille besonders aromatisch ist. Was es mit diesem Gewürz auf sich hat, und wie die Schote ihren Weg in die Berliner Küchen findet, erzählt Berlein auch noch nebenbei. Seite 12

Impressum

Verlag & Redaktion Hilker Medien GmbH, Pohlstraße 89, 10785 Berlin, Tel. 030 26 36 75 20, info@hilker-berlin.de, www.hilker-berlin.de
Herausgeberin & Chefredaktion Eva-Maria Hilker (emh)
Redaktion Manuela Hutzler (mh)
Bildredaktion Pia Negri (pia)
Layout Bodo Hoffmann, Izabel Menezes
Reprografie László Trepák
Autoren Liz Giesbers (liz), Ann-Kathrin Hagemeyer (akh), Jürgen Hammer, Lotta Herrgesell (lh), Isabel Herwig (ihe), Alexandra Laubrinus (al), Anna Schingen, Vivien Wawrzinek (vw)
Anzeigen Margarita Bulimov
Vertrieb Walter Holl, Lesebox, Egelingstraße 6, 12103 Berlin, Tel. 030 75 48 47 42
Druck BVZ Berliner Zeitungsdruck GmbH, Am Wasserwerk 11, 10365 Berlin
Erscheinungsweise monatlich
3. 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

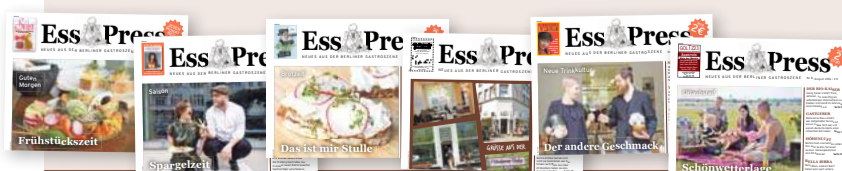
Anzeigen
Tel. 030 26 36 75 20
E-Mail anzeigen@hilker-berlin.de
Facebook
www.facebook.com/EssPressBerlin
Instagram
www.instagram.com/EssPressBerlin
Twitter
www.twitter.com/EssPressBerlin
YouTube
EssPress Berlin



12 Ausgaben für 24 Euro, zzgl. 12 Euro Versandkosten

EssPress im Abo!

Mit dem Jahres-Abo verpassen Sie keine Ausgabe mehr: Alle EssPress finden Sie ab sofort bequem in Ihrem Briefkasten.



Bestellen Sie per Mail: info@hilker-berlin.de oder telefonisch unter: 030 26 36 75 20