Fotos: Annemarie Bohm (HdP)

»Wir sehen uns einfach nicht in Berlin-Mitte«

Ramses Manneck, Mitinhaber vom Industry Standard

Mitten auf der Sonnenallee hat in Neukölln ein neues Restaurant eröffnet. Und kein gewöhnliches. Mit dem Industry Standard ist ein Ort der extravaganten Küche in den Szenebezirk eingezogen. Schon von außen ist die große, offene Küche im Ladenfenster zu sehen. Ungewöhnlich für ein Restaurant. In anderen Lokalen befinden sich dort meist Sitzplätze für die Gäste. Doch Transparenz ist das Motto der Besitzer des Industry Standards, Alonso Maldonado (Foto Mitte), Ramses Manneck (Foto rechts) und Viktoria Anhold. „Wir möchten, dass die Leute genau sehen können, woher ihr Essen kommt. Die Qualität der Zutaten steht daher bei uns an erster Stelle", erzählt Manneck, der zusammen mit Jean-Philippe Quintin (Foto links) der kreative Kopf der Küche ist. Viele der Gerichte sind selbst erfunden, teilweise mit traditionellen Bestandteilen, trotzdem sehr klar und reduziert. So auch die Speisekarte, auf der sich meist nur die Hauptzutaten jedes Gerichts befinden. Und hier spielt die räumliche Offenheit im Service ebenso eine große Rolle: Alle Mitarbeiter wissen genaustens über das gesamte Menü Bescheid. Keine Frage bleibt unbeantwortet. Die beiden Köche servieren das Essen oft persönlich. Dann erklären sie den Gästen jede Zutat, die sich auf dem Teller befindet. Transparenz wird hier ernst genommen, auf eine lässige Art. Denn wie es zum Bezirk passt, wird hier kein Wert auf Konventionen gelegt. „Wir sehen uns einfach nicht in Berlin-Mitte", sagt Manneck. Die weißen schlichten Teller auf selbst gebauten Holztischen stellen die Gerichte optisch in den Fokus. Nichts wird unter Tischdecken und Stoffservietten versteckt. Jung und authentisch – doch mit exklusiver Küche. Eine ungewöhnliche Kombination in Neukölln. *(pia)*

Industry Standard
Sonnenallee 83, Neukölln, www.industry-standard.de

Fotos: Pia Negri (HdP)

»Ich möchte meinen Kunden die Scheu vor dem Wein nehmen«

Jan Buhrmann, Gastgeber und Sommelier im Schmidt Z&Ko

Seinen Arbeitsplatz hat er im Steglitzer Kiez in einer alten Glasfabrik, die heute zu den alten Goertz-Höfen gehört. Dort hat das Ehepaar Schmidt, als Weinhändler sind sie eine feste Größe in Berlin, mit den TV-Köchen Zacherl und Kotaska einen Weinladen der Extraklasse errichtet. „Schmidt Z&Ko" zeichnet sich vor allem durch vier Standbeine aus, zu denen eine Kochschule, ein Mittagstisch, Schulungen und der Weinhandel mit der Weinbar gehört. „Ich möchte meinen Kunden die Scheu vor dem Wein nehmen und durch kundennahe und persönliche Beratung ein Vertrauensverhältnis aufbauen", erklärt Buhrmann. Der Weinverkauf stellte für ihn die größte Herausforderung dar. Daher bietet der Sommelier regelmäßige Weinseminare als Schnupperkurse an. Zwei bis drei Mal im Monat führt er Interessenten in Zickzackkursen durch Themen wie Rebsorten, Regionen, die Kombination von Speise und Wein und gibt Erklärungen zu den nicht seltenen enigmatischen Etiketten. Besonders angetan haben es Jan Buhrmann Südweine, Portweine und traditionell hergestellte, ältere Weine aus den klassischen Anbauregionen wie Frankreich und Spanien. Zu den Rheinregionen hat der Weinliebhaber ebenfalls eine ganz persönliche Bindung, da er dort einige Jahre gelebt hat. Und da ein Gläschen Wein auch eine gute Basis braucht, bieten Schmidt Z&Ko einen täglichen Mittagstisch an. Für alle Kochinteressierten finden außerdem monatliche Kochabende mit Ralf Zacherl und Mario Kotaska in der angrenzenden Genussschule statt. Perfekt als Veranstaltungsort eignet sich der Weinladen ebenfalls, denn durch die große Räumlichkeit mit den hohen Decken wird jede Party zu etwas ganz Besonderem. Für Jan Buhrmann ist der neu eröffnete Laden die perfekte Kombination von Beruf und Hobby. Und obwohl der Terminplan aus allen Nähten platzt, kann sich der ausgebildete Restaurantfachmann und international ausgezeichnete Sherryeducator nichts Besseres für sich vorstellen. *(ks)*

Schmidt Z&Ko
Rheinstraße 45–46, Steglitz, www.schmidt-z-ko.de

»Ich bin der Überzeugung, dass es besser ist, frische Sachen zu verwenden«

Klaas Koolman, Gründer von Superfoodsmoothies

Der Unternehmensberater Klaas Koolman hatte es satt, ständig in mehreren Onlineläden zu stöbern, um all seine Zutaten für eines seiner Lieblingsgetränke, nämlich Smoothies, zusammenzuhaben. Darum entschied er sich, nachdem er das Buch „Superfoodsmoothies" von der amerikanischen Autorin Julie Morris gelesen hatte, eine Smoothierevolution zu starten und den Bedarf des Käufers durch sein allumfassendes Sortiment in seinem Onlineshop abzudecken. Superfoodsmoothies bestehen auf der Grundlage der Grünen Smoothies. Verwendet wird frisches Obst oder Gemüse wie Zitrone, Grünkohl, Spinat oder Maulbeeren, also Superfoods, die besonders nährstoffhaltig sind. Diese werden dann mit einem Zusatzpulver je nach Belieben zusammengemischt – fertig ist der Superfoodsmoothie. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Je nach Bedarf kann das Getränk mit koffeinhaltigen Zusätzen wie Guaraná oder Matcha-Tee, Camu Camu für das Immunsystem oder auch Yacón-Pulver für Geist und Seele gemixt werden. Den Extrakick erzielt man durch exotische Früchte. Die Smoothies können in den Tag integriert werden, mal ein Frühstück ersetzen oder für den Muskelaufbau anstelle von Eiweiß- und Proteinshakes zu sich genommen werden. Ebenfalls decken die Smoothies den täglichen Bedarf an Vitaminen ab. „Ich bin der Überzeugung, dass es besser ist, frische Sachen zu verwenden. Gesundes Essen kommt immer mehr in Mode", so Koolman. Und wer mit der Zusammenstellung doch nicht ganz so zurecht kommt, kann sich durch reichliche Rezeptideen auf der Website inspirieren lassen. Kleiner Tipp: Das bisher am meisten verkaufte Pulver ist das des Baobab-Baumes, dem afrikanischen Affenbrotbaum, auch „Apothekerbaum" genannt. Alle Hintergrundinformationen zu den Produkten inklusive Nährstoffaufklärung sind zusätzlich online nachzulesen. Einen Lieblingssuperfoodsmoothie hat Entwickler Klaas Koolman auch, den roten Smoothie mit Banane, Orangensaft, Baobabpulver und Hibiskuspulver. Dieser schmeckt ihm nicht nur besonders gut, er strahlt auch durch seine prächtige Farbe und ist extrem gesund. *(ks)*

Superfoodsmoothies
www.superfoodsmoothies.de

Foto: Marcel Schneckenath

Fotos: Annemarie Bohm (HdP)

»Ich wollte schon immer mit meinem Vater arbeiten, seit ich zwischen den Weinflaschen laufen gelernt habe«

Anaïs, Noémie und Philippe Causse, Inhaber und Betreiber des Käse-, Feinkost- und Weinladens Maître Philippe et filles

„Eigentlich war es ein glücklicher Zufall", sagt Philippe Causse heute. In Marseille geboren, aber seit langem in Berlin und mit einer Berlinerin verheiratet, tourte er 1993 mit eben dieser durch Frankreich, weil der langjährige Weinhändler nach Ideen für einen neuen Laden suchte. Sie saßen bei einem Winzer in Sancerre beim Mittagessen, Frau Winzerin servierte Salat mit chèvre chaud, warmem Ziegenkäse. Der war so gut, dass sie sofort nach dem Essen den Käser besuchten, der sie wiederum an seinen Affineur verwies, eine Spitzenadresse in Lyon … Der Rest ist Berliner Käsegeschichte. Denn als im April 1994 der Laden in der Emser Straße in Wilmersdorf eröffnete – vollklimatisiert und luftbefeuchtet, damit die aus roher Milch handwerklich hergestellten Käse unverpackt angeboten werden können – setzte das tatsächlich ganz neue Standards. Inzwischen sind nach einigen etwas ruhigeren Jahren beide Causse-Töchter mit eingestiegen, und der Laden gleicht wie nie zuvor einer Wunderhöhle an Käse, vielerlei Spezereien (das Angebot an Sardinen sucht seinesgleichen) und natürlich Wein – alles beileibe nicht nur aus Frankreich. Anaïs hat die Feinkosterei von der Pike auf gelernt. „Ich wollte schon immer mit meinem Vater arbeiten, seit ich zwischen den Weinflaschen laufen gelernt habe", sagt sie. Noémie ist Quereinsteigerin aus der Kulturbranche und hat den Onlineshop übernommen, weil sie die „vergnatzten Beamten" leid war und endlich einen Job wollte, bei dem „alle an einem Strang ziehen". Dass dies bei Maître Philippe der Fall ist, schmeckt man – übrigens auch im Facil, dem Café im Literaturhaus oder bei Tim Raue. Und mit Rosalie hat bereits die nächste Generation zwischen Weinflaschen laufen gelernt. *(uh)*

Maître Philippe et filles
Emser Straße 42, Wilmersdorf, Tel. 030 88 68 36 10,
www.maitrephilippe.de

»Cookasa ist ein Erlebnis, von dem man all seinen Freunden erzählt«

André Wollin, Mitbegründer von Cookasa

„Cookasa" nennt sich die neue Idee, die André Wollin zusammen mit drei Freunden entwickelt hat. Die Grundvorstellung zum Küchensurfing entstand 2011, als sich André Wollin und Mitbegründer Kersten Scholz Gedanken darüber machten, wie sie ihre Fähigkeiten beim Kochen ausbauen können. Was mit einer kleinen, öffentlichen Facebookgruppe in Hamburg anfing, hat jetzt schon mehrere tausend Mitglieder gewonnen und begeistert. Das Konzept: Zur Auswahl stehen ein klassisches Drei-Gänge-Menü oder Afterworkabend mit nur einem Gericht. Man meldet sich online kostenlos in seiner Wunschstadt mit seiner Wunschaufgabe an und kommt dann mit unbekannten Menschen in einer Küche zusammen. Wer sich alleine nicht traut, kann sich natürlich ganz einfach als Team mit einem Freund anmelden. Einen Tag vorher wird bekannt gegeben, wo die Sause steigt und wie die Aufgabenverteilung aussieht. Die dabei entstehenden Kosten für den Einkauf der Zutaten werden unter allen Teilnehmern gerecht aufgeteilt, der Gastgeber ist eingeladen. Ein Highlight von Cookasa sind größere, städteübergreifende Events. Alle zwei bis drei Monate finden in den Großstädten Kochabende statt, bei denen alle Teilnehmer durch den Livestream auf der Website miteinander verbunden sind. Bis jetzt hat Cookasa schon über 3000 begeisterte Mitglieder gewonnen. Inzwischen wurden in über 20 Großstädten mehr als 700 Küchen miteinander verbunden. „In Zukunft wollen wir Cookasa international etablieren, auch kontinentalübergreifend in die USA und nach Südamerika – gestartet wird aber erst mal in Amsterdam", so André Wollin. Die Entwickler selbst nehmen alle paar Wochen an Cookasa-Events teil, dabei geht es nicht um Perfektion oder einen Wettbewerb mit Bewertungen. Der Fokus liegt darauf, neue Menschen kennenzulernen und durch eine Gemeinschaftsaktivität einen lockerleichten Abend miteinander zu verbringen. „Selbst im Urlaub kann man sich bei Cookasa anmelden, somit lernt man die Stadt und die Leute auf eine ganz andere Art und Weise kennen und kommt direkt in eine private Umgebung", schwärmt Wollin. *(ks)*

Cookasa
Anmeldung und weitere Infos auf www.cookasa.com

Foto: Annemarie Bohm (HdP)

»Wenn man so viele Ideen hat, muss man sie auch ausbaden können«

Christian Heymann, Gründer der solidarischen Agrargemeinschaft SpeiseGut und Inhaber des Restaurants HavelGut

Es muss wahre Leidenschaft sein, die Christian Heymann vom SpeiseGut antreibt. Nachdem der 36-Jährige vor zwei Jahren die solidarische Agrargemeinschaft SpeiseGut samt Hofladen ins Leben gerufen hatte, folgte im Sommer 2014 die Übernahme des gastronomischen Betriebs HavelGut. „Wenn man so viele Ideen hat, muss man sie auch ausbaden können!", kommentiert Heymann sein eigenes Engagement süffisant. Dass ihm beim HavelGut ein reines Gastronomiekonzept zu langweilig schien, versteht sich da von selbst. Zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Antje Matthes plante Heymann für das neue HavelGut deswegen gleich noch eine Ölmühle als Publikumsattraktion mit ein: „Die Leute sollen beim Ölpressen zuschauen können! Und was gibt es Schöneres, als dabei auch noch einen Kaffee zu trinken." In der Mühle landen in Zukunft vor allem regionale Ölfrüchte, vorzugsweise Sonnenblumen und Raps. Schon jetzt vertreibt das SpeiseGut eigene kaltgepresste Öle. Von der Idee, den Gästen den kompletten Prozess der eigenen Ölherstellung zugänglich zu machen, zeigt sich auch Matthes begeistert. Für die 39-Jährige zählt aber vor allem das Geschmackserlebnis: „So ein Öl dann bewusst zu schmecken, ist eine ganz besondere Erfahrung!" Was nach SpeiseGut und HavelGut kommen wird, wissen Heymann und Matthes auch noch nicht. Nur eines steht wohl fest: Hauptsache es wird Gut! *(gs)*

HavelGut
Kladower Damm 217, Spandau, www.speisegut.com,
Eröffnung der Schau-Ölmühle am 1. März 2015, ab 12 Uhr