

KULINARISCHER SALON



PERSÖNLICHER TIPP

Manche Geschäfte betritt man und fühlt sich, als käme man schon ewig her. FEINSCHMECKER-Redakteur Philipp Elsbrock verbindet dieses Gefühl mit dem Berliner Feinkostladen „Maitre Philippe & Filles“ in Wilmersdorf. Inhaber Philippe Causse – mit Töchtern Anaïs (l.) und Noémie (r.) – stammt aus Marseille, der Schwerpunkt liegt, klar, auf französischen Delikatessen. Die Auswahl an (Rohmilch-)Käse ist überwältigend. Causse beliefert u.a. Tim Raue und Michael Kempf („Facil“). Probieren sollte man die *lentilles vertes du Puy* sowie die Jahrgangssardinen – und den passenden Wein dazu mitnehmen. Gute Idee: Noémie Causse bietet thematische Probestunden an.



FRAGEN

an den Bauherrn Ernst Loosen vom Mosel-Weingut Dr. Loosen – St. Johannis Hof:

Herr Loosen, was genau bauen Sie?

Wir wollen richtig Platz haben für Empfänge, Verkostungen und Diners, für eine Önothek und eine Profiküche, darum bauen wir an. Ich will aber keinen kalten modischen Glaswürfel, der wie ein Alien an unserem historischen Haus klebt. Da bin ich *old-school* – es soll im Stil zu unserem 150 Jahre alten Stammhaus passen. Ein Architekt aus Dresden, auch so ein Romantiker wie ich, macht uns das. Gerade wurden die Kreuzgewölbe fertig.

Kreuzgewölbe?

Ja, da arbeiten versierte Maurer, die zehn Jahre am Wiederaufbau der Frauenkirche mitgewirkt haben. Dafür hat man seinerzeit viele Handwerker in alten, fast vergessenen Techniken geschult, zum Beispiel eben für Kreuzrippengewölbe und Kapitelle. Jeder Sandstein muss von Hand auf Maß gebracht werden. Einige dieser Leute sind für uns im Einsatz, ihre Kollegen werden die Fassade des Berliner Stadtschlösses nachbauen.

Irgendwas entdeckt beim Ausschachten?

Mehrere muntere Quellen. Da kann man sich vorstellen, warum die Lage hier früher „Johannis-Brünnchen“ hieß. Wir wollen darum jetzt auch ein Brunnenhäuschen hinstellen.

FOTOS: ROMAN SEBASTIAN JANKE, V. RENNEISEASON.AGENCY, GÖTZ WRAGE

66%

DER DEUTSCHEN FINDEN ES PEINLICH, IM RESTAURANT LEITUNGSWASSER ZU BESTELLEN. 69% DER ÖSTERREICHER UND 61% DER SCHWEIZER TRINKEN DAGEGEN AUSWÄRTS GENAUSO SELBSTVERSTÄNDLICH „ROHRPERLE“ WIE BEI SICH ZU HAUSE.

Quelle: bookatable. Umfrage unter 1500 Restaurantgästen



BYE-BYE, Staubfänger!

Drei Eichenbrettchen mit je einem runden Magnetknopf auf der Vor- und Rückseite: Ein bisschen üben, hin- und herdrehen, Magneten einrasten lassen – und aus den geölten Holzstücken wird eine Obstschale. „Oh Lå Lå“ heißt sie, und das mit Fug und Recht. In all ihrer Schlichtheit ein absoluter Hingucker, produziert in einer Werkstatt

für behinderte Menschen. Und wenn man sie mal nicht braucht,

fängt sie nicht etwa Staub wie andere Schalen, sondern ist ruck, zuck verstaut, kaum größer als eine XXL-Tafel Schokolade. Oh, lå, lå! € 45, Bezug: www.sidebyside-shop.com

