



POP-UP IM JULI IM BONVIVANT MIT NIKODEMUS BERGER UND BARCHEF ELIAS HEINTZ



Der junge Küchenchef hatte vor ein paar Wochen eingeladen. Zu einem Spaziergang durch den Gleisdreieck-Park. Nikodemus Berger ist Chef in der Küche vom Bonvivant. Das sogenannte Cocktail-Bistro hat sich mit ausgefallenen Cocktails und Gemüseküche einen Platz in der Riege der besten vegetarischen Restaurants erarbeitet. Der gebürtige Österreicher lebt seit dem 3. Lebensjahr vegetarisch. Und während er am Flieder schnüffelt, erklärt er, dass er schon seit Kindesbeinen ein Verhältnis zu wilden Pflanzen und Kräutern hatte und sie heute fast selbstverständlich in seinen Gerichten verwendet. Ob Knoblauch-Rauke, Tannenspitzen, Holunder oder junge Ahornblätter – der Ex-Wiener sammelt, was das Zeug hält bzw.

was die Natur hergibt. So erfährt man, dass junge Ahornblätter wie Weinblätter zubereitet werden können oder die jungen Kiefernzapfen fermentiert ein harzig süßes Aroma geben. Berger ist, was das Kochen betrifft, Nerd und Künstler zugleich. Er hat seine Ausbildung im Le Meridien in seiner Heimatstadt Wien begonnen, sich in vier Jahren an die Spitze der Küchenhierarchie gekocht. In Berlin war er im Reinstoff unter der Führung von Daniel Achilles, und im Le Faubourg mit Sebastian Leyer. Für das EssPress-Pop-up hat er nicht nur ein Menü kreiert und Barchef Elias Heintz dazu die passenden Cocktails. Es wird auch etwas zum Anschauen, Probieren und Riechen geben.

Das Drei-Gänge-Menü: Sellerie vom Obstbau Riedel mit Tannennadeln, Walnuss und Ponzu, begleitet von einem Cocktail aus Zitrusvermut, Kamillensäure, Tannensirup. Austernpilz vom Pilzhof mit Haselnuss, Meerrettich, Kohlrabi und Kiefern. Begleitung ist Battenfeld-Spanier, Rheinessen, Riesling „Eisquell“ 2020. Johannisbeerholz von Isak Gumpert mit Rhabarber, Frühlingsblüten, Rosa Pfeffer und die Begleitung ist ein Cocktail aus Johannisbeeressig, Auszug aus Himbeere & Erdbeere sowie Haferkaramell.

Pop-up im Bonvivant Cocktail Bistro
Freitag, den 1. Juli,
Treffen ab 12.30 Uhr, pünktlicher Beginn 13 Uhr
Goltzstraße 32, Schöneberg,
Tel. 0176 61 72 26 02, www.bonvivant.berlin,
Kostenpunkt 33 € inklusive Wasser und Kaffee,
plus 7 € Cocktailbegleitung.
Nur mit Reservierung unter Tel. 0151 10 20 13 59
oder info@hikler-berlin.de

GEHT DOCH!

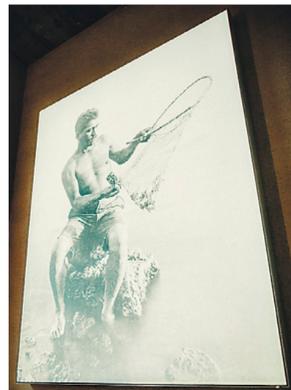
Älter werden? Je höher die Zahl, desto abenteuerlicher die körperlichen Nebenerscheinungen. Elke Jensen jedenfalls hat sich einen stilvollen Begleiter kreiert. „Ich bin sehr gern unterwegs, zu Fuß oder auf Reisen. Dabei habe ich beobachtet, dass nichts Raffiniertes existiert, das zugleich eine sichere Fortbewegung und eine gute Körperhaltung unterstützt.“ Der von ihr entworfene City Caddy ist nicht nur ästhetisch eine Alternative zu den gängigen Angeboten, er ist außerordentlich praktisch auf Reisen. Er passt durch die Gänge öffentlicher Verkehrsmittel wie Bahnen, Bussen, Zügen oder ist auf Kreuzfahrten ein wendiger, komfortabler Begleiter.

www.citycaddy.de

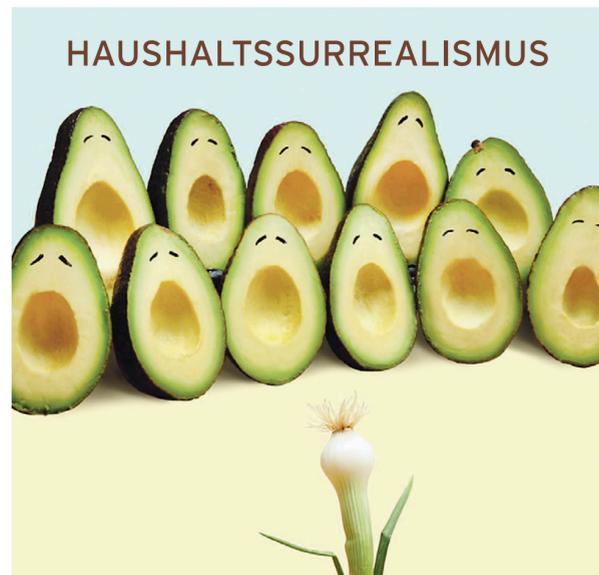


PURISTISCH

Poke ist ein Nationalgericht auf Hawaii. Die Poke Bowl ist schon lange Trend. Grundsätzlich besteht so ein Gericht aus drei Zutaten: roher Fisch, Sojasauce und Sesamöl, dazu kommt bunte Gemüse. Auch Joern Scheipers und David Kosock, Gründer des Berliner Designbüros Vaust Studio, setzen auf drei Grund-Materialien, nämlich auf Beton, Stein und Holz. Sie haben das Interieur der Jigi Poke Bar gestaltet und damit neue Maßstäbe gesetzt. Noch nicht mal ein Hauch von einer Spur hawaiischer Insignien ist zu finden. Nur die aus dem Jahr 1907 stammende Fotografie eines hawaiischen Fischers erinnert an die Ursprünglichkeit der Poke Bowl. Das gesamte Interieur soll an die Schlichtheit dieses Moments erinnern. So bilden zwei Tische aus Beton den Mittelpunkt des Raumes, als Sitzgelegenheit drumherum dienen nur auf der Sitzfläche geglättete Hocker aus Granit und Holz.



Jigi Poke
Rosenthaler Straße 69, Mitte,
Tel. 030 27 59 39 38, www.jigipoke.de



Sie sieht alltägliche Dinge anders! Helga Stentzel nennt ihre Kunst „Household Surrealism“. Sie betrachtet einen Kopfsalat und macht einen Hund daraus. Die Londoner Künstlerin Helga Stentzel inszeniert Obst und Gemüse zu völlig neuen Objekten, sie schafft Charaktere und Szenen. Avocados werden zu einem Chor, Gummibärchen zu einer Traubenrispe, das Innere einer Paprika zum Vogel

Strauß. Sie arbeitet aber auch mit anderen Materialien wie z.B. mit Kleidungsstücken, die auf der Leine aufgehängt aussehen wie z.B. eine Kuh. Die gebürtige Russin hofft, dass mit Ihrer Kunst bei den Betrachtenden das innere Kind erweckt wird. Lustig sind ihre Objekte auf jeden Fall.

www.helgastentzel.com



LEICHTES GEPÄCK

Gängige Fahrradtaschen sind vor allem eines: praktisch. Sie sind sinnvolle Begleiter bei Radtouren und Großeinkäufen. Ansprüche an Design, an eine gewisse Ästhetik? Schönheit ist teuer! Eine nette und auch günstige Alternative kommt aus Kopenhagen. Die Bicezacs werden aus alten Reissäcken hergestellt. Diese werden eingeschmolzen und zu neuem gewebten PP recycelt. Diese Taschen lassen sich zusammenfalten und sind einfach in der Handtasche zu verstauen. Sie sind für leichtes Gepäck, für den spontanen Einkauf geeignet. Bei allem anderen muss wieder die pragmatische Fahrradtasche herhalten.

www.copenhagenbags.com



FUTTER FÜRS TIER

Er lässt nichts auf seine Hundedame Sherley kommen. Sie ist nicht ganz so bekannt wie der Spitzenkoch, der aktuell auch an TV-Produktionen arbeitet, aber sie weiß durchaus gutes Futter zu schätzen. Aufgrund ihres sensiblen Magens hat Raue sowieso schon Futter für sie entwickelt. Raus Jack-Russell-Dame, die er sich mit Ex-Partnerin Marie-Anne Wild teilt, war Haupttesterin. Genauso wie Tim Raue nur das Beste an seine Hündin Sherley füttert, macht auch Fred & Felia keine Kompromisse in Qualität, Verarbeitung und Nachhaltigkeit. Gemeinsam haben sie drei Rezepte entwickelt. Die limitierte Tim Raue Edition by Fred & Felia umfasst drei Sorten und ist ab sofort deutschlandweit erhältlich.

Fred & Felia
www.fredfelia.com/pages/fred-tim-raue-limited-edition

HAMBURG HIN UND ZURÜCK

Er sei seinem Bauchgefühl gefolgt. Seit ein paar Wochen arbeitet Song Lee wieder in Berlin und wieder im Sticks'n'Sushi. Hamburg als Wohnort bleibt er erst mal treu. „Ich habe auch während meiner Zeit als Head Chef im Restaurant Nikkei Nine immer mit den Berliner Kollegen Kontakt gehalten. Auch mit dem Ceo Andreas Karlsson.“ Und ihm hat Berlin es wahrscheinlich zu verdanken, dass dieser Coup gelungen ist. Songs Aufgabengebiet ist heute ein anderes als damals vor ein paar Jahren als er im Sticks'n'Sushi Küchenchef war, aber schon damals seine eigene Handschrift bewies. „Komplexer ist es geworden, ich bin für die Filialen in Deutschland zuständig, spreche mich ab mit den anderen Area Head Chefs aus London und Stockholm als auch mit den Executive Chefs, was an Neuerungen passiert, wie die Qualität garantiert, wie das Küchenteam trainiert wird.“ Gerade war er drei Tage deshalb in Stockholm. „Ich bin kein Magier“, Song lacht bei der Frage, auf was sich die Gäste gefasst machen können. In einem Pop-up im Soho House legt er jedoch bereits wieder richtig los. Drei Monate lang werden in der achten Etage Sticks und Sushi geboten. Danach eröffnet er die dritte Berliner Filiale, ein paar Häuser weiter vom Soho House, auch in der Torstraße. Und wird es in Hamburg auch eine Filiale geben? „Vielleicht irgendwann mal, aber Berlin hat erst mal Priorität!“



Pop-up Sticks'n'Sushi im Soho House
Torstraße 1, Mitte, Tel. 030 405 04 40

Anzeige

Wir sorgen für gutes Klima!

Fettablagerungen sind brandgefährlich! Wir reinigen Ihre Küchenabluft- und raumlufttechnischen Anlagen fachgerecht nach VDI 2052 und 6022 sowie HACCP!

Warum professionell reinigen?

- ➔ **Gesundheitsrisiko:** Verschmutzte Belüftungsanlagen bilden einen idealen Nährboden für Bakterien, Viren und Schimmelpilze.
- ➔ **Brandgefahr:** Hitze, Staub, Fett, Öl und eine permanente Luftzufuhr bilden einen idealen Brandherd. Im Brandfall ist das komplette Lüftungssystem ein Feuerträger und das Feuer kann sich im gesamten Gebäude ausbreiten.
- ➔ **Versicherungsschutz:** Als Betreiber einer Küchenabluftanlage sind Sie für die regelmäßige Kontrolle und Reinigung verantwortlich. Können Sie der Versicherung im Schadensfall nicht nachweisen, dass Sie den Auflagen nachgekommen sind, kann Ihnen der Versicherungsschutz versagt werden! Sie erhalten von uns nach jeder Reinigung ein Brandschutztestat als Nachweis.
- ➔ **Energiekosten:** Durch Verschmutzung wird die Effizienz der Anlagen beeinträchtigt und wesentlich mehr Energie verbraucht.

Eine regelmäßige brandschutz- und hygienetechnische Reinigung des Kanalsystems sowie aller zugehörigen Komponenten (z.B. Ablufthauben, Abluftdecken und Abluftventilatoren) ist also unbedingt erforderlich. Kontaktieren Sie uns!

FACHKOMPETENZ SEIT 30 JAHREN!

KD ADM Anlagendienste und -management GmbH & Co. KG
Schlehenweg 2, 15537 Grünheide (Mark)

Tel.: +49(0) 3362 - 581315
Email: info@adm-lufthygiene.de
www.adm-lufthygiene.de

