

# FRAU BEHRENS TORTEN UND UNSERE HOCHZEITSTORTE

## FRAU BEHRENS TORTEN UND UNSERE HOCHZEITSTORTE

Wer mir auf Facebook, Instagram oder Twitter folgt hat es sicher schon mitbekommen - am Freitag vor zwei Wochen hieß es #kathagetsmarried . Und weil ich so ein hoffnungsloser, kleiner Romantiker bin gab es die Prinzessinenhochzeit mit allem drum und dran - natürlich auch mit einer wunderbaren Hochzeitstorte. Aber fangen von vorne an...

Eine der besten Bezugsquellen für super leckere Torten in Berlin ist aus meiner Sicht Frau Behrens Torten in der Wilmersdorfer Straße in Charlottenburg. Wenn dort morgens die Stühle und Tische aufgebaut und hergerichtet werden liegt der kleine Laden noch verträumt da, aber schon mittags sind die meisten Plätze besetzt, am Wochenende braucht man gelegentlich sogar etwas Glück um überhaupt noch einen Tisch zu ergattern.



Nachdem wir hier schon das eine oder andere traumhafte Stück Torte vernascht haben war ganz klar, dass dies unsere erste Anlaufstelle für die Hochzeitstorte wird. Optisch hatten wir schon ziemlich konkrete Vorstellungen was wir wollten, geschmacklich war alles offen. Bessere Hälfte ist ja ein großer Fan von Schokoladentorten und ich stehe ohnehin auf fast alles was süß ist – also durfte er in diesem Punkt die Richtung vorgeben. Ich habe schon Monate vorher gefragt wann wir am besten einen Termin zum Vorgespräch ausmachen sollten. 3-5 Monate vorher wäre eine sichere Zeit um auf jeden Fall noch einen freien Termin für unsere Torte zu ergattern. Also hatten wir reichlich Zeit um uns durch das Sortiment zu futtern und saßen schließlich an einem Samstag Vormittag im Februar dort um die Details zu besprechen.





Eins vorweg - unsere super saftige und göttlich schokoladige Torte ist reichlich unorthodox. Normalerweise werden Hochzeitstorten meist mit Bisquit und Crèmes gezaubert, aber das ist uns egal - wir wollen die Schokotorte mit Kirschen. Die hat sich am Ende übrigens ein enges Kopf an Kopf Rennen mit der Schoko-Orangen Torte geliefert, aber gegen die Schoko-Kirsch Kombi kommt bei Bessere Hälfte nix an. Man ist sich aber einig, dass das mit der Stabilität kein Problem wird - wir waren erleichtert. Und um gleich dabei zu bleiben - wir haben uns auch nur für eine Sorte Torte auf allen drei Etagen entschieden. Das minimiert die Auswahl, vermeidet aber auch, dass Leute unzufrieden sind weil das Stück vom Nachbarn ja viel besser aussieht oder weil die Etage der Begierde bereits verteilt war. Aber das ist nur unsere Herangehensweise an das Thema - da ist ja jeder flexibel und man hat alle möglichen Optionen mit uns durchgesprochen.

Bei der Deko war ich dann wieder am Zug - einen Fondantüberzug wollte ich gerne haben, mit rosa Marzipan-Rosen und weißen Zucker-Blümchen und schwarzen Bändern um die einzelnen Etagen... und das alles bitte ausnahmslos essbar. Alles kein Problem - so wird's gemacht. Auf dem Handy-Foto ist die Figur leider schon abgenommen und steht daneben. Vielleicht kann ich euch ja noch ein schönes Foto zeigen wenn wir die richtigen Aufnahmen von der Hochzeit bekommen.



Unsere Tortenfigur haben wir übrigens hier bei DaWanda bestellt - ich hab sie gesehen und war sofort hin und weg. Die wurde dann bei der Lieferung noch auf die Torte gesetzt und so hat diese - aus unserer Sicht ganz wunderbare - Torte in der Weissen Villa auf uns, unsere Gäste und ihren großen Moment gewartet.

Einfach nur schön - ein kleines Stück Tortenhimmel!

Und ja - ich habe tatsächlich erst mal mein Stückchen Torte mit dem Handy fotografiert bevor ich angefangen habe. Als Foodblogger kann man wohl einfach nicht anders.





---

## DER KRETANER

### DER KRETANER

Was erwartet ihr, wenn es zum Griechen geht? Seid ehrlich, irgendwie denkt man sofort an Gyros und Tzatziki. Mit einer Menge Knoblauch! Eigentlich kein Wunder, das wir im ersten Moment etwas

überrascht waren, als für den Stammtisch der Weinschule ein Besuch im Restaurant „Der Kretaner“ in Berlin Zehlendorf angekündigt wurde. Aber natürlich können wir uns auch nicht vorstellen, dass dieses Restaurant nicht wohl bedacht ausgewählt wurde und so war es auch. Der Chef, Dimitrios Psallidakis, lebt schon seit Jahrzehnten in Berlin und hat zusammen mit seiner Frau dieses charmante Restaurant mit seinem wunderbaren Weinkeller aufgebaut. Ungelernte Köche sucht man hier vergebens, hier steht nur Fachpersonal am Herd und das schmeckt man auch.

Zur Begrüßung gibt es einen griechischen Schaumwein, danach werden wir mit 5 Gängen und 6 griechischen Weinen durch den Abend geführt.

Wir starten mit gebackenem Schafskäse in einer knusprigen Panade, die ein wenig an Müsli erinnert. Nussig, knusprig – sehr fein. Dazu gibt es eine hausgemachte Feigenmarmelade und wir erfahren, dass diese einmal im Jahr eingekocht wird, wenn die Feigen am aromatischsten sind.



Weiter geht es mit einem feinen Carpaccio vom Lamm. Unglaublich zart, das werde ich Zuhause bald auch mal ausprobieren.

Als dritten Gang gab es perfekt gebratene Garnelen mit Bulgur und Gemüse. Ganz klar mein Favorit an diesem Abend. Der Bulgur macht die Kombination viel leichter als es mit Reis der Fall wäre.



Als eigentlichen Hauptgang gibt es zart rosa Lammrücken mit feinem Gemüse und einer luftigen Kruste. Dazu haben wir zwei kräftige Rotweine – so viel hätte es fast nicht gebraucht, auf der anderen Seite hat es definitiv unsere Begeisterung für griechischen Wein geweckt. Weine gibt es hier übrigens einige, alle wohl bedacht ausgewählt und zum Teil von den Winzern direkt importiert. Wer schon vorab weiß was er trinken möchte sollte das bei der Reservierung anmelden, dann wird der Wein rechtzeitig dekantiert um sein Aroma voll entfalten zu können. Bei einigen Weinen sind das mal gut und gerne 3-5 Stunden.

Natürlich möchte ich euch auch das Dessert nicht vorenthalten. Bayrische Creme, Apfel und Zimt Komponenten und frisches Obst – nicht zu schwer und sehr schön angerichtet. Ein sehr leckerer Abschluss für diesen Abend.



Falls ihr also auch neugierig seid was die griechische Küche alles zu bieten hat – ein Besuch beim Kretaner lohnt sich.

Und falls ihr in größerer Runde unterwegs seid, dann freut euch auf einen wunderbaren Abend in einem fantastischen Weinkeller...

Ich wünsche euch viel Spaß!



---

# DAS RESTAURANT REHMANN AM CHIEMSEE

## DAS RESTAURANT REHMANN AM CHIEMSEE

Ich habe es euch ja schon berichtet - nach unserem Besuch in Kirchweidach ging es für uns weiter an den Chiemsee. Vorab haben wir hin und her überlegt, wo wir unser verlängertes Wochenende genau verbringen möchten und als Bessere Hälfte sagte, dass es in Prien am Chiemsee ein Sternerestaurant gibt, wurde ich natürlich hellhörig. In Prien befindet sich das Restaurant Rehmann in dem Martin Rehmann den Kochlöffel schwingt. Also haben wir rechtzeitig einen Tisch reserviert und sind am Freitag, pünktlich um 19:30Uhr aus dem Taxi gehüpft.

Das Restaurant selbst wirkt im ersten Moment typisch Bayrisch - eine gewisse Urigkeit durch rustikale Holzmöbel, aber mit modernen und stilvollen Akzenten in der Tischdeko die dem Gast deutlich machen: das hier ist nicht irgendein Gasthof.

Eigentlich müssen wir beim Blick auf die Karte nicht wirklich überlegen - wir freuen uns auf das Menü mit der passenden Weinbegleitung. Da, wie uns gleich mitgeteilt wurde, der Vacherin allerdings nicht geliefert wurde, gibt es das Menü an diesem Abend leider nur ohne den Käsegang. Dabei war ich gerade hier so gespannt was man aus dem tollen Käse Schönes machen kann...

Als erstes bekommen wir mehrere Stücken frisch gebackenes, rustikales Brot auf den Tisch - ein helles Weizenbrot und ein Roggenmischbrot mit Speck und Zwiebeln. Dazu etwas Butter. Ein schöner Einstieg.



Als Amuse Bouche gibt es eine Gurkenkaltschale mit geräuchertem Heilbutt - ich bin sonst kein großer Fan von Gurkenkaltschale oder Süppchen, aber die Kombination war so toll, dass dieser kleine Teller mir komplett den Kopf verdreht hat.



Als Vorspeise kam dann ein leckeres Rindertartar mit einem pochierten Wachtelei, grünem Spargel und etwas Bärlauch. Salz und Pfeffer werden für den persönlichen Geschmack mit auf den Tisch gestellt - brauchen wir aber beide nicht. Es gibt begleitend ein Glas 2011er Riesling vom Weingut Klaus Gundel.



Zum Zwischengang gab es eine offene Ravioli mit wunderbar frischer Pasta und zartem Hummer in

kräftigem Krustentierfond, die uns sehr gut geschmeckt hat. Dazu ein Glas 2011er Weißwein vom Weingut Ossian aus Spanien. Uns wird erklärt, dass es sich eigentlich um einen schlichten Tafelwein handelt, der in diesem Fall aber im Eichenfass reift und damit sein interessantes Aroma entwickelt, das stark an Chardonnay erinnert.



Dann kam das Lamm. Ob man es mag wenn noch etwas Fett am Lammrücken ist oder nicht – dieses hier wurde in winzigste Rauten eingeschnitten und dann knusprig gebraten, während das Fleisch wunderbar zart und rosig ist. Abgesehen davon, dass dieser „Mini-Krustenbraten“ schon optisch ein kleiner Traum ist hat man hier auch geschmacklich ein tolles Erlebnis. Kombiniert mit gebratener Baby-Aubergine, grünem Spargel und Auberginenkaviar ein ganz wunderbarer Hauptgang. Jetzt gibt es Rotwein, ein 2010er Pinot Nero das uns dazu sehr gut gefallen hat.



Natürlich haben wir uns riesig gefreut, als Martin Rehmann nach dem Hauptgang aus der Küche an unseren Tisch kam und nochmal persönlich gefragt hat ob alles zu unserer Zufriedenheit ist. Ist es und natürlich lasse ich mir die Chance nicht entgehen die eine oder andere Frage zu stellen. Unter anderem was denn mit dem Vacherin passiert wäre. Vielleicht hat man mir ein bisschen angemerkt wie ich mich über den Käse gefreut hätte – auf jeden Fall werden wir jetzt gefragt, ob wir ein bisschen Zeit haben und eine neue Käse-Kreation probieren möchten, die erst am nächsten Tag auf die Karte kommen wird. Was für eine Frage – wer wäre nicht gerne Testesser in einem Sternerestaurant?!? Und so kommen wir in den Genuss von diesem bezaubernden Gang: Ziegenfrischkäse in Karamellgitter mit einem Klecks Whiskey-Gel darauf und etwas Rhabarber darunter. Mit dem Hinweis gebracht, dass man alles gleichzeitig probieren sollte und nicht nur das Eine oder Andere. Ein geschmackliches Highlight – zuerst hat man den Geschmack von einem kräftigen Whiskey, sofort gefolgt von der Süße des Karamells und dann der salzigen Note des Ziegenfrischkäses. Am Ende rundet die fruchtige Säure vom Rhabarber das Ganze ab – wirklich genial!



Wir schließen unser Menü mit dem Dessert ab. Lychee und Petersilie treffen hier zusammen, begleitet von kleinen Klecksen weißer Schokolade und Petersilie und mit Knallbrause! Ein ziemlich lustiges Gefühl wie es plötzlich auf der Zunge prickelt und in Kombination mit dem Gläschen Champagner ein schöner Abschluss für ein wirklich gelungenes Menü.



Zum Abschied gibt es dann noch kleine Petit Fours – Trauben in weißer Schokolade und kleine saftige Küchlein. Ein toller Abend in ausgesprochen netter Atmosphäre!





... Und Sterneköche kochen halt doch mit Feenstaub ...



---

## DER BALL DER GASTRONOMIE

### DER BALL DER GASTRONOMIE

Nach einer Woche voller kulinarischer Highlights wie den Berliner Käsetagen, der Generation WOW im Olympiastadion und Kreuzberg kocht war es letzten Sonntag leider schon so weit. Der Ball der Gastronomie stand zum Abschluss der Eat! Berlin vor der Tür. Die Location war klar, es wurde im Ellington Hotel gefeiert. Es sollte ab 17Uhr losgehen und die Empfehlung der Wiederholungstäter war ganz klar: seid pünktlich, dann bekommt ihr eins der begehrten Häppchen die schon vorab serviert werden. Also haben wir uns in Schale geworfen und standen wenige Minuten nach 17Uhr am Einlass. Jacken abgeben, Bändchen abholen, Foto machen – ein paar bekannte Gesichter erspähen und gemeinsam die Runde drehen. Wir starten mit einem Glas Riesling Brut vom Gut Hermannsberg und einer leckeren Auster – das Team von Selgros hatten mit 500 Austern einiges zu tun.



Weiter geht es zu Philipp Liebisch – bei ihm gibt es traumhaft zarten Saibling mit Lardo und Dill. Ein ganz wunderbares Häppchen das eigentlich nach mehr schreit!



Die dritte Leckerei vor Beginn des Balls spaltete die Meinungen. Oder sagen wir es anders – ich gegen drei. Matthias Diether vom First Floor hat uns eine Gänselebermousse mit einem Rotweinspiegel und einer kleinen Eisnocker gezaubert. Ich fand es sehr spannend und habe mein Tellerchen praktisch sauber geleckt – die anderen waren nicht ganz so begeistert, wobei alle sich einig waren, dass eine kleinere Portion weniger sättigend und durchaus zu schaffen gewesen wäre.



Die Türen zum Ballsaal werden geöffnet und wir gehen an unseren Tisch. An dem sitzt auch Herbert Beltle, den ich auf den ersten Blick nicht erkenne und erstmal frage, ob er schon andere Veranstaltungen im Rahmen der eat! Berlin besucht hat. Hat er nicht, aber zahlreiche Abende ausgerichtet. Von ihm war unter anderem die katalanische Creme bei Kreuzberg kocht, die ich hier als göttlich bezeichnet habe. Er hat es lustig genommen und wir hatten über den Abend einige

interessante und unterhaltsame Tischgespräche.

Jörg Draeger und Festivalleiter Bernhard Moser moderieren den Abend, Jan Buhrmann erklärt die Weine – besonders lustig das Würfelspiel mit Jörg Draeger, bei dem man auch den Hauptpreis gewinnen konnte, wenn man wie Maria Groß nicht so ganz zugehört hat als die Regeln erklärt wurden. Der eine oder andere durfte einen dicken Trüffel als „Trostpreis mit nach Hause nehmen – wer wird sich da beschweren? Es wurden Preise für das beste Kochbuch und das beste Event im Rahmen des Festival verliehen, Blumen vergeben und Riesling ausgeschenkt. Dann ging es mit dem Menü los.

Als Vorspeise hat Sonja Frühsammer einen Teller mit roter Beete, Meerrettich, Buchweizen, Dilleis und einem kleinen Dreieck Lakritz-Gelee gezaubert (links oben). Dazwischen kleine Baisers die das ganze von der Konsistenz interessant gemacht haben. Sogar Bessere Hälfte (als nicht so großer rote Beete Fan) fand es sehr lecker.

Der Zwischengang kam von Florian Glauert – es gab lauwarmen Kabeljau im Sud von getrockneten Steinpilzen mit geräucherter Soubise und türkischer Spitzpaprika. Auch lecker, aber im Vergleich mit dem Saibling den es vorweg gab ist dieser Gang ein bisschen weniger aufregend in Erinnerung geblieben.

Der Hauptgang kam von Markus Semmler – es gab geschmorte Rinderrippe vom US Wagyu mit grüne Erbsen Crème, Urkarotte und Mango-Popkorn. Das Fleisch war so unglaublich zart geschmort und die Sauce super lecker – wir hätten auch noch ein zweites Tellerchen genommen!

Das Dessert kam von Lucie Babinska und Kai Michels – es gab karamellisierte Nougat-Buchteln mit Cassisorbet. Ein schöner Abschluss für dieses wunderbare Menü.



Wobei – Abschluss ist wohl relativ... im Foyer wurden die Reste von der Rindergulasch-Suppe des Vorabends von Sascha Ludwig an die ~~nöch~~ hungrigen Leute mit spätem Appetit verteilt. Wie das mit Gulasch-Suppe eben so ist, am nächsten Tag schmeckt sie immer noch ein bissl großartiger.



Dann eröffnet DJ Tomek den Dancefloor und wir tanzen uns die angefutterten Kalorien wieder von den Hüften.

Ein schöner Abend und ein toller Abschluss für eine tolle kulinarische Woche. Und wenn ich ans nächste Jahr denke, dann stehen auf jeden Fall das Filetstück, Tim Raue und das Schmidt Z & KO auf meiner Wunschliste. Aber vielleicht schaffen wir es ja schon den einen oder anderen vorab zu besuchen. Maria Groß in Erfurt haben wir auf jeden Fall schon fest im Visier!

Ich freue mich jetzt schon auf das nächste Jahr!

---

# KREUZBERG KOCHT – IM SCHMELZWERK IN DEN SAROTTI-HÖFEN

## KREUZBERG KOCHT – IM SCHMELZWERK IN DEN SAROTTI-HÖFEN

Die eat! Berlin neigt sich dem Ende zu – nachdem wir mit den Berliner Käsetagen in das Feinschmeckerfestival gestartet sind und am Mittwoch die Generation WOW im Olympiastadion live am Herd erleben durften ging es am Samstag Abend zu Kreuzberg kocht ins Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen.



Zu 18:00Uhr waren wir vor Ort und haben uns gefreut, dass wir an den langen Bierbänken noch ein Stück Tisch mit Platz für 4 Personen ergattern konnten. Das Prinzip der Veranstaltung ist einfach – an verschiedenen Kochstationen zaubern bekannte Gesichter der Berliner Gastronomieszene jeweils ein Gericht, dazu gibt es die passenden Weinempfehlungen. Holen muss man sich das Essen und die Getränke selbst, von dem alten Geschirr befreit einen der freundliche und schnelle Service.

Um möglichst viel probieren zu können tauschen Bessere Hälfte und ich die Teller nach der Hälfte, so bleibt einem die eine oder andere schwere Entscheidung erspart. Die Hauptgänge kosten 8,50€ pro Portion, da ist man durchaus ein bisschen flexibel.

Wir starten mit dem Tafelspitzsalat von Hartmut Guy aus dem Restaurant Riehmers und der Eismeerforelle aus dem Korianderrauch von Matthias Gleiß aus dem Restaurant Volt. Die Eismeerforelle war geschmacklich recht dezent, der Salat war wunderbar bunt, frisch und knackig. Und obwohl wir ja keine großen Weißweinfans sind hat uns der grüne Veltiner der zum Tafelspitzsalat empfohlen wurde an diesem Abend am besten geschmeckt.



Nach einem kleinen Püschchen müssen wir uns entscheiden – 3 weitere Hauptgänge wären zu viel. Gut, dass wir schon bei den Mallorcas auf den Teller schielen konnten – so entscheiden wir uns auch für die Gnocchi vom Büffelricotta mit roten Garnelen und Kapern von Pasquale Ciccarelli aus der Bar Centrale. Überraschenderweise ist das eine wirklich gelungene Kombination – wir waren vorher bei Garnelen mit Kapern schon sehr neugierig...



Als zweiten Hauptgang nehmen wir den Schaufelbraten vom US Beef mit Rahmwirsing von Thomas Kurt aus dem E.T.A. Hoffmann (hier rechts im Bild).

Hausherr Markus Herbicht aus dem Restaurant Schmelzwerk hat ein Navarin vom Fürstenberger

Hirschkalb mit Kartoffelkloß, Moosbeeren und Winterkräutern gezaubert. Den haben wir zwar nicht probiert, es sah aber sehr gut aus und so habe ich es wenigstens optisch für euch festgehalten.



Das große Finale gibt es mit Dessert Leckereien von Herbert Beltle aus dem Restaurant Altes Zollhaus. Eine absolut göttliche, aber wirklich sehr gehaltvolle katalanische Crème mit Blaubeeren in Cassissauce und zumindest einen Haps vom gratinierten Ziegenkäse mit lauwarmem Rübchensalat.



Um 21:00Uhr gab es dann noch ein Highlight - Hartmut Guy ist als der Buttler James erschienen und hat das Dinner for One zum Besten gegeben. Inklusiv Tiger, langer Tafel, Mrs. Sophie und dem altbekannten Ablauf. Wir haben uns köstlich amüsiert, auch wenn es auf Deutsch sehr ungewohnt klang.



Und wer jetzt noch spontan Lust bekommen hat - bis 18:00Uhr sind die Türen im Schmelzwerk auch heute, am letzten Tag der eat! Berlin, wieder für alle Feinschmecker und kulinarisch Begeisterten geöffnet.

Also nichts wie los!

---

## GENERATION WOW – KÜCHENPARTY IM OLYMPIASTADION

### GENERATION WOW – KÜCHENPARTY IM OLYMPIASTADION

Das eat! Berlin Feinschmeckerfestival ist in vollem Gange - ein Event jagt das nächste und es war nicht so einfach im Vorfeld zu entscheiden zu welchen Abenden wir gehen wollen. Die Generation WOW konnten wir uns aber auf keinen Fall entgehen lassen. Die Generation WOW - das sind die drei Sterneköche Sarah Henke, Maria Groß und Sebastian Frank die im Cooking Club des Berliner Olympiastadions eine Küchenparty veranstaltet haben. Die passenden Weine haben die beiden Winzer Lisa Bunn und Andreas Rings von ihren Weingütern mitgebracht. Keiner der fünf sympathischen Profis ist älter als 35 und wir waren gespannt, was sie sich für diesen Abend überlegt haben.





Festivalleiter Bernhard Moser eröffnet den Abend und warnt vor: „Wer an seinem Platz sitzen bleibt und auf den Service wartet wird hungrig bleiben, es wird nämlich niemand kommen.“ Der Abend ist als Küchenparty geplant, das bedeutet wir können live dabei sein während gebraten, gewürzt und angerichtet wird und dürfen den Sterneköchen nicht nur auf die Finger schauen, sondern auch neugierige Fragen stellen wie sie was gezaubert haben.

Der Einlass beginnt bereits um 18:30Uhr und da wir pünktlich vor Ort sind können wir noch einen Blick auf die Vorbereitungen werfen bevor der große Trubel startet. Zur Begrüßung gibt es von Lisa Bunn einen leichten 2013er Riesling, wir treffen auf ein paar bekannte Gesichter und stoßen auf einen schönen Abend an.



Dann werden die Kochstationen eröffnet. Jeder Koch zaubert uns ein Amuse bouche und einen Gang aus dem Menü.

Wir starten bei Sebastian Frank aus dem Restaurant Horvath. Sein Amuse bouche sind zwei gegrillte Champignons, einer war zuvor getrocknet, der andere frisch. Diese tummeln sich mit etwas gegrilltem Knoblauchgrün, Petersilienwurzel und Röstzwiebelpulver auf den Tellerchen. Das Röstzwiebelpulver ist ziemlich genial. Sebastian verrät, dass er die Zwiebel in Schmalz ausbackt und dann das Fett auf Küchenpapier abtropfen lässt. Danach werden die Röstzwiebeln zu Pulver verarbeitet und gewürzt. Das Ergebnis schmeckt wie Chips-Pulver und erzielt genau den Effekt den er haben wollte – es macht süchtig.



Bei Maria Groß, aus dem Restaurant Clara im Kaisersaal in Erfurt, gab es meinen absoluten Favoriten des Abends! Ich bin ja ein großer Fan von Blutwurst und die Kombination mit Sauerkraut ist einfach klassisch. Maria hat das Ganze aber auf so geniale Art modern und frisch umgesetzt, dass ich einfach nur noch hin und weg war. Im ersten Schritt wurde mit einer Schablone eine Crème aus Sauerkraut, Sauerkrautsaft und Mascarpone aufgetragen. Darauf hat sie die Blutwurst platziert von der man vorher schon naschen durfte – es gab nämlich zwei Varianten, eine mit Wild und eine „normale“ vom Hausschwein. Dann kam ein kleiner Sauerkrautsalat mit Minze und Koriander – alles frisch als Rohkost. Für mich eine vollkommen neue Kombination und wirklich ausgesprochen lecker. Darauf ein Scheibchen Apfel und als i-Tüpfelchen eine Blutwurstpraline die in Kirschkpulver gerollt wurde. Ich war so fasziniert von den Erklärungen das ich es glatt verpasst habe die Kochstation zu fotografieren.



Bei Sarah Henke hat uns ein koreanischer Gruß erwartet. Es gab ein frisch-scharfes Tartar mit asiatischen Aromen, zwei Zucchini-Scheiben und einem auf Butterbrotpapier gebratenen Wachtelei. Die Krumen haben eine süßliche Note auf den Teller gebracht, leider habe ich hier nicht

mitbekommen was das genau war. An dieser Station hatten wir etwas Pech, es gab nur noch ein letztes Tellerchen das wir uns dann geteilt haben – da sind wohl ein paar besonders hungrige Wiederholungstäter vor uns gewesen. Zu diesem Gang steigen wir auf den etwas trockeneren 2012er Ungsteiner Weilberg Riesling von Andreas Rings um.



Es geht weiter mit der Vorspeise – Sashimi Spicy von Sarah Henke. Bessere Hälfte hat diesmal die Suppe geholt und erklärt, dass die rohen Zutaten nur mit der heißen Suppe aufgegossen wurden und darin gar gezogen sind. Wir hatten also wunderbar zarte Garnelen und Fisch mit Frühlingszwiebel, kleinen Pilzen und Zuckerschote auf dem Teller. Die Suppe war schön scharf, was ich wirklich gerne mag. Ein Gast hat zu späterer Stunde Andreas Rings darauf angesprochen, dass er sich dazu einen Weißwein mit etwas mehr „Bums“ gewünscht hätte. Darauf hat Andreas nur lachend erwidert: „Ja, ich mir auch!“



Es geht weiter mit dem Hauptgang – Milchkalbstafelspitz sous vide mit gegrilltem Chicorée, einer Entenschmalzemulsion und Brombeere von Sebastian Frank. Der verrät, dass der Tafelspitz 5 1/2 Stunden sous vide gegart wurde, den Großteil der Zeit bei 58°C, dann wurde die Temperatur auf 50°C reduziert. Das Fleisch war natürlich wunderbar zart und als gesagt wurde, dass noch ein paar Scheibchen übrig sind haben wir uns gefreut noch ein zweites ergatteren zu können.



Hier sind wir auf den Rotwein umgestiegen. Besonders gefallen hat uns der 2007er das kleine Kreuz aus der Doppelmagnumflasche. Wobei man fairer Weise sagen muss, dass wir eher Rotweinfans sind und es rote Weine somit immer etwas leichter haben uns zu begeistern.



Zum Abschluss hat uns Maria Groß ein wunderbares Dessert gezaubert. Es gab einen Ziegenquark mit Rhabarber, dazu zwei verschiedene Saucen mit Erdbeere und in Butter knusprig gebratenen Salbei der dann in Puderzucker paniert wurde. Der leicht gekeimte Quinoa hat eine interessante, süßliche Note – ein schöner Kontrast zum Ziegenquark und der Säure vom Rhabarber.



Ein wirklich toller Abend – die Küchenparty verlagert sich nach dem Essen an die Bar, wo wir noch ein Gläschen Spätburgunder trinken und nochmal mit Maria Groß über Sterne, Punkte und den Küchengarten ins Gespräch kommen.



Wir hatten an diesem Abend unglaublich viel Spaß und ich habe eine ganze Menge an Inspiration mitgenommen. Aber die Eat! Berlin ist noch nicht vorbei. Am Samstag geht es zu Kreuzberg kocht

in die Sarottihöfe und am Sonntag steht der Ball der Gastronomie auf dem Programm. Und falls ihr heute und morgen noch nichts vorhabt und jetzt auch Lust auf ein tolles Event bekommen habt – schaut doch mal, ob es vielleicht noch Restkarten für das Filetstück gibt. Das ist definitiv immer einen Besuch wert.

In diesem Sinne – viel Spaß beim Genießen!



---

## VRENI GIGER'S JÄGERHOF IN SANKT GALLEN

### VRENI GIGER'S JÄGERHOF IN SANKT GALLEN

Ende Januar hat es mich beruflich nach St. Gallen verschlagen. Das angesagte Wetter: kalt, grau, brrrr....



Am Dienstag Abend bin ich angereist. Um am nächsten Tag einen kurzen Weg zu haben, habe ich mich im 3\*\*\* Hotel Jägerhof einquartiert. Mein kleines Einzelzimmer befindet sich direkt unterm Dach, es ist schlicht, aber nett eingerichtet und sauber – was will man mehr. Schon beim ersten Blick auf die ausgelegten Zeitschriften wird mir klar – das scheint hier keine kulinarische Einöde zu sein!



Es lebe das freie WLAN – natürlich habe ich sofort gegoogelt wo ich hier eigentlich gelandet bin. Und das hat mir wirklich die Sprache verschlagen. Dieses kleine Hotel hat ein im Gault Millau mit 17 Punkten bewertetes Spitzenrestaurant vorzuweisen! Vreni Giger schwingt hier im Vreni Giger's Jägerhof mit ihrem Team den Kochlöffel. Ich überlege einen Moment hin und her, die Umrechnung von Schweizer Franken in Euro ist nicht gerade vorteilhaft und ich bin eigentlich kein „alleine Esser“... aber der Blick auf die Karte und die Neugierde treiben mich an. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Wenn ich alleine unterwegs bin trinke ich keinen Wein, dazu bin ich dann einfach nicht in Stimmung. Man könnte das hier aber durchaus gut, da ein Großteil der Flaschenweine auch als Glas angeboten wird. Preislich fair mit 1/7 des Flaschenpreises.

Ich entscheide mich für einen Spinatsalat mit Kartoffel- und Gemüsechips als Vorspeise und eine kleine hausgemachte Pasta, die Taleggitrianglioni mit vers jus.

Vorab gibt es etwas Brot – Walnussbrötchen und Kürbiskernbrot mit hausgemachter Butter in den

Geschmacksrichtungen Trüffel, Fleur de sel und Preiselbeere. Man darf wählen welche Buttersorten man gerne kosten möchte. Gerne auch alle drei. Ich liebe solche Butter-Brot Kombinationen und wäre auch mit diesem kleinen Abendbrot schon zufrieden gewesen.

Dann kommt ein kleiner Gruß aus der Küche – eine gefüllte Ofenzwiebel mit einer Backpflaume. Etwas das ich vermutlich nie bestellt hätte und das mich so positiv überrascht hat, dass es unbedingt nachgekocht werden muss.

Es folgen der Salat mit den leckeren Gemüsechips. Kartoffel, rote und bunte Bete (hier auch als Randen bekannt), Süßkartoffel – ich mag das.

Dann gibt es die wunderbare Pasta mit einem mir bis dahin unbekanntem Käse, dem Taleggio. Mal schauen, ob ich den hier in Berlin bekomme.

Zum Abschluss wird ein Tablett mit hausgemachten Pralinen präsentiert von denen man eine wählen darf. Ich kann nicht anders als Salted Caramel zu kosten – es gab aber so unglaublich viele Varianten, dass die Schlagworte Kokos, Amarettini, Lebkuchen, Baileys, Mini Nougat Baumstamm, Jägermeister und Vanille die tolle Auswahl nicht annähernd beschreiben können. Es waren aber auch einfach zu viele um sich alles zu merken.



Ganz klar, sollte ich einmal mit Bessere Hälfte nach Sankt Gallen\* kommen wird hier gegessen... und dann gibt es ganz sicher eins der tollen Menüs und einen guten Wein!

Für Sightseeing hat man ja bekanntlich wenig Zeit wenn man beruflich unterwegs ist – ich laufe am nächsten Tag aber mit meinem Köfferchen flott die 20 Minuten zum Bahnhof und werfe dabei wenigstens einen kurzen Blick auf die Altstadt mit der Fürstabtei und den niedlichen Gassen. Im Frühling kann man hier sicher gut sitzen, mit einem Kaffee oder einem Glas Wein...



---

## RESTAURANT HANOK

### RESTAURANT HANOK

Kennt ihr das, wenn ihr in eine bestimmte Richtung essen gehen wollt und einfach niemanden findet der euch eine gute Empfehlung für ein passendes Restaurant geben kann? Wir wollten schon ewig mal koreanisch essen gehen, also habe ich auf [Quandoo.de](https://www.quandoo.de) einfach nach verschiedenen Stichworten und passenden Restaurants in Berlin gesucht. Es gibt hier in Berlin tatsächlich einige koreanische Restaurants zur Auswahl, also habe ich mich an den bereits vorhandenen Bewertungen



orientiert. Nach einem Blick auf die Speisekarte haben wir uns dann für das Restaurant Hanok am Kurfürstendamm entschieden, warum – das werdet ihr gleich erfahren. Mit wenigen Klicks war der Tisch gebucht, Mittwochabend und mit Extrawunsch für einen Tisch am Fenster.

Mittwochabend – wir haben Glück und bekommen ohne Probleme einen Parkplatz direkt um die Ecke und außerhalb der Parkzone. Im Restaurant werden wir fröhlich empfangen, unsere Kellnerin für den Abend lässt sich am besten so beschreiben: Berliner Schnauze mit koreanischen Wurzeln. Sehr sympathisch und unkompliziert, man fühlt sich sofort willkommen. Unser Wunsch nach dem Tisch am Fenster wird auch berücksichtigt, das hat ja prima geklappt. Nach einem ausführlichen Blick auf die Speisekarte entscheiden wir uns jeder für eine Suppe, Bessere Hälfte nimmt die Miso-Suppe, ich entscheide mich für die Hanok Style Sauer-Scharf Suppe. Die Miso-Suppe hätte einen Tick wärmer sein dürfen, die sauer-scharf Suppe war ausgesprochen lecker und angenehm scharf.

Die Weine sind recht lustig beschrieben, es gibt bei den offenen Weinen in allen Farbrichtungen „gut“, „sehr gut“ und „am besten“ – was sich dahinter versteckt hätte man wohl erfragen können. Auch ein paar Flaschenweine stehen auf der Karte. Wir entscheiden uns aber für ein koreanisches Bier.



Als Vorspeise teilen wir uns die hausgemachten koreanischen Maultaschen mit gemischtem Hackfleisch und Lauch. Die werden mit einer würzigen Sauce serviert und schmecken uns sehr gut. Habe ich schon erwähnt, dass als Besteck nur Stäbchen und ein Löffel auf dem Tisch liegen? Für uns kein Problem, wir kommen zurecht und ansonsten kann man auch nach Besteck fragen. Nebenbei wird schon der Grill auf dem Tisch aufgebaut. Wir sind gespannt.



Das Restaurant Hanok ist bekannt für sein koreanisches BBQ. Das wird nämlich direkt am Tisch zubereitet, gibt es allerdings erst ab zwei Personen. Kein Problem, wir sind uns sofort einig und nehmen die Scheiben vom Rinderfilet mit Sesamsauce und Bohnenpaste. Dazu werden in kleinen Schälchen reichlich Beilagen serviert. Frühlingszwiebelsalat, scharf marinierter Chinakohl, süßliche Lotuswurzel, Rettich, Brokkoli, Kartoffelchen, Blattsalat und für jeden ein Schälchen Reis werden uns gebracht. Dann wird die erste Hälfte vom Fleisch gegrillt. Das ist super, so wird der Rest nicht kalt, sondern einige Minuten später frisch gegrillt. Unsere Kellnerin und Grillmeisterin fragt, ob wir wissen wie man das jetzt isst? Nicht so richtig, das wird uns aber schnell erklärt – das Fleisch wird zuerst in die Sesamsauce gedippt, dann in die Bohnenpaste. Jetzt isst man es zum Beispiel mit dem Frühlingszwiebelsalat, oder man rollt es in eins der Salatblätter ein und kann es aus der Hand essen. Wir probieren beides, bleiben dann aber bei der Stäbchenvariante. Es hat uns auf jeden Fall alles ausgesprochen gut geschmeckt und wir haben keine Reste übrig gelassen. Außer vielleicht ein bisschen Reis...



Eigentlich hatte ich mir vorher schon ein Dessert ausgesucht, ein Grüner Tee Eis, aber nach dem reichlichen und leckeren Essen hätte kein Löffelchen Eis mehr gepasst. Das heben wir uns dann für den nächsten Besuch auf, denn den gibt es bestimmt!

Ich kann die guten Bewertungen die das Hanok auf Quandoo.de bekommen hat also nur bestätigen und möchte zufügen, dass die Preise für das gute Essen absolut angebracht sind.

---

## DAS FILETSTÜCK IN CHARLOTTENBURG

### DAS FILETSTÜCK IN CHARLOTTENBURG

Es ist schon ein paar Tage her, dass wir uns einen tollen Abend im Filetstück in Charlottenburg gegönnt haben. Das Filetstück ist bekannt für sein tolles dry aged beef – also haben wir uns trotz verlockendem Degustationsmenü für eine gemeinsame Vorspeise, verschiedene Steaks und feine Beilagen und ein fruchtiges Dessert entschieden, das wir uns ebenfalls geteilt haben. Dazu kam noch der Gruß aus der Küche, ein herrliches Amuse Gueule und ein süßer Raucherteller. Aber seht selbst!

Nachdem wir gewählt haben sendet man uns diesen leckeren Gruß aus der Küche. Kichererbsenbrot mit Passionsfruchtmousse und getrockneten Fleischbröseln. Das Brot ist fein knusprig und die recht herbe Note vom getrockneten Fleisch harmoniert toll mit dem fruchtigen Mousse. Krümelt und schmeckt!



Wir haben uns für einen 2010er Marchese Antinori Chianti Classico Riserva entschieden, die Weinkarte ist schön bestückt und bietet Weine in verschiedenen Preisklassen. Was mir wieder gut gefallen hat waren die kleinen Gravuren mit dem Logo auf den Gläsern. Der kleine „Armor“ der mit Messer und Gabel schießt ist einfach cool.

Als Amuse Gueule bekommen wir gebeizte Ente mit Rotkohl in zweierlei Konsistenz. Schmeckt super spannend und ist definitiv viel zu schnell vernascht.



Jetzt kommt unsere Vorspeise. Wir haben uns für eine Vorspeisenplatte mit Wurst und Schinken für zwei Personen entschieden. Es gibt Hüftschinken vom Rind, Wacholderschinken, Trüffelsalami, Pommersche Rotwurst, Leberwurst die einfach nur göttlich war und einen großartigen hausgemachten weißen Pancetta. Begleitend steht etwas Brot auf dem Tisch.



Als Hauptgang entscheidet sich Bessere Hälfte für das 250g Filetstück medium rare – ein Filetsteak das 4 Wochen trocken gereift ist. Ich nehme das 300g Entrecote vom Freesischen Rind rare, es ist ebenfalls 4 Wochen trocken gereift. Dazu nehme ich den tollen Ingwer-Spinat in den ich mich hätte reinlegen können. Leichte Süße, feine Schärfe – der war einfach perfekt. Bessere Hälfte nimmt Kartoffelspalten, feinen Rosenkohl und ein Stück Café de Paris Butter. Ich mag mein Steak am liebsten nur mit einer Priesse von dem groben Salz das mit auf dem Teller ist.



Einen winzig kleinen Abzugspunkt muss ich leider dem Service geben – die Weinflasche und das Wasser stehen nicht auf dem Tisch sondern werden zentral verwahrt und bei Bedarf wird einem nachgeschenkt. Leider wurde der Bedarf nicht immer erkannt und wir mussten einmal nachfragen, bzw. uns hilfeschend umschauen. Auf den tollen Abend gesehen war das aber tatsächlich nur ein kleines Manko.

Wir entscheiden uns dafür auch das Dessert zu teilen, mehr könnten wir auch nicht mehr essen – aber das Holunderbeerenparfait mit Nougat und Butterkeks lacht uns auf der Karte so verlockend an. Hübsch, fruchtig frisch und nicht zu süß – genau das Richtige.



Dann gibt es noch etwas Süßes aus der Küche – einen Raucherteller, bestehend aus einer Schokozigarre mit Tabak, Zitronenstreichholz und Nussküchlein. Die Tabakaromen waren mal etwas anderes, aber nicht ganz so meins – mir ist davon ein bissl flau auf der Zunge geworden. Das Zitronenstreichholz und das Nussküchlein waren aber auf jeden Fall lecker.



Satt und zufrieden machen wir uns auf den Heimweg – ein toller Abend der nach einer Wiederholung schreit. Und dann probieren wir vielleicht auch das Degustationsmenü...



P.S.: etwas indiskret, aber egal – ich liebe es ja, wenn wirklich jeder Raum hübsch hergerichtet ist!



---

## TAPAS IM VENTURA IN PRENZLAUER BERG

### TAPAS IM VENTURA IN PRENZLAUER BERG

Eine weitere Tapasbar die ich euch gerne vorstellen möchte ist das Ventura in der Wörther Straße

in Prenzlauer Berg. Die Tapasbar ist sehr gemütlich, im Sommer gibt es viele Tische zum draußen sitzen und die Tapaskarte ist recht vielseitig, aber auf die Klassiker konzentriert. Wir haben uns dort unter der Woche mit einem Freund auf ein Bierchen / Glas Wein und ein paar Häppchen getroffen. Die Bar war gut besucht, aber nicht überfüllt und wir hatten einen schönen Tisch am Fenster.

Mr. S. hat sich für die Tortilla Española entschieden, ich war mit Datilles con Jamon (Datteln im Speckband) und Champinones Al Ajillo (Champignons mit Knoblauch) recht klassisch unterwegs. Gut ist, dass man je nach Hunger zwischen der Tapas und Portionsgröße wählen kann. Das hat mir sehr gut gefallen. Bessere Hälfte ist gar nicht erst bis zur Tapaskarte gekommen, auf der Wochenkarte haben ihn Stierbäckchen angelacht. Und die waren grandios! So zart geschmort, so wunderbar gewürzt, ich hätte mich reinlegen können... und hätte mir am liebsten selbst noch welche bestellt.



Die Tapas waren lecker, wenn man mich aber fragt wo man in Berlin am besten Tapas essen kann, dann wäre es aufgrund der eher klassischen Karte nicht meine erste Empfehlung. Wer aber in der Nähe ausgehen will und im Ventura einen Tisch ergattert, der macht hier sicher nichts falsch. Und falls sie mal wieder auf der Karte stehen - probiert die Stierbäckchen!

Viel Spaß im Ventura...

P.S.: und wer vor 18:30Uhr in der Wörther Straße ist sollte schräg gegenüber unbedingt ins Cake Ville gehen - das ist der mit Abstand genialste Laden für Backzubehör den ich kenne!