

# KREUZBERG KOCHT ZUR EAT! BERLIN 2017

## KREUZBERG KOCHT ZUR EAT! BERLIN 2017

In den vergangenen zwei Jahren haben wir das Feinschmeckerfestival Eat! Berlin als eines der kulinarischen Highlights des Jahres für uns entdeckt. Da fiebert man am Ende des Jahres schon dem Festival Programm entgegen, stellt sicher, dass man am PC sitzt wenn die Veranstaltungen bekannt gegeben werden, schließt sich in Rekordzeit mit Bessere Hälfte kurz und bucht sofort die begehrten Tickets für tolle Veranstaltungen bevor sie vergriffen sind. Da waren wir schon im Olympiastadion bei der U35 Küchenparty, im „Kino“, haben die Filetstücktour mitgemacht und uns zusätzlich noch über kleine Events wie die Käsetage und Kreuzberg kocht 2015 und 2016 gefreut. Nun ist Der kleine Mann gerade erst 3 Monate alt und wir hatten Ende des Jahres ganz andere Dinge im Kopf als Eventtickets zu buchen, aber ganz entgehen lassen wollten wir uns die Eat! dieses Jahr trotzdem nicht. Also haben wir uns entschieden zu Kreuzberg kocht zu gehen. Keine Tickets, kein formeller Rahmen - lockere Atmosphäre ohne Reservierungen. Und so standen wir am Sonntag um kurz nach 12 Uhr in den Sarottihöfen auf der Matte. Es war noch nicht zu voll und Der kleine Mann hat sich durch nichts aus der Ruhe bringen lassen und gemütlich geschlafen. Wir haben uns währenddessen einmal quer durch die Kochstationen gefuttert. Von denen gab es dieses Jahr vier Stück, also eine weniger als gewohnt. Drei herzhaftere Gerichte, ein Dessert und eine Käsevariation standen auf der Karte.

Zuerst waren wir bei Thomas Kurt aus dem e.t.a. Hoffmann - hier gab es Steckerrübe, Rauchaal und Winterkabeljau. Lecker und definitiv unser Favorit an diesem Mittag. Da die Lasagne mit Salsiccia fresca, Winterendivie und Taggiasche Oliven lange, lange, lange auf sich warten lässt machen wir bei Gastgeber Markus Herbicht aus dem Schmelzwerk weiter. Frikassee vom Pommern Kalb, Ackermöhre, Limonen-Bio Linda-Stampf und Steinchampignon lachen uns an. Klang leider ein wenig vielversprechender als es war. Lecker hat es geschmeckt, aber im Vergleich zu den Gerichten der letzten Jahre (ich sage nur traumhafte Gnocchi und zarteste Schweinebäckchen) doch fast ein wenig sehr einfach.



©katha-kocht.de

Nach dem einen oder anderen „Rauspringen“ der Sicherung ist auch die Lasagne von Pasquale Ciccarelli aus der Bar-Centrale fertig und wir ergattern eine Portion die uns sehr lecker geschmeckt hat.



Und was wäre dieses Event ohne die katalanische Creme mit Cassisblaubeeren von Herbert Beltle aus dem Altes Zollhaus? Einfach undenkbar. Und da wir die beide so lieben bleibt das Ziegenkäsetartelette auf der Strecke und wir nehmen jeder ein Schälchen von der großartigen Creme. Man muss halt Prioritäten setzen.





Ein schönes Programm, natürlich würden wir uns auch freuen wenn im nächsten Jahr wieder eine Station mehr aufgebaut wird - wir werden auf jeden Fall wieder dabei sein!