



Montag, 3. März
Robert Weil
 Jahrgangs-
 präsentation 2013
 Jetzt anmelden!
 weinundglas.com

EssPress



JEDEN
 MONAT
 NEU

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE

Nr. 3 • März 2014 • 1 €

Krauthauptstadt



Foto: Claudia Koneiding / HPI

REZEPT DES MONATS

Michael Jaeger vom La Soupe
 Populaire erklärt die Zubereitung
 von Senfei **Seite 2**

NEUE FAVORITEN

Vier gute Eröffnungen und fünf
 Tipps für den kleinen Hunger
 zwischendurch **Seite 6**

EURASIEN

Gerichte aus Spanien und
 Korea - passt das zusammen?
 Ein Interview mit Bini Lee-Zauner
 und Jose Morillo **Seite 13**

LEIBSPEISE

Sängerin Louise Golds kulinarische
 Vorlieben. Der Fragebogen
 über frühere und heutige
 Essgewohnheiten **Seite 14**

WITH ENGLISH ROUNDUP

Taste Berlin. Turn to the
 center pages to experience
 Berlin's unique flavour
page 17 & 20

Macht den Kohl nicht fett

Es ist die Zeit der Kohlköpfe und -gerichte. Kaum ein anderes Gemüse hat ein so umstrittenes Image. Doch in der neuen deutschen Küche ist kein Platz mehr für Ressentiments. In Berlins Restaurants ist dieses Gemüse allgegenwärtig. Auch viele internationale Köche zeigen, was in ihm steckt. Und die Gäste vergessen ihre Vorurteile und lernen die zeitgemäße Zubereitung des Kohls wieder zu schätzen **Seite 4**



»Ich glaube, dass wir
 mit unserem Konzept
 die Leute aus Mitte und
 Prenzlauer Berg hier
 wieder herholen können.«
Jürgen Klümpen

GASTGEBER Seite 8

Foto: Claudia Koneiding / HPI



AM TRESEN

Bar am Lützowplatz reloaded - eine Berliner Institution
 erfindet sich neu und setzt auf Qualität **Seite 23**



SÜSSE KUNST

Die starken Frauen im First Floor zeigen, wie man Desserts
 und andere Süßigkeiten macht **Seite 22**

Foto: Claudia Koneiding / HPI



4 198658 201002