



EssPress

JEDEN
MONAT
NEU

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE

Nr. 11 • November 2014 • 2 €



Hell, dunkel, schwarz

Kaffeegenuss ist in Berlin längst eine Selbstverständlichkeit. Doch jetzt starten die Kaffeespezialisten erst so richtig durch. Mikroröstereien entstehen und werden weiter ausgebaut, neue Kaffeesorten aus den entferntesten Winkeln der Welt geholt. Die Avantgarde hinterfragt althergebrachte Röstprinzipien. Berlin ist in Deutschland zur Kaffeemetropole avanciert

BERLINS BESTE

Asiatische Kochkunst, Bistroküche, kulinarische Ausreißer und vegane Rohkost – die neuen Restaurants der Stadt **Seite 6**

INTERVIEW

Gerade hat die erste Temma-Filiale in Berlin eröffnet. Christiane Speck spricht über das Konzept des Biomarkts **Seite 8**

MAYA-KAKAO

Die Manufaktur Belyzium verbindet mit ihrer Arbeit mehrere Kontinente **Seite 13**

WURSTWAREN

Der Neuseeländer Simon Ellery brilliert auf urdeutschem Gebiet: der Wurstproduktion **Seite 16**

WITH ENGLISH ROUNDUP

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

WENDEZEIT

Gastronomen und Szenekenner erinnern sich an die Zeit nach dem Fall der Mauer **Seite 18**



„Kochen ist für mich Leidenschaft und Therapie zugleich.“

Tim Fischer,
Chansonnier und
Schauspieler

Küchenzettel **Seite 12**



REZEPT DES MONATS

Marcel Singer, Küchenchef im Schneeweiß, kombiniert feines Kalbsfilet mit Safran-Grieß, Urkarotten und Roter Bete crudité

Seite 2



ENGAGIERTE BIERBRAUER

Sebastian Mergel und Julian Schmidt brauen Bier in Marzahn. Mit ihrer Bierfabrik Berlin legen sie den Fokus auf markantes Craft Beer **Seite 9**

