



# EssPress



JEDEN  
MONAT  
NEU

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE

Nr. 2 • Februar 2014 • 1€

## Die feine asiatische Küche



Foto: Daniela Friebel/HIP

### REZEPT DES MONATS

Sternekoch Michael Kempf verrät die Zubereitung von Spitzkohl mit Roquefort Seite 2

### NEUE FAVORITEN

Sechs empfehlenswerte Eröffnungen und fünf gute Tipps für den kleinen Hunger zwischendurch Seite 6

### KINOGENUSS

Streetfood und Sterneküche. Das Kulinarische Kino bei der Berlinale Seite 8

### HOT COUTURE

Was isst Designer Dawid Tomaszewski in seiner täglichen Kreativ-Pause? Ein kulinarischer Atelierbesuch Seite 14

### WITH ENGLISH ROUNDUP

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

## Schein und Sein

Die asiatische Küche der Hauptstadt gehört zu den besten. Eine neue Generation fernöstlicher Gastronomen legt nicht nur Wert auf zeitgemäße Kochkunst. Sie weiß auch beim Interieur genau, was sie will. Sei es China, Vietnam oder Japan - bei der Inneneinrichtung wird mit Klischees und sachlicher Moderne gespielt

Seite 4



»Ich sage zwar auch, wo es in unserer Küche lang geht, bin aber Teamplayer.«  
**Sonja Frühsammer**

AM HERD Seite 13

Foto: Claudia Koneiding/HIP



### AUF REISEN

Die Abenteuer von Tim & Sherley. Dieses Mal sind Sternekoch Tim Raue und sein Hund in Hongkong

Seite 12



### NEUANFANG

Die ufa Bäckerei arbeitet mit den taffen Jungs von Ben's Bakery zusammen

Seite 22

Foto: Claudia Koneiding/HIP



4 198658 201002