

## KIEZKÜCHE

## „Lebensmittel shoppe ich lieber als Klamotten“

**Dawid Tomaszewski** macht glamourös-coole Mode, seine zweite Leidenschaft gilt der guten Küche

Gerade ist die Berliner Fashion Week zu Ende gegangen, für Designer Dawid Tomaszewski war sie ein voller Erfolg. Im Zelt am Brandenburger Tor zeigte er glamouröse Entwürfe in Grau und Schwarz, die Models schritten über einen auf dem Laufsteg aufgeschütteten Teppich aus Herbstblättern. Das Fachpublikum war begeistert. „In dieser Saison waren wir super aufgestellt“, sagt Tomaszewski. Trotzdem sind die Arbeitstage gerade vor einer Fashion Week natürlich besonders lang. Umso wichtiger ist es, einen Schlachtplan zu haben, wie ein Designer, ein Hund und elf Mitarbeiter jeden Tag zu gutem Essen kommen. An der Inspirationswand im Atelier hängt zwar ein Zettel mit dem Slogan „Eating isn't very Chanel!“, den Schalen voller Süßigkeiten nach zu schließen wird dieser Ratschlag aber nicht befolgt. „Im Büro steht Obst, in den anderen Räumen, wo die Schnitte gemacht werden, stehen Süßigkeiten. Da ist der harte Stoff! Das Team wird immer gefüttert mit Süßkram, das gibt Energie und macht gute Laune“, lacht Tomaszewski. Um den Zuckerschock auszugleichen, wird im Atelier jeden Tag gekocht. Und zwar „was schnell geht und satt macht – aber auch was lecker schmeckt natürlich! Wir machen viel Gemüse und Reis. Und weil wir zu zwölft sind, müssen es immer große Mengen sein.“ Kochen und gutes Essen liegen Tomaszewski am Herzen, das kennt er schon aus seiner Kindheit. „Mein Vater ist ein hervorragender Koch! Ich selbst lade auch gerne Freunde zum Essen ein, da treffen sich alle bei mir im Wohnzimmer und dann koche ich.“ Sein



Foto: Katharina Böhm / HPI

Liebblingsgericht im Moment? „Pochierter Lachs mit Trüffelbutter. Das mache ich auch abends für mich.“ Wenn er mal keine Zeit hat, selbst zu kochen, hat Tomaszewski ein paar Anlauf-tipps in seinem Kiez. „Mein Lieblingsrestaurant ist das Saigon Green in der Kantstraße, das ist meiner Meinung nach das beste thailändische Restaurant Berlins. Mein Lieblingsitaliener am Stuttgarter Platz ist die Pan Deglie Angeli Trattoria. Da gibt es auch tollen Fisch, ich bin ja ein Küstenkind, in Danzig geboren und liebe Fisch!“ Als Modedesigner muss Tomaszewski natürlich auch regelmäßig nach Mitte. „Ich werde immer entführt nach Mitte. Ich wohne in Charlottenburg, hier ist mein Atelier und ich fühle mich wohl, aber ich gehe gerne nach Mitte, z.B. ins Hartweizen oder zum Mädchenitaliener.“ Auf eine Lieblings-Küchenrichtung will er sich nicht festlegen, Crossover und Fusion-

Elemente findet er aber generell spannend. „Tatsächlich ist Kochen das Zweite, was ich mir vorstellen könnte, wenn ich nicht Mode machen würde“, sagt er. Damit wird es wohl erst mal nichts, mit seiner Mode ist Tomaszewski nämlich überaus erfolgreich. Die neue Kollektion für Herbst/Winter 2014/15 ist erst seine sechste, aber bereits nach kurzer Zeit trugen Schauspielerinnen wie Bettina Zimmermann seine Roben auf dem roten Teppich. „Berliner Glamour“ nennt er das, und die neue Kollektion kommt noch cooler und moderner daher als die letzten. Auf ein Restaurant Tomaszewski werden die Berliner also verzichten müssen. Außer seinen Freunden kommen aber auch Kinder in den Genuss von Tomaszewskis Kochkünsten: Mit dem Kimba Mobil der Berliner Tafel ist er an Schulen unterwegs, um den Kids gesundes Kochen näherzubringen. (azi)

**Dawid Tomaszewski Concept Store**  
Richard-Wagner-Platz 1, Charlottenburg,  
www.dawid-tomaszewski.com

**Hartweizen**  
Torstraße 96, Mitte,  
Tel. 030 28 49 38 77, www.hartweizen.com

**Mädchenitaliener**  
Alte Schönhauser Straße 12, Mitte,  
Tel. 030 40 04 17 87

**Pan Deglie Angeli Trattoria**  
Stuttgarter Platz 20, Charlottenburg,  
Tel. 030 36 41 26 27, www.pandegliangeli.de

**Saigon Green**  
Kantstraße 23, Charlottenburg,  
Tel. 030 45 08 63 42, www.saigon-green.de

## TRADITIONEN

## Gepflegte Zweisamkeit

Im **Hugos** pflegt man die uralte Sitte des Tranchierens



Foto: Jule Frommelt / HPI

Manchmal wünscht sich der Gast etwas Besonderes. Nicht dass das Hugos allein schon wegen seiner Küche und der spektakulären Aussicht über die Stadt nicht genug zu bieten hätte. Manchmal geht es einfach um ein Stück Extra-Zuwendung. Und das bietet Sternekoch Thomas Kammeier nicht nur alleine durch seine internationale Spitzenküche. Er pflegt zudem die Zweisamkeit der Gäste. Für manche ist es vielleicht Old-School, das Tranchieren

der Speisen am Tisch. Angeblich soll dieses fachgerechte Zerlegen von Fleisch schon bei den Römern üblich gewesen sein. Zur Ritterszeit waren es die Pagen, die bei Gelagen das Fleisch in handliche Stücke zerteilten. Bis in die 70er Jahre gehörte es noch zu den Pflichten eines Hausherrn, an den Festtagen das Geflügel zu zerteilen. Dazu gehörte schon immer einiges Geschick und Kenntniss über die Anatomie des gebratenen Tieres. Heute ist diese Kultur nur

noch selten in privaten Haushalten zu finden. Deshalb bleibt es meist der gehobenen Gastronomie und den fachkundig ausgebildeten Servicekräften (Foto links: Steffen Kellner) überlassen, sich mit Tranchierbesteck dem Schneidegut zu nähern. Kammeier hat für seine Gäste immer etwas parat. Er bereitet in der Küche Speisen für zwei Personen vor. Mal ist es eine Seezunge, die kunstvoll auseinandergenommen wird, mal ein Tomahawk-Steak. Das hat seinen Namen aufgrund seiner Form, also dem langen Knochen, an dem das Rib-Eye-Steak sitzt. Das Fleisch ist trocken gereift. Das wird also am Tisch serviert, tranchiert, vom Knochen befreit – eine sogenannte Tranche findet den Platz auf dem Teller. Dazu werden die entsprechenden Beilagen serviert. Und ein Gespräch über die Zubereitung des Gerichtes, über Esskultur, ist dabei selbstverständlich. (emh)

**Hugos**  
Budapester Straße 2, Tiergarten,  
Tel. 030 260 20,  
www.hugos-restaurant.de

## SUPPERCLUBS

## Freitags-Knödelei

Im **Knödelwirtschaftswunder** gibt es Kontinuität auf den Tellern

Christian Vulpus und Werner Gasser machen Knödel und das nicht zu knapp, auch wenn sie nur freitags ab 18 Uhr geöffnet haben. Das scheint aber perfekt, um in Neukölln die Woche ausklingen zu lassen, denn das Wohnzimmer von Werner Gasser ist gut besucht. An den Tischen sitzen junge Paare, Freunde oder Familien in absolut entspannter Atmosphäre. Auf den Tischen brennen Kerzen und bei Bier, Wein oder Wasser kommt man leicht mit den anderen Gästen und den Gastgebern selbst ins Gespräch. So erklärt Vulpus, warum es ausgerechnet Knödel sein müssen: „Knödel sind

ein einfaches, ehrliches Essen. Es gibt Knödel jeglicher Couleur, vegetarisch und mit Speck oder als süße Variante. Hinzu kommt, dass Semmelknödel in dieser Stadt eher eine Rarität sind und wir sie sehr gern essen.“ Seit Juli 2013 machen die zwei 26-Jährigen freitags Knödel – mit wachsendem Erfolg. Reservieren ist nicht die schlechteste Idee. Da das Knödelwirtschaftswunder hält, was der Name verspricht, haben die zwei Jungs aber auch schon neue Pläne, die sie ganz unangenehm angehen. „Wir wollen weg von der starren Idee, ein Restaurant zu eröffnen, und werden die Knödelei ganz entspannt stetig ein bisschen weiterentwickeln und verändern. Wir lassen uns überraschen, wo das hinführt.“ Als nächstes Ziel wollen sie das Neuland der Markthalle Neun betreten und sind bald auch mobil auf Musikfestivals unterwegs. Wer sich bis dahin freitags auf Knödel freuen will, kann sich via Facebook auf dem Laufenden halten und erfahren, welche Variationen die zwei gerade wieder ausgetüftelt haben. Dazu gibt es einen Hauch von Überraschung und Exklusivität, wenn man sich das erste Mal in die Fänge der Knödelmacher begibt. Man weiß nämlich nicht wirklich, worauf man sich einlässt. Auf Facebook sieht man keine Fotos, nur kryptische Bilder, viele Wortspiele rund ums Thema Knödel und keine Preise. Letzteres überrascht dann besonders und ist unschlagbar. (ihe)



Foto: Maximilian Mann / HPI

**Knödelwirtschaftswunder**  
Fuldastraße 33, Neukölln,  
www.facebook.com/Knoedelwirtschaftswunder,  
Zwei-Gänge-Menü mit Getränk 10€