



EssPress



NEU
FÜR BERLIN
NUR 1 €

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE

Nr. 1 • Januar 2014 • 1 €

Das gute Fleisch der Stadt



STERNEKOCCH

Stefan Hartmann schmort zur Eröffnung seines neuen Restaurants Rinderroulade und wir haben das Rezept **Seite 2**

TOP-ADRESSEN

Eröffnungen und günstiges Essen: alles im Überblick auf unserem Stadplan **Seite 6**

WEGBEREITER

Improvisiertes Pop-Up, anspruchsvolle Barista und tonangebende Restaurantleiter **Seite 10**

BESTE BROTE

Bei Endorphina steht das Bäckerhandwerk im Mittelpunkt. Doch gut gemachtes Biobrot ist in Berlin immer noch eine Seltenheit **Seite 22**

WITH ENGLISH ROUNDUP

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

Wenn schon, denn schon

Das neue Fleischbewusstsein der Hauptstadt: beim Genuss von Steaks sind die Ansprüche sehr hoch. Nicht nur die Art der Zubereitung spielt eine große Rolle. Auch Nachhaltigkeit und artgerechte Haltung sind für Gäste mittlerweile ausschlaggebend. Die besten Steakhäuser der Stadt setzen Maßstäbe beim bewussten Umgang mit dem Lieferant Tier und der Zubereitung

Seite 4



»Der Küchenchef ist der Dirigent, der Souschef der erste Geiger. Er spielt zwar noch mit, aber er führt und koordiniert auch das Orchester.«
Kolja Kleeberg

AM HERD Seite 13



AUF REISEN

Die Abenteuer von Tim & Sherley. Sternekoch Tim Raue und seine Hundedame in der Welt unterwegs **Seite 12**



AM TRESEN

Ungezwungene Weinkenner und anspruchsvoller Umgang mit rund 800 Weinen in der Cordobar **Seite 23**

