



# EssPress



JEDEN MONAT NEU

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE Nr. 10 • Oktober 2014 • 2 €



## Auf ein Neues!

Diese Konzepte erobern die Stadt: Vier Restauranteröffnungen beweisen die enorme Zugkraft der hiesigen Gastronomie. Was eine Neueröffnung bedeutet, welche Probleme auftauchen und mit welcher Kreativität Lösungen und Ideen umgesetzt werden? Wir haben hinter die Kulissen geschaut Seite 4

### BERLINS BESTE

Ein Amerikaner und ein Berliner machen den Diner, ein Hotel und sein Restaurant - spannende Adressen im Test Seite 6

### STADTBIENEN

Honig für alle Hauptstädter - Johannes Weber und der Bienenstock für jedermann Seite 8

### KEIN MÜLL

Einkaufen ohne Verpackungen im Original-Unverpackt-Laden in der Wiener Straße Seite 15

### DIE KOCHWIESE

Wie der Koch Ottmar Pohl-Hoffbauer eine Landschaft auf den Teller zaubert Seite 16

### WITH ENGLISH ROUNDUP

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

### INFUSIONEN

Hummer und Schnittlauchsirup als aromatische Beigabe feinsten Drinks im Bryk Seite 23



Ihr Lieblingsessen? „Grüne Soße, gekocht von meiner Mutter!“ Tatort-Komissarin Ulrike Folkerts verrät ihre kulinarischen Favoriten

Küchenzettel Seite 14



### HEUTE SCHON GEJUBELT?

Das fragen Lucie Babinska und Kai Michels, die Macherinnen von der Pâtisserie Jubel. Beide sind Spezialistinnen für süße Kleinigkeiten Seite 22



### AUF DIE RÜBE

Junge Küche im Höhenflug: Rettich und Co. auf höchsten Niveau. Schöneberg hat seit neuestem moderne Gourmet-Küche zu bieten Seite 6



4 198658 202009