



# EssPress



JEDEN  
MONAT  
NEU

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE

Nr. 12 • Dezember 2014 • 2 €



Private Catering

## Die Festmahlmacher

Foto: Julie Frommelt/HIP

In diesem Jahr ist alles anders. Kein Einkaufsmarathon vor den Festtagen. Kein Kochwahnsinn. Keine Berge von Geschirr. Stattdessen ist die Festtafel daheim längst gedeckt. Das Essen wird gerade serviert. Was sich anhört wie ein Weihnachtswunder ist längst Wirklichkeit. Beim Private Catering kommen Kochprofis in die eigene Küche und bekochen Gäste und Gastgeber **Seite 4**

### BERLINS BESTE

Koreanisch inspiriert, ehrlich italienisch, authentisch indisch, dazu ein Würstelpuff - die neuen Restaurants der Stadt **Seite 6**

### INTERVIEW

Weinmacher Martin Schwarz über seine sächsischen Spitzenweine **Seite 10**

### SCHOKOQUADRAT

Feinbäcker Guido Fuhrmann stellt aus würzigem Honigkuchen Dominosteine her **Seite 13**

### WEINKULTUR

Ob rot, ob weiß, ob perlend - sieben Experten empfehlen 21 Weine für die nahenden Festtage **Seite 18**

### WITH ENGLISH ROUNDUP

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

### PURE SYMBIOSE

Im Pop-up-Restaurant Barkin'Kitchen passt selbst der Cocktail zum Menü **Seite 21**



„In Gemüse mit Mandelmusbéchamel und Appenzeller überbacken könnte ich mich reinsetzen.“

**Tessa Mittelstaedt,  
Schauspielerin**

**Küchenzettel Seite 14**

Foto: Julie Frommelt/HIP



Foto: Julie Frommelt/HIP

### POLNISCHE SÜSSWAREN

Im Katulki herrscht osteuropäische Gemütlichkeit. In der Weihnachtszeit stehen Klassiker wie süße Nudeln und Gewürzkuchen auf der Karte **Seite 11**



Foto: Julie Frommelt/HIP

### DAS ETWAS ANDERE HOTEL

Ariel Schiff revolutioniert mit seiner Amano Group die Berliner Hotellerie. Im Interview erklärt er seine unkonventionellen Ansätze **Seite 15**



4 198658 202009