



# EssPress

JEDEN  
MONAT  
NEU

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE

Nr. 3 • März 2016 • 2 €



Guten  
Morgen

Frühstückszeit

Foto: Pia Negri / HIPI

Das Erste und das Beste - ein üppiges Frühstück ist immer etwas Besonderes. Berlin ist für diese erste Mahlzeit am Tag bekannt. Die Hauptstadt genießt es am Wochenende nicht nur in allen Varianten, sondern auch den ganzen Tag. Viele Restaurants haben sich darauf eingestellt und servieren neben den Klassikern unter der Bezeichnung Brunch frisch zubereitete Speisen. **Seite 4**

## BERLINER FISCH

Ein Hauptstadtfisch? Felix Mielke vom Restaurant Le Faubourg bereitet ihn gekonnt zu. Im Rezept des Monats **Seite 3**

## VIER IM TEST

Französische, vietnamesische, neapolitanische Küche und ein Burgerladen bereichern die hiesige Gastronomie **Seite 6**

## OLIVENÖLPROBE

Gut oder schlecht? Experte Jörn Gutowski erklärt die Hintergründe der Olivenölproduktion und Qualitätsunterschiede **Seite 8**

## WUNDERKRAUT

Petersilie ist ein unterschätztes Kraut, das böse Geister sowie Unglück vertreibt und eine wahre Vitalstoffbombe ist **Seite 15**

## WITH ENGLISH ROUNDUP

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

## TENERIFFA

Redakteurin Anja Weber bestieg den Pico del Teide und belohnte sich mit jeder Menge Tapas **Seite 24**



Foto: Pia Negri / HIPI

„Essen und Gastronomie sind immer mehr Reisegründe“

**Christian Tänzler**  
von visit Berlin

Interview

Seite 11



Fotos: Pia Negri / HIPI

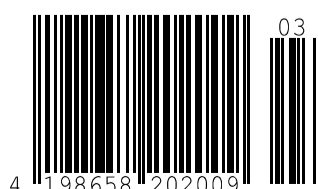
## ORIENTALISCHE RAFFINESSE

Feinste tunesische Süßwaren - schon die Großmutter sowie die Mutter und Namensgeberin Layla garantierten beste Pralinen **Seite 18**



## FRÄNKISCHE BROTKULTUR

Die Schwestern Juliane und Patricia Oberbacken so was wie Vinschgauer, Würzling, Sternsemmel oder Kümmelstange **Seite 22**



4 198658 202009

## »Einflüsse aus 3000 Jahren und einem Dutzend Kulturen, das spiegelt sich auch in der Kulinarik Tunesiens«

Amin Bouricha, Geschäftsführer von Layla

Feinste Schokolade, leckere Nüsse, zarte Füllungen. Allerdings keine klassischen Schokoladen-trüffel oder moderne Kompositionen, sondern traditionelle orientalische, genauer gesagt tunesische Spezialitäten. „Viele denken, unsere Süßwaren tri-

fen vor Honig und sind sehr süß, aber das stimmt nicht. In Tunesien zeichnet sich die Confitserie vor allem durch die Harmonie aus. Die Einflüsse der Römer, Karthager, Araber und Franzosen haben sie sehr fein und ausgewogen gemacht“, erklärt

Amin Bouricha, der in Tunesien geboren und aufgewachsen ist, aber in München studiert hat. Wer die Sorte Samsa probiert, findet eine Mandelfüllung umhüllt von dünnem Teig, darum Honig und Mandelsplitter. Es gibt Datteln mit Nussfüllungen. Oder eine blumenförmige Schale aus karamellisiertem, geröstetem Sesam mit einem Herz aus Haselnuss und Schokolade. Nachdem Amin Bouricha in Deutschland in der Unternehmensberatung gearbeitet hatte, kehrte er 2009 zurück nach Tunesien, wo er die Revolution vor Ort miterlebte und auch mitdemonstrierte. „Ich wollte meiner Heimat etwas zurückgeben, der Wirtschaft helfen“, erzählt Bouricha. „Süßwaren werden bei uns traditionell zu besonderen Anlässen in der Familie vorbereitet. Schon meine Großmutter war besonders talentiert, und meine Mutter - die Namensgeberin Layla - hat dieses Talent geerbt. Damit konnte ich ihr einen Traum erfüllen.“ Layla produziert jetzt mit sechs Angestellten in einer Manufaktur in Tunesien und Bouricha sorgt dafür, dass ihre handgefertigten Produkte den Weg nach Deutschland finden. (cr)

Layla, Douceurs d'Orient erhältlich im KaDeWe, Tauentzienstraße 21-24, Schöneberg oder im Frischeparadies, Morsestraße 2, Charlottenburg, [www.layla-feinkost.de](http://www.layla-feinkost.de)



## »Wir kochen zeitgemäß international« Diego Chellew bringt chilenische und ich kanadische

Catherine Rivard, J

Das Volta war wohl eine der ersten Bars, die Barfood serviert haben. Damals nannten es die beiden Volta-Chefs Stephan Hentschel und László Trepák Pub-Food. Egal wie man es nun bezeichnen will, jetzt sind neue Zeiten in der Küche angebrochen. Denn die drei Köche Diego Chellew (auf dem Foto rechts, er kam vor einem Jahr aus Chile hierher), Zoelio Mancera (Foto links, ursprünglich aus Mexiko und seit acht Jahren in Berlin) sowie die gebürtige Kanadierin Catherine Rivard zeigen, was aus den

verschiedenen Kochkünsten zu internationalen Gerichten verschmelzen kann. Die Ceviche Wans sind nur ein Beispiel. Klassische Ceviche sei etwas für den Sommer, so befand das Trio und bereitet eine warme Variante des gebeizten Fisches zu. Auch Stuffed Bone darf in keiner angesagten Location fehlen. Und so wird das Mark des Knochens mit Brotkrümeln und Knoblauch angebraten, dann wieder zurück in die Aushöhlung gefüllt. Dazu Pico de gallo - im Vergleich zur puristischen Zubereitung des

## »Speisegut ist aus der Idee heraus entstanden, stadtnah zu wirtschaften und viele Leute mit gutem, frischem Gemüse zu erreichen«

Christian Heymann, Initiator des Projekts Speisegut

So langsam naht der Frühling und für alle Gärtner und Hobbygärtner beginnt wieder die Zeit, in der sie frisches Obst, Gemüse und Kräuter säen und ernten können. In einer Großstadt wie Berlin hat allerdings nicht jeder einen Garten oder Balkon und somit die Möglichkeit, das Grünzeug selber anzubauen. Für all diejenigen ist das Projekt Speisegut in Spandau genau richtig. Das Prinzip, das dahintersteckt, nennt sich solidarische Landwirtschaft. „Unsere Teilnehmer beteiligen sich mit einem monatlichen Betrag an dem Projekt und bekommen dafür jede Woche frisches Gemüse“, erklärt Christian Heymann, gelernter Bauer und Initiator des Projekts. Außerdem gibt es Marmelade, Öl, Sirup und im Winter frisch gepressten Saft.

Dreimal im Jahr verpflichtet man sich außerdem, auf dem Acker mitzuhelfen, aber das sei für die meisten Teilnehmer sowieso selbstverständlich, so Heymann. Die Vorteile sind, dass die Produkte ohne lange Lagerung direkt vom Acker auf den Teller kommen und dabei auch noch ökologisch, regional und saisonal sind. Damit das Projekt weiter existieren kann, ist Speisegut auf tatkräftige Unterstützer angewiesen - momentan gibt es um die 120 Teilnehmer, mindestens 200 sollten es allerdings werden, damit es sich langfristig tragen kann. Also, rauf auf den Acker! (lr)



Speisegut  
[www.speisegut.com](http://www.speisegut.com)

Zu einem Hörnchen gerollt, einerseits knusprig, andererseits weich mit kugeligem Oberfläche. Eine Eistüte? Oder eine Waffel? Nein - eine Muffle. Quasi eine Kreuzung aus Muffin und Waffel, die das Knusprige und die Form von der Waffel und das Weiche vom Muffin vereint. Dieses neue Streetfood haben die langjährigen Freunde Selim Esgin (Foto rechts) und Tiet Nguyen erfunden und verkaufen es mit großem Erfolg seit einem Jahr auf verschiedenen Events und Märkten. Und seit wenigen Monaten haben sie einen Stand beim Streetfood Thursday und Breakfast Market in der Markthalle Neun. Alles begann damit, dass Nguyen bei einem Kanada-Urlaub die waffelähnliche Form mit den großen Vertiefungen entdeckte. „Wir wollten allerdings nicht von



## »Wir wollten, dass der gut sch

Selim Esgin, Mitin