Foto: Blackcrox

DAS KLEINE SCHWARZE

Heiß kann es werden! Die Grillmatte BBQROX von Blackcrox kann direkt auf den Grill oder in den Ofen gelegt werden. Gerade für geschnittenes Gemüse, Käse oder Fisch vorteilhaft, da so nichts durch den Rost fallen kann. Aber auch für Fleisch hilfreich, da der Saft nicht verloren geht und das Fleisch weniger austrocknet. Vorsicht beim Grill außerdem - wenn der scharf steht läuft die ganze Suppe raus! Geschmacklich fehlt beim Fleisch etwas, nämlich der typisch rauchige Grillgeschmack.

Die BBQROX für 300 °C ist 0,3 mm dick und besteht aus teflonbeschichtetem Glasfasergewebe, ist BPA frei (Bisphenol A soll gesundheitsschädlich sein) und gibt, laut Hersteller, keinerlei Schadstoffe ab. Für die richtige Form kann sie einfach selbst zugeschnitten werden. Alles in allem eine runde eckige Sache, die Spaß macht und erfinderisch werden lässt, was alles auf den Grill gelegt werden kann. Was bleibt sind volle Bäuche, die sich nicht mehr bewegen wollen. Zum Glück kann man die Grillmatte einfach in den Geschirrspüler legen. *(ums)*

Blackrox BBQROX Grillmatten
3er Set für 28,90 €, www.blackrox.de

Tellergericht

Leere Teller als Kunstwerk - unter diesem Motto berichten wir über Kreationen von Köchen, die Höchstleistungen bringen, Einzigartiges kreieren oder schlicht und ergreifend Klassiker auf hohem Niveau servieren

Foto: Sebastian Gorius

So etwas wie Teller stehen bei Sébastien Gorius eher selten auf dem Tisch. In der kühlen Jahreszeit eher. Sonst sind es Schalen, kleine Keramikteppiche, Pfännchen, Schieferplatten sowie Holzbrettchen auf und in denen das liegt, was die Cantine d'Augusta im Angebot hat. Nämlich feinster Käse, würziger Schinken und knackige Würste, dazu Cornichons, getrocknete Aprikosen – und beste Weine. Alles aus Frankreich und alles in der Cantine d'Augusta zu haben.

„Ich bin Enkel eines Savoyers, bin in dieser Käsekultur der Westalpen aufgewachsen, war, als ich klein war, oft in den Bergen, auf Almen und Bergweiden. Zu jedem Essen gibt es Käse. Ich liebe das! Und außerdem hege ich eine wahre Leidenschaft für diejenigen, die dieses französische Erbe pflegen."

Für das erste Eintauchen in die französische Esskultur eignet sich die Platte mit dem Titel Augustas Nacht, das sind vier Käsesorten, drei Wurst- und Schinkenspezialitäten, Marmelade aus Berlin, Fissbutter, Cornichons und ein Brotkorb. *(ems)*

La Cantine d'Augusta
Langenscheidtstraße 6a, Schöneberg,
Tel. 030 96 59 76 17, www.lacantinedeaugusta.com,
Mo-Do ab 16 Uhr, Fr-So ab 10 Uhr

THE WINNER IS...

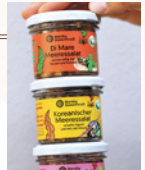

Foto: Caras Gourmet

Im August sind es die Meeressalate von Nordic Oceanfruit. Die stehen diesen Monat zum Kauf bereit. Doch von Anfang an: Die Idee hat sich die Berlin Food Week ausgedacht. Zusammen mit Caras Gourmet haben sie die „Trends & Treats Challenge" ausgerufen. Junge, neue Unternehmen pitchen um eine exponierte Regalfläche in allen fünf Filialen der Berliner Kaffeehauskette Caras. Dazu wurde extra auch eine Jury aus Foodjournalisten und Kennern der Szene ins Leben gerufen. Insgesamt hat die sich durch rund 15 neue Produkte durchprobiert. Die Meeressalate haben die meisten Punkte erreicht. Also machen sie den Anfang der monatlichen Reihe von Innovationen im Foodbereich.

Hinter Nordic Oceanfruit stehen die beiden Gründer Jacob von Mantteuffel und Deniz Figciogiu. Er ist ein Nordlicht und experimentiert seit über zwei Jahren mit Algen. Sie ist Trendforscherin und Kochbuchautorin. Zwei Algenarten haben es ihnen angetan, nämlich Alaria esculenta (auch Flügelkelp genannt) und Hizmanthalia elongata. Diese sind in Nordeuropa heimisch und werden im offenen Ozean angebaut, sie werden an Leinen in einem kristallklaren Fjord in Norwegen kultiviert.

Nicht nur für den menschlichen Organismus sind Algen wohltuend, sie beinhalten wertvolle Balast- und Ballaststoffe, auch die Umwelt profitiert davon. Denn viele Küstengewässer leiden an einem Überschuss an Nährstoffen (N und P) und CO2. Die Algen nehmen diese Nährstoffe auf und produzieren Sauerstoff. Und schmecken tun sie eben auch, die Salate aus bisserl(filzigerten, europäischen Meerenalgen, regionalem Gemüse und leckeren Dressings. *(emh)*

Caras Gourmet
www.caras.de, Mo-Fr 7.30-20.30 Uhr,
Sa 8.30-20.30 Uhr, So 9.30-20 Uhr,
Friedrichstraße 68, Leipziger Platz 1, Mitte;
Hardenbergstraße 4, Charlottenburg;
Kurfürstendamm 36, Charlottenburg;
Schloßstraße 120, Steglitz

BESTECK TO GO

Ab nächstem Jahr wird Einmal-Besteck aus Plastik EU-weit verbannt. Zeit genug also, um sich nach einer Alternative umzusehen. Die sie bietet zum Beispiel Otherware mit dem Produkt Pebble. Es enthält alles, was ein Outdoor-Esser so benötigen könnte: neben Messer, Gabel und Löffel sind nämlich auch Chopsticks und ein Strohhalm enthalten. Jedes Besteckset ist auf den Moment entsprechend auch wieder einklappbar und wird damit zur Spitzenbegleitung unter weg.

175 Gramm, soviel wie ein Smartphone, wiegt das Ei, in dem alles enthalten ist. Dazu ist es spülmaschinenfest und besteht aus recycelten Vinyl und Stahl. Den geschätzten sechs Billionen Einmal-Plastikteilen in den Weltmeeren wird damit der Kampf angesagt! *(ll)*

Pebble von Otherware
www.otherware.co, 55 € plus Lieferung

ZUM ANBEISSEN

Sie macht es vor, wie es mit Open-Air-Veranstaltungen funktionieren kann. Miranda Zahedie organisiert auch diesen Sommer den Bite Club. Das mittlerweile traditionelle Streetfood-Festival findet freitags an neuen Ort, im Gleisdreieckpark mit weniger Ständen, aber mit großartigen Food stall.

So zum Beispiel Tempehhof. Yustina Haryanti produziert sonst Tempeh, aber während das Bite Clubs bereitet sie Bapaos, also gefüllte Dampfbrötchen nach indonesischer Art zu. Oder Sarah Durante von Humble Pie serviert Nashville Hot Chicken, frittierites Hühnchen im Buttermilch-Kaksandwich. Rund 900 Gäste können sich auf dem Gelände des Jules Biergarten & Café aufhalten. Keiner kommt den anderen zu nahe, denn es ist in ständiges Kommen und Gehen, und auch das umsiegende Parkgelände bietet genug Ausweichmöglichkeiten. *(emh)*

Bite Club
immer freitags ab 17 Uhr im Jules Biergarten
& Café im Gleisdreieckpark

Foto: Orania

Pop-up mit Philipp Vogel am Freitag, den 21. August von 12 bis 14.30 Uhr in den Räumen des EssPress, Potsdamer 86, Tiergarten, Kostenpunkt 15 € inklusive Wasser und Kaffee, plus 5 € Weinpauschale. Nur mit Reservierung unter Tel. 030 26 36 75 20 oder info@kiiker-berlin.de. Bitte kommen Sie pünktlich zur reservierten Zeit, damit die Einhaltung der Abstandsregeln gewährleistet werden kann.

POP-UP IM AUGUST
MIT PHILIPP VOGEL, CHEF VOM ORANIA

Vielleicht liegt es daran, dass er ursprünglich aus Köln kommt, also am rheinischen Gemüt und dass er bereits in anderen kulturellen Hetropolen gearbeitet hat. In Wien, London und Shanghai zum Beispiel. In London war er bei der Eröffnung des Luxushotels St. James mit am Bord und zuletzt war er zwei Jahre lang Küchenchef im Kee Club in Shanghai. Philipp Vogel kann scheinbar nichts erschüttern. Er bleibt ein heiterer und eloquenter Küchenchef. Und nicht nur das. Er ist Chef des gesamten Hotels Orania. Was zu Beginn kein einfacher Job war.

Seine Karriere startete er im Alter von 15 Jahren im Kölner Börsen-Restaurant. Sein damaliger Lehrmeister erklärte ihm, dass es um das Beste beim Kochen gingе. Das hat der Mann beherzigt. Er arbeitete bei Drei-Sterne-Koch Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach, bei Zwei-Sterne-Koch Thomas Martin im Hotelrestaurant Louis C. Jacob in Hamburg-Blankenese und erkochte im Restaurant Edvard im Palais Hansen Kempinski in Wien einen Stern.

Warum nun Berlin? Seine Frau ist Münchnerin und sie wollte auf keinem Fall nach Köln, Vogel nicht nach München. Kompromiss und Chance lagen hier, in Kreuzberg, im Orania. Kulinarisch Furore machte die XBerg-Duck, eine gelungene Interpretation der Peking-Ente. Zu der kam es aus einem scherzhaften Vorschlag, ob man im Herbst statt klassischen Entenbraten nicht die chinesische Variante anbieten sollte. Philipp Vogel kann aber mehr: Den Beweis liefert er mit Parmesan-Ravioli und Blattsalat mit Eigelb. Es ist eines der ersten Gerichte die Philipp Vogel für das Restaurant kreiert hat und dieser plant von der Zubereitung eines Caesar Salads.

Orania.Restaurant
Oranienstraße 40, Kreuzberg,
Tel. 030 60 53 96 80,
www.orania.berlin

KUNST & PICKNICK IN BIESENTHAL

Seit 15 Jahren gibt es die ART Biesenthal in der Wehrmühle. Vor zwei Jahren übernahm die Tochter des Hauses die Konzeption und Gestaltung des Refugiums und gab dem Kunstfestival noch einmal neuen Schub. Auch dadurch, dass sie Organic Food Studio damit beauftragte, die Veranstaltung kulinarisch zu bespielen. Dass daraus „der Picknickkorb deines Lebens" entstanden ist, hatte mehrere Gründe. Zum einen befinden sich einige Kunstinstallationen draußen, zum anderen befinden wir uns noch immer in einer weltweiten Pandemie und außerdem lässt es sich über freiem Himmel doch eh am schönsten sitzen, vor allem im Sommer und wenn man einen Ausflug ins Berliner Umland macht. Damit stand fest, dass Picknickkörbe die beste Option sind, um die Kunstinteressierten auch kulinarisch zu verwöhnen.

Und wie es halt so ist, fängt man erst einmal an zu überlegen, was man selbst gern in einem Picknickkorb vorfinden würde, sprudeln die Ideen über. So werden in den Körben feinste Delikatessen, auch von bekannten Berliner Gastronomiegrößen, zu finden sein: eine Zwiebelmarmelade von Nobelhart & Schmutzig, Labneh von Vadim Otto Ursel, vegetarischer Kaviar aus dem Cookies Cream, ergänzt um regionale Köstlichkeiten wie Wurst, Brot und Wasser. Auch eine Weinbegleitung wird angeboten, ausgewählt von André Macionga, der nicht nur Sommelier Tim Raues ist, sondern 2017 auch vom Gault Millau zum Gastgeber des Jahres gekürt wurde. Silbischer wird nicht nur aus Gläsern getrunken, sondern auch von Porzellan gegessen, es gibt Picknickdecken und der Korb selbst kann als kleiner Tisch umfunktioniert werden. Die Gastgeber haben wirklich an alles gedacht!

Die im Picknickkorb vertretenen Gastronomen haben außerdem die Möglichkeit, an den Wochenenden Dinner zu veranstalten. Die Gäste erwartet eine besondere Kunstinstallation, das Dinner inklusive Getränken, und die Möglichkeit, den Abend ganz entspannt mit Drinks und eventuell einem kleinen Lagerfeuer ausklingen zu lassen; das wird je nach Wetter ganz spontan entschieden. *(ll)*

Foto: M. Rose

EINFACH ZU SCHÖN

Es gehört schon viel Überwindung dazu, die filigranen Zuckerskulpturen auch nur zu probieren. Diese Kunstwerke stellt Chieko Idetsuki her. Ameczaku heißt das japanische Süßwarenhandwerk, das Idetsuki beherrscht. Zu besta unen und zu erwerben sind sie im Sommerbad Humboldthain und zwar im „Tropez", dem Kiosk und Kunstraum der multimedialen Ausstellung REALITY. Da der Besuch des Freibades nur mit dem Kauf eines Online-Tickets und nur für einen Bruchteil der üblichen Besucheranzahl möglich ist, findet die Ausstellung online statt. Ob im Wasser oder auf der Wiese, alle müssen Abstand halten. Mit Smartphone oder Tablet können die Badegäste mit anderen z.B. Schach oder Memory spielen. Die Künstler Sung Tieu und Elif Saydam machen es möglich. Insgesamt sind es über zehn Künstler, die einen Freibadbesuch zu etwas Besonderem, zu einer interaktiven Kunstform machen – in Zeiten des Abstandhaltens. *(emh)*

Sommerbad Humboldthain
Wiesenstraße 1, Wedding, Tel. 0176 66 80 02 32;
die Lollipops „Sea Adventures" können per E-Mail bestellt werden:
bonjour@tropezitropez.de, Kostenpunkt 7,50 bis 25 €, die Herstellung ist auf www.tropezitropez.de/reality_chieko-idetsuki zu sehen.