

ALEXANDRA KILIAN
UND IHR TEAM
ÜBER MENSCHEN,
MODE UND GENUSS

STADTLIBEN@MORGENPOST.DE



AUFGEABELT

„Stadt Land Food“ mit Markthalle Neun und Ursula Heinzelmann

Von Donnerstag bis Sonntag findet in der Markthalle Neun in Kreuzberg erstmals das Festival „Stadt Land Food“ statt. Bauern aus der Region präsentieren ihre Produkte an Ständen. Zum Auftakt um 14 Uhr wird Käseexpertin und Autorin Ursula Heinzelmann (r.) im Geschäft „Culinary Misfits“ über die Produkte, von portugiesischem Öl bis zu brandenburgischem Käse, informieren. Diese können auch verkostet werden.



AUFGEFALLEN

Natalie Lumppp ist die Neue neben Heinz Horrmann und Reiner Calmund

Die Dreharbeiten zur dritten Staffel von „Grill den Henssler“ in Köln sind beendet. Ab 12. Oktober sendet Vox jeden Sonntag 20.15 Uhr die Folgen. Neu in der Jury neben Heinz Horrmann und Reiner Calmund ist Sommelière Natalie Lumppp (r.), die bei den Aufnahmen beste Fachkenntnisse bewies. Als Hobbyköche treten in der ersten Folge gegen Steffen Henssler an: Bettina Wulff, Arne Friedrich und Anni Friesinger-Postma.



AUFGESCHRIEBEN

Koch, Kellner, Techniker oder Page? Nachwuchs im Hotel „Estrel“ gesucht

Beim Bewerbertag am kommenden Dienstag können sich Berufseinsteiger und Fachkräfte der Hotel- und Gastronomiebranche über Jobs informieren. Das „Estrel Berlin“ lädt nach Neukölln, von 10 bis 19 Uhr stehen Mitarbeiter für Gespräche zur Verfügung. 15 Stellen sind frei, „zudem suchen wir 50 neue Mitarbeiter für unser erweitertes ‚Estrel Congress Center‘ im Herbst 2015“, so Personaldirektorin Annette Bramkamp.



Berliner Sternekost



Rote Bete Risotto von Thomas Kammeier

Zutaten (für vier Personen): 80 Gramm Schalottenwürfel 1 kleine Knoblauchzehe 20 Milliliter Olivenöl 200 Gramm feine Rote-Bete-Würfel 100 Milliliter Noilly Prat 100 Milliliter Weißwein 160 Gramm Acquerello-Reis 550 Milliliter Geflügel- oder Gemüsfond Kümmel, schwarzer Pfeffer, Piment d'Espelette, Salz 20 Gramm geschlagene Sahne 10 Gramm geriebener Parmesan 10 Gramm kalte Butter etwas Orangenabrieb

Zubereitung: Die Schalottenwürfel und den Knoblauch in Olivenöl glasieren, Rote-Bete-Würfel zugeben und ebenfalls leicht glasieren, Reis zugeben und mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen. Den Geflügelfond (oder Gemüsfond) warm stellen und dann unter ständigem Rühren nach und nach zu dem Reis geben, mit frisch gemahlenem Kümmel und schwarzem Pfeffer leicht würzen, eine kleine Prise Piment d'Espelette zugeben, Butter, Parmesan und geschlagene Sahne unterziehen und ein wenig Orangenabrieb zugeben. Man kann das Risotto auch am Vormittag vorbereiten. Dazu nimmt man nur drei Viertel der angegebenen Flüssigkeitsmenge und unterbricht den Garprozess, in dem man das Risotto auf einem Blech schnell herunterkühlt. Am Abend kocht man das Risotto einfach weiter. Tipp: Als besonderes Extra lässt sich das Risotto mit Gremolata verfeinern. Dazu 100 Gramm gewaschene und gezupfte Petersilie mit fein geschnittenem Knoblauch einer Zehe, Abrieb einer unbehandelten Zitrone und Olivenöl pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Sternekoch Thomas Kammeier aus dem „Hugos“ im „Intercontinental“ zeigt sein Sonntagsrezept

Viele Männer für ein Halleluja

Morgenpost-Menü im Oktober: Das Team des neu gestalteten „Restaurant Le Faubourg“ lädt ins „Sofitel Berlin“ ein

VON ALEXANDRA KILIAN

Beide Hände sind bewaffnet, mit Löffel und Pinzette, sie sind sein Gerät. Felix Mielke steht zwischen Stahl und Kacheln seiner Küche und dreht sich von einem Teller zum nächsten. Zwei unterschiedliche Vorspeisen sind gleichzeitig vorzubereiten. „Da muss man schnell sein“, sagt der Küchenchef. Auf roten Ton bettet er länglich Confit vom Duroc, sortiert gepickelte Gemüse-Würfel, drückt aus einer Pumpflasche Blumenkohl- und Sauerampfercreme dazu, verteilt Radieschenscheiben und Bohnen um das Schwein. Immer wieder wechselt er mittendrin zum anderen Teller, drapiert auf einer flach ins schwarze Porzellan gelegten Ochsenherztomate Ratatouille und Schweizer Hartkäse, greift zum Brenner, flambiert den Käse, setzt eine Haube von Rucola darauf. Fertig. Die Teller können gehen. „Das ist hier schon anders jetzt“, sagt Felix Mielke.

Der Küchenchef und sein Team laden die Morgenpost-Leser im Oktober ins „Restaurant Le Faubourg“ im „Sofitel Berlin Kurfürstendamm“ ein. Das ehemalige „Hôtel Concorde Berlin“ gehört seit Februar zu der französischen Luxury Hotelgruppe. Direktor Carsten Colmorgen ist geblieben, Felix Mielke vom Sous Chef zum Küchenchef aufgestiegen. Und aus der ehemaligen „Brasserie Le Faubourg“ ist ein französisches Fine-Dining-Restaurant im Bauhausstil geworden, in dem zwischen traditioneller Zubereitung und moderner Interpretation der Gerichte gewählt werden kann. „Das Konzept ist französische Wurzeln einerseits, regional-deutscher Aspekt andererseits. Wir wollen beides zeigen“, so Mielke. Das fängt beim Brotkorb mit französischer Fougasse und deutschem Bauernbrot an und setzt sich in der Vorspeise – zwei verschiedene Teller für zwei Gäste zum Teilen – fort. Zu diesen serviert Sommelier Mathias Brandweiner einen 2013er Grünen Veltliner Federspiel von der Domäne Wachau.

„Na klar, musste doch einer aus meiner Heimat sein“, sagt Brandweiner mit Wiener Dialekt. „Der Wein ist exotisch in der Nase, Ananas, grüner Apfel, pfeffrig im Geschmack dazu, nicht zu leicht, nicht zu kräftig.“ Beim zweiten Gang, einer Creme von einer Karottensuppe mit



Das Team Sommelier Mathias Brandweiner, Küchenchef Felix Mielke und Maître Robert Skala unter neuer Beleuchtung im Restaurant

Zu Tisch

Das Menü Fünf Gänge und fünf Weine zum Preis von 59,90 Euro gibt es vom 1. bis 31. Oktober 2014 täglich ab 18 Uhr im „Restaurant Le Faubourg“ des Hotels „Sofitel Berlin Kurfürstendamm“ an der Augsburger Str. 41. Reservierbar, so lange die Plätze reichen, täglich von 11 bis 18 Uhr, Tel.: 80 09 99 22 22.

Der Gewinn Wir verlosen fünf mal zwei Morgenpost-Menüs in den Ausgaben von AboExklusiv am 5. und 12. Oktober 2014.



Thunfischpraline, Pistazie und knackig bunten Karotten am Grund des Steingutporzellans, nimmt er den Gast mit nach Frankreich, ins südliche Rhône-Tal. Der 2013er Côtes du Rhône Secret de Famille Blanc sei ein Wein, „der definitiv mehr Power hat“, wie Brandweiner sagt, „sehr präsent am Gaumen ist er, würzig, nach getrockneten Kräutern schmeckt er, nussig nach Pistazie.“

Mathias Brandweiner ist 20 Jahre alt, einer der jüngsten Sommeliers Deutschlands, der sein Diplom 2013 erhalten und bereits in Häusern wie dem „Royal-Spa“ in Kitzbühel, dem Sternerrestaurant „Apsley's“ im Hotel „Lanesborough London“ und im „Bulgari Hotel & Residences London“, wo er die Eröffnung des „Rives“ by Alain Ducasse begleitet, gearbeitet hat. Natürlich und selbstbewusst serviert er seine Weine, so einen 2011 Lemberger „Felix“ Wachstetter zum Hauptgang, dem zarten, 21 Tage lang gereiften Dry-Aged-Rücken vom Milchkalb mit krosser Haube von Estragon, Petersilie und Schnittlauch sowie Lauch, Kartoffel-Zwiebel-Püree und perfekt ausbalanciertem Morcheljus. „Hoch mineralisch, da knallt es richtig auf der Zunge zum Fleisch“, sagt Brandweiner.

Dann holt er einen 2011er Süßwein Jurancan „Au Capcéu“ Moelleux zum Des-

sert, ein Gianduja-Schokoladentörtchen zum Träumen vom ebenfalls neuen Pâtisseries Raphael Gasque, mit Haselnussmousse und Zitronensorbet sowie einen Hesselberger Birnenschauwein von 2009 zum abschließenden Käsegang. Den Valency Ziegenkäse, Kuhrohmlchkäse, „Blütenzauber“ und Comté Reserve zu Weintrauben und Birnenchutney serviert Maître Robert Skala. Wie schon zuvor: entschlossen gekonnt und sanft, mit der schönsten Gastgeberstimme Berlins, mit der er ein „Viel Genuss“ zu den Gängen haucht.

Robert Skala ist 28 Jahre alt, hat zuvor im „Ritz-Carlton Berlin“ gearbeitet. Gemeinsam mit Hoteldirektor Carsten Colmorgen und dem neuen stellvertretenden Direktor, André Lange, der Station in Athen, Katar und Wien gemacht hat, sorgt er sich um das Gesamtpaket des stilvoll und zeitgemäß von Architekt Jan Kleihues neu gestalteten Restaurants.

Die Männer des Hauses arbeiten unter schwarzer Spiegellecke, an Mobiliar in Senf-Gelb, Bronze und Bordeaux-Rot, auf französischem Steingut-Geschirr – und bringen Felix Mielkes erfreuliche Zwei-Seiten-Interpretation der Küche an den Gast. Das ist hier schon anders jetzt. Das Sofitel – es hat sich gut gewappnet.



Die Vorspeise zum Teilen Gratinierter Ratatouille Ochsenherztomate (links) und Confit vom Duroc-Schwein (rechts)



Zweiter Teller Creme von der Karottensuppe mit Thunfischpraline, Pistazie und bunten Möhren



Der Hauptgang Dry-Aged-Kalbrücken vom Milchkalb mit Lauch, Karotte, Kartoffel-Zwiebel-Püree und Morcheljus



Das Dessert Gianduja-Schokolade und Zitrone, dazu Haselnussmousse und ein Zitronensorbet



Zum Abschluss Valency Ziegenkäse, „Blütenzauber“ Kuhrohmlchkäse und ein Comté Reserve 24

Berlin & Brandenburg

Weather forecast for Berlin & Brandenburg including temperature maps, daily outlook (Montag-Donnerstag), and biometeorology section.

Deutschland

Weather forecast for Germany with temperature map and daily outlook.

Heute

Table with 2 columns: City and Weather conditions for today.

Europa

Weather forecast for Europe with temperature map and daily outlook.

Welt heute

Table with 2 columns: City and Weather conditions for the rest of the world.

Legend for weather symbols and temperature zones.