



Innovation trifft Geschmack

Ein Restaurant aus der Zukunft? Auf dem Innovations-Campus EUREF in Schöneberg hat „the CORD“ eröffnet – mit einer großen Außenterrasse und einem Blick auf den historischen Gasometer. Auf dem Gelände werden normalerweise neue Mobilitätskonzepte für die Stadt von morgen erforscht. Nun kann man sich hier auch über Fine-Dining-Gerichte vom mehrfach ausgezeichneten Meisterkoch Thomas Kammeier freuen. Bei allen Zutaten liegt der Fokus auf Regionalität und Saisonalität, Fleisch und Fisch kommen aus nachhaltiger und artgerechter Tierhaltung. Besonders sexy sind die hohen Innenräume und natürlich der „Cord 810/812“ aus dem Jahr 1937, der Namensgeber des Restaurants. Das Ausstellungsstück war das erste stromlinienförmige Fahrzeug und somit das fortschrittlichste Automobil seiner Zeit!

EUREF-Campus 23-24, Mi bis So ab 17.30 Uhr, thecord.de

ZAHL DER WOCHE

69 Prozent der deutschen Singles finden, dass ein kleines, gemütliches Restaurant die beste Wahl fürs erste Date ist. Nur zehn Prozent wünschen sich ein Drei-Gänge-Menü im Edel-Restaurant. Ein hipbes Szenelokal kommt nur für sieben Prozent infrage.

Quelle: Parship

DO IT!

Bekanntlich kommt es beim Grillen auf die Marinade und die Qualität des Fleisches an. Der „India Club“ in Mitte (Behrenstraße 72) bietet ab sofort 24 Stunden mariniertes Fleisch vom Bio-Gut Vorder Bollhagen an – inkl. verschiedener Salate und kostenlos nach Hause geliefert (im Paket ab 50 Euro, ☎ 206 28 610). Nur grillen müssen Sie selbst! Was es gibt: Huhn in einer Senf-Öl- und Garam-Masala-Marinade mit Papaya-Chutney-Dip, Lammkoteletts in Nelkenmarinade mit Erdbeer-Chutney-Dip.

MUST-HAVE

Küss mich, Sommer!

Trockene Sommerlippen? Das Berliner Unternehmen Kumar Ayurveda entwickelte mit Jadoo einzigartige Lippenpflegestifte mit einer ayurvedischen Formel (12,99 Euro, jadoo-cosmetics.com). Die Stifte sind auf die Bedürfnisse von spröden Lippen ausgerichtet und pflegen mit Kurkumaöl, Kokumbutter und Ghee.

Stundenlang Eis „rasieren“

Bei japanischer Handwerkskunst denkt man eigentlich an Anmut, an langsame, präzise Ausführung. Im Eisladen „Tenzan Lab“ in Prenzlauer Berg dreht Masataka Namba (47) stundenlang so schnell wie es geht an der Kurbel der türkisfarbenen Maschine an der Theke, wischt energisch weg, was daneben geht. Auf diese Weise raspelt er große Eisblöcke zu Shaved Ice – wörtlich übersetzt heißt es soviel wie „rasier-

tes Eis“ (ab 5 Euro). Der Eisschnitt thront dann im Eisbecher wie Zuckerwatte, bekommt noch einige Toppings wie selbst gemachte Kondensmilch, Matcha oder Yuzu: Fertig! Das geschabte Eis heißt in Japan Kakigori und ist längst eine bekannte Abkühlung. Der Laden in Prenzlauer Berg war dagegen Deutschlands erste Kakigori-Adresse. „Tenzan Lab“, Wörther Str. 22, Prenzlauer Berg, www.tenzan-lab.com



Super hip, super beliebt: Tenzan Lab in Prenzlauer Berg



Sieht aus wie Zuckerwatte, ist aber Eis. Masataka Namba (47) raspelt es in mühsamer Handarbeit

Wo gibt es aktuell die leckerste Abkühlung der Stadt? Bei diesen fünf kreativen Köpfen – eigentlich aus anderen Berufen!

Eismacher cooler als ihr Eis

Vom Großkonzern zur Handarbeit

Handwerklich hergestellt statt Industrie-Eis, essbare Löffel statt Plastik, offene Produktionsstätte statt abgeriegelter XXL-Fabrik. „Gimme Gelato“-Gründer Ralf Sander (52) arbeitete für große Konzerne wie Nestlé und Coca Cola, bevor er seine erste Eisdiele in Charlottenburg eröffnete. Die Philosophie dahinter könnte nicht gegensätzlicher sein: „Wir setzen auf Transparenz, Saisonalität und Nachhaltigkeit. Unsere Becher sind kompostierbar und werden in einer Werkstatt für Men-



Herz oder Pfote? Ralf Sander (52) hat das schönste Eis am Stiel Berlins

lem, die Kräuter aus Britz, die Milch aus Brandenburg. Und trotzdem oder gerade deshalb schmeckt es gut! So gut, dass „Gimme Gelato“ in dieser Woche zum besten Eis Berlins gekürt wurde. Unbedingt probieren: Zum Schlürfen die neuen Eis-Milchshakes (4,50 Euro), zum Erfrischen das Limette-Koriander-Eis (Kugel 2 Euro) und zum Angeben das formschöne Eis am Stiel als Pfote oder Herz (3,50 Euro).



Neu im Sortiment: Milchshakes

„Gimme Gelato“, Wundtstraße 15, Charlottenburg, www.gimme-gelato.de

Von INNA HEMME

Eismacher in vielen Generationen? Auch das gibt es in Berlin! Aber eben auch immer mehr Quereinsteiger, die ei-

gentlich aus ganz anderen Branchen kommen und mit ihrer großen Leidenschaft, dem Eismachen, wahnsinnig erfolgreich wurden. Das Geheimrezept?

Alles liebevoll zubereitet, frisch, in mühsamer Handarbeit. Auf dieser Seite stellen wir Ihnen fünf Eismacher vor, die noch cooler sind als ihre Kugeln.

Die Schatztruhe ist minus 20 Grad kalt



Mittlerweile verkaufen Reimar Philipps (55, Foto) und Moritz Weber (32) ihr „Rosa Canina“-Eis an 20 Stellen in Berlin: in zwei Eisdielen in Prenzlauer Berg (Hufelandstraße 7 und Pasteurstraße 32), in der Markthalle Neun in Kreuzberg, im BRLO Brwhouse am Gleisdreieckpark oder im neuen Zenner Biergarten im Treptower Park ... „Als wir vor mehr als zehn Jahren angefangen haben, waren die Eisdiele voll von Fertigmischungen und Lebensmittelfarben“, erzählt Reimar Philipps. Er kommt eigentlich aus der Musikbranche, arbeitete damals als Radiomoderator. Doch dann schlug das Eis-Geschäft ein. Das Erfolgsgeheimnis? „Rosa Canina“ verwendet nicht nur beste Bio-Zutaten, sondern war auch der Pionier der kreativen Eissorten in Berlin. Hier wird alles selbst gemacht: Früchte püriert, Vanille ausgekocht,

Reimar Philipps (55) zeigt, wo das „Rosa Canina“-Eis gelagert wird



Schlange vor der Filiale in der Pasteurstraße. Keine Sorge, an das Eis kommt man trotzdem schnell!

Tee aufgebriht, Butterstreusel gebacken. Die fertigen Kreationen kommen in einen minus 20 Grad kalten Lagerraum. „Bei der Hitze schaue ich hier gerne rein!“, lacht Reimar Philipps. Dauerbrenner sind die Sorten Moscow Mule, Butterkaramell mit Steinsalz und schwarzer Sesam. Neu in dieser Saison: Orange mit Salbei, Darjeeling mit Bergamotte (1,60 bis 1,80 pro Kugel).

rosacarina.eu