GARÇON
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART

GARÇON

AUSGABE NR. 50 | 2018 | 6 €

ESSEN, TRINKEN & LEBENSART

»Äh eenzscher DRAUM«

ARAI | WEINPLANET | RICHARD'S WILD | RÜBBELBERG | PIMENT D'ESPELETTE
PAOLO PARISI | TAMAS KOVACS | MARIA HINRICHSEN | SABINA LISCHKA

4 197763 506002 50

PERSONALIEN

► Einen Titel hat Evgeny Vikentev schon mal abgeräumt, einen inoffiziellen, aber immerhin. Der 30-Jährige aus St. Petersburg ist unter den vieltätowierten Berliner Spitzenköchen sicher der meisttätowierte. Dass er auch kulinarisch in der Meisterklasse mitspielen will, zeigen die beiden Menüs, die

Evgeny Vikentev.

Vikentev seinen Gästen im Ende Oktober eröffneten Berliner Restaurant Cell (Uhlandstraße 172) offeriert – Time Steps mit Austern, Muscheln, Fisch und Wild sowie das vegetarische Root Religions. Jeweils neun Gänge für 110 Euro.

Vikentev absolvierte eine Kochschule in Russland und begann seine Küchenkarriere in den St. Petersburger Spitzenrestaurants Il Palazzo und La Marée, in denen Chefs aus dem Ausland Regie führten.

Von ihnen inspiriert, ging er nach Barcelona zu Albert Adrià und ins ligurische Noli zu Giuseppe Richebuono. Zurück in seiner Heimatstadt eröffnete er mit dem Hamlet & Jacks sein erstes eigenes Restaurant und avancierte schnell zum Superstar.

Nun also Berlin. Und damit jeder weiß, wohin die Reise gehen soll, engagierte er – als Statthalter sozusagen – gleich eine richtige Hausnummer: Simon Dienemann, der immerhin mal Souschef bei Tim Raue und Phil Howard in London war.

www.cell.restaurant

Michael Ruf.

► Michael Ruf, 59, ist waschechter Berliner. Der Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei Bolle folgten Jahre als Vertriebsmitarbeiter großer Firmen. Nun eröffnete er ein kleines Geschäft im Nikolaiviertel: „Ick bin Berliner" bietet Lebensmittel und Geschenkartikel aus Berliner Manufakturen.

www.ick-bin-berliner-de

Josefine Staats.

► Josefine Staats gehört zu den erfolgreichsten mittelständischen Lebensmittelunternehmern in Berlin. Als sie 2008 die Kulau GmbH zur Produktion und Vermarktung von Kokosprodukten gründete, prophezeiten ihr selbst Freunde ein schnelles Ende. Nun feierte sie ihr Zehnjähriges.

www.kulau.de

► Gal Ben Moshe und Jacqueline Lorenz gehören zusammen – im Leben wie im Job. Ihre erste gemeinsame Großtat: die Eröffnung des Restaurants prism in der Charlottenburger Fritschestraße am ersten Novembermittwoch.

Der bekannte Berliner Architekt Patrick Batek, dessen Handschrift u.a. auch das Restaurant Tim Raue trägt, krempelte die Ex-Fräulein-Fiona-Räumlichkeiten komplett um, setzte auf warme Grau- und Blautöne sowie auf Nussbaum, Samt und Messing und schuf so ein angenehm heimeliges Metropolenrestaurant.

Der israelische Spitzenkoch Gal Ben Moshe, dessen bisheriges Restaurant Glass

Gal Ben Moshe und Jacqueline Lorenz.

bereits mit 16 Gault-Millau-Punkten notiert war, serviert hier seine Interpretation der Küche der Levante, die derzeit in Europa total angesagt ist und sich anschickt, unserer Esskultur einen völlig neuen Spin zu verleihen – legerer, gesünder, aromatischer und – last but not least – auch weltoffener.

Dazu offeriert seine aus Berlin stammende Partnerin Jacqueline Lorenz, kürzlich erst unter die 50 besten Sommeliers Deutschlands gewählt, ihre Weinfavoriten – immerhin 230 Positionen zählt die Karte. Mehr über Gal Ben Moshe, Jacqueline Lorenz und ihr Restaurant prism in unserer nächsten Ausgabe.

www.prismberlin.de