



Foto: Anne-Sophie Löbel/HPI

»Zwei kulinarische Tage in der Woche waren mir zu wenig«

Simone Nuss, Leiterin von Schaufenster Uckermark und Genusswerk

„Von Kindesbeinen an wurde ich mit gutem Essen sozialisiert“, erzählt Simone Nuss. Ursprünglich war sie Krankenschwester, wechselte dann in die Klinische Forschung und baute sich schließlich im Rahmen eines EU-subventionierten Projekts das Schaufenster Uckermark in der Markthalle Neun auf, das sich, wie der Name schon verrät, ganz auf Produkte aus dieser Region in Brandenburg konzentriert. „Leider hat die Markthalle nur zwei Tage in der Woche geöffnet, ich jedoch wollte viel aktiver in die kulinarische Welt eintauchen“, erzählt Simone. Deshalb hat sie vor knapp zwei Jahren das Genusswerk in der Arminiusshalle gegründet. Besonders gefällt

ihr hier die Authentizität der Location. „Das hier ist eine typische Kiezhalle, das Publikum ist gemischt und genauso bunt wie die Stadt.“ Im Genusswerk bietet Nuss selbst zubereitete Produkte aus der Region an. Qualität spielt bei ihr eine große Rolle, deshalb engagiert sich die gebürtige Freiburgerin auch in der Slow-Food-Bewegung. „Genusswerk steht für mich für Heimisches, Handgemachtes und vor allem für beste Qualität!“ (sk)

Genusswerk

Arminiusmarkthalle, Arminiusstraße 2-4, Moabit, Tel. 0178 876 86 76



Foto: Anne-Sophie Löbel/HPI

»Der koreanischen Kultur und dem Lifestyle fühlen wir uns sehr verbunden«

Johannes Hohlfeld, Jeong Han Cho und Daniel Schünemann, Inhaber von Son Kitchen

»Je mehr man über Olivenöl weiß, desto mehr zieht es einen in seinen Bann«

Arkadius Michalczyk, Olivenölsommelier und Inhaber des Onlineshops Olio Costa



Foto: Anne-Sophie Löbel/HPI

Ein gutes Olivenöl ist wie ein guter Wein, findet Arkadius Michalczyk. Deswegen hat er neben seinem Onlineshop eine monatliche Ölverkostung initiiert. „Generell muss ein gutes Olivenöl drei Eigenschaften erfüllen: Es muss fruchtig sein, scharf und bitter.“ In seinen Verkostungen zeigt er, wie man diese Eigenschaften in ihren verschiedenen Ausprägungen herauschmecken und bewerten kann. Sein Olivenöl kommt von kleinen, italienischen Herstellern, die bei der Produktion auf Qualität und nicht auf Massenproduktion setzen. Denn um die Polyphenole, die aromatischen Verbindungen, die Olivenöl so gesund und einzigartig machen, zu erhalten, muss man beim Produktionsprozess viele Sachen berücksichtigen. Der Kauf von Discount-Olivenöl im Supermarkt sei somit „reine Glückssache“, oft weise es Defekte auf oder werde schnell ranzig. Michalczyk, der fließend italienisch spricht, hat seine Leidenschaft für Olivenöl während seines Erasmussemesters in Italien entdeckt. So persönlich wie seine Produktauswahl ist auch die Auslieferung der Bestellungen: Er selbst bringt sie in seiner kleinen italienischen Ape (einem winzigen Dreiradtransporter) beim Käufer vorbei. Anmelden kann man sich für die Verkostungen über die Facebookseite von Olio Costa. Michalczyk plant übrigens, die Verkostung in Zukunft mit einem Abendessen zu kombinieren, bei dem verschiedene Öle zu den einzelnen Gängen gereicht oder als Zutat verkocht werden. (lvj)

Olio Costa Onlineshop
www.olio-costa.de

„Son bedeutet auf Koreanisch ‚Hand‘ und steht für unser selbstgemachtes Essen, gleichzeitig bezieht sich unser Name auf die traditionelle koreanische Küche, die uns unsere Großmütter und Mütter nahegebracht haben“, erzählt Johannes Hohlfeld von Son Kitchen. Mit seinen Freunden Jeong Han Cho und Daniel Schünemann, die wie Hohlfeld einen deutsch-koreanischen Hintergrund haben, bietet er seit Anfang September diesen Jahres koreanische Fusion Kitchen an. Bislang findet man die Freunde auf dem neuen koreanischen Street-Food-Market Pojangmacha in der Platoon Kunsthalle und auf dem Voodoo Market an der Urban Spree. Dort verkaufen sie Gerichte wie Bibimbab, Kimchi Tacos und - abgefüllt in Weckgläsern - das für Koreaner unverzichtbare Kimchi. „Wir lieben Korea, den koreanischen Lifestyle und vor allem die Street-Food-Kultur des Landes“, sagt Hohlfeld. „Zu dritt haben wir schon seit einigen Jahren geplant, ein gemeinsames Geschäft mit Korea-Bezug aufzubauen. Zu einem späteren Zeitpunkt wünschen wir uns, koreanisches Essen mit Kulturveranstaltungen zu verbinden.“ (ab)

Son Kitchen

freitags ab 18 Uhr auf dem Pojangmacha, Platoon Kunsthalle, Schönhauser Allee 9, Prenzlauer Berg, weitere Termine bei facebook