



Liebe auf den ersten Biss

„Welches Restaurant in Berlin ist perfekt für ...“

... ein Frühstück mit Freunden?

Gutes Brot ist wichtig. So bin ich erzogen worden. In der Nachbarschaft von Ex-Präsidentenbrötchen-Bäcker Gaus groß geworden, lernt man knackige Kruste zu saftigem Innenleben einer Walnussfruchtstange, eines Kürbiskernquark- oder Kohlspeckbrotes einfach schätzen. Im Sets an der Schlüterstraße gibt es wunderbar dicht gebackenes Sauerteigbrot, französisches Landbrot und drei Aufstriche nach Wahl. Und im Osten der Stadt? Zur Zuckerfee. Mit selbst gemachten Buchteln und Thymian-Brot zu Lachs-Omelette und Ingwer-Zwetschgen-Marmelade.

... Essen mit dem Chef?

Sag ihm, was Du willst. Immer. Ganz einfach. Er hat weder Zeit, noch Lust auf Diplomatie. Passend Qualität auf höchstem Niveau, Harmonie im Team und Kreativität von Kempf kommt dazu im Facil auf den Tisch.

... einen Abend mit dem geheimen Date?

Wer braucht eigentlich „geheime Dates“? Ich bin gastrosexuell. Wenn ich meine Augen vertraut schließen, mit der Zunge gierig tasten und entrückt „oh Gott“ stöhnen möchte, gehe ich zu Chef Tam. Ganz offiziell. In den China Club. Die Wasabi Prawns – der Wahnsinn. Und da ich kein Mitglied bin, komme ich generell zu zweit.

... um Sohn oder Tochter nach dem Abi auszuführen?

Ich habe weder ersteren noch letztere – aber nach meinem Abi wäre ich gern bei Christian Lohse (Gaus-Brot), Hendrik Otto (heiße Teile auf Kies), Marco Müller (Blutwurstbrot) oder Matthias Diether (Laugenschweinereien) gewesen. Auch abgesehen vom Brot.

... um mit dem Hund auszugehen?

Mein Hund ist groß. Und weiß. Und er heißt Schnitzel. Nach Berlins Hundesee rennen wir ins Châlet Suisse, zu Hermanns Einkehr oder in die Austeria Brasserie. Die an der Hundekuhlestraße liegt. Und einen Hund hat. Walter Schubers Lily, die sich ebenfalls über ein herrlich großes Schnitzel freut.

... um Besuch vorzuführen, was Berlin zu bieten hat?

Kunst und Klopse im La Soupe Populaire by Tim Raue, Wein und wunderbar im Rutz, verrückt und Pflicht die Cantina in



Alexandra Kilian ist neues Mitglied der Meisterköche-Jury. Hier stellt sie ihre kulinarische Hauptstadt vor.

der Bar Tausend, Fleisch und Fest im The Grand und nett und natürlich bei Genki Sushi an der Wilmersdorfer.

... und für den Absacker danach?

Mein Absacker: Süßkartoffelpommes. Momentan zumindest. Seit ich in Israel gelebt und gearbeitet habe, gehört die Wurzel dazu. Kross und heiß gibt es sie im Wilson's Prime Rib, in der Brasserie Desbrosses mit Trüffelmayonnaise, im Borchardt mit Wasabi-Variante und im Neni. Da allerdings mit katastrophal schlecht gewähltem Dip. Also ohne genießen. Und dann so richtig. Berlin? Das ist Liebe auf den ersten Biss.. ■