

**ALEXANDRA KILIAN**

UND IHR TEAM  
ÜBER MENSCHEN,  
MODE UND GENUSS

STADTLIBEN@MORGENPOST.DE



**AUFGEABELT**

Aygün-Brüder eröffnen neues „Hasir“ am Gendarmenmarkt

Mitte März wird ein weiteres Hotel in der Hauptstadt eröffnet. Im „Titanic Deluxe Berlin“ an der Französischen Straße sollen 189 Zimmer, neun Suiten und ein 1000 Quadratmeter großer Spa-Bereich mit türkischem Hamam Gäste empfangen. Das gastronomische Angebot werden **Saim Aygün** (Foto) und seine Brüder bieten: Mit dem „Beef Grillclub by Hasir“ eröffnen sie ihr mittlerweile elftes Restaurant in Berlin.



**AUFGEFALLEN**

Sarah Wiener schließt zwei Standorte und gibt ihr Berliner Kaffeehaus ab

Mit einer „Schwerpunktverlagerung auf die Erzeugung von Bio-Lebensmitteln“ begründet **Sarah Wiener** die Schließung zweier Standorte. Bereits Ende November hat die Sarah Wiener Gruppe ihre Tätigkeit in Bremen und Stuttgart beendet. Die beiden Standorte werden von ortsansässigen Teams weitergeführt. Ende Februar wird Wiener auch das Kaffeehaus im Museum für Kommunikation in Berlin an einen neuen Pächter abgeben.



**AUFGESCHRIEBEN**

Christian Andresen gewinnt Preis für Nachhaltigkeit seines „Mandala Hotels“

Direktor **Christian Andresen** (l.) hat für das „The Mandala Hotel“ Berlin den ersten Preis der „SO!APART Awards“ in der Kategorie „grüne Zukunft“ gewonnen. Christian Andresen platzierte sein Haus vor dem „The Circus Apartments“ und dem „Aparthotel Residenz Am Deutschen Theater“. Die Auszeichnung wird an vorbildliche Betriebe bei Energie, Wasser, Müll, sozialer Verantwortung und Management vergeben.



Berliner Sternekost



**Kammeiers Kalbsbouletten**

- Zutaten:**  
400 Gramm Kalbshack  
2 Schalotten  
60 Gramm Champignons  
20 Milliliter Olivenöl  
1 Ei  
1 trockenes Brötchen  
1 Esslöffel gehackte Petersilie  
50 Milliliter Sahne  
Senf, schwarzer Pfeffer, Salz, Muskat, Piment d'Espelette  
1 Esslöffel Mie de Pain

**Zubereitung:** Die Schalotten schälen und anschließend in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles zusammen in Olivenöl anbraten, abkühlen lassen und fein hacken. Dann das Brötchen einweichen und gut ausdrücken. Ebenfalls fein hacken, die abgekühlten Champignons und das Brötchen zum Fleisch geben. Das Ei, die gehackte Petersilie und die Sahne zugeben, würzen und vermengen. Wenn alles gut vermischt ist, die Masse kräftig abschmecken. Sollte die Masse noch etwas weicher als eine normale Boulette-Masse sein, kann noch etwas von dem Mie de Pain hinzugegeben werden. Anschließend die Bouletten in der gewünschten Größe portionieren und formen, abdrehen und bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten braten. Durch die Sahne werden die Bouletten schön locker in der Konsistenz – aber Vorsicht: beim Braten auch schneller braun. Guten Appetit!



**Sternkoch** Thomas Kammeier (l.) aus dem „Hugos“ präsentiert sein Sonntagsrezept

Von der Leichtigkeit seines Seins

Im Monat Januar lädt Jörg Behrend in sein neu gestaltetes Restaurant „La Banca“ ins „Hotel de Rome“ an den Bebelplatz

VON ALEXANDRA KILIAN

Schwer solle es auf keinen Fall sein, sagt **Jörg Behrend**. „Weihnachten ist schließlich um.“ Das Jahresende sei auch für das Haus nicht leicht gewesen. Dass **Thies Sponholz** nach acht Jahren als Direktor des „Hotel de Rome“ gehe, das sei auch für ihn, den Küchenchef, weniger schön. Jörg Behrend steht am Tisch vor der Küche und begrüßt die Gäste. Ruhig. Entschieden. „Winter will doch keiner. Wir senden jetzt die ersten Frühlingsboten“, sagt der 47-Jährige. „Frisch soll es sein.“ Dann lächelt er. Als lächle er der Zukunft entgegen.

Mit „frisch“ meint Jörg Behrend das Menü, das er mit seinem Team aus Restaurantleiter **Torsten Wirth** und Sommelier **Lucius von Berlepsch** für die Leser der Berliner Morgenpost im Januar vorbereitet hat. Im ehemaligen Restaurant „Parioli“ des Fünf-Sterne-Hauses am Bebelplatz, das im November neu eröffnet worden ist. Das neue Raumkonzept der Designverantwortlichen des Hauses, Sir-Rocco-Forte-Schwester **Oiga Polizzi**, war innerhalb von drei Monaten umgesetzt worden. Erd- und Cremetöne an Mobiliar und Wänden, Neonlichtkunst von **Olivia Steele** und mehr Platz und Luft zwischen den Tischen dominieren nun das Hausrestaurant. Aus der offen gestalteten Bar von nebenan schallt Live-Musik. In Anlehnung an die Geschichte des Hauses als Hauptsitz der Dresdner Bank von 1889 bis 1945 trägt das ehemalige „Parioli“ nun den Namen „La Banca“.

Zum ersten Gang – Kabeljau, Rettich, zweierlei Rüben, Petersilienmayonnaise und Kümmelvinaigrette – reicht Lucius von Berlepsch einen 2013er La Segreta Bianco Chardonnay Viognier von Fiano Planeta aus Sizilien. Ein leichter Einstieg: Zitrus, Aprikose, Säure mit Pfeffernote, die im Abgang noch einmal anzieht und auf den von Behrend „bodenständig, aber richtig gut“ genannten Hauch von Kabeljau einstimmt, dazu knackige Rüben und Rettich sowie cremige Mayonnaise. Zum zweiten Gang – Kürbisgnocchi, Burrata, geröstete Kerne und deren Öl – „kräftig umrühren, das ist ein Mama-Gericht“, wie Jörg Behrend betont – reicht von Berlepsch einen Riesling Gewürztraminer Kabinett 2013 vom



Team Restaurantleiter Torsten Wirth, Küchenchef Jörg Behrend und Sommelier Lucius von Berlepsch (v.l.) im Gastraum des „La Banca“



Zu Tisch

**Das Menü** Fünf Gänge und fünf begleitende Weine zum Preis von 59,90 Euro gibt es vom 1. bis einschließlich 31. Januar 2015 im Restaurant „La Banca“ des „Hotel de Rome“, Behrenstraße 37 am Bebelplatz in Mitte, täglich ab 17 Uhr. Zu reservieren, so lange die Plätze reichen, unter Tel. 46 06 09 12 01 oder per Mail an labanca@roccofortehotels.com.

**Der Gewinn** Wir verlosen fünf mal zwei Morgenpost-Menüs in den Ausgaben von AboExklusiv am 4. Januar 2015 und am 18. Januar 2015 in der Berliner Morgenpost.

Amalienhof aus Baden-Württemberg. Leicht süß, leicht säuerlich – perfekt mineralisch zum kräftigen Kernaroma.

„Bis auf diesen Deutschen wollte ich bei den Weinen italienisch bleiben“, sagt Lucius von Berlepsch. Nachdem Jörg Behrend in 2004 über Limburg und das „Louis C. Jacob“ in Hamburg nach Berlin ins „Schlosshotel im Grunewald“ gekommen war, arbeitete er für **Roland Mary** in „San Nicci“. Mit Ambitionen auf Sterne und Punkte, als „Aufsteiger des Jahres“ wurde er 2006 bei dem Berliner Meisterköchen ausgezeichnet. Seit 2009 ist er für das „Hotel de Rome“ verantwortlich. Mediterrane Küche mit regionalen Zutaten lautete dort die ersten Jahre das Konzept. Nun ist es mit dem „La Banca“ klassisch italienisch geworden. **Fulvio Pierangelini**, Food-Direktor der Rocco Forte Hotels und bekannt durch sein Zwei-Sterne-Restaurant „Il Gambero Rosso“ in der Toskana, hat sich mit dem Küchenchef des Berliner Hauses zusammengesetzt. Gemeinsam haben sie die Speisekarte, von Spaghetti al Pomodoro bis zu Linguine mit Hummer entworfen. Es schmeckt. Doch Jörg Behrend arbeitet nun mit mehr Vorgaben als zuvor. „Und am besten arbeitet er, wenn er einfach machen darf“, sagt Thies Sponholz, scheidender Direktor des Hauses. Und Grund für den Schwermut so manchen Mitarbeiters. Sponholz lei-

tet künftig das „The Fontenay“ in Hamburg.

Für das Morgenpost-Menü durfte Jörg Behrend deshalb „einfach machen“. So, wie man seine Leidenschaft richtig schmeckt. Als dritten Gang serviert er Schweinebauch mit Kruste, Selleriepüree, Pfefferquitte und Wintertrüffel. Cremig und kross schmeckt der Gang zum Fiulot Barbera d'Asti Rosso 2013 von Prunotto aus dem Piemont. „Solch ein Gericht schafft man nur mit diesem Roten, mit klarer eigener Struktur“, sagt Sommelier von Berlepsch. Zum vierten Gang reicht er einen 2011er Borgonero Sangiovese, Syrah und Cabernet Sauvignon Borgo Scopeto, aus der Toskana, 18 Monate im Barrique gereift, Vanille und Schokolade, kraftvoll. Dazu passt das Brasato vom Milchkalb mit Polenta, Kohl und Wurzeln. So, wie der Prosecco Glera Villa Sandi aus Venetien zum Dessert harmonisiert: Zuppa di Ricotta, Mandarinenorbet und Minzpesto.

„Schweinebauch ist eine Hommage an **Tim Raue**“, sagt Behrend. Wieder steht er ruhig hinter dem Tisch, beobachtet die Gäste. Neid auf Sterne-Kollegen kennt er nicht. Nicht mehr. Jörg Behrend hat seinen Platz gefunden. Auch wenn der Abschied vom Vorgesetzten schwer fällt – Behrend schaut gelassen in die Zukunft. Mit dem Wissen, dass er bleibt, fällt das auch gleich viel weniger schwer.



**Erster Gang** Kabeljau, Rettich, zweierlei Rüben, Petersilienmayo, Kümmelvinaigrette



**Zweiter Teller** Kürbisgnocchi, Burrata, geröstete Kerne und deren Öl



**Dritter Streich** Schweinebauch, Sellerie, Pfefferquitte, Wintertrüffel



**Zum Hauptgang** Brasato vom Milchkalb dolce e forte, Polenta Bianca, Kohl, Wurzeln



**Das Dessert** Zuppa di Ricotta, Mandarinenorbet, Minzpesto

Berlin & Brandenburg

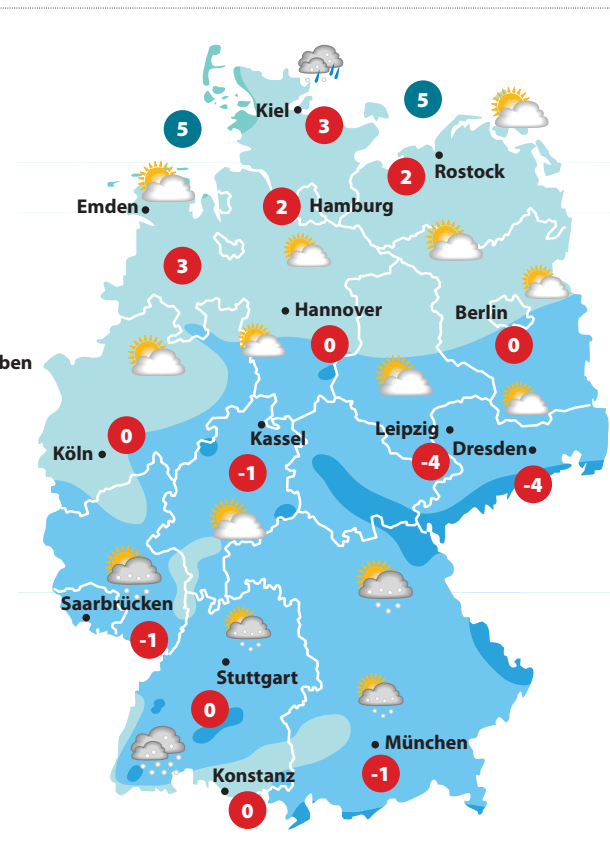
**Wetterlage**  
Ein Hoch über Großbritannien bringt kurze Besserung. Anfangs gibt es noch örtlich Nebel oder Hochnebel, später schaut hin und wieder die Sonne zwischen den Wolken hervor. Es bleibt dabei bis zum Abend überwiegend trocken. Die Temperaturen liegen zwischen minus 2 und 0 Grad. Der erste mäßige, dann schwache Wind kommt aus Nordost bis Nordwest.

**Wechsel von Sonne und Wolken**  
Ein Hoch über Großbritannien bringt kurze Besserung. Anfangs gibt es noch örtlich Nebel oder Hochnebel, später schaut hin und wieder die Sonne zwischen den Wolken hervor. Es bleibt dabei bis zum Abend überwiegend trocken. Die Temperaturen liegen zwischen minus 2 und 0 Grad. Der erste mäßige, dann schwache Wind kommt aus Nordost bis Nordwest.

**Aussichten**  
Montag: 0 bis -4  
Dienstag: -2 bis -3  
Mittwoch: -1 bis -4  
Donnerstag: -2 bis -4

**Biowetter & Berliner Luft**  
Zurzeit werden Personen mit rheumatischen Erkrankungen besonders geplagt. Bei ihnen verschlimmern sich die Schmerzen in den Gliedern und Gelenken. Auch die Atemwege werden vermehrt belastet. Daher sollten sich Asthmatiker und Menschen mit Bronchitis heute schonen. Feinstaub- und Ozonkonzentrationen können nur in geringen Mengen gemessen werden.

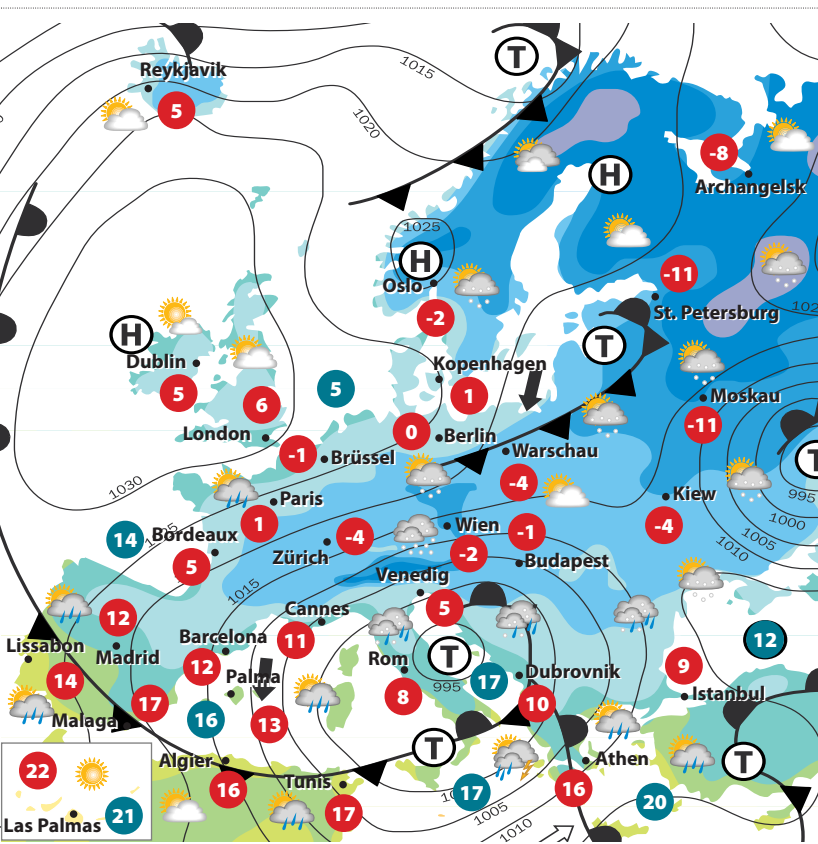
Deutschland



Heute

Aachen	0	wolkig
Bochum	0	wolkig
Bonn	0	wolkig
Bad Kissingen	-3	wolkig
Bremen	1	wolkig
Brocken	-11	wolkig
Dresden	-4	wolkig
Düsseldorf	1	wolkig
Erfurt	-4	wolkig
Essen	0	wolkig
Fehmarn	2	Schneeschauer
Flensburg	2	Schneeschauer
Hannover	0	wolkig
Hof	-3	Schneeschauer
Karlsruhe	0	Schneeschauer
Kassel	-1	wolkig
Kiel	-3	Schneeschauer
Köln	0	wolkig
Konstanz	0	Schneefall
Leipzig	-4	wolkig
Magdeburg	0	wolkig
München	-1	Schneeschauer
Nürnberg	-3	Schneeschauer
Oberstdorf	-1	Schneefall
Passau	-1	Schneefall
Rostock	-3	Schneeschauer
Rügen	1	Schneeschauer
Saarbrücken	-1	wolkig
Schwerin	1	Schneeschauer
Stuttgart	0	Schneeschauer
Sylt	6	Schneeschauer
Travemünde	0	Schneeschauer
Trier	1	wolkig
Usedom	2	Schneeschauer
Würzburg	-1	Schneeschauer
Zugspitze	-14	Schneefall

Europa



Welt heute

Algier	16	Regenschauer
Amsterdam	2	wolkig
Antalya	17	Regenschauer
Athen	16	Regenschauer
Bangkok	32	wolkig
Barcelona	12	Regenschauer
Belgrad	3	Schneeschauer
Bozen	2	wolkig
Budapest	-1	wolkig
Dublin	5	heiter
Izmir	12	Regenschauer
Kairo	18	heiter
Kapstadt	25	sonnig
Larnaca	17	Regenschauer
Las Palmas	22	sonnig
Lissabon	14	Regenschauer
London	6	heiter
Los Angeles	17	wolkig
Mallorca	13	Regenschauer
Miami	27	wolkig
Moskau	-11	Schneeschauer
New York	10	Regenschauer
Nizza	5	wolkig
Ottawa	0	wolkig
Palermo	13	Regen
Paris	1	heiter
Peking	6	sonnig
Prag	-5	wolkig
Rhodos	16	sonnig
Rio de Janeiro	35	wolkig
Rom	8	Regen
Salzburg	-1	Schneeschauer
San Francisco	15	wolkig
Seoul	2	wolkig
Stockholm	-2	wolkig
Sydney	24	Regenschauer
Tel Aviv	19	sonnig
Tokio	8	wolkig
Warschau	-4	wolkig
Washington	13	Regenschauer
Zürich	0	Schneefall

**Mond** 11:36  
**Sonne** 08:17 bis 15:59  
**Temperaturzonen** -14 bis -10, -9 bis -5, -4 bis 0, 1 bis 5, 6 bis 10, 11 bis 15, 16 bis 20, 21 bis 25, 26 bis 30, 31 bis 35, über 35  
**Symbole** Hoch/Tief, Warmfront, Kaltfront, Okklusion, Warmluft, Kaltluft