



»Wir starten jetzt richtig durch, mit besten Produkten auch aus dem Umland. Aber wichtig ist uns gutes Essen«

Ulrike und Noni Piecha, Gründerinnen von Piechas

Stille Wasser sind sie wirklich nicht, doch entsprechenden Tiefgang besitzen sie dennoch. Die beiden Schwestern, äußerlich sehr ähnlich, sind recht unterschiedlich. Wer die Piechas zum ersten Mal trifft, vermutet kaum, dass die beiden bis letztes Jahr das kulinarische Kino der Berlinale organisiert haben, einen Marktstand, das sogenannte Bio Buffet in der Marheinekehalle, betreiben, dass Ulrike Piecha die Slow-Food-Universität in Polenzo abgeschlossen hat, dass Noni Piecha eine Meister-Konditorin und derzeit hauptverantwortlich für die Gastronomie im Radialsystem ist. Ulrike ist die Planerin und Organisatorin. Noni, die Frau der Tat, sorgt für die Umsetzung und für den reibungslosen Ablauf vor Ort. Die zwei Powerfrauen, die kompromisslos für gute Produkte und entsprechende Speisen sorgen, setzen ihre Ideen nun im größeren Rahmen um. Piechas - so der Name ihres Unternehmens - soll das gesamte Spektrum ihres Könnens demonstrieren. Mit dem Radialsystem haben sie bereits einen zweiten attraktiven Standort gefunden, vor allem mit der Spreeterrasse.

Piechas im Radialsystem Holzmarktstraße 3, Mitte, www.radialsystem.de
Piechas BioBuffet Marheinekehalle, Kreuzberg, Tel. 030 69 00 43 53

»Eines ist ganz klar: Der Qualitätsanspruch steht beim Chef, Tim Raue, immer im Vordergrund«

Daniel Lengsfeld, Küchenchef im Sra Bua by Tim Raue



Daniel Lengsfeld arbeitet schon lange mit Tim Raue zusammen. Zwar mit kurzer Unterbrechung, aber was Küchenrichtung und Anspruch betrifft, sind sich die beiden einig. Als Küchenchef im Sra Bua, einem der drei Restaurants der Adlon-Kempinski-Gruppe, realisiert Lengsfeld die Handschrift und den Qualitätsanspruch von Tim Raues Konzept für ein Restaurant, in dem beide schon mal eine Zeitlang zusammen in der Küche standen - Raue als Sternekoch und Lengsfeld als Junior Souschef. Damals hieß das Restaurant Ma und es gab modern interpretierte chinesische Küche. Das ist Schnee von gestern. Nun erlebt der Gast seit geraumer Zeit moderne panasiatische Küche und wieder eindrucksvoll die einmalige Handschrift Raues. Und wie gefällt es dem Küchenchef Lengsfeld, immer unter dem Label Tim Raue zu arbeiten? „Der Chef spielt sich nie in den Vordergrund“, sagt Lengsfeld. „Er betont immer, dass wir tagtäglich für Qualität und Kontinuität sorgen.“

Sra Bua by Tim Raue Behrenstraße 72, Mitte, Tel. 030 22 61 15 90, www.srabua-adlon.de



Foto: Julie Frommelt/HPI (5)



Foto: Torben Höke/HPI

»Die neue Adresse steht für eine moderne Manufaktur: Wir haben optimale Produktionsbedingungen, sind in der Stadt, nicht auf der grünen Wiese«

Elisabeth und Willy Andraschko, Kaffeemanufakturbetreiber

Elisabeth und Willy Andraschko bezeichnen sich selbst als „Kaffeehauswiener“. Nicht nur, dass Willy Andraschko in den 70er Jahren Kaffeehauskultur mit dem Einstein in der Kurfürstenstraße nach Berlin gebracht hat. Ihre Obsession für gute Melange, Espresso und Co. brachte die beiden dazu, eine Kaffeemanufaktur zu etablieren. Seit nunmehr über sieben Jahre überzeugen die beiden mit ihren ausgesuchten Essensmischungen nicht nur die Berliner Spitzengastronomie. Vom Hotel Das Stue bis zu Mogg und Melzer - das Rot der Kaffeetüten signalisiert nicht nur Qualität der Bohnen, sondern zeigt den Weg auch zu guten Adressen. Im Oktober letzten Jahres sind die Andraschkos von Kreuzberg nach Tempelhof gezogen. Dort ist Platz für Röstmaschinen, Kaffeesäcke und andere Utensilien - aber auch für Veranstal-

tungen. Denn in der Manufaktur soll nicht nur gearbeitet und Interessierten gezeigt werden, wie eine professionelle, zeitgemäße Manufaktur funktioniert. Die Andraschkos stehen auch für Gastfreundschaft. Bei einem ersten Termin fand ein Cupping statt, bei dem das Thema helle oder dunkle Röstungen diskutiert und probiert wurde. Die Gäste aus Gastronomie und Food-Journalismus testeten verschiedene Speciality Coffees in verschiedenen Röststufen. Mit viel Begeisterung erklärte Willy Andraschko, wie die Röstung sich auf das Aroma des Kaffees auswirkt, wie man Unterschiede bewertet und welche Zubereitungsmethode für welche Röststufe genau die Richtige ist. In Zukunft sollen weitere Cuppings, Gesprächsrunden mit den Farmern, Barista-Kurse und Samstags auch Direktverkauf folgen.

Andraschko Kaffeemanufaktur Industriestraße 18, Tempelhof, Tel. 030 69 59 86 87, www.andraschkokaffee.com