

SUPERIOR HOTEL

IDEEN & KONZEPTE

Kulinarischer Neuzugang im Prenzlauer Berg



Das Gastronomenpaar Rebecca und Jared Bassoff hat in Berlin das Estelle Dining eröffnet. Die gebürtige Deutsche und ihr amerikanischer Ehemann präsentieren den Gästen eine moderne Wohlfühlküche mit saisonalen Produkten, die den Spagat zwischen Nachbarschafts-Restaurant und Casual-Fine-Dining-Konzept schafft.

Die Gerichte von Küchenchef Jared Bassoff laden zu einem entspannten Wohlfühlessen ein ? ohne Chichi, dafür mit viel Geschmack. Im Mittelpunkt der Küche steht der hochwertige Steinofen aus dem Hause Gozney, der Temperaturen bis zu 450 Grad Celsius erreicht. Auf der Speisekarte finden sich unter anderem Gerichte wie gebratener Blumenkohl mit Linsen, Joghurt und Haselnuss, Schweineschulter mit Fenchel, Sauerkraut und Buttermilch oder Hähnchen mit Lauch, Topinambur und Flower Sprouts. Darüber hinaus gibt es diverse Sauerteigpizzen, die beispielsweise mit gebranntem Brokkoli, roten Zwiebeln, Zitrone, Ricotta-Creme und Mandeln oder mit Pilzcreme, geröstetem Knoblauch, Mozzarella und Liebstöckel belegt werden.

Am perfekten Sauerteigrezept hat Bassoff fast zwei Jahre lang gefeilt: Sein Teig reift mindestens 72 Stunden und wird mit Mehl aus der Hofbräuhaus-Kunstmühle Jakob Blum in München hergestellt. Neben den Hauptspeisen stehen auch zwei Suppen, Snacks wie Popcorn mit Sesam und Sumac sowie Vorspeisen auf der Karte. Dazu zählen Salate der Saison, Steak Tatar mit Meerrettich, Fru?hlingszwiebeln und Fladenbrot aus dem Ofen oder Salzkartoffeln mit Frischkäse und Dill.

Der Einsatz frischer, hochwertiger Produkte ist dem gelernten Koch, der bereits in New York und Hongkong gekocht hat, besonders wichtig. Die vergangenen Monate hat Bassoff

daher genutzt, um die richtigen Lieferanten für das Restaurant zu finden. So bezieht er die Burrata von 'Mozzarella Paoella' aus dem brandenburgischen Kremmen und die Wurst vom 'The Sausage Man never sleeps' aus der Markthalle Neun in Berlin Kreuzberg. Ausflüge in fernere Regionen gehören aber ebenso zum Konzept.

Wein aus dem Zapfhahn

Die Wein- und Getränkekarte wurde von Rebecca Bassoff kuratiert. Die gebürtige Badnerin arbeitete unter anderem bereits in der Traube Tonbach in Baiersbrunn, im Four Seasons in London, Mandarin Oriental in Hongkong und Four Seasons New York. Statt großer Marken setzt sie lieber auf kleine, teilweise noch unbekanntere Weingüter und präsentiert den Estelle-Gästen rund 30 Positionen auf der Weinkarte. Ein Grüner Veltliner vom Eschenhof Holzer aus dem Wagram wird speziell für das Restaurant im Fass angeliefert und vor Ort aus dem Zapfhahn angeboten. Für Deutschland noch sehr ungewöhnlich, im Ausland Normalität. Doch nicht nur der Grüne Veltliner kommt aus dem Fass, auch das BRLO Bier aus der Hauptstadt sowie einige Cocktails und Aperitivos werden 'on tap', also direkt vom Zapfhahn, angeboten. So beispielsweise der Fernet Hunter, ein Kräuterlikör aus Österreich, der aus Arnika und Lavendel gewonnen wird.

Warme Farben, elegant und cool

Das Interieur setzt die Idee des Konzeptes fort: Die Atmosphäre im Estelle Dining ist stilvoll und modern, trotzdem lässig und gemütlich - ein Mix aus Nachbarschafts-Restaurant, Szene-Lokal und Fine-Dining-Bistro. Zu verdanken ist dies Interior-Designerin Lien Tran, die das Einrichtungskonzept nach Vorgaben der Bassoffs entwickelte. Materialien wie Holz, Beton und Messing lassen den beinahe vier Meter hohen Raum cool und elegant zugleich erscheinen.

Warme Farbtöne in Bordeauxrot, Peach und Grün sowie das indirekte Lichtkonzept sollen ein Ambiente schaffen, in dem sich Gäste auf Anhieb willkommen fühlen. Für das gewisse Etwas sorgen Details wie die Terrazzo-Tischplatten, die Lamellenwand neben der Eingangstür sowie die tief über dem Tresen hängenden Lampen. Im Mittelpunkt steht der große Steinofen, den Gäste dank eines großen Fensters von fast allen Plätzen aus sehen können. Innen stehen 36 Sitzplätze bereit, der Außenbereich bietet im Sommer weiteren 60 Personen Platz.