

## HERD-ROCHADEN

**6** In Berlin-Kreuzberg verzeichnet das alte Umspannwerk am Paul-Linke-Ufer einen neuen Energie-schub. Das Restaurant »H.H. Müller«, das nach dem Weggang von Küchenchef Matthias Gleiß rasch an Strahlkraft verloren hatte und dann geschlossen worden war, hat sich unter dem Namen »Volt« zurückgemeldet. Gleiß ist wieder da und firmiert nun neben Florian Pehle und Ilja Wolf Bauwens auch als Miteigentümer.

In der »Quadriga« ist Annetarin Simon als neue Restaurantleiterin an die Spree zurückgekehrt.

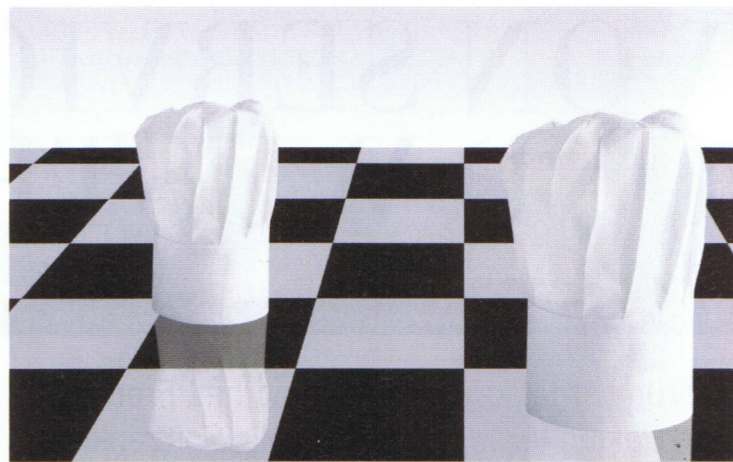
### PRIME RIB LIVE

Hotelunternehmer Michael Zehden nutzte den Umbau des Holiday Inn Crowne Plaza in Berlin und eröffnete »Wilson's – The Prime Restaurant« in der City West. Nur etwa vier Prozent des in den USA produzierten Rind-

fleisches erhalten die höchste Qualitätsstufe Prime. Küchenchef Christoph Trampler bewahrt mit Niedrigtemperatur die Saftigkeit und schneidet das Fleisch an einer Live-Carving-Station, wie er es in Chicago gelernt hat. Er verwendet Fleisch von Longhorn-Rindern und einer Kreuzung von Angus- und Hereford-Rindern.

### SPIES STATT FAUST

Benedikt Faust kehrt dem »L'étable« in Bad Hersfeld den Rücken und wechselt in eine Seniorenresidenz in Triefenstein. Dort soll es ein Restaurant mit Regionalküche geben, ab Sommer auch ein kleines Gourmetrestaurant. Ein Nachfolger für das »L'étable« ist bereits gefunden: Patrick Spies wechselt von der Villa Hammer-schmiede in Pfingsttal-Söllingen nach Bad Hersfeld. Im März soll die Kreativpause im »L'étable« vorbei sein.



### POLETTO IN DER KIRCHE

In Hamburg herrscht noch immer Rätselraten um das neue Restaurant von Cornelia Poletto. Sie hat zur Jahreswende ihr Lokal geschlossen, und voraussichtlich im März soll das neue Haus eröffnen. Neuestes Gerücht: Poletto soll in der säkularisierten Elmsbüttler Stephanuskirche einziehen. Die Kirche mit ihrer Empore und der imposanten Balkendecke wird derzeit als Eventlocation und Café genutzt.

### FELL WIRFT DAS HANDTUCH

Die Ära Michael Fell am Tegernsee ist zu Ende. Der Küchenchef der »Villa am See« warf zum Jahreswechsel das Handtuch – und die Brigade folgte. Dabei sollte Fell im Januar Grand Chef bei Relais & Châteaux werden. Alles passé. Grund für den Rückzug war ein heftiges Zerwürfnis mit Eigentümer Klaus Hurler, der Fell die Speisekarte vorschreiben wollte – Champagner und Kaviar fürs internationale Publikum. Das Restaurant wurde geschlossen.



Ausgiebiges Probieren ist auf der Tour unabdingbar

## SPEICHER & CONSORTEN

**7** Die Reise beginnt in Kenia und endet in Hamburg, in der Speicherstadt. Dort lagern seit über einem Jahrhundert neben vielen anderen Produkten Kaffeebohnen und Kakao, Tee und Gewürze in großen Mengen. Axel Heinrichson hat das inspiriert. Mit »Speicher & Consorten« hat der ehemalige Werbefachmann einen Feinkostversand in der Speicherstadt aufgezogen, der ganz auf hanseatische Manufakturtradition setzt. Eine Genuss-Tour führt jetzt zu seinen

»Consorten«, die hier von Hand Kaffee rösten, Schokoladen schöpfen, Gewürze und Tee mischen. Man erhält viel Insiderwissen auf der dreistündigen Tour hinter den alten Backsteinmauern, darf nach Herzenslust seltene Kaffeesorten, exotische Gewürzkompositionen et cetera probieren. Schließlich landet man im »VLET«, einer der neuen Gourmetadressen der Speicherstadt, wo eine Zwei-Gänge-Menü-Geschmackstour wartet. Die nächsten Termine gibt es unter [www.speicher-consorten.de](http://www.speicher-consorten.de).