



Foto: Heike Niemeier

"Pesto Dealer Berlin"

Paradies für Saucen-Liebhaber

Die kleine Manufaktur "Pesto Dealer Berlin" in der Charlottenburger Goethestraße ist für Liebhaber von frischen, würzigen Saucen ein Paradies. "Wir haben saisonbedingt etwa zehn bis 14 verschiedene Pestos in unserem Sortiment, die wir alle aus erlesenen Nüssen, Kernen, Ölen und frischen Kräutern wie Basilikum, Minze und Zitronenmelisse selber zubereiten", sagt Daniela Herzig, die das Geschäft zusammen mit Kirsten Remstädt führt.

Obwohl die Pestos keine Konservierungsstoffe enthalten, sind sie bis zu drei Monate haltbar. Hundert Gramm kosten zwischen 4,90 und 5,90 Euro. Um neue gute Rezepte zu finden, würden sie in aller Welt danach suchen und auch selber viel ausprobieren, sagt Daniela Herzig. So habe sie die Rezeptur für "Bombay Prezzemolo" in Südafrika entdeckt.

Klassisch werden Pestos unter Nudeln gemischt, aber sie passen auch zu Fleisch und Fisch und sind sogar als Brotaufstrich ein Genuss. Wer das nicht so recht glauben mag, kann sich bei einem der regelmäßig stattfindenden Pestoabende davon überzeugen. An dem ovalen Tisch in dem Ladengeschäft können sich bis zu zehn Personen auf eine gemeinsame kulinarische Reise durch die Welt des Pestos begeben. Es werden fünf bis sechs Gänge serviert, bei denen die Gäste zum Preis von 54,90 Euro verschiedene Pestos und auch Weine probieren können.

Pesto Dealer Berlin

Goethestraße 34 (Charlottenburg)

www.pestodealerberlin.de

Tel.: 0178 55 98 51 0

Öffnungszeiten: donnerstags und freitags 11 bis 19 Uhr, samstags 10 bis 16 Uhr; Wochenmärkte am Samstag: Kollwitzmarkt in Prenzlauer Berg und Karl-August-Markt in Charlottenburg