



scharfem Chili, Meersalz und Pfeffer), „Thai Koriander“ oder „Bombay Prezzemolo“, dessen Rezept Daniela Herzig in Südafrika entdeckte. Kein Pesto enthält Konservierungsstoffe, alle werden in Handarbeit selbst hergestellt. Ein Dutzend Sorten, öfter wechselnd, sind gewöhnlich im Angebot.

Da man von Pesto allein dann doch nicht leben kann, haben Kirsten Remstädt und Daniela Herzig auch aller-

lei feine Essige, Öle und Weine sowie Pasta und Risotto ins Sortiment aufgenommen. Und zweimal im Monat laden die beiden ein zu einer kulinarischen Pesto-Reise um die Welt. Maximal einem Dutzend Gästen servieren sie ein formidables Sechs-Gänge-Menü mit passenden Weinen dazu, mit dem sie beweisen, dass Pesto zu weit mehr taugt, als nur mit Nudeln vermählt zu werden. Was serviert wird? Man lasse sich überraschen.



## Pesto Dealer Berlin #

In seiner klassischen Form ist Pesto eine Sauce aus frischen, zerstampften Basilikumblättern, angerösteten Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan und Knoblauch. Eine feine Sache, wenn die Zutaten von bester Qualität sind. Man mischt das Pesto unter frisch gekochte Nudeln und hat schnell ein einfaches, aber wohlschmeckendes Essen auf dem Tisch. Es ist ein italienischer Klassiker.

Nun sind die meisten industriell hergestellten, konservierten Pestos jedoch schlichtweg ungenießbar. Kirsten Remstädt und Daniela Herzig stellten dies vor einigen Jahren fest. Kurz entschlossen mixten sie ihr eigenes Pesto, tischten es Freunden zum Abendessen auf und stießen auf helle

Begeisterung. Sie experimentierten ein wenig herum, die Sache machte ihnen Spaß, mit ihren Erzeugnissen stellten sie sich auf den Wochenmarkt am Kollwitzplatz – und hatten so rasch Erfolg, dass sie es kaum glauben mochten.

Ihren erlernten Berufen gingen sie zwar weiterhin nach – Kirsten Remstädt arbeitet als Unternehmensberaterin in der Werbebranche, Daniela Herzig ist für verschiedene Non-Profit-Organisationen tätig –, doch ein zweites Standbein, das war schon recht. So entstand „Pesto Dealer Berlin“, ein durchaus origineller Name, der sich einprägt. Den kleinen Laden in der Goethestraße renovierten sie selbst, immerhin drei Mal in der Wo-



che haben sie inzwischen geöffnet. Auf dem Wochenmarkt sind sie nach wie vor zu finden.

Ihre Pesto-Palette haben die beiden sympathischen Quereinsteigerinnen längst stark ausgeweitet. Neben klassischen Geschmacksrichtungen wie „Pino Basilico“, „Pomodoro Rucola“ und „Rucola Cashew“ gibt es Exoten wie „Dubai Prezzemolo“ (hergestellt aus frischer Petersilie, Sonnenblumenöl, Cumin, Kardamon, Zimt, süßem sowie



**Adresse:** Pesto Dealer Berlin  
Goethestraße 34  
10625 Berlin

**Telefon:** 0178 / 59 85 10  
**Internet:** [www.pestodealerberlin.net](http://www.pestodealerberlin.net)  
**Mail:** [info@pestodealerberlin.net](mailto:info@pestodealerberlin.net)

**Öffnungszeiten:** Do. und Fr. 11 – 19 h,  
Sa. 10 – 17 h