

Metro Weltmarkt

PESTO DEALER BERLIN

Noch schnell ein besonderes Geschenk? Oder eine Idee um den Weihnachtsbraten leckerer zu machen? In der Charlottenburger Goethestraße gibt es seit 2 Wochen die „Pesto Dealer Berlin“. Was und wer sich dahinter verbirgt, weiß Andrea Handels.

Kirsten Remstädt steht im Küchenteil ihres kleinen Ladens und zerkleinert mit einem Stabmixer Unmengen frischen Basilikums in einer großen Schüssel. Daneben warten Berge von Minzblättern, Salbei und Koriander auf eine ähnliche Behandlung. Das helle, freundliche Geschäft ist erfüllt vom Duft verschiedenster Kräuter. Kirsten Remstädt und ihre Partnerin stellen eben nicht nur das klassische Basilikumpesto her, sie haben auch jede Menge neuer Pasten kreiert:

„Die absoluten Renner zur Zeit sind Thai Koriander und Dubai Prezzemolo. Thai Koriander ist Koriander mit süßem Chili, Sesamöl, Cashewnüssen, Erdnüssen und Chili extra und die Dubai ist Petersilie mit Kumin, Kardamom und Zimt, was zur Zeit für Weihnachten ideal ist und es passt auch hervorragend zu Lammfilet und Geflügelfleisch.“

Bisher haben die beiden Pesto Dealerinnen ihre Mixturen nur auf dem Kollwitzmarkt verkauft, jetzt gibt es seit 2 Wochen den Laden in Charlottenburg. Die Kunden können das Pesto hier so bestellen, wie sie es haben wollen, und dabei zusehen, wie es hergestellt wird.

„Wichtig ist, man darf nicht zu viel Öl reinhauen, weil es muss sich langsam zusammenbinden, sonst kann es passieren dass es alles schwimmt. Es kamen auch schon Kunden zu uns und haben gesagt: oh, ich habe es jetzt mal selbst gemacht, bei mir wird das alles nichts, wie machen Sie das denn? Und eigentlich ist es kein Geheimnis, es ist eigentlich nur sich die Zeit nehmen, dass es langsam zusammenwächst.“

10 verschiedene hausgemachte Sorten stehen bei „Pesto Dealer Berlin“ zur Zeit zur Auswahl. Ihre Haltbarkeit reicht, je nach dem was für ein Pesto es ist, zwischen 4 Wochen und 3 Monaten. Ein Glas mit rund 100 Gramm kostet um die 5 Euro. Und die Kunden, die reinkommen, dürfen alles probieren, löffelweise geschmiert auf ein Stück Graubrot:

(Gespräch mit einem Kunden): „Das Dubai? ... genau ... Bitte schön! Mmh, sehr lecker, da war Zimt dabei? Kardamom und Kumin, Kreuzkümmeldas Rote würde ich gerne mal probieren...“

Das Rote ist ein Pesto, das hauptsächlich aus Rucola und Tomaten besteht. Das essen die beiden Pesto Händlerinnen selbst am liebsten mit Hüttenkäse gemischt auf Brot.

„Wir haben einfach wirklich probiert, okay was passt zu Tomaten? Ja Rucola natürlich , und welche Nüsse oder was kann man da rein machen, und da haben wir gesagt: Mandeln sind doch mal ganz lecker und so sind die Dinge entstanden, und da hat man so ein bisschen roten türkischen Pfeffer dazu gemacht, um ein bisschen die pikanten Noten reinzuholen, und das Gleiche passierte mit den anderen Sorten, auch so ne Minze, Noce heißt die zum Beispiel, die ist bei uns eben frische Pfefferminze mit Safran, rotem türkischen Pfeffer, Walnüssen, Cashewnüssen und Erdnüssen ,das ist dann einfach so entstanden, also wir fanden das richtig schön eine Minze mit Nusscharakter als Pesto zu machen.“

Kunde: „Ich würde gerne 3 nehmen: das Bombay Pesto, das rote und ...was ist das? Dubai – die drei.“

Adresse:

Pesto Dealer Berlin
Goethestraße 34
Charlottenburg

Öffnungszeiten:

Do, Fr 11–20 Uhr
Sa 10–18 Uhr
Telefon: 0178–5598510

www.pestodealerberlin.de