



SCHÖNE BESCHERUNG Ein Adventskalender mit 24 weihnachtlichen Ideen

... wie grün sind diese Blätter

Eine Geschäftsfrau gründete „Pesto Dealer“. Sie handelt mit leckeren Mixturen – gut für den Festtagsbraten

VON DANIELA MARTENS

Hier grünt es wirklich überall: An der Wand meterhohe Gräser auf einem großen Poster. Gartenkräuter in Töpfen und, verarbeitet, auch in Gläsern: Basilikum, Koriander, Zitronenmelisse, Rucola, Salbei. Daneben eingelegter roter türkischer Pfeffer, Safran, Cumin, Kardamom, Zimt und Salzkristalle aus einem portugiesischen Naturschutzgebiet. Ein Schild an der Wand erklärt, was das Besondere an „Pesto Dealer“ ist. „Frisch und hausgemacht“, steht da als Motto. Kräuter und Knollen, gesammelt und gleich verarbeitet. Das kleine Geschäft in

SERIE

9 Fehlt Ihnen noch die besondere Idee zu Weihnachten? 24 Kreative aus Berlin liefern Tipps für Präsente oder verraten, wie man die festlichen Tage noch schöner macht

Charlottenburg ist brandneu. Es riecht frisch gestrichen, aber der Duft der Pflänzchen setzt sich schon durch.

Mittendrin die „Pesto-Dealerin“, Kirsten Remstädt. Eleganter Gehrock, Stiefel, ganz Geschäftsfrau. Bis vor ein paar Tagen war das noch anders: Ihre Geschäftspartnerin Daniela Herzig und sie haben den Laden selber renoviert. Heute eröffnet sie die Manufaktur, ihr erstes eigenes Geschäft. Auch ein Wechsel von der Marktfrau zur Inhaberin. Denn zwei Jahre lang hat Kirsten Remstädt ihre Saucen und Tunken nur auf dem Markt am Kollwitzplatz verkauft. Einige ihrer Sorten gibt es nirgendwo sonst: die mit Minze und Nüssen etwa. Ihr Zitronenmelisse-Pesto passt sogar zu Süßem. Pesto als Beigabe nicht nur zu Nudeln, sondern auch zu Reis oder Aufstrich fürs Brot. „Bombay“, „Thai-Koriander“ oder „Dubai“ steht auf den Gläsern – eine Weltreise in Pestoform.

Der Pesto-Deal ist für Kirsten Remstädt eigentlich ein Nebenjob. Sie ist Betriebswirtin, arbeitet freiberuflich als Marketingexpertin. Irgendwann bei einem Abendessen mit Freunden fiel der „leidenschaftlichen Nudelleserin“ auf, dass teures Pesto aus dem Glas meist ungenießbar ist. Daniela Herzig saß mit am Tisch. Und so begannen die Freundinnen, Pesto selbst zu machen und mit Zutaten zu experimentieren. Erst nur für ihre Freunde, dann stellten sie sich einfach mit ein paar Gläsern auf den Markt. „Wir hatten echt Mut damals“, sagt Kirsten Remstädt.



Grüner Genuss. Kirsten Remstädt mag besonders gern Pesto aus Koriander – natürlich aus eigener Herstellung. In ihrem neuen Laden in Charlottenburg gibt es insgesamt zehn verschiedene Pesto-Sorten, außerdem Wein und Apfelsaft.

Foto: Kitty Kleist-Heinrich

MITMACHEN

Kleine Pesto-Reise um die Welt

Haben Sie Lust, ein dreis bis viergängiges Essen mit den Pesto-Variationen von Kirsten Remstädt und Daniela Herzig zu genießen? Die beiden Inhaberinnen von „Pestodealer“ laden zu einem kulinarischen Seminar an ihren großen Tisch

ein: **Donnerstag, 14. Dezember, 19 bis 22 Uhr.**

Kosten: 20 Euro pro Person, maximal zehn Teilnehmer. **Anmeldungen unter Tel. 0178-55 98 51.0 oder Info@pestodealerberlin.de**

Bei großer Nachfrage gibt es einen zweiten Termin.



Heute läuft alles viel professioneller, wenn auch noch als Zweitbeschäftigung. Denn den Laden wollen die beiden nur donnerstags bis sonnabends öffnen. Kirsten Remstädt, die Marketing-Expertin,

geht das natürlich professionell an: spricht von „Testphasen mit Probanden“, von „Repräsentieren“ und vom „Community Character“ des Marktlands auf dem Kollwitzplatz. Dort will sie

auch weiterhin jeden Sonnabend von 9 bis 16 Uhr Pesto verkaufen. Bis vor kurzem hat die 35-Jährige noch für einen großen Obst- und Gemüse-Konzern gearbeitet – im spanischen Valencia. Jedes Wochenende flog sie zurück nach Berlin zu ihrem Marktstand. „Ich bin die Verkäuferin von uns beiden“, sagt Kirsten Remstädt. Daniela Herzig ist für den kulinarischen Teil zuständig: Sie werkelt lieber als Köchin im Hintergrund.

Mindestens eine Leidenschaft verbindet beide: Sie lieben Koriander. Mindestens eine Aversion eint sie: Knoblauch und Parmesan mögen sie nicht. Und konsequent sind sie: Beide Zutaten kommen ihnen nicht in ihre Pesto-Variationen.

— „Pesto Dealer Berlin“, Goethestraße 34, Charlottenburg, Tel. 0163-2887771 (www.pestodealerberlin.de)