

...rends | Genuss



Lebenswandel

Pasten können existenzielle Veränderungen bewirken

Kirsten Remstädts große Leidenschaft ist Pesto. Weil der Marketingfrau die üblichen Supermarktsorten zu langweilig wurden, erfand sie eigene Kreationen mit Zutaten wie Koriander, Minze und Cashewnüssen. Zunächst nur für den Eigenbedarf. Bis immer mehr Freunde immer mehr davon haben wollten. So beschloss sie zusammen mit Daniela Herzig, die Produktion anzukurbeln und unter dem Label Pesto Dealer professionell zu verkaufen. Zunächst nur auf dem Wochenmarkt, seit kurzem auch im eigenen Laden. Darüber hinaus gibt es auf der Homepage der Pesto Dealer viele Rezepte und Infos zu den Zutaten, die überwiegend bio sind. Auch Stefan Klann hat mit einer neuen Profession sein Leben verändert. Vor zehn Jahren war er auf der Suche nach reinem, unbelasteten Öl. Und weil er das nirgendwo finden konnte, kaufte er sich seine eigene Ölpresse. Mit deren Hilfe verwandelt er Nüsse, Saaten und Hanf in reines Öl. Er fand so großes Gefallen an seinem Hobby, dass er seinen Beruf wechselte – vom Manager in der Lebensmittelindustrie zum Kleinunternehmer mit eigener Produktion. Inzwischen beliefert Klann Berliner Spitzenköche wie Tim Raue und Michael Hoffmann. Daneben hat er seine Produktpalette ausgebaut und bietet Pasten und Brotaufstriche in allen erdenklichen Variationen an – ob scharf, mild oder süß. Ob grün, gelb oder rot. Ob mit Paprika, Walnussöl oder Pfeffer. Die Pasten sind die perfekte Begleitung für Fleischgerichte, Brote und Kartoffeln. Und alle Zutaten sind 100 Prozent bio. ■

► **Pesto Dealer**

Manufaktur und Werksverkauf, Goethestraße 34, Charlottenburg,

Pesto Dealer

Manufaktur und Werksverkauf

Goethestraße 34, Charlottenburg

Tel. 0178-559 85 10

www.pestodealerberlin.de

U-Bhf. Bismarckstraße, Deutsche Oper,
Wilmsdorfer Straße

Do-Fr 11-20 Uhr, Sa 10-18 Uhr

Verkauf: auf dem Kollwitzmarkt, Sa 9-16 Uhr

Es gibt so viele Pesto-Sorten auf der Welt, der Berliner sieht jedoch nur rot oder grün. Seit nunmehr zwei Jahren hält die kleine Manufaktur kräftig gegen dieses Unwissen und präsentiert kulinarische Kreationen wie Zitronenmelisse, Thai-Koriander oder Bombay Prezzemolo. Letzteres wird wie alle Pesto-Sorten ausschließlich mit frischen Kräutern hergestellt und passt mit seiner feinen Note von indischem Curry und Kurkuma perfekt zu leichten Fleischgerichten. Alle zwei Wochen wird in der Pesto-Manufaktur übrigens eine kleine kulinarische Weltreise zelebriert. Wer sich rechtzeitig anmeldet, erlebt ein exotisches Sechs-Gänge-Menü, köstlichen Wein und einen kleinen Kreis glücklicher Menschen, deren Welt nicht mehr nur ausschließlich aus Nudeln & Pesto rot-grün besteht.