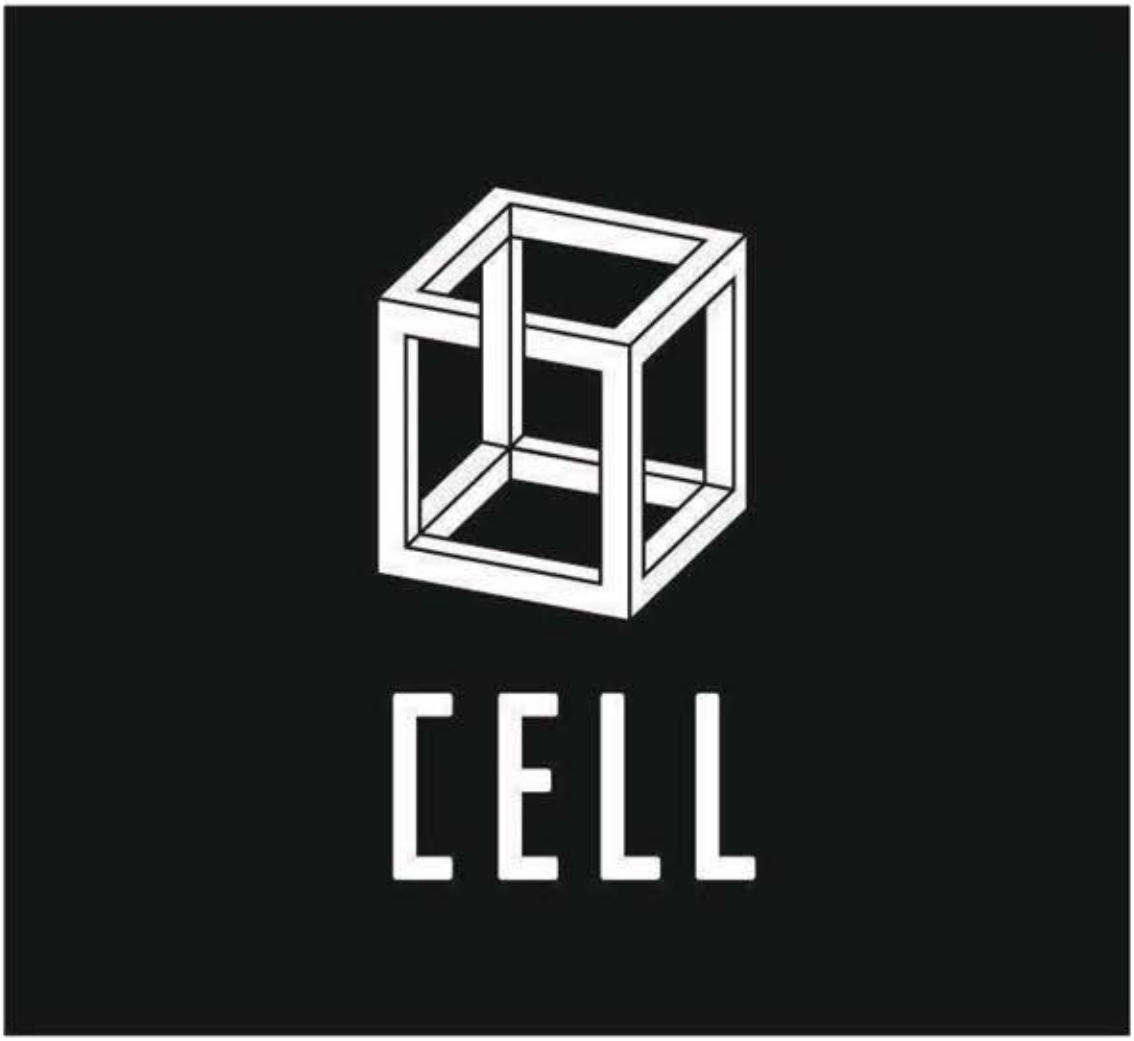


CLIPPING

Intemediate – Reports

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Berliner Morgenpost *print*

Sonntagsrezept

Arne Ankers Tomaten-Burrata

Rezepte für die Berliner Morgenpost: Jeden Sonntag bereitet ein Spitzenkoch der Stadt ein Gericht aus Nachkochen zu. Heute: Kingfish mit Fenchel, Jalapeño- und weißer Erdbeere von Sternekoch **Arne Anker** aus dem „Pauly Saal".

Zutaten für 4 Personen:
500 Gramm gemischte Tomaten
4 Anchovis
20 Gramm Basilikum
1 Bund Zwiebelkraut
200 Milliliter Traubenkernöl
200 Milliliter Milch
200 Milliliter Sahne
200 Milliliter Geflügelfond
3 Gramm Thymian
3 Gramm Rosmarin
50 Gramm Hirse
1 Stück Burrata
etwas Buttermilch-Wasser
Olivenöl
Zitronensaft

Zubereitung:
Tomaten klein schneiden und zu einer Vinaigrette mit Essig, Salz und Pfeffer rühren. Die Basilikum zusammen mit dem Basilikumöl in einen Mixer geben und mit dem Traubenkernöl aufmixieren. Mit Salz, Zitronensaft und weißem Pfeffer abschmecken. Milch, Sahne und Geflügelfond mit Thymian und Rosmarin aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach passieren und mit der Hirse 20 Minuten kochen. Dann in einem Mixer [illegible] auf einer Stufe mixen und bei 120 Grad 25 Minuten knusprig backen. Die Burrata aus der Lake nehmen und in kleine Stücke reißen. Anschließend mit etwas Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer marinieren. Das Wasser im Inneren der Burrata mit etwas Buttermilch und einer Prise Salz in einer Buttermilchdreisatzgerät mixen. Die Anchovis werden klein geschnitten und mit angerichtet.

Arne Anker ist Küchenchef im „Pauly Saal"

Evgeny Vikentev setzt in seinem neuen Restaurant „Cell" auf lokale Produkte. Am Oktober öffnet das Lokal in der Uhlandstraße in Charlottenburg

Lokal-Global in Charlottenburg

Evgeny Vikentev ist in Russland ein gefeierter Spitzenkoch. Jetzt eröffnet er in Berlin das „Cell"

ALEXANDER DIEL

Das Erste, was bei **Evgeny Vikentev** auffällt, ist seine markante Brille, die mit ihrer großen Form das Gesicht dominiert. Dann der Vollbart – ein echter Hipster aus Mitte, möchte man sagen. Doch weit gefehlt. Vikentev kommt aus St. Petersburg, ist dort gefeierter Spitzenkoch mit einem Restaurant und einer Weinbar. Am 22. Oktober wird er in Berlin ein weiteres Lokal eröffnen. Nicht in Mitte, sondern in Charlottenburg, an der Uhlandstraße 172. Das Konzept klingt zunächst simpel: lokal kochen, global denken. Es beinhaltet jedoch einen guten Kosmos von Kos[illegible]

[illegible] Mit fünf, so erzählt er auf Englisch, habe er seine erstes Stück gemacht. Seine Eltern seien zwar nicht in der Gastronomie beschäftigt, aber „Foodies" gewesen, begeistert von Essen. Sie hätten sich viele Kochzeitschriften gekauft, an Wochenende habe man das gemeinsame Essen zelebriert. Das Kochen habe ihn immer interessiert. Und so besuchte er nach der Schule vier Jahre lang eine Kochschule in Russland. Doch Vikentev wollte mehr. Nach dem Ende der Sowjetunion kamen italienische, spanische und französische Küche nach Russland, und Restaurants zu öffnen. Als er eine Stellenanzeige im Internet sah, bewarb er sich direkt beim Chef persönlich ein italienischer Sternekoch. „Er sah die hellen Sterne in meinen Augen", erinnert sich Vikentev. Er bekam den Job, lernte von den Chefs und bildete sich selbst mit Büchern fort. Ein Jahr blieb er, dann ging es für mehr Jahre ins „La Marée" in St. Petersburg, ein Restaurant mit Schwerpunkt Fisch. Seine Reisen führten ihn auch auf ein Schiff vor Südfrankreich, wo er eine Saison lang allein die Küche betrieb, die acht Gäste und vier Crewmitglieder mit Frühstück, Lunch und Abendessen versorgte – ohne Schuhe, dafür war das Deck zu empfindlich. „Es war die kleinste Zeit meines Lebens, aber auch die größte Herausforderung", erinnert er sich. „Eine Woche ohne Stillstand war der Himmel. Danach kam ich als anderer Mann nach Russland zurück." Damals war er 24.

Zurück in St. Petersburg eröffnete das Restaurant „Hamlet – Jacke" und die Weinbar „Wine Rock". Jetzt also Berlin. „Berlin ist für mich auch London die zweite Megapolis in Europa", sagt er. Die Stadt sei offen für alles und immer im Wandel. Deshalb wird das neue Restaurant auch „Cell" heißen, weil er aus den Gemüsen einer Gemüsepflanzen Denkweise, einer Zelle, [illegible] wolle. Dafür hat Vikentev ein internationales Konzept erdacht und eine internationale Spitzenkraft engagiert. So wird Küchenchef **Simon Diemann**, einer unter anderem Chef im „Vau" und im „Tulas Lotrek", Sous-chef bei **Tim Raue** und Sommelier im Zweisterne-Restaurant „The Square" in London.

„Viele Restaurants haben dieselbe Idee", findet Diemann. Er sind sehr lokal. Das sehen er und Vikentev ganz anders. „Man muss die ganze Welt sehen", sagt Diemann. Natürlich werden sie keinen gefrorenen Thunfisch aus Indonesien einfliegen, Ihnen ist Qualität wichtig. Deshalb: „Kaufe lokal, denke global" – wobei lokal ganz Deutschland umfasst. „Wir wollen einen eigenen Stil kreieren."

Diemann gibt ein Beispiel für die Berliner Gerichte. Die Grundlage ist lokal, in diesem Fall ein typisch deutsches Gemüse: Kohlrabi. „Die Hauptzutaten in Berlin kommen aus der Türkei/Arabien, Asien (Thailand/Vietnam), Russland und natürlich Deutschland. Also nehmen wir Kohlrabi und machen ihn beispielsweise in einem asiatischen Stil", sagt er. „Das Einzige, was fehlt, ist die Sprache. Die versuchen wir zu symbolisieren." Hört man Vikentev und Diemann zu, dann wird klar: Berlin, seine Offenheit, seine Vielfältigkeit und Internationalität ist nicht nur die Idee für das „Cell", es ist seine Stadt und seine Seele.

Im Restaurant wird es zwei Menüs geben. Das wird in das Hauptmenü im Menü „Cell", das zweite ein vegetarisches. Jeden Monat soll neue Gänge und wird alle zwei Monate komplett ausgetauscht. Auch wenn es sich um ein Fine-Dining-Restaurant handelt, soll es für Frente nicht zu hoch sein. Jeder sei willkommen. Wichtig sei, dass „[illegible] trotzdem [illegible] Gästen [illegible] „Dein Gast muss auf seinen gehen", sagt Vikentev. Zunächst wird es nur Dinner geben, man wolle sich die Zeit nehmen, bis alles reibungslos funktioniert. Nach ein paar Monaten sei dann auch ein Mittagsangebot denkbar. Für die Getränke zeichnet **Sommelier Pascal Kuwert** verantwortlich, vormals im „Rotisoff", im „Schwein" und in der „Cordobar". Und es gibt das gleiche Konzept: Sei offen! Denn für die Menübegleitung gibt es keine Einschränkungen: Tee, Saft, selbst Getränkte, selbst Fermentiertes oder eben Wein – vieles ist möglich.

Das Interieur soll, so Vikentev, „bourgeois" sein, nicht klassisch, sondern modern. Mit Kunst an den Wänden und Tellern, die er selbst designt hat und die in einer kleinen Manufaktur gefertigt werden. „Gib den Leuten das Beste", sagt Vikentev. „qui, was du tust." Apropos das Beste: Ist der Stern ein Ziel? Kein Mann, sagt Vikentev, aber wenn er käme – Er sieht mit den Schultern und lächelt verschmitzt. Man darf gespannt sein.

Kurioses in Flaschen

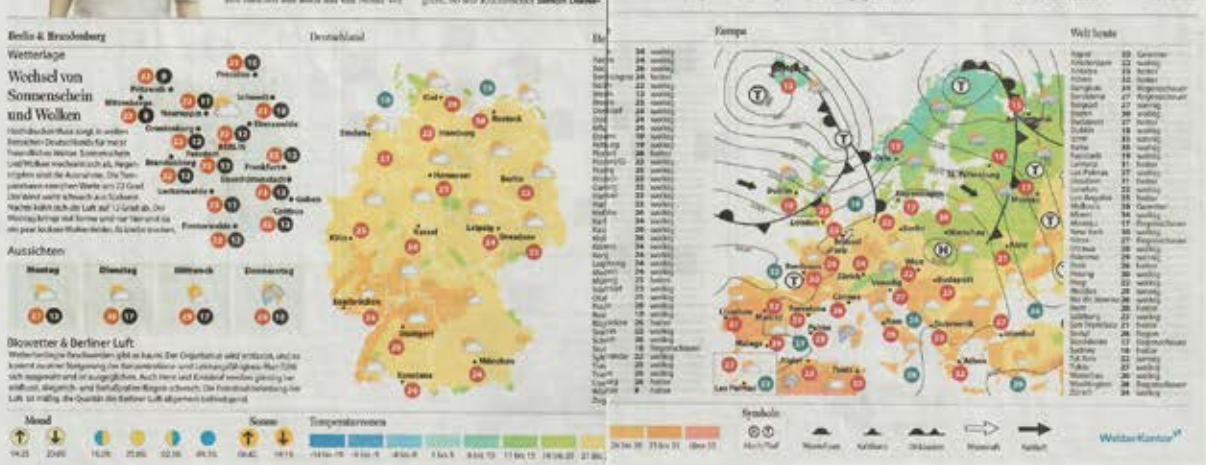
In der Gastronomie gibt es fast nichts, was es nicht gibt. Der neueste Trend bewegt sich weg von dem, was auf dem Teller liegt, und fokussiert sich auf das, was im Glas prickelt. So trinkt „Nerve Water" aus mit Kohlensäure versetzte Tafelwasser an, das pro 0,75 Liter-Flasche 10,90 Euro kostet. Die 1,5 Liter-Magnum-Flasche schlägt sogar mit 32 Euro zu Buche. Trinkt wie manch ein Champagner. Ob Sie eine Vorpackung aktiv den hohen Preis rechtfertigt, muss der Käufer wohl selber entscheiden. Wer dann doch lieber zum Schaumwein als zum Luxus-Wasser greifen möchte, für den bietet sich der „Ambrosian Beauty Secret" an. Soll beschönigen – und dank des beigefügten 10 Gramm Kollagenpeptides – auch schön machen. Die 0,75 Liter-Flasche kostet 19,99 Euro. Der Glaube soll ja bekanntlich Berge versetzen. Wasser ist scheinbar nicht gleich Wasser – und Schaumwein nicht gleich Schaumwein. mor

Wenn's schön macht ... Luxus-Tafelwasser (L) und „Beauty Secret"

Björn Swansons neue Bodenständigkeit

Sternekoch **Björn Swanson** ist ein [illegible] Energie und neuer Kurs an der Sonnenpromenade zu Hause. In dieser Woche präsentierte der Berliner im „Gobert" an der Potsdamer Straße eine Vorschau auf seine Swanson Handbuch: weg [illegible] ist [illegible] „Wir versuchen [illegible] in unserer Produktionsweise", sagt der Küchenchef. „Wir bedienen unsere Lieferanten [illegible] komplett aus Europa, vorzugsweise aus Deutschland und Westeuropa." Kurt Hutterer ordnen Seelfang aus der Mitte oder Wildschlitzer von Hof Odefey & Tölcher auf der Karte. Neue Gerichte hat Swanson seinem Signature Dish verpasst. Die gegrillte Petersilienwurzel mit Senfsoß hat er mit gesalzenen Champignons, Malz und Petersilie verfeinert. ae

Sternekoch Björn Swanson will noch näher ans Produkt



2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Berliner Morgenpost *online*

Jobs Immobilien Archiv E-Paper Tickets Leserreisen Reisen Abo-Service Anzeige buchen

Anmelden

Berliner Morgenpost

Suche

Home Berlin Bezirke Interaktiv Politik Wirtschaft Sport Panorama Kultur Wissen Reise Lifestyle

Abo Specials Service

Themen: Neuer Kriminalitätsatlas I Wetter I Genießen in Berlin I Molle und Korn I WhatsApp-Service I Alle Themen

Home – Gastronomie – Neues Restaurant: Lokal-Global in Charlottenburg

ANZEIGE

Online Tisch reservieren

Sofort sehen, wo in Berlin ein Tisch frei ist & mit Quandoo online reservieren

Quandoo

LEUTE

Neues Restaurant: Lokal-Global in Charlottenburg

Evgeny Vikentev ist in Russland ein gefeierter Spitzenkoch. Jetzt eröffnet er in Berlin das „Cell".

16.09.2018, 07:00 **Alexander Uhl**

Evgeny Vikentev setzt in seinem neuen Restaurant „Cell" auf lokale Produkte. Am 22. Oktober öffnet das Lokal in der Uhlandstraße in Charlottenburg.

Foto: jörg Krauthöfer für BERLINER MORGENPOST

97

Berlin. Das Erste, was bei Evgeny Vikentev auffällt, ist seine markante Brille, die mit ihrer großen Form das Gesicht dominiert. Dazu der Vollbart – ein echter Hipster aus Mitte, möchte man sagen. Doch weit gefehlt. Vikentev kommt aus St. Petersburg, ist dort gefeierter Spitzenkoch mit einem Restaurant und einer Weinbar. Am 22. Oktober wird er in Berlin ein weiteres Lokal eröffnen. Nicht in Mitte, sondern in Charlottenburg, an der Uhlandstraße 172. Das Konzept klingt zunächst simpel: lokal kaufen, global denken. Es beinhaltet jedoch einen ganzen Kosmos von Kombinationsmöglichkeiten.

ANZEIGE

Berlins beste Restaurants

Quandoo

3 Klicks und der Tisch in deinem Lieblingsrestaurant ist deiner!

ZUR WEBSITE

Der 30-Jährige kam früh zum Kochen. Mit fünf, so erzählt er auf Englisch, habe er seine ersten Blinis gemacht. Seine Eltern seien zwar nicht in der Gastronomie beschäftigt, aber „Foodies" gewesen, begeistert vom Essen. Sie hätten sich viele Kochzeitschriften gekauft, am Wochenende habe man das gemeinsame Essen zelebriert. Das Kochen habe ihn immer interessiert. Und so besuchte er nach der Schule vier Jahre lang eine Kochschule in Russland. Doch Vikentev wollte mehr.

Nach dem Ende der Sowjetunion kamen italienische, spanische und französische Köche nach Russland, um Restaurants zu öffnen. Als er eine Stellenanzeige im Internet sah, bewarb er sich direkt beim Chef persönlich: ein italienischer Sternekoch. „Er sah die hellen Sterne in meinen Augen", erinnert sich Vikentev. Er bekam den Job, lernte von den Chefs und bildete sich selbst mit Büchern fort. Ein Jahr blieb er, dann ging es für zwei Jahre ins „La Marée" in St. Petersburg, ein Restaurant mit Schwerpunkt Fisch.

ANZEIGE

Schiff vor Südfrankreich

Seine Reisen führten ihn auch auf ein Schiff vor Südfrankreich, wo er eine Saison lang allein die Küche betrieb, die acht Gäste und vier Crewmitglieder mit Frühstück, Lunch und Abendessen versorgte – ohne Schuhe, dafür war das Deck zu empfindlich. „Es war die härteste Zeit meines Lebens, aber auch die größte Herausforderung", erinnert er sich. „Eine Woche ohne Rüffel war der Himmel. Danach kam ich als anderer Mann nach Russland zurück." Damals war er 24.

Zurück in St. Petersburg folgten das Restaurant „Hamlet + Jacks" und die Weinbar „Wine Rack". Jetzt also Berlin. „Berlin ist für mich nach London die zweite Megapolis in Europa", sagt er. Die Stadt sei offen für alles und immer im Wandel. Deshalb wird das neue Restaurant auch „Cell" heißen, weil er aus den Grenzen einer festgefahrenen Denkweise, einer Zelle, ausbrechen wolle. Dafür hat Vikentev ein internationales Konzept erdacht und eine internationale Spitzencrew engagiert. So wie Küchenchef Simon Dienemann, zuvor unter anderem Chef im „Vau" und im „Tulus Lotrek", Souschef bei Tim Raue und Souschef im Zwei-Sterne-Restaurant „The Square" in London.

„Man muss die ganze Welt sehen"

„Viele Restaurants haben dieselbe Idee", findet Dienemann: Sie sind sehr lokal. Das sehen er und

97

Im Restaurant wird es zwei Menüs geben. Das erste ist das Hauptmenü namens „Cell", das zweite ein vegetarisches. Jedes besteht aus neun Gängen und wird alle zwei Monate komplett ausgetauscht. Auch wenn es sich um ein Fine-Dining-Restaurant handelt, sollen die Preise nicht zu hoch sein. Jeder sei willkommen. Wichtig sei, dass die Gäste ebenso aufgeschlossen seien und offen für einen neuen Geschmack. „Dein Geist muss auf Reisen gehen", sagt Vikentev. Zunächst wird es nur Dinner geben, man wolle sich die Zeit nehmen, bis alles reibungslos funktioniert. Nach ein paar Monaten sei dann auch ein Mittagsangebot denkbar. Für die Getränke zeichnet Sommelier Pascal Kunert verantwortlich, vormals im „Reinstoff", im „Schwein" und in der „Cordobar". Und es gilt das gleiche Konzept: Sei offen! Denn für die Menübegleitung gibt es keine Einschränkungen: Tee, Saft, selbst Gebrautes, selbst Fermentiertes oder eben Wein – vieles ist möglich.

Das Interieur soll, so Vikentev, „bourgeois" sein, nicht klassisch, sondern modern. Mit Kunst an den Wänden und Tellern, die er selbst designt hat und die in einer kleinen Manufaktur gefertigt werden. „Gib den Leuten das Beste", sagt Vikentev, „egal, was du tust." Apropos das Beste: Ist der Stern ein Ziel? Kein Muss, sagt Vikentev, aber wenn er käme … Er zuckt mit den Schultern und lächelt verschmitzt. Man darf gespannt sein.

© Berliner Morgenpost 2018 – Alle Rechte vorbehalten.

SmartFeed

AUCH INTERESSANT

KULTUR
Lindenstraße: Helga Beimer, Else Kling und Co. - die wichtigsten Figuren

THIOCYN
Ohne Hormone den Haarausfall bezwungen? Simone, 51 berichtet

VERMISCHTES
Mutmaßliche Vergewaltigung in München: 15-Jährige wohl von sechs Männern missbraucht

NISSAN
Der NISSAN QASHQAI mit neuem Euro 6d-TEMP Motor.

VERMISCHTES
Chicago: Aufzug im freien Fall - keine Verletzten

DEAL-INSIDE24.COM
Rückenschmerz "Kniff" macht Ärzte sprachlos

#Grand Gourmand online

KOCHEN
REZEPTE
KRITIKEN

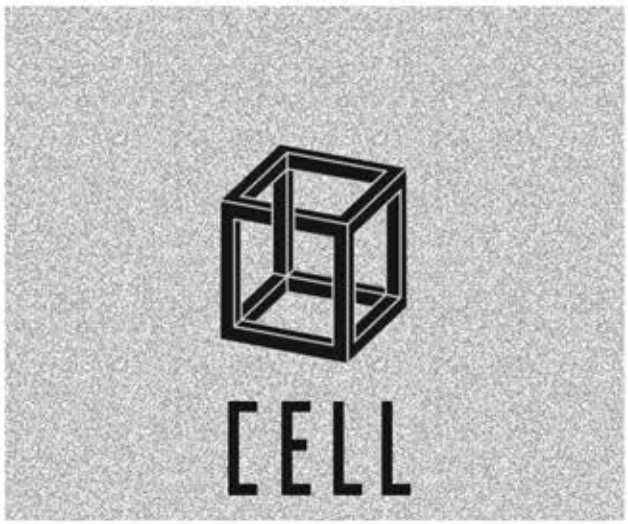
MAGAZIN · EDITORIAL · BÜCHER · RESTAURANTS · REZEPTE · EVENTS · GLOSSAR · PRESSE – PR

Sprache:

Sie befinden sich hier: Home › Fine Cooking › CELL, Berlin Charlottenburg

CELL, Berlin Charlottenburg

5. Oktober 2018



„Dein Geist muss auf Reisen gehen", meint der berühmte russische Küchenchef Evgeny Vikentiev, der in St.Petersburg das Hamlet & Jacks betreibt.
Nun eröffnet er in Berlin-Charlottenburg sein neues Restaurant CELL.

Vikentiev:

> *Ich hatte das Glück, viel Zeit damit zu verbringen, um die Welt zu reisen. Die Berliner Szene hat etwas, das mich wirklich anzieht. Ich bin unglaublich begeistert, ein Restaurant in einer so lebendigen, energiegeladenen und künstlerischen Stadt zu eröffnen!*

Spielwiese Berlin

Berlin ist immer die ideale Spielwiese, um den Status quo in Frage zu stellen, sei es sozial, wirtschaftlich oder künstlerisch.

Mit seinen Gerichten will Evgeny seinen eigenen Teil dazu beitragen. Seine Menüs sollen nicht durch künstlerische oder geographische Grenzen eingeengt werden.
Jedes Gericht beinhaltet eine lokale Zutat, mit seiner ausgezeichneten Technik maximiert Evgeny Aroma, Textur und Sensorik.
Die Philosophie des Küchenchefs baut auf Kreativität und spielerische Leichtigkeit.
Evgeny versteht es, Kultur und Handwerk zu verschmelzen, dabei richtet er sein Augenmerk immer auf die Integrität der Zutat. Er versucht, sinnvolle Botschaften und neue Perspektiven zu vermitteln, ein wesentlicher Bestandteil in allen Formen der modernen Kunst.

Grandgourmand Quiz

Das große Grandgourmand Quiz mit fantastischen Preisen von Nordklinge, Fr. Dick, Heidelberger Schlossgastronomie, Cilio und Callwey
30. November 2018

Noch
8
Tage.

Melden Sie sich für unseren Newsletter an

E-Mail *

Anmelden!

Suchen

Suchen...

Top Beiträge der letzten 48 Stunden

- Heidelberg: Die Querdenker bei Koch des Jahres
- Klassiker: Rehkeule Baden-Baden, meine Interpretation
- Martin Müller / Restaurant Simplicissimus
- Moules à la crème
- Koch des Jahres hat sein Herz in Heidelberg verloren!

Bauhaus

Das CELL ist ganz im Geiste der Bauhaus-Bewegung konzipiert, in seiner modernistischen Form drückt es sowohl Funktionalität als auch Ästhetik aus.
Offene, geometrische Schmiedearbeiten umgeben die Tischbereiche und vermitteln damit die Illusion von Zellen.
Der Blick in die Küche und die Köche bei der Arbeit bleibt dabei unverstellt.

CELL bietet drei Menüs mit jeweils 9 Gängen:

- **Steps of Nature**, ein vollständig saisonales Menü
- **Roots Religion**, nur pflanzliche Gerichte
- **CELL Menü**, Evgenys persönliche Auswahl.

Die Weinkarte, entworfen vom renommierten Chefsommelier Pascal Kunert, umfasst eine Vielzahl von Weinen aus biologischen und biodynamischen Weinbergen.
Es gibt eine große Auswahl alkoholfreier Getränke darunter Kombuchas, Wasser-Kefire und Bio-Säfte. Das Restaurant bietet Platz für 55 Gäste.

Evgeny Vikentiev

Ist Chefkoch des Restaurants Vinny Shkaf, außerdem Koch und Mitinhaber bei Hamlet + Jacks.
Evgeny ist einer der aufstrebenden Stars der modernen russischen Gastronomie.
Bereits im Alter von 26 Jahren arbeitete er in den Küchen von St. Petersburg´s Il Palazzo, La Maree, Grato, EM und Volna.
Er absolvierte Stationen unter anderem im 41°C, zusammen mit Albert Adria und mit mit Giuseppe Richebono kochte er auch im Il Vescovado.

Hamlet+Jacks

Hamlet + Jacks ist auf die zeitgenössische russische Küche spezialisiert und befindet sich im historischen Zentrum von St. Petersburg, in einem alten Schmuckgeschäft, das auf die Zeit vor der russischen Revolution zurückgeht. Das beeindruckende Dekor, zu dem Marmorböden und Fenster sowie eine riesige antike Uhr nach Originalskizzen gehören, erinnert an die Vergangenheit, während das Menü modern und experimentell ist.
Exekutivkoch Evgeny Vikentiev hat das Menü in zwei Abschnitte unterteilt: „Ours" – nur auf Basis russischer Zutaten und „Ours + Theirs" – eine Kombination aus lokalen Geschmacksrichtungen und globalen Geschmacksrichtungen – es sind kulinarische Meisterwerke. Das Restaurant bietet auch ein Verkostungsmenü: *10.000 km Aromen" – eine enogastronomische Exkursion von Westen nach Osten.*
Die Weinkarte ist umfangreich, sie umfasst 140 Weine aus biologischen, biodynamischen und natürlichen Weingütern.

CELL

Uhlandstraße 172
10719 Berlin

Booking via Opentable

Teilen mit:

Facebook 5 | Drucken | Twitter | Google | Pinterest

Gefällt mir:

★ Like
Be the first to like this.

Ähnliche Beiträge

[:de]Auszeichnung für Gastón Acurio[:]

[:de]Massimo Bottura is back![:]

[:de]Kochlegende Dieter Müller über Multikulti, Insekten und Schiffe[:en]Cooking legend Dieter Müller on multiculture, insects and ships[:]

KOMMENTARE | BELIEBT | NEU | SCHLAGWÖRTER

Mathias: Also den charmanten Kommentar vom Verleger Sergey ...

Strangulaprievete Verdi: [...] aus Osteria vom Callwey [...]...

Osteria, Callwey Verlag: [...] Tag der Fische 2018 – Ein Zeichen ...

2.Gourmetfestival in Heidelberg, Gourmet-Events in Heidelberg: [...] hier geht es zu den Degustationsnotizen&...

jamina: Endlich habe ich verstanden, um was es dabei geht,...

Im Interview: Sommelier Uwe Warnecke

Mathias Guthmann im Interview mit Uwe Warnecke

Moules à la crème

Moules à la Creme

Im Interview: Philipp Kiefer

Mathias Guthmann im Interview mit Philipp Kiefer, Foto: Tom Mettendorf

#Neueröffnungen *online*

Neu eröffnungen

Karte Kategorien Städte Neuer Eintrag Anmelden

Was suchst du? Suchen

Neueröffnungen/Gastronomie/Restaurant Cell

Restaurant Cell

Eröffnung: 30.10.2018

Anzeige

Online Tisch reservieren

Sofort sehen, wo in Berlin ein Tisch fr ist & mit Quandoo online reservieren

Quandoo ÖFFNEN

Uhlandstraße 172, 10719 Berlin

Benachrichtigt mich bei weiteren Neueröffnungen in & um Berlin

Informationen zur Neueröffnung von Restaurant Cell

Evgeny Vikentev hat am 30. Oktober 2018 sein neues Restaurant Cell in Berlin in der Uhlandstrasse 172 für seine Gäste eröffnet.

Im Restaurant sitzt man an Tischen, wo man einen direkten Blick auf die Küche hat und man den Köchen direkt bei der Zubereitung zusehen kann.

Hier bekommt man zwei unterschiedliche Menüs mit 9 Gängen geboten. Davon eins welches sich streng an die aktuelle Saison anpasst sowie ein pflanzenbasiertes, vegetarisches Menü. Die Speisen werden überwiegend aus lokalen Zutaten zusammengestellt.

Insgesamt hat das Restaurant Platz für bis zu 55 Gäste.

★ ★ ★ ★ ★
(0 Sterne)

Bewerte diesen Eintrag:
1 Stern Bewerten

Gemeldet von Darumso am 12.11.2018

Neueröffnung in der näheren Umgebung

Unternehmen	Eröffnung	Entfernung
Schiesser Store für Unterwäsche	25.10.2018	0.15 km
Amazon Pop-up-Store	22.11.2018	0.17 km
Five Guys	2019	0.24 km
MUJI	2019	0.42 km
McTREK Outdoor Sports Shop	1. Halbjahr 2019	0.43 km
Hugendubel	März 2019	0.55 km
Bahnhof Zoologischer Garten	2019	0.56 km
Bauhaus Fachcentrum	1. Quartal 2019	0.78 km

Flexibler Nebenjob gesucht?

YoungCapital Deutschland Berl

Große Auswahl an Stellenangeboten. Kostenlos registrieren & direkt anfangen!

bearbeiten Fehler melden

#Creme Guides *online*

NEWSLETTER

CREME
GUIDES

BERLIN FOOD ACTIVITIES SHOPPING FASHION WELLNESS SERVICES MORE

© Cell

BERLIN | FOOD | RESTAURANTS

Restaurant Cell

Michelin-worthy Dining in Berlin's West End

Constanze Hallensleben | Monday, October 29, 2018

ADVERTISEMENT

MAP

OPENING TIMES
Tuesday till Saturday 18.00-22.30

ADDRESS
Restaurant Cell
Uhlandstrasse 172
10719 Berlin-Charlottenburg

→ How to get there

CONTACT
info@cell.restaurant
+49 30 509 667 78
→ cell.restaurant

PRICE LEVEL
€ € €

It's hard to think of another restaurant that opened with as much anticipation within the last few months as *Cell* on Charlottenburg's Uhlandstrasse. The planning and renovation process alone took a whopping two years. For a long time, the only thing people knew was that the Russian chef Evgeny Vikentev would be cooking here.

Vikentev, who runs the renowned and excellent *Hamlet & Jacks* as well as a wine bar in St. Petersburg, is hugely celebrated in his hometown for his modern take on Russian gastronomy. He became famous for his distinct cooking style, which is strongly inspired by contemporary art.

At *Cell*, his menus aim to transcend geographic and artistic borders. And Berlin is the ideal environment for this. Local ingredients are the focus, and maximizing their quality and flavour are central to this. The results are dishes that not only make sense but also convey a sensory experience. Culinarily and visually.

This is also mirrored in the elegant interior, which is adorned with many mirrors, contemporary Russian art and exclusive furnishings that together make up a backdrop straight out of the 20th century. A little surreal. Sexy. Enticing. We wouldn't be surprised if the first Michelin star was just around the corner. A *Gesamtkunstwerk* in Berlin's west end!

#Creme Guides *online*

CREME

BERLIN FOOD ACTIVITIES SHOPPING FASHION WELLNESS SERVICES MORE

SAVE

Constanze Hallensleben
Publisher & Editor in Chief

Related articles

RESTAURANTS

Bombay Café Bunty's – Modern Indian Cuisine in Charlottenburg

RESTAURANTS

Pantry – An Accomplished Crossover in Mitte

RESTAURANTS

Brasserie Colette – Tim Raue's French Kitchen in Schöneberg

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Fotos: Restaurant Cell

EMPFEHLUNG: CELL

Neue Adresse, neue Impulse

Evgeny Vikentev hat sein Restaurant Cell eröffnet. Er zeigt mit seinem Team, wie entspannend anspruchsvoll innovative Kochkunst sein kann

Evgeny Vikentev

Im Cell muss der Gast nicht viel nachdenken. Es gibt zwei Menüs, einmal das Time Steps und das vegetarische Roots Religion. Letzteres soll ganz dem Geschmack, den einzelnen Aromen gewidmet sein. Beim Time Steps soll immer eine Komponente eines Ganges im nächsten auftauchen. Das kann lustig, manchmal erkennbar sein, aber der Gast muss keine Philosophie bei jedem Gang inhalieren.

Nach einem Glas deutschen Winzersekt, den Sommelier Pascal Kunert serviert, stehen zwei Amuse – einmal geflämmtes Chicorée-Blatt mit Rote-Bete-Würfel und ein frittierter Algen-Chip mit geräuchertem Aal und eingelegten Tomaten vom letzten Sommer – auf dem Tisch. Neun Gänge werden insgesamt serviert. Der Service unter der Leitung von Peter Izarik ist aufmerksam, kommunikativ und dennoch zurückhaltend. Vielleicht vergleichbar mit der legeren Professionalität der Crew von Marie-Anne Raue vom Restaurant Tim Raue. Und das ist auch gleich das Stichwort. Denn der Küchenchef Simon Dienemann war mal bei Raue in der Küche, bei Kolja Kleeberg im Vau und vor dem Cell bei Max Strohe im Tulus Lotrek. Da kann also nichts schiefgehen bei der Zusammenarbeit mit Evgeny Vikentev. Er ist derjenige, der für die Kompositionen der Gerichte und für neue Erfahrungen sorgt. Der gebürtige St. Petersburger hat schon in jungen Jahren angefangen, sich für Kochen und das Zelebrieren von gemeinsamen Mahlzeiten, damals mit der Familie, zu engagieren. Er hat die klassische Laufbahn absolviert: Erst vier Jahre lang Kochschule, dann ein Jahr lang ein Sterne-Restaurant, es folgte eine Saison lang die Versorgung der 12-köpfigen Crew eines Schiffes. Zurück in Russland, eröffnete er das Hamlet + Jacks sowie die Weinbar Wine Rack. Er macht

Diese Empfehlungen könnten Sie auch interessieren:

LAYLA, KREUZBERG

BIEBERBAU, WILMERSDORF

BOMBAY CAFÉ BUNTY'S, CHARLOTTENBURG

GAZZO PIZZA, NEUKÖLLN

LE POPULAIRE, MITTE

SELIG, CHARLOTTENBURG

THE WATCHER, PRENZLAUER BERG

Weitere Restaurants finden Sie regelmäßig in jeder Ausgabe und hier im Archiv

Zur Startseite

2018©PEPPER Public+Event Relations

sich für Kochen und das Zelebrieren von gemeinsamen Mahlzeiten, damals mit der Familie, zu engagieren. Er hat die klassische Laufbahn absolviert: Erst vier Jahre lang Kochschule, dann ein Jahr lang ein Sterne-Restaurant, es folgte eine Saison lang die Versorgung der 12-köpfigen Crew eines Schiffes. Zurück in Russland, eröffnete er das Hamlet + Jacks sowie die Weinbar Wine Rack. Er macht nebenbei Musik und schätzt zeitgenössische Kunst. Die befindet sich an den Wänden des Restaurants, das wiederum dem Thema Zelle, also dem Quader huldigt und ein wenig an den Bauhausstil erinnert.

Zu den Gerichten. Die leicht pochierte Auster mit Sanddorn, Spirulina, sowie Buchweizenkoji macht gleich neugierig auf mehr, während der darauf folgende Taco leider die hohen Erwartungen relativiert. Doch der Saibling, umhüllt mit Lardo und aufgegossen mit einem Gemüsesud, hebt alles wieder nach oben. Das Wildschweintatar – leicht angebraten – ist eindrucksvoll aromatisiert mit Fichte, wildem Sauerampfer und Saiblingskaviar.

Die Scheibe des herb schmeckenden Affenkopfpilzes wird mit einzelnen Blaubeeren und der leichten Zitronensäure zu einem vielschichtigen Geschmackserlebnis. Hinter der profan klingenden Pastinake verbirgt sich kunstvolles Fingerfood, nur das Äußere erinnert an die Wurzel, im Inneren verbirgt sich eine Creme aus Blauschimmelkäse und Steinpilzen. Der Hauptgang, Hirsch in einem Mantel aus Koriandersamen mit Kürbispüree und Mandarinensauce, ist eher klassisch angelegt, aber erfüllt die Erwartungen. Etwas irritierend ist das vermeintliche Dessert: Das will mit sauer eingelegten Kürbisscheiben, einem Schäumchen, begleitet mit Chili und Basilikum nicht so recht begeistern. Doch dann kommt „Time Steps", so nennt sich das Finale und absolut überzeugende Dessert. Das ist übrigens der ganze Abend gewesen, der als kunstvoll und als Bereicherung der gehobenen Restaurantszene in Erinnerung bleibt. *(emh)*

Cell
Uhlandstraße 172, Charlottenburg, Tel. 030 86 33 24 66, http://cell.restaurant, Di-Sa 18-22.30 Uhr, Menü 110 €, Flasche Wein ab 35 €

2018©PEPPER Public+Event Relations

CONTEMPORARY CUISINE RESTAURANT

Neu in Charlottenburg: exklusives Geschmacksabenteuer im Cell

von: Julia Stürzl | 20. November 2018

Nicht nur geschmacklich ein Kunstwerk: das Gastro-Konzept im Cell ist bis ins Letzte durchgeplant.
Foto: externe Quelle - ©CELL

Modern, arty und ziemlich exklusiv ist es geworden, das neue Restaurant des russischen Kochs Evgeny Vikentev. Das "Cell" in Charlottenburg nimmt seine Gäste in neun Gängen mit auf eine kulinarische Weltreise, die ihr Gaumen so noch nicht gesehen hat.

Im *Cell* geht es ums Ausbrechen: zwar nicht aus einer Gefängniszelle, sondern aus der Box im Kopf, die viele auch beim Essen mit sich herumtragen. Jetzt verstehen wir auch, warum es zwei Jahre dauerte bis das finale Gastro-Konzept für das neue Lokal stand. Das *Cell* soll laut eigener Beschreibung ein ***Contemporary Cuisine Restaurant*** sein. Was sich zunächst ziemlich abstrakt anhört, ist eine Symbiose von Kunst und Küche.

Um diese Grenzen zwischen Kunst und Gastronomie aufzubrechen, schöpft der russische Chefkoch Evgeny Vikentev aus dem Vollen. Der Gast hat die Wahl zwischen zwei 9-Gänge-Menüs: **„Time Steps" mit Fleisch und Fisch oder die vegetarische Option „Beets Religion"**. Evgeny, der selbst großer Kunstfan ist, und in seiner Freizeit nicht nur gerne Restaurants, sondern auch Galerien in Berlin besucht, sagt selbst über seinen Stil: **„Gastronomie ist für mich Teil der modernen Kunst."** Und so wundert es nicht, dass nicht nur das Essen hohe Kochkunst darstellt, sondern auch das Geschirr ein Kunstwerk für sich ist. Einen der vielen verschiedenen Teller hat der Chefkoch sogar selbst designt.

Meist gelesen

ESSEN + TRINKEN | FRÜHSTÜCK + BRUNCH

Top 10: Frühstück und Brunch in Berlin

Wir lieben Frühstück: Ob klassisch oder hip, Hauptsache Qualität und Atmosphäre stimmen. Wo man in [...]

15.04.2018 BERLIN

GESUNDHEIT | SHOPPING + MODE

Der erste Cannabis-Adventskalender kommt aus Berlin

Grüne Weihnachten können auch besinnlich sein – zumindest, wenn du einen der limitierten Cannabis Adventskalender [...]

29.09.2018 BERLIN

BEAUTY | FREIZEIT + WELLNESS

Top 10: Friseure in Berlin

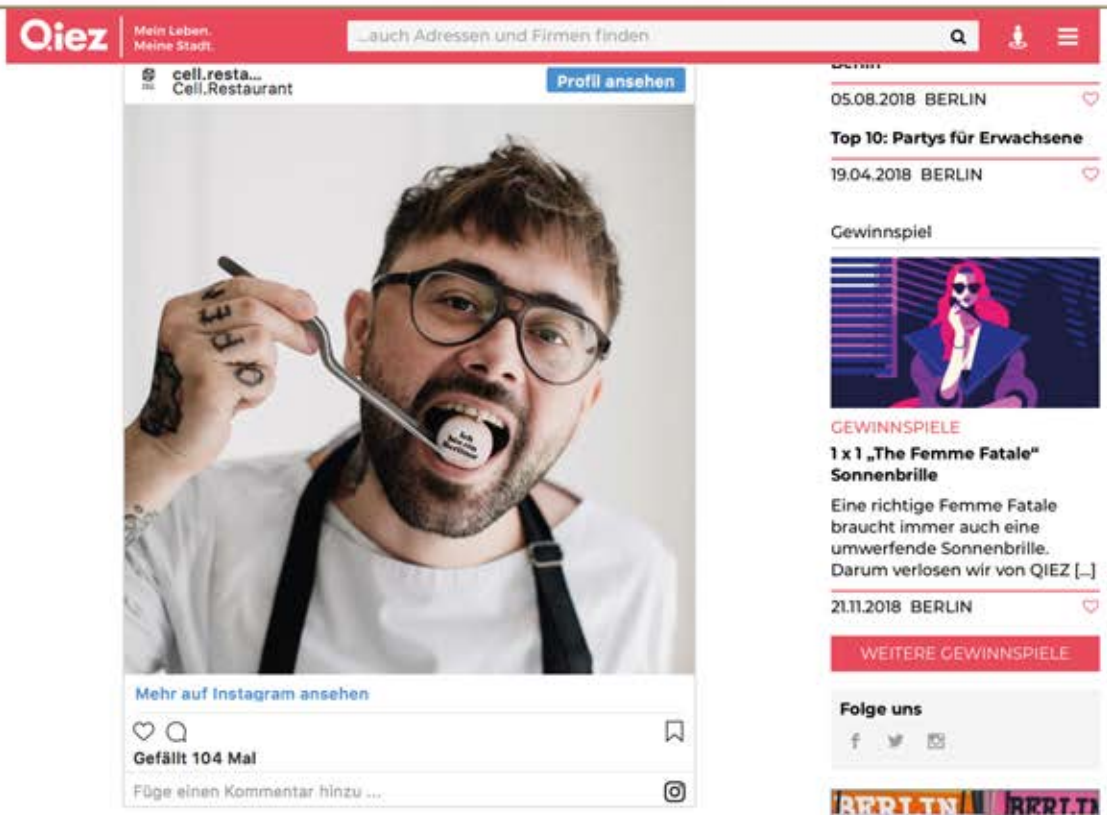
30.10.2018 BERLIN

BEAUTY | FREIZEIT + WELLNESS

Top 10: Tattoostudios in Berlin

01.03.2018 BERLIN

Top 10: Naturbadestellen in



Eine Symbiose aus Kunst und Gastronomie

Um das Konzept aus regionalen Zutaten mit globalem Twist noch raffinierter zu machen, greift bei „Time Steps" jedes Gericht eine Zutat des vorherigen Ganges auf, wenn auch in einer anderen Konsistenz. **Eine rote Linie, die sich wie eine geschmackliche Erzählung durchs Menü zieht**. Einen Fokus legt Vikentevs, genauso wie in seinem Restaurant *Hamlet & Jacks* in St. Petersburg, auf Fisch. Und beweist schon mit perfekt gegarten, zitronigen Jakobsmuscheln zu Beginn einen guten Geschmack. Aber auch Fleisch kann er. Beim Hirsch mit Mandarine, Kürbis, Miso und Palmkohl **überzeugt das Zusammenspiel des zarten Fleisches mit den intensiven Fruchtnoten.** Und spätestens beim Dessert kommt die Assoziation wieder zur Kunst. So ausgefallen und überzeugend finden wir Schwarzwurzeleis mit Hanföl und Granatapfel.

Das Finale scheint ein weiteres Steckenpferd des Russen zu sein. Denn auch beim vegetarischen Menü steigert er die Aromen von Gang zu Gang und endet mit „More than honey". Dafür wird eine Art Bienenkorb serviert, der beim Lüften der Haube mit Honigduft die Sinne betört und so intensiv schmeckt, als würden wir direkt aus einer Wabe naschen. Hier macht der Gast im positiven Sinne geschmackliche Grenzerfahrungen. Und genau das ist es, was das *Cell* – englisch für Zelle – mit seiner Küche erreichen will: **die Grenzen des Geschmacks aufbrechen.**

2018©PEPPER Public+Event Relations

Qiez | Mein Leben. Meine Stadt. ...auch Adressen und Firmen finden

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 88 Mal

Füge einen Kommentar hinzu ...

Auch Interieur und Service stimmen

Die Einrichtung ergänzt die Küche gelungen: zwar edel, trotzdem frisch und modern. Mit dicken Steinsäulen, Kronleuchtern, Wildledersesseln und Sitzecken wirkt das *Cell* wie ein kleiner, gemütlicher Palast. Die Schwarz-Weiß-Gemälde von russischen Künstlern an den Wänden bilden dazu einen gelungen Kontrast.

Genauso perfekt finden wir den Service. Und fühlen uns von Chef-Sommelier Pascal Kunert sehr gut betreut. Er arbeitete schon im *Reinstoff*, *Schwein* und der vormaligen *Cordobar* (jetzt *Cordo*) und begleitet das Menü mit spannenden Tropfen aus seinem 400 Flaschen starken Weinsortiment. Und wenn du jetzt denkst, das klingt alles ziemlich exklusiv, müssen wir dir Recht geben. Beide **Menüs kosten exklusive Getränken 109 Euro.** Ein Luxus, den man sich vermutlich nicht oft, aber sehr gut zu einem besonderen Anlass gönnen kann.

Cell, Uhlandstraße 172, 10719 Berlin

DETAILS KARTENANSICHT

Festnetz 030 50966778

Webseite öffnen
E-Mail schreiben

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samsatag von 18:00 bis 22:30 Uhr

von: Julia Stürzl | 20. November 2018

Julia wohnt in Neukölln, entdeckt gerne neue kulinarische und kulturelle Highlights in Berlin und ist immer auf der Jagd nach spannenden Themen.

#BZ am Sonntag print

BUNDESLIGA

Bayern – Düsseldorf	3:3
Augsburg – Frankfurt	1:3
Mainz – Dortmund	1:2
Wolfsburg – Leipzig	1:0
Leverkusen – Stuttgart	2:0
Schalke – Nürnberg	5:2

SPORT AB SEITE 26

Sonntag, 25. 11. 2018
ZKZ 2032 / Nr. 322

1 Euro

Redaktionsschluss: 23.00 Uhr

Das Sonntags-Wetter
Morgens Mittags Abends

Grünen-Chef *Habeck* über sein Berlin-Gefühl Seiten 8/9

Zwillen-Attacke in Wedding
Stahlkugeln auf Nachbarn geschossen Seite 10

Lieber, guter Weihnachts-Mann, wir wünschen uns ein Fest ohne Stress Seiten 2–4

Der perfekte 4-Wochen-Plan für eine ruhige Adventszeit

B·Z· AM SONNTAG

Herthas irre

Rettete Hertha den Punkt auf heimischem Rasen: Valentino Lazaro

BZ AM SONNTAG

Das Leben & ich 21

te die *Krönung* der Queen?

Und Cäsars Sieg über die Gallier? Die Köchin Sarah Wiener recherchierte die Rezepte zu markanten historischen Ereignissen und macht Geschichte nachkochbar

Noch ein Kochbuch? Gibt es nicht schon Tausende? Hat nicht jeder Hobby-Koch schon mindestens sechs, sieben verschiedene zu Hause? Diese Skepsis ist auch Sarah Wiener (56) nicht fremd – und trotzdem hat sie ein Kochbuch verfasst. Freilich mit einem anderen Ansatz. „Gerichte, die die Welt veränderten" (edition a, 25 Euro) erzählt von historischen Momenten aus dem Blickwinkel der Küche.

Was kam bei den Reichen und Berühmten, den Mächtigen und Mutigen eigentlich auf den Tisch, wenn sie Geschichte schrieben? Dieser Frage ist Wiener mit ihrem Team nachgegangen, hat ein Jahr lang Archive, Briefwechsel und Biografien durchforstet. Herausgekommen ist, so Wiener im Interview mit „BZ AM SONNTAG", „ein Geschichtsbuch mit einem kulinarischen Blickwinkel. Es ist mir wichtig, den Frauenanteil zu erhöhen. Geschichte wird von Siegern geschrieben und das ist in unseren Breitengraden die Geschichte des reichen, weißen Mannes. Deshalb fallen weibliche Leistungen oft unter den Tisch, wurden und werden ignoriert."

Aber wo bitte hat sie Rezepte von vor Tausenden Jahren gefunden? „Normalerweise sind alte Rezeptsammlungen nicht für Hobby-Köche geschrieben worden, sondern für Profi-Köche der damaligen Zeit", erklärt Wiener. „Das heißt, die Angaben waren sehr rudimentär und nicht sehr genau."

Wie sattelfest ist die Österreicherin selbst in historischen Fragen? „Ich fand Geschichte immer spannend, aber nur mit einem persönlichen Bezug. Jahreszahlen und wie welche Schlacht heißt, konnte ich mir nie merken." Ansons-

Ums Essen zum Geschichtsereignis geht es in Sarah Wieners Kochbuch

Style News

Schnitz: da will ich hin!

Fantasie made in Russia

Es gibt ein neues Restaurant von einem russischen Koch in Charlottenburg – Küchen erlebt. Bis dahin. Evgeny Vikanov (30) aus St. Petersburg ist in seiner Heimat ein gefeierter Gastro-Star und liebt Moderne Kunst – auf seiner Hand, aber auch auf dem Teller. Ein Lokal heißt „Cafe", weil aus dem Festgefahrenen ausgebrochen werden soll, aus der Zeile ausmachen. Das „Cafe" ist Ausbruch – kulinarisch und financiell. Das saisonale 5-Gänge-Menü kostet 110 Euro etwas. Für den besonderen Anlass weht nach viel Fantasie aus und schmeckt auch so. Wo sonst kriegt man Austern mit Sandbank, Brot mit Fischtemperatur, ein Tiramisu, das nach Steinpilzen schmeckt?

ZAHL DER WOCHE

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Berlin.de online

Berlin.de Das offizielle Hauptstadtportal

Suchbegriff

Politik, Verwaltung, Bürger | Kultur & Ausgehen | Tourismus | Wirtschaft | Lifestyle | BerlinFind

Online Tisch reservieren

Sofort sehen, wo in Berlin ein Tisch frei ist & mit Quandoo online reservieren

Quandoo ÖFFNEN

s zu 12.000 €
ro Kind

Restaurants > Neueröffnungen & Nachrichten

Restaurant Cell eröffnet in der Uhlandstraße

Ende Oktober 2018 eröffnet das erste Berliner Restaurant des russischen Küchenchefs Evgeny Vikentev in Charlottenburg.

tweet | teilen | mail

Bild 1 von 3

© Restaurant Cell

Am 30. Oktober eröffnet das Restaurant Cell von Evgeny Vikentev in der Uhlandstrasse 172. Das Restaurant in Charlottenburg bietet die Auswahl von zwei Menüs mit jeweils 9 Gängen an: ein streng an die Saison angepasstes Menü und ein pflanzenbasiertes, vegetarisches Menü. Gekocht wird überwiegend mir lokalen Zutaten. Für die Weinkarte des Restaurant Cell zeichnet Chef-Sommelier Pascal Kunert verantwortlich.

Die Inneneinrichtung des Cell setzt auf offene und geometrische Schmiedeelemente, die jeden einzelnen Tischbereich umgeben. Es entsteht der Eindruck, man säße in separierten Zellen, aus welchen man einen direkten Blick auf die Küche und die Köche bei der Arbeit hat. Insgesamt bietet das Restaurant Platz für bis zu 55 Gäste.

Individuelle Werbemagnete

Die Werbeartikler W&H UG

Mehr Infos >

Kühlschrankmagnet, Magnetnotizblock Magnetlesezeichen nach Wunsch

wüstenrot

Lieblings-Küchen

- Italienische Restaurants
- Sushi & Japanische Restaurants
- Indische Restaurants
- Griechische Restaurants
- Gourmet-Restaurants
- Restaurants sortiert nach Küchenstilen
- Restaurants sortiert nach Typ

© dpa

Bars

Schrill, schräg oder klassisch: Berliner Bars

mehr »

Cafés

Kaffeepause, Frühstück

#Mr. Eatler online

DISHLER OPENINGS/CLOSINGS BEST BERLIN RESTAURANTS KNOCKED UP JOBS

Press Night Reveals Exciting Addition For Berlin Gastro Scene In Char-burg

November 23, 2018 | DishLer

Charlottenburg- Cell

Cell, the new St. Petersburg born fine dining restaurant that opened their doors in **Charlottenburg** a couple of weeks ago had their official press night event last night. The idea was to introduce the Berlin journalistic and blogging community to what the restaurant has to offer and the word is that what they have to offer is pretty solid. Though they are still in the early days but one Eatler reader and reliable source reveals that the head chef and owner, Evgeny Vikentevs is a pretty cool cat with some really solid dishes and couple of promising ones. Exciting addition to the Berlin gastro firmament.

Uhlandstaße 172

cell charlottenburg

Share this Post:

1 Comment

Zeeshan
11/24/2018 at 12:32 AM
I am intrusted for this job.

Leave a Comment

COMMENT

NAME* EMAIL* WEBSITE

EMAIL ADDRESS

SUBSCRIBE

powered by MailChimp!

HIT UP THE TIP LINE

#MrEatlerKnows

FREE RESTAURANT JOBS BOARD

Huntler Restaurant Classifieds

CATEGORIES

AWARDS
BEST BERLIN RESTAURANTS
BEST OF THE WEEK
DISHLER
HUNTLER
INTERVIEWS
KNOCKED UP
OPENINGS/CLOSINGS

#Gourmetreisen *online*

Gourmetreisen
mit Rose Marie Donhauser

PARTNER VON

fem.

Links

Donhausers Essklasse
Amourfood-Blog

AIDA-Kreuzfahrten
Trattoria a' Muntagnola
Gasthof zur Post Kirchweidach

Aktuelle Beiträge

Restaurant CELL mit Chefkoch...
Am 30. Oktober eröffnete das Restaurant CELL des...
Rose Marie Donhauser - 27. Nov, 16:14

Silvestermenü im...
Für den Jahreswechsel hat Küchenchef Song...
Rose Marie Donhauser - 26. Nov, 17:15

Weihnachten und Silvester...
Alle Jahre wieder endet für viele die eigentlich...
Rose Marie Donhauser - 21. Nov, 10:42

Los Vascos und Chica...
Vor 30 Jahren startete eine der ersten Übersee-Wein...
Rose Marie Donhauser - 19. Nov, 12:34

Die spannendsten Winter-Badeerlebnisse...
Von naturgeschaffenen „Badelöchern"...
Rose Marie Donhauser - 19. Nov, 11:56

Archiv

November 2018

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Oktober

Suche

Dienstag, 27. November 2018

Restaurant CELL mit Chefkoch Evgeny Vikentev

Am 30. Oktober eröffnete das Restaurant CELL des russischen Küchenchefs Evgeny Vikentev.
Der Inhaber des bekannten Hamlet & Jacks in St. Petersburg startet mit dem CELL sein erstes internationales Restaurant im Berliner Westen, in der Uhlandstrasse 172.

Evgeny Vikentev, dessen Kochstil stark von der Zeitgenössischen Kunst geprägt ist sagt: "Ich hatte das Glück, viel um die Welt zu reisen. Aber es gibt etwas in der Berliner Szene, das mich wirklich anzieht. Kunst ist für mich eine der stärksten Inspirationen und ich bin unglaublich aufgeregt ein Restaurant in einer solch pulsierenden und kunstliebenden Stadt zu eröffnen!"

Berlin hat schon immer ein ideales Umfeld geschaffen, um den Status quo der Zeit zu hinterfragen, sei es sozialer, wirtschaftlicher oder künstlerischer Natur. Daran angelehnt kreiert Evgeny Menüs und Kompositionen, mit dem Anspruch über geographische und künstlerische Grenzen hinauszugehen.

Bei jedem Gericht stehen lokale Zutaten, deren Beschaffenheit und die Maximierung des Geschmacks im Mittelpunkt. Kochen versteht sich hier im Zeichen der Kunst und der Philosophie des Essens. Das Ergebnis sind Gerichte, die eine sinnvolle und sinnliche Botschaft vermitteln. Optisch sowie kulinarisch.

Das Restaurant bietet die Auswahl von zwei Menüs mit jeweils 9 Gängen an: Time Steps - ein absolut saisonales Menü und Roots Religion - ein pflanzenbasiertes, vegetarisches Menü.

Das Design des CELLs fängt den umfassenden Geist der Bauhaus-Bewegung auf und steht für Funktionalität und Ästhetik zugleich.

Offene und geometrische Schmiedeelemente umgeben jeden einzelnen Tischbereich des Restaurants. So entsteht die Illusion einzelner, separierter Zellen, aus welchen man einen direkten Blick auf die Küche und die Köche bei der Arbeit hat. Daher auch der Name des Restaurants - CELL.

Die Weinkarte wurde vom renommierten Chef Sommelier Pascal Kunert entworfen und bietet eine Auswahl an Weinen aus biologischen und biodynamischen Weinbergen. Alkoholfreie Getränke werden ebenfalls zu den Menüs angeboten, dazu gehören Kombuchas, Wasserkefirs und Bio-Säfte.

Das Restaurant bietet Platz für bis zu 55 Gäste.
http://www.cell.restaurant

Evgeny Vikentev,
Küchenchef des Restaurants Vinny Shkaf und des Hamlet & Jacks in St. Petersburg, bei welchem er ebenfalls Inhaber ist, gilt Evgeny als aufsteigender Star der modernen russischen Gastronomie.
Im Alter von 26 Jahren arbeitete er bereits in renommierten St. Petersburger Restaurants wie dem Il Palazzo, La Marée, Grato, EM und Volna. Aber auch international konnte er sein Können unter Beweis stellen und kulinarische Eindrücke sammeln wie etwa im Restaurant 41°C in Barcelona, an der Seite von Albert Adria und in Italien im Il Vescovado mit Giuseppe Richebuono.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

Berlin

Kulinarische News in der Hauptstadt: Restauranteröffnung CELL

BY BEATRICE CLARK NOV 23, 2018

Am 22. Oktober 2018 eröffnete das Restaurant CELL von Evgeny Vikentev – in Russland ein gefeierter Spitzenkoch. Der Inhaber des bekannten Hamlet & Jacks in St. Petersburg startet mit dem CELL sein erstes internationales Restaurant im Berliner Westen. Evgeny sagt: "Ich hatte das Glück, viel um die Welt zu reisen. Aber es gibt vor allem etwas in der Berliner Szene, dass mich wirklich anzieht. Kunst ist für mich eine der stärksten Inspirationen und ich bin unglaublich aufgeregt, ein Restaurant in einer solch pulsierenden und Kunst liebenden Stadt zu eröffnen!"

SUCHE

Enter keyword

DIE NEUESTEN BEITRÄGE

Veranstaltungstipps in der Hauptst
Musicals & Night of the Dance
NOV 26, 2018

Kulinarische News in der Hauptsta
öffnung CELL
NOV 23, 2018

Für den guten Zweck: Unterstützer
reras Leukämie-Stiftung
NOV 21, 2018

Print-Artikel: Diagnose Brustkrebs
NOV 21, 2018

2018©PEPPER Public+Event Relations

Daran angelehnt kreiert Evgeny Menüs und Kompositionen, mit dem Anspruch über geographische und künstlerische Grenzen hinauszugehen. Bei jedem Gericht stehen lokale Zutaten, deren Beschaffenheit und die Maximierung des Geschmacks im Mittelpunkt. Kochen versteht sich hier im Zeichen der Kunst und der Philosophie des Essens. Dieses Konzept spiegelt sich ebenfalls im Interieur wider: Das Design des CELLS fängt den umfassenden Geist der Bauhaus-Bewegung auf und steht für Funktionalität und Ästhetik zugleich.

Das Restaurant bietet die Auswahl von zwei Menüs mit jeweils 9 Gängen an: Time Steps – ein absolut saisonales Menü und Roots Religion – ein pflanzenbasiertes, vegetarisches Menü.

Auster/Sandorn/Spirulina/
Buchweizen

Die Weinkarte wurde vom renommierten Chef Sommelier Pascal Kunert entworfen und bietet eine Auswahl an Weinen aus biologischen und biodynamischen Weinbergen. Alkoholfreie Getränke werden ebenfalls zu den Menüs angeboten, dazu gehören Kombuchas, Wasserkefirs und Bio-Säfte.

Evgeny Vikentev

Auf einen Blick

Was? CELL

Wo? Uhlandstraße 171/172, 10719 Berlin

Tel: 030/86332466

Weitere Infos: http://cell.restaurant

2018©PEPPER Public+Event Relations

#Gourmetwelten *online*

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

News Restaurants Hotels Reise Wein Lifestyle Berlin Bars & Drinks Food
Automobil Sternestaub Mail aus München Genussgipfel Österreich Beer & Brau

Restaurants 28. November 2018

KÜCHENCHEF EVGENY VIKENTEV IN BERLIN

Restaurant CELL eröffnet

Der russische Küchenchef Evgeny Vikentev, Inhaber des Restaurants Hamlet & Jacks in St. Petersburg, startet mit dem CELL sein erstes internationales Restaurant in Berlin - Chefsommelier ist Pascal Kunert.

Das neue Highlight im Berliner Westen in der Uhlandstraße direkt am Kurfürstendamm hat eröffnet. "Ich hatte das Glück, viel um die Welt zu reisen. Aber es gibt vor allem etwas in der Berliner Szene, dass mich wirklich anzieht. Kunst ist für mich eine der stärksten Inspirationen und ich bin unglaublich aufgeregt, ein Restaurant in einer solch pulsierenden und Kunst liebenden Stadt zu eröffnen", freut sich **Evgeny Vikentev**.

Berlin hat schon immer ein ideales Umfeld geschaffen, um den Status quo der Zeit zu hinterfragen, sei es sozialer, wirtschaftlicher oder künstlerischer Natur. Daran angelehnt kreiert Evgeny Menüs und Kompositionen, mit dem Anspruch über geographische und künstlerische Grenzen hinauszugehen.

Anzeige

Bei jedem Gericht stehen lokale Zutaten, deren Beschaffenheit und die Maximierung des Geschmacks im Mittelpunkt. Kochen versteht sich hier im Zeichen der Kunst und der Philosophie des Essens. Das Ergebnis sind Gerichte, die eine sinnvolle und sinnliche Botschaft vermitteln.

Dieses Konzept spiegelt sich im Interieur wider: Das Design des CELLS fängt den umfassenden Geist der Bauhaus-Bewegung auf und steht für Funktionalität und Ästhetik zugleich.

gour... Cell.Rest... Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 14 Mal

gourmetwelten STARK #cellberlin #berlin #evgenyvikentev #berlinrestaurant #gourmetwelten

Füge einen Kommentar hinzu ...

gour... 1.989 Abonnenten Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 35 Mal

gourmetwelten Der Vorverkauf hat begonnen! Dickes Heft - dickes Programm #eatberlin #berlin #berlinrestaurant die #highlights auf den #gourmetwelten

alle Kommentare anzeigen

Füge einen Kommentar hinzu ...

SCHMIDTS CHAMPAGNE DEUTZ
ADVERTORIAL

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Gourmetwelten *online*

Offene und geometrische Schmiedeelemente umgeben jeden einzelnen Tischbereich des Restaurants. So entsteht die Illusion einzelner, separierter Zellen, aus welchen man einen direkten Blick auf die Küche und die Köche bei der Arbeit hat. Daher auch der Name des Restaurants – CELL.

gourmetw...
Cell.Restaurant
Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Das Restaurant bietet die Auswahl von zwei Menüs mit jeweils 9 Gängen an: Time Steps - ein absolut saisonales Menü und Roots Religion - ein pflanzenbasiertes, vegetarisches Menü.

Die Weinkarte wurde vom Chefsommelier **Pascal Kunert** entworfen und bietet eine Auswahl an Weinen aus biologischen und biodynamischen Weinbergen. Alkoholfreie Getränke werden ebenfalls zu den Menüs angeboten, dazu gehören Kombuchas, Wasserkefirs und Bio-Säfte.

RESTAURANT am GENDARMENMARKT

RELAIS & CHÂTEAU SCHLOSSHOTEL HOHENHAUS

Bleiben Sie neugierig: HOTEL HOHENHAUS

BEER & BRAU

#Sommelier online

sommelier Jetzt abonnieren! Das Magazin für Sommeliers und die gehobene Gastronomie

Pfälzer Restaurantführer 2018 | 2019 » » Bestellen und genießen...

Berlin mit neuer Gastro-Adresse

Freitag, 30. November 2018 - 11:15 Gastronomie | Szene

Pascal Kunert (Foto: Nikita Kulikov)

Im Berliner Westen, direkt am Kurfürstendamm, hat das Restaurant CELL eröffnet. Küchenchef ist Evgeny Vikentev, der bereits das Restaurant Hamlet & Jacks in St. Petersburg betreibt. Als Chefsommelier ist Pascal Kunert im Einsatz. Auf dem Speiseplan stehen lokale Zutaten, deren Beschaffenheit und Geschmacksmaximierung im Mittelpunkt stehen sollen. Angeboten werden immer zwei Menüs mit jeweils neun Gängen: „Time Steps" – ein saisonales Menü sowie – als Veggi-Variante – „Roots Religion".

Die Weinkarte umfasst ca. 300 Positionen (Tendenz steigend) und setzt den Schwerpunkt auf die klassischen Anbaugebiete in Europa und den USA. Bei der Winzer-Auswahl hat Kunert darauf geachtet, dass die Produzenten im Einklang mit der Natur arbeiten, die meistens sind biologisch oder biodynamisch zertifiziert. „Wobei die Weinkarte so gut wie keine Orangeweine beinhaltet. Sondern alles sauber vinifiziert sein sollte", schränkt der Sommelier ein. Eine Weinbegleitung rundet das Angebot ab, wahlweise können die Gäste diese auf Premiumniveau upgraden, die Weine werden dann mittels Coravin serviert. Als Alkoholfreie werden Kombuchas, Wasserkefirs und Bio-Säfte angeboten.

Kontakt: info@cell.restaurant

Aktuelle Ausgabe

Jetzt abonnieren

Leseprobe

Verkostungsergebnisse

Meiningers Sommelier 4/2016: Lagrein
08.02.2017

Grosse Weine aus ersten

#H FUSION *online*

H FUSION
MEDIA GROUP

4TH DECEMBER 2018

EVGENY VIKENTIEV TO OPEN HIS FIRST INTERNATIONAL RESTAURANT IN BERLIN: CELL

Share:

October 2018 celebrates the arrival of Cell, the latest venture of Russian-born Chef, Evgeny Vikentiev, owner of the acclaimed restaurant Hamlet & Jacks in St Petersburg. Cell will be Evgeny's first international restaurant, located at Uhlandstraße 172 in Charlottenburg, one of Berlin's most affluent districts.

He explains "I've been fortunate enough to have spent a lot of time travelling around the world, but there is something about the Berlin scene that really draws me in. I'm incredibly excited to be opening up a restaurant in such a vibrant, energetic and artistic city! "

Evgeny Vikentiev

SUBSCRIBE TO H EDITION

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

SEARCH OUR SITE

Type some keywords...

BASELWORLD
26 MARZO 2019
00049380504

MARCO MORES
MILANO
TORINO, ITALIA, 1895

RECENT EDITIONS

FOLLOW US ON INSTAGRAM

Follow on In:

Historically, Berlin has always nurtured an ideal environment in which to question the status quo, whether it be social, economic or artistic. Through his dishes, Evgeny is hoping to play his part in this. With a series of menus that are not restrained by artistic geographic borders, each dish will be initiated with an original local ingredient.

Evgeny will then add to it using the skills and techniques he has accrued globally, maximizing taste and showcasing his creative and playful philosophy in terms of flavor combinations, melding culture and craft whilst retaining the ingredient's integrity. The result are dishes that convey a meaningful message and a new perspective – an essential component in all forms of modern art.

The first of its kind in Charlottenburg, the design of Cell captures the spirit of the Bauhaus movement, encompassing its modernist form, championing both functionality and aesthetic. Open and geometric ironwork surrounds each table section within the restaurant, conveying an illusion of a series of cells within cells, that nonetheless each offer direct views into the kitchen and the chefs at work.

2018©PEPPER Public+Event Relations

Cell will propose a choice of three set menus, each containing 9 courses: 'Steps of Nature' – a completely seasonal menu; 'Roots Religion' – a menu of only plant-based dishes and 'Cell Menu', created from Evgeny's personal selection.

The wine list at Cell, designed by renowned Head Sommelier Pascal Kunert, boasts a variety of wines from organic and biodynamic vineyards. Non-alcoholic drinks will also be on offer and will include kombuchas, water kefirs and organic juices.

The restaurant will seat up to 55 guests.

Visit the Website cell.restaurant

#rbb Kulturradio online/live

rbb 2° Suche

kulturradio rbb

LIVE HÖREN

PROGRAMM MUSIK REZENSIONEN HÖREN KULTURNACHRICHTEN

Bild: Aleksandra Stoliarova

Restaurantkritik

Restaurant "Cell"

BEWERTUNG: ★★★★★

Kochs mit Tätowierungen; moderndes Design; ein Affenkopfpilz, der als veganes Schnitzel zubereitet wird. Das ist die kreative Küche des Restaurants "Cell" in der Uhlandstraße. Unser Kritiker Thomas Platt hat es getestet.

Abteile für vier Personen, und ein Hauptraum, der sich in eine Schaufensterpartie und einen Loungebereich teilt, hohe Wände von großen Bildformaten beherrscht, die menschliche Körper mit graphischen Linien zu fangen suchen: So gediegen und im selben Moment herausfordernd präsentiert sich das Ambiente von Berlins Dernier Cri.

Zwischen diesen nachdrücklichen innenarchitektonischen Aussagen, denen Verspieltheit fremd sind, befindet sich im kurz "Cell" genannten Restaurant eine Anrichtetheke, über die hinweg man einen Blick auf das Treiben in der Küche erhaschen kann.

Bild: Aleksandra Stoliarova

Raffiniert umspielt

Dort wirken junge Männer, deren tätowierte Unterarme ihrer ohnehin schon angespannten Tätigkeit eine Dramatik mitteilen, die sich zum Teil sogar in Speisen übersetzt. Aber die Hautverzierungen sind nicht die einzigen Ornamente, in denen Wildes zum Ausdruck gelangt, die Abenteuerliches ankündigen, mindestens aber Frisches und Ungewohntes. Und gestochen scharfe Präzision. Sie gehört zu den Erkennungsmerkmalen des jugendlichen Evgeny Vikentev, der hier Regie führt.

Vielleicht ist das hervorstechendste Merkmal dieser aus St. Petersburg kommenden Gründung die Vorherrschaft der Prozesse. Schon allein in den vielen Lehr- und Wanderjahren, die die Mitglieder des Küchenteams in ersten Häusern zugebracht haben (darunter der erste Offizier Simon Dienemann, der schon unter Spitzenkönnern wie Heston Blumenthal, Kolja Kleeberg und Maximilian Strohe vom "Tulus Lotrek" gedient hat), kann in diesem noch jungen Ort bereits jetzt eine Routine der Virtuosität vermutet werden. Ein gutes Indiz hierfür ist der Affenkopfpilz oder Pom Pom-Pilz, der als veganes Schnitzel zubereitet wird. Sein natürlicher, leicht asiatischer Geschmack, bei dem man Ingwer, Kokos, Zitronengras assoziieren kann, wird mit konzentriertem Rinderfond, einer Geflügelfond-Beurre blanc, gelbem Erbsen-Miso und Blaubeeren und Bronzefenchel raffiniert umspielt – aber kaum berührt.

NOVEMBER 2018

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

LETZTE WOCHE

DIESE WOCHE

NÄCHSTE WOCHE

DIESE SEITE ...

- in Kalender eintragen
- als E-Mail versenden
- als Link kopieren
- drucken
- teilen

MEHR VON rbb

Thomas Platt

NEUESTE BEITRÄGE

- Restaurant "Prism"
- "King King Sushi"
- "Layla"

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

Über dem Durchschnitt

Die in optischer Hinsicht malerisch arrangierten Teller, die sich unwissentlich dem Stilleben annähern, haben nicht immer einen über Konstruktion und Fertigungstiefe hinaus gehenden Sinngehalt. Die Befreiung von dem, was man gemeinhin als nachvollziehbar bezeichnet, als nahe- oder aus guten Gründen fernliegend, leitet eher zu modernen (in diesem Fall oft sogar modernistischen) Kompositionen. Was zum Beispiel schlicht „auster/sanddorn/spirulina/buchweizen koji" heißt, entpuppt sich als eine bis in die Haptik hinein ausgearbeitete Summe von diversem Kalkül. Man könnte von einem abstrakten Gericht sprechen.

WER | WIE | WO

Adresse
"Cell"
Uhlandstrasse 172

Telefon (030) 863 324 66

Geöffnet Dienstags bis samstags von 18 bis 22:30 Uhr

Mehr Infos im Web

Die Auster wurde „gekeltert" (man könnte auch sagen: kurz eingemacht), um ihr Fehltöne zu nehmen, die Alge aromatisiert – dies beileibe nicht neu in der Hauptstadt – eine Mayonnaise. Ohnehin durfte sie hier natürlich nicht fehlen, weil sie längst zum Kanon von Saucen, Fonds, Cremes und anderen Beigüssen getreten ist. Sogenannte Austernblätter, eine Art Mikro-Borretsch, dessen Geschmack tatsächlich dem der Schroffmuschel nahekommt, bilden dann ein Echo des bestimmenden Ausdrucks. Schließlich wirken Austernsaft und fermentierter Buchweizen in der Tiefe der Muschelschale als eine Intensivierung des Milieus, in der das Tier gelebt hat. Erratisch in diesem Zusammenhang das fruchtige Sanddorngel.

Das aromatiefe Steinpilz-Tiramisu

Bild: Aleksandra Stoliarova

Die Frage, warum dieses oder jenes Element zwingend dazu gehört, wird den Gast das neun Gänge umfassende Menü „Time Steps" (110 Euro) nicht verlassen. Doch sobald man bei Gerichten wie dem im ganzen gegarten, geflämmten und sozusagen in Blätter zerlegten Knollensellerie mit Mimolette-Creme, der Wirsing-Tostada mit mariniertem Kürbis, Nusscreme, geräucherten Rosinen und Kreuzkümmel-Frischkäse oder auch bei dem gemesserten Tartar mit Fichtennadel-Mayonnaise, Röstlauch und Essigpulver auf den darin materialisierten Elan und die Schaffensfreude sieht, hat man richtig Spass.

Womöglich sogar ist die Phase der Selbstfindung eines solchen Restaurants, an dessen Spitze die Petersburger Malerin Tania Mann steht, überhaupt die spannendste. Unter diesem Aspekt scheint das aromatiefe Steinpilz-Tiramisu schon überraschend ausgemendelt.

*Thomas Platt, **kultur**radio*

Stand vom 30.11.2018

#Garcon online

GARÇON
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART

GARCON | ERHOLUNG | FÜR EUCH ENTDECKT | CHEF AM HERD | GESCHMACKSSACHEN | GARCON GUIDE | MEIN RESTAURANT | DAS MAGAZIN

GARCON PRINT

GARCON ONLINE

GARÇON
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART

GARCON FACEBOOK

GARCON TWITTER

garcon24
@garcon24
Restaurant CELL, 1.Preis für Evgeny garcon24.de/2018/12/01/1-t...#Berlin #Garcon #Genussnetzwerk #Genuss #Essen #Feinschmecker #Restauranttipp #Gourmet #Neueröffnung

5m

GARCON GUIDE

GARCON GUIDE

PORTAL ONLINE

GenussNetzwerk

Home / Aktuell / 1. Titel für Evgeny Vikentev – Neueröffnung CELL

1. Titel für Evgeny Vikentev – Neueröffnung CELL

in Aktuell, Chef am Herd, Restauranteröffnungen, Spitzenköche National, Tipp
2 Tagen ago 0 710 Views

Einen Titel hat Evgeny Vikentev schon mal abgeräumt, einen inoffiziellen, O.K., aber immerhin. Der 30-Jährige aus St. Petersburg ist unter den vieltätowierten Berliner Köchen sicher der meistätowierte. Dass er auch kulinarisch in der Meisterklasse mitspielen will, zeigen die beiden Menüs, die Vikentev seinen Gästen im Ende Oktober eröffneten Berliner Restaurant Cell offeriert – Time Steps mit Austern, Muscheln, Fisch und Wild sowie das vegetarische Root Religions. Jeweils neun Gänge für 110 Euro.

Evgeny Vikentev absolvierte eine Kochschule in Russland und begann seine Küchenkarriere in den St. Petersburger Spitzenrestaurants Il Palazzo, La Marée, Grato und Volna, in denen zumeist Chefs aus dem Ausland Regie führten. Von ihnen inspiriert, ging er nach Barcelona zu Albert Adrià und ins ligurische Neli zu Giuseppe Richebuono. Zurück in seiner Heimatstadt eröffnete er mit dem Hamlet & Jacks sein erstes eigenes Restaurant und avancierte schnell zum Superstar. Nun also Berlin. Und damit jeder weiß, wohin die Reise gehen soll, engagierte er – als Statthalter sozusagen – gleich die richtige Hausnummer: Simon Dienemann, der immerhin mal Souschef bei Tim Raue und Phil Howard in London war.

Wir werden die ‚Jungs' erstmal arbeiten lassen und sie in zwei, drei Wochen noch einmal besuchen. Was daraus geworden ist, lesen Sie im nächsten GARCON.

CELL

Uhlandstraße 172
10719 Berlin
www.cell.restaurant

DUKE
RESTAURANT

Unser Wasser spricht für sich.

Berliner Wasserbetriebe
Ohne uns läuft nix.

#COOK CONCERN *online*

27. NOVEMBER 2018

Evgeny Vikentiev – ein experimentierfreudiger Koch und einer der bekanntesten Vertreter der modernen russischen Küche. Seine Küche basiert auf einem modernen Ansatz, neuen Techniken und regionalen Produkten der Saison. Bis heute ist er Chefkoch der Restaurants Hamlet + Jacks in St. Petersburg und des Weinkabinetts und hat kürzlich das Cell Restaurant in Berlin eröffnet. Seine Geschichte.

Evgeny Vikentiev – Porträt des Küchenchefs

Evgeny, wie und wann hast Du Dich entschieden, Koch zu werden?

Ich habe seit meiner Kindheit gerne gekocht. Dann entschied ich, dass es möglich ist, die Liebe von Kindheit an in etwas zu verwandeln, das diese weiter bestärken würde. Ich habe moderne Eltern, man kann fast sagen, dass sie „Feinschmecker" sind. Sie kochen gerne und wissen viel über Essen. Dies hat auch die Wahl meines Berufes stark beeinflusst.

Heute konnte Evgeny Vikentiev in den Küchen von St. Petersburg, Il Palazzo, La Maree, Grato, EM Volna, arbeiten und Praktika im von Michelin gehaltenen Il Vescovado Giuseppe Rickebono absolvieren und mit Albert Adria (41) Erfahrung sammeln.

Bis Du Dein Restaurant eröffnet hast, hast Du in vielen verschiedenen Restaurants gearbeitet. Was kannst Du aufgrund Deiner Erfahrung berufsorientierten Anfängern empfehlen?

Wähle Orte, die nicht davon abhängen, wie viel Geld in dieser Einrichtung verdient werden kann, sondern verlass Dich ausschließlich auf wertvolle Erfahrungen und das Wissen, das Du mitnehmen kannst.

Es ist notwendig, so schnell wie möglich Erfahrungen zu sammeln. Arbeite mit starken Mitarbeitern, guten, erfahrenen Köchen, die einen für die weitere Entwicklung und Aktivitäten motivieren können und die die notwendige Wissensbasis bereitstellen.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

Welches Praktikum oder Berufserfahrung war am erfahrensten?

Es ist schwer zu sagen. Wie bereits erwähnt, bieten alle Praktika Wissen, einen Energieschub. Alle Praktika waren unterschiedlich und ohne sie wäre es natürlich schwierig, zu kochen, wenn man nicht weiß, wie es im Westen gemacht wird.

Auch in Russland gibt es ein gutes Restaurantniveau und es wächst sehr schnell. Versuche einfach so zu kochen, wie es dort üblich ist, um es mit anderen Ländern zu vergleichen..

Alle Praktika sind gut, man muss sich einen Koch aussuchen, der zu einem passt. Schreibe ihm eine Nachricht, dass Du von ihm lernen möchtest, sei sicher und zögere nicht.

Am 30. Oktober eröffnete er ein neues Restaurant „CELL" in Berlin. Eine vornehme gastronomische Einrichtung in Charlottenburg.

Warum Berlin?

Ich mochte ursprünglich Berlin. Das Konzept meiner Einrichtung basiert auf der Tatsache, dass ich nicht nur mit lokalen Zutaten arbeiten möchte, sondern auch deren unterschiedliche Geschmäcker und Einflüsse aus aller Welt mitbringen möchte, um das Potenzial eines lokalen Produkts zu erschließen.

Berlin ist eine große Metropole, in der viele Nationalitäten leben. Ich wollte ein Team zusammenstellen, das aus völlig unterschiedlichen Köchen und aus verschiedenen Ländern besteht und jeder von ihnen könnte etwas Neues und Interessantes mitbringen. Berlin ist eine ziemlich offene Stadt für alles.

Ich mag auch die Anzahl der Kunstereignisse in Berlin, der Ort ist in Bezug auf moderne Kunst sehr fortgeschritten. Ich verflechte meine Gastronomie eng mit anderen Kunstformen und die Atmosphäre Berlins ist dafür am besten geeignet.

Wie ist das Restaurant kulinarisch aufgebaut?

Ich habe zwei Menüs. Der erste heißt „Time Steps" und der zweite ist „Roots Religion".

„Time Steps" ist ein saisonales Menü mit den besten Produkten, die wir von den lokalen Landwirten sammeln und in ihren Gerichten aus globaler Sicht preisgeben können. Außerdem geht eine Zutat von einem Gericht in das nächste, was den Übergang der Saison zeigt. Die Zeit bindet alles zusammen.

Unsere Liebe zum Gemüse wird in der „Roots Religion" verwirklicht. Dies ist ein vegetarischer Teil unserer Speisekarte mit Gemüse, Milchprodukten, Käse, jedoch ohne Fleisch und Geflügel.

Du weißt, wie man Küchen aus verschiedenen Ländern kocht, welche Art von Küche kochst Du am liebsten und warum?

Es fällt mir irgendwie schwer, eine Küche nach Nationalität zu definieren. Ich habe in verschiedenen Restaurants gearbeitet, zum Beispiel in einem italienischen Restaurant und in einem mediterranen Restaurant in St. Petersburg. Wenn ich jedoch bestimmen soll, welche Küche ich beim Kochen bevorzuge, fällt es mir schwer. Ich koche gerne. Ich wurde ziemlich früh zum Koch und wählte meine Richtung, in der ich jetzt arbeite.

Vom Konsum her mag ich mexikanische und asiatische Küche. Dies ist, was ich esse, wenn ich eine freie Minute oder ein Wochenende habe und mit meiner Frau zum Abendessen gehe.

2018©PEPPER Public+Event Relations

Was sind Deine Lieblingsprodukte?

Ich habe kein Lieblingsprodukt, ich mag alle Produkte, und es ist schwierig, eines oder mehrere Produkte auszuwählen.

Das heißt, jedes gute, kühle, saisonale Produkt, das nachhaltig angebaut wird und sich in meiner Küche befindet, ist mein „Lieblingsprodukt". Aus diesem Grund kann ich keine Favoriten nennen.

Es gibt natürlich Zutaten, mit denen es einfacher ist, zu arbeiten, während andere schwieriger sind. Im Allgemeinen gibt es keine Dinge, die ich hervorheben möchte, obwohl einige es nicht mögen.

All dies sind wie Farben oder Notizen. Alle sind notwendig, um eine fertige Komposition zu schaffen, in diesem Fall eine gastronomische.

Du kochst mit regionalen Produkten. War es Dir schon immer so wichtig?

Seit ich Koch bin, ist es mir wichtig, mit regionalen Produkten zu kochen. Wir begannen damit, lange bevor wir die Einfuhr ausländischer Produkte verboten hatten, ein Embargo.

Es ist interessant und cool. Erstens können wir zum Beispiel frisches Fischfleisch erhalten, ohne dieses einfrieren zu müssen.

In Deutschland verwende ich überhaupt keine Tiefkühlkost. Das heißt, im Grunde gibt es kein einzelnes Tiefkühlprodukt, das ich in meiner Küche verwende. Natürlich kann man sich nur darüber freuen!

Es ist auch wichtig, lokale Produkte zu verwenden. Wenn sich beispielsweise ein Restaurant in einer touristischen Stadt wie Berlin oder St. Petersburg befindet, sind die Besucher, die uns besuchen, daran interessiert, etwas zu probieren, das mit uns wächst. Nun, wenn man mit den Produkten des Landes arbeitet, in dem man sich aufhält, entwickelt man seine gastronomische Geschichte und schafft eine neue Runde in ihrer Entwicklung.

Was sind Deine Zukunftspläne?

Bis jetzt habe ich nur einen einzigen Plan: mein Berliner Restaurant zu Ende zu bringen, damit es vollständig funktioniert. Denn das Projekt ist nicht einfach und völlig neu und erfordert daher große Kraft und Energie. Sonst wird nichts daraus werden. Natürlich habe ich jetzt nur Pläne dafür. Und es ist zu früh, um über die Zukunft zu sprechen.

Danke, Eugene!

Werde Teil einer Gemeinschaft von Tausenden von professionellen Köchen auf der ganzen Welt.

Jetzt kostenlos registrieren.

KATEGORIE ALLGEMEIN

TEILEN teilen tweet

#Der Feinschmecker *print*

2018©PEPPER Public+Event Relations

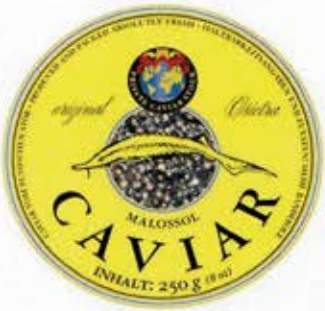
PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

DREI NEUE TOP-HOTELS: TEL AVIV STOCKT AUF

Zimmer mit Aussicht und Außen-Jacuzzi in Strandnähe, schlafen im ehemaligen Kloster und eine Hommage an die osmanische Zeit: Gleich drei spektakuläre neue Hotels wurden in Tel Aviv eröffnet. • Das „Lighthouse" gehört zur israelischen Boutiquehotel-Marke „Brown" und erstreckt sich zwei Gehminuten vom Strand mit 100 Zimmern über mehrere Stockwerke des bekannten Migdalor-Büroturms. Beim Einchecken an der Bar-Rezeption bekommt man erst mal einen Cocktail gemixt. Es gibt eine Dachterrasse, und die zwölf „Terrace Rooms" haben Jacuzzis auf den Balkonen (www.brownhotels.com/lighthouse). • „The Jaffa" mit 120 Zimmern gehört zur Luxury Collection von Marriott. Es ist in einem ehemaligen französischen Hospital und Kloster aus dem 19. Jahrhundert untergebracht, mit Säulengängen, Buntglasfenstern und der Bar „The Chapel" in der Kapelle (Foto, www.thejaffahotel.com). • Für die 42 Zimmer und Suiten des „The Drisco" wurde ein historisches Gebäude aus der osmanischen Zeit mit original erhaltenen Wandgemälden umgebaut. Auch die Gerichte im Restaurant „Zada" sind von osmanischen Traditionen inspiriert (www.thedrisco.com).

Neue Mauern für Berlin

29 Jahre nach dem Fall der Berliner Mauer entstehen wieder neue. Die Hauptstadt-Gastronomie hat das Gefängnis als Thema entdeckt. Seit Ende Oktober sitzt man im „Cell" (www.cell.restaurant) in Charlottenburg umgeben von Schmiede-Elementen wie in Zellen (o.); 55 Insassen finden im neuen Restaurant von Evgeny Vikentev (o. r.) Platz. Verhaftet hat er für sein ehrgeiziges Projekt als Küchenchef Simon Dienemann, zuvor „Tulus Lotrek" und „Vau", und als Sommelier Pascal Kunert, ehemals „Cordobar" und „Reinstoff". • 2019 soll im ehemaligen Frauengefängnis Lichterfelde „The Knast" (www.theknast.de) eröffnet werden. Küchenchef David Kikillus begrüßt dort stilecht mit tätowierten Armen, kahl geschorenem Schädel und trainiertem Body. • Vor diesem Hintergrund klingt sogar der Name von Gal Ben Moshes neuem „Prism" (www.prismberlin.de) verdächtig nach *prison*.



www.fresh-caviar.de

#Travel-Food-Art *online*

Travel-Food-Art

Home Art Food Travel About us

10 Dez

Virtuose Brückenschläge – Das Restaurant CELL

Posted by: *Redaktion* | Categories: *Art Food Travel* No comments

Das Restaurant CELL in Berlin

Text: Jens Hoffmann

Im Oktober 2018 eröffnete das Restaurant CELL des russischen Küchenchefs Evgeny Vikentev.

Seine Art zu kochen vereint Russland und die Welt auf einzigartige Weise, er ist ein Ausnahmetalent ohne Zweifel. Evgeny erstes internationales Restaurant befindet sich in der Uhlandstrasse 172 im Berliner Westen und bietet Platz für 55 Gäste.

Suche

Neueste Beiträge

- Rocco Forte Hotels
- Virtuose Brückenschläge – Das Restaurant CELL
- Hilton eröffnete in Berlin das dritte Hampton by Hilton
- Backstage beim Berliner Bär – SO Berlin – das Stue Sofitel
- eat! berlin – Das Feinschmeckerfestival vom 21. Februar bis zum 3. März 2019

Kategorien

- Art
- Food
- Termine
- Travel
- Uncategorised

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Vikentev begann seine Kochkarriere bei einem italienischen Sternekoch, danach ging es für zwei Jahre ins „La Marée", ein bekanntes Fisch Restaurant in St. Petersburg, später nach Barcelona..

Im CELL zelebriert er das Motto lokal kaufen, global denken, wohl auch weil er gerne und viel um die Welt reist.

Berlin ist für ihn eine Stadt im Wandel, offen für alles. Deshalb heißt das Restaurant „Cell", weil Evgeny aus den Grenzen einer festgefahrenen Denkweise, einer Zelle, ausbrechen wolle.

Dafür hat er ein Spitzenteam, unter anderem Simon Dienemann, zuvor Souschef bei Tim Raue und im mit zwei Michelin Sternen dekorierten „The Square" in London, engagiert.

Die Kunst ist für ihn eine starke Inspiration.

Daran angelehnt kreiert Evgeny Menüs und Kompositionen, mit dem Anspruch über geographische und künstlerische Grenzen hinauszugehen.

Bei jedem Gericht stehen lokale Zutaten, deren Beschaffenheit und die Maximierung des Geschmacks im Mittelpunkt.

2018©PEPPER Public+Event Relations

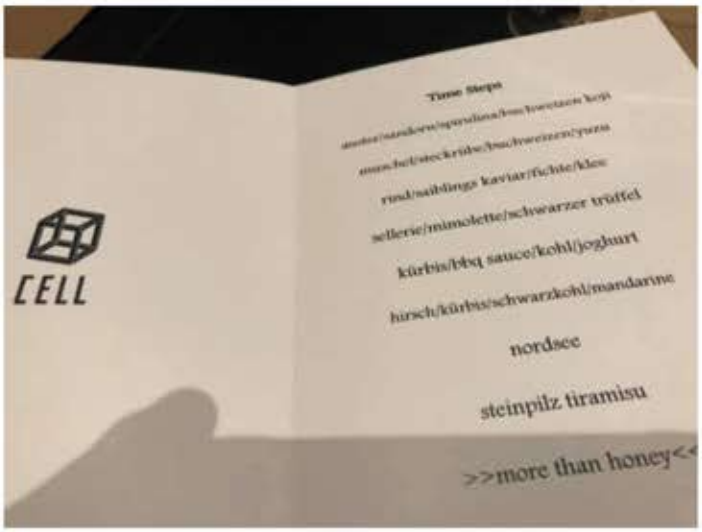
Das Ergebnis sind Gerichte, die eine sinnliche Botschaft vermitteln.

Diese Botschaft spiegelt sich im auch Interieur wider: Das Design des CELLS fängt den umfassenden Geist der Bauhaus-Bewegung auf und steht für Eleganz, Funktionalitat und Asthetik zugleich.

Geometrische Schmiedeelemente umgeben jeden einzelnen Tischbereich des Restaurants. So entsteht die Illusion einzelner, separierter Zellen, aus welchen man einen direkten Blick auf die Küche und die Köche bei der Arbeit hat. Daher auch der Name des Restaurants – CELL.

Ich freute mich den ganzen Arbeitstag auf das Tasting Menü und nehme es vorweg, es war ein schöner Abend.

#Travel-Food-Art *online*



Das Restaurant bietet zwei Menüs mit jeweils 9 Gängen an: Time Steps – ein absolut saisonales Menu und Roots Religion – ein pflanzenbasiertes, vegetarisches Menü.

Alle zwei Monate werden die Menüs ausgetauscht. Ein innovatives Fine-Dining-Menü mit einem fulminanten Steinpilz Tirami Su Finale.

Wichtig sei, dass die Gäste bereit seien „den Geist auf die Reise zu schicken". Ja, das bin ich und die Reise hat Spaß gemacht.

#Tip Berlin print

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

FINE DINING

In aller Deutlichkeit

Evgeny Vikentev wird als Star der russischen Küche gehypt. Sein Cell in der Uhlandstraße zeigt: So laut wie der Ruf sind seine Aromen

Zweieinhalb Jahre hat es gedauert, bis Evgeny Vikentev, Betreiber des Hamlet & Jacks in St. Petersburg und dort als Star der modernen russischen Gastronomie gehypt, sein Restaurant in der Uhlandstraße eröffnen konnte. Wie es aussieht? Offene, geometrische Schmiedeelemente um die Tische, eine Art Zellen-Aneinanderreihung mit leisen Bauhaus-Anklängen, ein ganz eigener Stil, der immerhin den Namen „Cell" intuitiv begreifbar macht.

Auster, Sanddorn, Spirulina-Alge und japanisches Buchweizen-Koji, gefolgt von Muscheln, Steckrübe, Buchweizen und Yuzu – bei diesem Einstieg verpasst Vikentev saisonalen und regionalen Produkten auch eine gehörige Portion Internationalität. Und, zack, befindet man sich direkt in seinem „Time Step"-Menü: neun Gänge mit Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten für 110 Euro. Alternativ „Roots Religion" sein pflanzenbasiertes, vegetarisches Menü, ebenfalls neun Gänge und der gleiche Preis. Ente oder Trente, nur zwei Menüs, nichts à la carte, das ist mutig. Mutig ist auch der Kochstil, der durchaus polarisiert: Alle Speisen zeichnen sich durch eine intensive Aromatik aus und zeigen auf den Tellern, die der Küchenchef teilweise selbst gestaltet hat, eine sehr spezifische, mindestens polarisierende Handschrift. So kombiniert er etwa das kräftig marinierte Wildschwein Tatar mit Saiblings-Kaviar, Fichte und Klee. Erfreulicherweise fallen die Hauptgänge nicht ab. Das Hirschfilet ist auf den Punkt kurz vor medium, butterzart und harmoniert prächtig mit Kürbis, Schwarzkohl und Mandarine. Die „Roots Religion" wird etwa mit Sellerie, Mimotte und schwarzem Trüffel oder einem Steinpilz-Tiramisu dann doch näher an der Küche als am reinen Produkt umgesetzt. Nur falls jemand Angst hatte, hier könnte es der nächste allzu brutal-puristisch meinen.

Unterm Strich ist das eine Aromen-Power, auf die man sich einlassen muss, denn eines ist Vikentevs Sache nicht: Dezenz. Für eine sehr gut korrespondierende Weinbegleitung (60 Euro), oder auch alkoholfrei mit Wasserkefir und Bullen-Molke, sorgt Chef-Sommelier Pascal Kunert (zuvor Cordobar). Er kann aus dem Vollen schöpfen, die Weinkarte, geordnet nach den klassischen europäischen Anbaugebieten, ist auch bei biologischen und biodynamischen Tropfen bestens aufgestellt.

MANUELA BLISSE

CELL
Uhlandstr. 172, Charlottenburg, Tel. 86 33 24 66,
Di–Sa 18–22.30 Uhr, www.cell.restaurant
●●●●●

KNEIPE

Eigensinnvoll

Besuch bei Karel und Václa
Prager Frühling im Florakie

Das Gemeine an der Gentrifizierung
ja nicht nur, dass alles teurer wird
sondern vor allem zunehmend gleic
Kulinarische oder atmosphärische
genheiten werden wegnivelliert v
einer Armada an Craftbeerbars (Indu
trial Style, na klar) und vegan-veget
rischen Bowl-Konzepten (ebenfa
Industrial Style, aber dazu noch
gutes Dutzend Zimmerpflanzen u
eine rosé-pinke Wand).
In diesem Sinne wäre eine Kneipe
das Prager Frühling in Mitte längst v
drängt und in Neukölln vermutlich v
Hipsterhorden umlagert. Im Florak
in Pankow ist das Prager Frühling e
Kiezkneipe – für alle. Alle, die ge
fundiert gezapftes Bier trinken. Es g
große, kleinere und ganz kleine bö
mische Brauereien, dazu einen Ka
Gott-Altar und tschechisches Rock
dio. Es gäbe einen Rollmops für d
Hunger und gegen den Kater. Und
nen Kneipenhund, der, na klar, Vác
heißt. Kurz, dieses mit hinreißend
riosem Nippes vollgestellte Lokal e
nert daran, was eine Kneipe eigent
ist. Ein niedrigschwelliger, basisdem
kratischer Ort, come as you are. N
das Bier, das muss ganz unbedi
geschmackvoll sein. CLEMENS NIEDENT

PRAGER FRÜHLING 1968
Florastr. 62, Pankow
Mo–So 16.30–0 Uhr
bei Facebook: Prager Frühling 1968 Berlin
●●●●○

KRITIKEN-LEGENDE:
●●●●● Herausragend ●●●●○ Empfehlenswert ●●●○○ Annehmbar ●●○○○ Zwiespältig ●○○○○ Uninteressant ○○○○○ Ärgerlich

#Garcon print

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

PERSONALIEN

► Einen Titel hat Evgeny Vikentev schon mal abgeräumt, einen inoffiziellen, aber immerhin. Der 30-Jährige aus St. Petersburg ist unter den vieltätowierten Berliner Spitzenköchen sicher der meisttätowierte. Dass er auch kulinarisch in der Meisterklasse mitspielen will, zeigen die beiden Menüs, die

Evgeny Vikentev.

Vikentev seinen Gästen im Ende Oktober eröffneten Berliner Restaurant Cell (Uhlandstraße 172) offeriert – Time Steps mit Austern, Muscheln, Fisch und Wild sowie das vegetarische Root Religions. Jeweils neun Gänge für 110 Euro.

Vikentev absolvierte eine Kochschule in Russland und begann seine Küchenkarriere in den St. Petersburger Spitzenrestaurants Il Palazzo und La Marée, in denen Chefs aus dem Ausland Regie führten.

Von ihnen inspiriert, ging er nach Barcelona zu Albert Adrià und ins ligurische Noli zu Giuseppe Richebuono. Zurück in seiner Heimatstadt eröffnete er mit dem Hamlet & Jacks sein erstes eigenes Restaurant und avancierte schnell zum Superstar.

Nun also Berlin. Und damit jeder weiß, wohin die Reise gehen soll, engagierte er – als Statthalter sozusagen – gleich eine richtige Hausnummer: Simon Dienemann, der immerhin mal Souschef bei Tim Raue und Phil Howard in London war.

www.cell.restaurant

Michael Ruf.

► Michael Ruf, 59, ist waschechter Berliner. Der Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei Bolle folgten Jahre als Vertriebsmitarbeiter großer Firmen. Nun eröffnete er ein kleines Geschäft im Nikolaiviertel: „Ick bin Berliner" bietet Lebensmittel und Geschenkartikel aus Berliner Manufakturen.

www.ick-bin-berliner-de

Josefine Staats.

► Josefine Staats gehört zu den erfolgreichsten mittelständischen Lebensmittelunternehmern in Berlin. Als sie 2008 die Kulau GmbH zur Produktion und Vermarktung von Kokosprodukten gründete, prophezeiten ihr selbst Freunde ein schnelles Ende. Nun feierte sie ihr Zehnjähriges.

www.kulau.de

► Gal Ben Moshe und Jacqueline Lorenz gehören zusammen – im Leben wie im Job. Ihre erste gemeinsame Großtat: die Eröffnung des Restaurants prism in der Charlottenburger Fritschestraße am ersten Novembermittwoch.

Der bekannte Berliner Architekt Patrick Batek, dessen Handschrift u.a. auch das Restaurant Tim Raue trägt, krempelte die Ex-Fräulein-Fiona-Räumlichkeiten komplett um, setzte auf warme Grau- und Blautöne sowie auf Nussbaum, Samt und Messing und schuf so ein angenehm heimeliges Metropolenrestaurant.

Der israelische Spitzenkoch Gal Ben Moshe, dessen bisheriges Restaurant Glass

Gal Ben Moshe und Jacqueline Lorenz.

bereits mit 16 Gault-Millau-Punkten notiert war, serviert hier seine Interpretation der Küche der Levante, die derzeit in Europa total angesagt ist und sich anschickt, unserer Esskultur einen völlig neuen Spin zu verleihen – legerer, gesünder, aromatischer und – last but not least – auch weltoffener.

Dazu offeriert seine aus Berlin stammende Partnerin Jacqueline Lorenz, kürzlich erst unter die 50 besten Sommeliers Deutschlands gewählt, ihre Weinfavoriten – immerhin 230 Positionen zählt die Karte. Mehr über Gal Ben Moshe, Jacqueline Lorenz und ihr Restaurant prism in unserer nächsten Ausgabe.

www.prismberlin.de

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

#radioeins live radio und online

rbb

radioeins rbb | Nur für Erwachsene | Neu registrieren oder Login

PROGRAMM | THEMEN | MUSIK | VIDEOS | EVENTS | TEAM | ▶ HÖREN | Playlist heute Michael Jackson Beat It

Di 18.12.

10:40

aus: radioeins ab zehn

Paetzolds Pop Cuisine

"Cell" - Neue russische Küche

Die Antwort auf alle Geschmacksfragen

Essen und Musik – mehr braucht Johannes Paetzold nicht, um glücklich zu sein. Und damit dieses Glück nicht endet, geht er allen kulinarischen Fragen dieser Welt nach und garniert die Antworten mit der entsprechenden Musik. Klingt nicht nur gut, schmeckt auch.

Johannes Paetzold zusammen mit Cell-Küchenchef Evgeny Vikentev | © radioeins/Johannes Paetzold

Johannes Paetzold hat das Cell Restaurant in der Uhlandstraße am Kurfürstendamm besucht. Gerade aufgemacht und schon gleich Talk of the Town für die Foodies.

Download (mp3, 5 MB)

Gleichmal vorangeschickt: Da sind wir heute im Fine Dining unterwegs. Nicht jedermanns Sache, da muss man schon mal einen 100 Euro für neun Gänge hinblättern. Aber wenn man auf so etwas exklusives Lust hat, die Weihnachtsgratifaktion noch nicht komplett ausgegeben hat, dann ist das Cell, auch das sei vorweg genommen, echt ein außergewöhnliches Erlebnis.

Im Zentrum vom Cell: Evgeny Vikentev. Küchenchef aus St Petersburg. Aber es gibt keine Blini oder Borschtsch-Suppe?

Russische Küche, so Evgeny Vikentev, das mache ich doch schon in St Petersburg. Dort ist er Chef von zwei top-angesagten Restaurants. Evgeny ist ein weit gereister. Hat zum Beispiel in Spanien für Albert Adria gekocht, den Bruder des Erfinders der Molekular Küche. Traditionell trifft Avantgarde, der Mann ist mit beiden Wassern gewaschen. In Berlin will er auch für sich neue Wege beschreiten: Lokale Produkte. Mit globalen Einflüssen und Inspirationen. Das Credo von Evgeny Vikentev. Der Mann würde jederzeit als Mode Designer aus Mitte durchgehen: Tattoos laufen von Fingern bis Schultern hoch. Markante Brille, Hipsterhaarschnitt und an den Seiten rasiert.

MEHR ZUM THEMA

Archiv
Paetzolds Popcuisine

Am Herd
Johannes Paetzold

Programmtipp
radioeins Kantine

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

1 / 4

Wie bringt der Hipsterkoch lokales und globales zusammen?

Sehr fokussiert. Nur zwei Menüs. Das eine: "Roots Religion" widmet sich vegetarischen Speisen. Da findest Du Sellerie mit Mimolette - französischem Schnittkäse - und schwarzem Trüffel. Oder Kartoffel mit karamellisiertem Joghurt. Das andere Menü heißt "Time Steps". Und diese Zeitschritte beziehen sich zum Beispiel auf Produkte in unterschiedlichen Reifegraden.

Wie ist das mit den "Time Steps" zu verstehen?

Ein Beispiel dafür ist das Dessert, präsentiert von Sommelier Patrick Kunert:

"Im Time Steps Dessert haben wir verschiedene Produkte mit Kochtechniken verändert. Zum einen frische Paprika. Und dann haben wir die Paprika getrocknet und pulverisiert."

Ebenso Getreide in unterschiedlichen Verarbeitungsschritten. Mal fermentiert, mal als Sauerbierbiskuit.

Das "Time Step" Dessert klingt sehr avantgardistisch?

War mir auch etwas verkopft. Hingeschmolzen bin ich hingegen bei Kreationen wie Hirsch im Mantel aus Koriandersamen mit Kürbispüree in Mandarinensauce. Ein absolut ungewöhnliches wie sinnliches Geschmackserlebnis. Ebenso der gebratene Affenkopfpilz, ein Pilz auch als Igel Stachelbart bekannt, mit Blaubeerensauce und einer Emulsion aus Hühnerbrühe und Kichererbsenmiso.

Was kann man zu solchen abgefahrenen Kreationen trinken?

Es gibt eine anspruchsvolle Weinkarte. Aber überraschend als Begleitung auch Tee:

„Wir haben einen Tee, Lucky Dragon. Das ist Pu Erh Tee. Jahrgang 2008. Den kannst Du 10-15 Mal aufgießen. Geht zu den 9 Gängen. Mit spannenden Aromen, wie Speck, oder Leder. Tee bietet viel mehr Aromen als Kaffee", sagt Patrick Kunert.

Eine flüssige Beigabe, die mir besonders in Erinnerung bleibt, die gab es gleich vor dem ersten Gang. Ein Waldaufguss aus Pilzbrühe, mit Topinambur, Wacholder und Eberesche. In Farbe und Konsistenz wie eine Misosuppe. Als Aufwärmtrunk zum Reinkommen bei winterlichen Temperaturen.

Der Beitrag ist noch bis zum 18.12.2019 00:00:00 verfügbar.

#Forum Magazin *print*

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

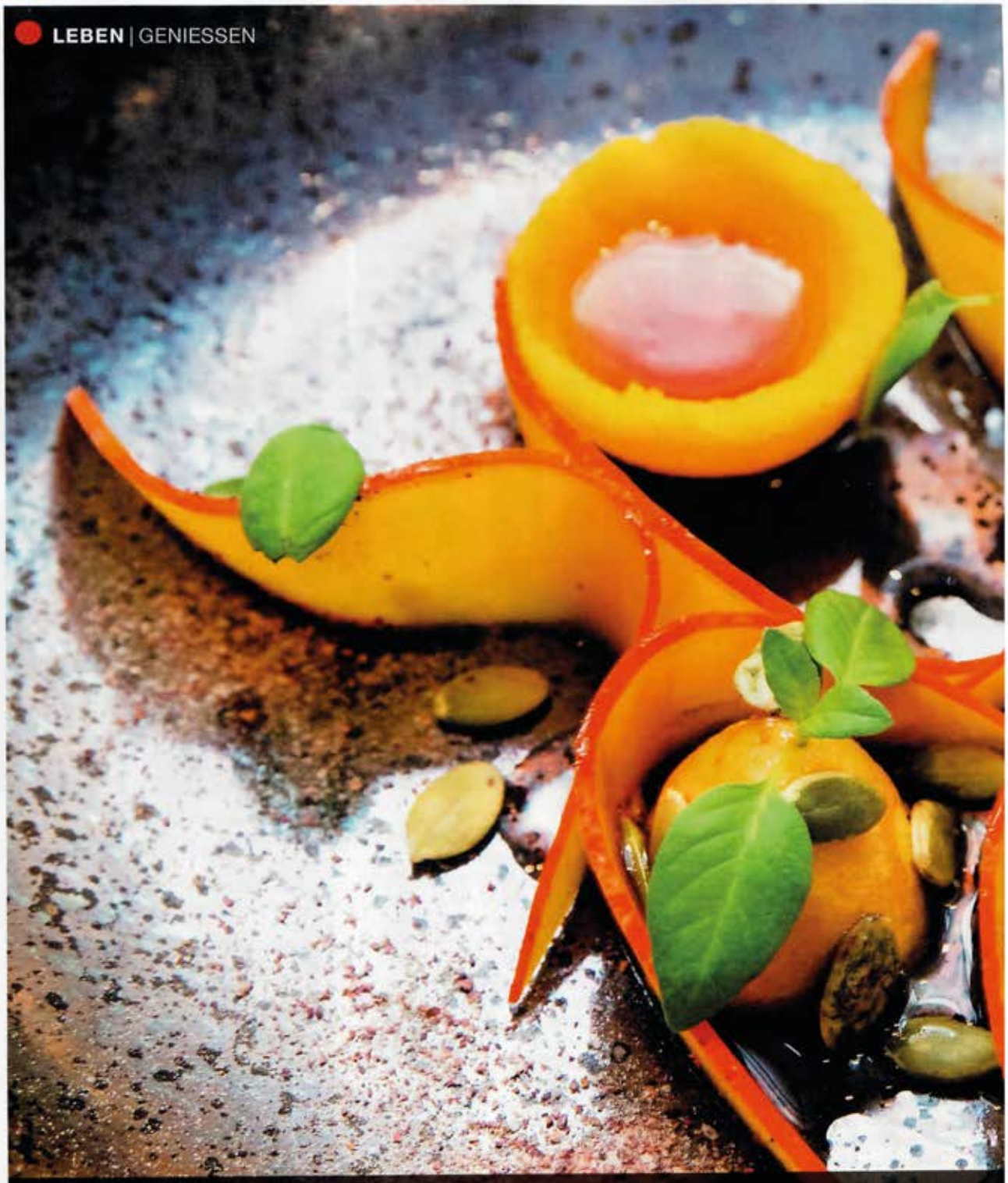


FOTO: EMMANUELE CONTINI

Wenig Klösterliches, viel Bewusstseinserweiterung

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

Das neue **„Cell"** in der Uhlandstraße hat mit Chef Evgeny Vikentev Fahrt aufgenommen. Die Kursrichtung mit zwei Neun-Gänge-Menüs ist klar – es werden zweifellos Punkte und Sterne avisiert.

GENUSS GRENZENLOS

Gastronomie à la Ute Schirmack

Das neue „Cell" hat den unmöglichen „Escher-Würfel" in sein Logo aufgenommen. Glücklicherweise handelt es sich bei den Kreationen im ersten Restaurant des russischen Spitzenkochs Evgeny Vikentev außerhalb seiner Heimat nicht um eine optische Täuschung, sondern um ganz real essbare Gerichte. Es wäre zu schade, Illusionen auf dem Teller vorzufinden! Gewiss ist aber auch, dass nicht alles das ist, was es zu sein scheint. Das Team um Vikentev hat seine Freude daran, Optik und Geschmack elegant miteinander zu verflechten und die Sinne der Gäste gelegentlich anzutäuschen.

Wie könnte es sonst sein, dass die esserprobte Begleiterin bei der Sellerie-Mini-Roulade mit Mimolette-Espuma und schwarzem Trüffel hartnäckig bestreitet, dass es sich um das Wurzelgemüse han-

Explosionen des Geschmacks

deln könnte? Weder sieht die Rolle so aus wie Sellerie, noch hat sie dessen durchdringenden Geschmack. Küchenchef Simon Dienemann holt zur Bekehrung der Ungläubigen das Gerät, das das Unmögliche ermöglicht, aus der Küche hervor und zur Erklärung aus. Mit einer „japanischen Mandoline", so der Küchen-Sprech, werden lange, dünne „Lasagne"-Platten in einem fort von der Knolle geschnitten – Prinzip Apfelschale, nur in breit. „Die rollen wir ein, garen sie bei 82 Grad im Wasserbad mit Thymian, Salz und Butter", erklärt Dienemann. Der Saft tritt aus, die Süße komprimiert hervor. Die Rolle wird anschließend in Scheiben geschnitten und wie ein Steak gebraten. Eh voilà. Das Schäumchen mit Mimolette-Käse sei im Grunde eine klassische Béchamel, erklärt er. Sie begibt sich in die gute Gesellschaft von geröstetem Vollkornmehl und

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

Hirsch mit Kürbis und Schwarzkohl (links), und als süße Versuchung gibt es Pralinés zum Abschied.

gepickelten Sellerie-Würfelchen. Obenauf wird das Thema mit „Mikro-Sellerie"-Blättchen und einem Crunch von Sellerie-„Backerbsen" auserzählt. Gefühlte drölfzig Spielarten des Gemüses vereinen sich auf zehn Quadratzentimetern und lösen Geschmacksexplosiönchen aus.

Nein, so etwas will ich auf gar keinen Fall zu Hause nachbauen! Dafür gibt's glücklicherweise die professionellen Küchen-Nerds, die sich solche Raffinessen mit Hingabe ausdenken und herstellen. Auf der Wein-Seite etwa Sommelier Pascal Kunert. Er schenkt zu diesem Gang einen 2017er Ungstein Scheurebe vom Weingut Pfeffingen aus. Die Kreuzung von Riesling- und Silvaner-Reben aus dem Ungsteiner Herrenberg bringt eine erfrischende Saftigkeit mit, die der Cremigkeit des Selleriegerichts gut tut. Noch verblüffender als die Weinwahl ist aber die alkoholfreie, ultraviolette Alternative. Blaubeersaft wurde mit Rote-Bete-Essig ein bisschen spitzer und spritziger gemacht – siehe da, es ist die Nachdichtung einer „Scheurebe". Ich trinke rechts, ich trinke links, vergleiche, bin höchst angetan. Einige weitere nichtalkoholische Getränkebegleitungen sollen noch folgen. Beim Wein wird zu jedem zweiten Gang gewechselt. Das schont den Kopf der Gäste im Nachgang und passt zu den gleitenden Übergängen im Menü, in dem jeweils ein Element von einem Gang in den nächsten mitläuft.

Evgeny Vikentev, 30 Jahre alt und in Russland seit einigen Jahren für seine Kochkunst gefeiert, betreibt in seiner Heimatstadt St. Petersburg mit dem „Wine Rack" sowie dem „Hamlet + Jacks" zwei Restaurants. Seinen neuen Lebensort Berlin, in dem er das „Cell" Ende Oktober eröffnete, bezeichnet er als „the best choice", die „beste Wahl": „Man kann hier Spitzenprodukte aus der Region und aus der ganzen Welt bekommen." Zudem holte er sich Koch- und Wein-Profis aus Berlin mit Rang und Namen an seine Seite: Küchenchef Simon Dienemann arbeitete als ebensolcher im „Vau" und zuletzt im „Tulus Lotrek". Sommelier Pascal Kunert ist der Experte für die großen Gewächse aus Europa, biologische Weine und Faible für die nichtalkoholischen Getränke. Chefpatissier Jonas Merold war zuvor im „Coda" für ausgefallene Desserts zuständig. Man munkelt, die Truppe um Vikentev habe Größeres vor, einen Michelin-Stern ins Auge gefasst. Ein ambitioniertes Ziel, das sie in dieser Besetzung und mit ihrer Originalität, Präzision und Finesse in beiden Menüs zweifellos erreichen können.

Die kulinarische Reise verläuft allabendlich in den „Time Steps" und der „Roots Religion" auf zwei unterschiedlichen Pfaden, die einander gelegentlich berühren. Es gibt ein vegetarisches Menü und eines auch mit Fisch und Fleisch, aber keine À-la-carte-Gerichte. Beide werden für jeweils 110 Euro angeboten.

FOTOS: EMMANUELE CONTINI (3)

Das Interieur ist überaus geschmackvoll und elegant.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

Küchenchef Evgeny Vikentev hat fraglos Großes vor in Berlin. Sein Steinpilz-Tiramisu ist ambitioniert.

„Ich bevorzuge vorgegebene Menüs", sagt Evgeny Vikentev. „Man kann seinen Gästen mehr Ideen präsentieren. Die Menüs sind zwei jeweils eigenständige Geschichten." Man könne nicht austauschen oder beliebig hin- und herschieben. Die neun Gänge der „Roots Religion" erscheinen uns in ihrer Gesamtheit noch aufregender und spannender als die „Time Steps". Wahrscheinlich, weil so ausgefeilte vegetarische Menüs selbst in Berlin immer noch selten sind.

Weitere Beispiele gefällig? Die Nordsee wurde mit Gorgonzola-Espuma, Algen-Eis, einer Wasserkefir-Minz-Granité, Yuzu-Kaviar und Austernkresse „nachgebaut" – das Meer am Gaumen lässt kein Tier vermissen. Auch der „polarisierendste Gang", wie Jonathan Staneker vom Service verrät, das „Quasi-Sorbet" aus einem ungesüßten Schwarzwurzel-Eis mit Granatapfelsaft, Hanföl, Baiser vom frischen Meerrettich, Grünkohldestillat, Buchweizenhonig und Zitrone tut, was seine Bestimmung ist: den Mund auf eine klare, zupackende Art zu erfrischen.

Ich bin begeistert von dieser „femininen" Darreichungsform, wie sie Dienemann charakterisiert. „Durch das Destillieren im Rotationsverdampfer bleibt der rohe Grünkohlgeschmack ohne die Schwere erhalten." Schöne Grüße aus dem Chemieunterricht und der Molekularküche! Unsere Geschmacksreset-Taste wurde erfolgreich gedrückt, und wir biegen langsam in die Zielgerade mit den Desserts ein. Herausragend das optisch eher unscheinbare Steinpilz-Tiramisu. Ja, doch. Steinpilz-Tiramisu. Wer's nicht glauben mag, kann's am neckischen Steinpilz-Keks, der sich an den Dessert-Quader anlehnt, erkennen. Es reicht aber auch, den Löffel in die Creme aus Mascarpone mit Stückchen von in Sahne eingelegten Steinpilzen, Schnaps aus aufgekochten Aprikosen, Aprikosengelee und mit Macadamiamehl gebackenen Löffelbiskuits zu versenken. Versteht sich, dass alles bis in die Details hausgemacht ist – vom aus Sahne selbst gewonnenen Mascarpone bis zum frisch gerösteten Kaffee, der mit Lakritz und Kardamom aromatisiert wurde. Anstelle von schnödem Kakaostaub stellte Jonas Merold einen Puder aus Kakao, Lakritz und Steinpilzpulver her. Ich fordere angesichts dieser Verbindung von sanfter Erdigkeit mit sommerlicher Aprikose: Mehr Steinpilze in die Süßspeisen! „Wir wollen immer ein Dessert gemüsig anhauchen, mindestens auf der vegetarischen Seite", sagt Merold. Dieses Tiramisu wäre gemeinsam mit der Sellerie-Mimolette-Geschichte allein schon die Wahl des Veggie-Menüs wert.

Alles bis ins Detail hausgemacht

Es tun sich mit dem „Cell" also weitere spannende Dinner-Dimensionen in der Uhlandstraße auf, bereichern die wiedererwachte Restaurant-Szenerie in der City West, in der das „Schwein" mit Christopher Kümper und das „Savu" mit Sauli Kemppainen vorgelegt haben. Allein an einer Stelle macht das „Cell" seinem Namen kritikwürdig Ehre: Wer größer als 1,70 Meter ist, sollte nicht in den „Kojen" linker Hand Platz nehmen, sondern Restaurantmanager Peter Izarik um einen Tisch mit Stühlen rechter Hand bitten. Die „Kojen" gemahnen in ihren Abmaßen eher an die Entsagung in klösterlichen Zellen als an bewusstseinserweiternde Avantgarde im Geiste von Kubismus, Bauhaus und Escher. Es wäre schlichtweg zu schade, die lustvolle Muße beim zwangsläufig mehrstündigen Genuss von neun Gängen durch nervöses Herumgeschubber oder das Sortieren der Extremitäten zu stören.

Ute Schirmack ist Journalistin, Autorin und Erforscherin großstädtischer Lebensräume. Diese Lebensräume sind unter anderem die Restaurants, Cafés und Bars in Berlin, die sie nun auch mit Stift und Papier genüsslich erkundet.

INFO

Cell
Uhlandstraße 172
10719 Berlin-Charlottenburg
Telefon 030-86332466
Öffnungszeiten: Di.-Sa. ab 18 Uhr,
Küchenannahmeschluss 22 Uhr
www.cell.restaurant

2018©PEPPER Public+Event Relations

#Instagram – Tagged Posts

berlinlovesyou • Folgen
Cell.Restaurant

berlinlovesyou Just a few of the incredible courses served up by @cell.restaurant last week. If you're in Charlottenburg and fancy a fancy dinner, definitely check them out!

#Berlin #Charlottenburg #finedining

Gefällt 33 Mal
VOR 2 TAGEN

Kommentar hinzufügen ...

berlinerinonline • Folgen

berlinerinonline Das neue Restaurant in Berlin Charlottenburg von Spitzenkoch Evgeny Vikentev ist auf jeden Fall einen Besuch wert - stylisch, kulinarisch top und rundum ein Erlebnis #cell #cellberlin #restaurantcell #evgenyvikentev #essen #genuss #berlinergastronomie #restaurant

Gefällt 13 Mal
VOR 2 TAGEN

Kommentar hinzufügen ...

#Instagram – Tagged Posts

prstmhlzt • Abonniert
Cell.Restaurant

prstmhlzt #steinpilz und #tiramisu in einem? bei @evgenyvikentev kein scherz - und sowas von geil! das essen hat oft überrascht und so mancher gang mich umgehauen 🙌🏻 #nichtsfüranfänger #nextlevel #dessert #nachtisch #yummy #instafood #sweet #boletus #verrückt #cellberlin #pilz #contemporary #artofplating #kakao #evgenyvikentev #uhlandstraße #charlottenburg #berlin #finedining

mxprive 😋

Gefällt 39 Mal
VOR 4 TAGEN

Kommentar hinzufügen ...

prstmhlzt • Abonniert
Cell.Restaurant

prstmhlzt #finale #minibar #einergehtnoch #booze #bar #schnaps #absacker #instadrink #alkohol #spirituosen #drinks #dontdrinkanddrive #cellberlin #alcohol #bottles #uhlandstraße #flasche #charlottenburg #be

Bearbeitet

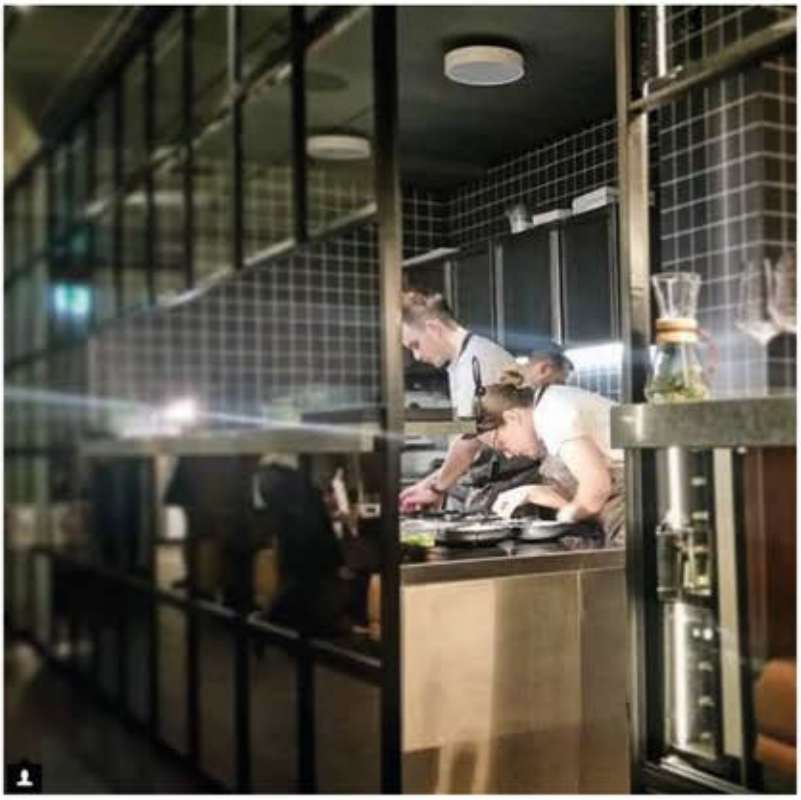
Gefällt 51 Mal
VOR 5 TAGEN

Kommentar hinzufügen ...

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Instagram – Tagged Posts



uteschirmack • Folgen
Cell.Restaurant

uteschirmack ... und Action! Wenn die ganze Journalistenmeute da ist, soll's gut werden. Wir haben's gerade schön im neuen Cell, und das Team gibt richtig Gas, damit's gelingt.

#dienstlichessen #knallharterecherche #restaurantberlin #cell #instafood #foodinberlin #delicious #finedinig

Gefällt 31 Mal
VOR 5 TAGEN

Kommentar hinzufügen ...

uteschirmack • Folgen
Cell.Restaurant

uteschirmack Affenkopfpilz, Blaubeeren und Rinderjus. Wir waren dann heute mal in der neuen "großen Oper" im Cell. Eine Crew mit Ambition - berechtigterweise!
#dienstlichessen #knallharterecherche #restaurantberlin #cell #instafood #foodinberlin #delicious #finedinig

Gefällt 26 Mal
VOR 6 TAGEN

Kommentar hinzufügen ...

#Instagram – Tagged Posts

berlinerkueche • Folgen

berlinerkueche 2 Menüs im @cell.restaurant: Das vegetarische „Roots Religion" steigert seine Intensität von Gang zu Gang (konsequent sogar beim Dessert!). „Time Steps" greift in jedem Gang eine Zutat des vorherigen auf. Und beide sind richtig gut. 👌

berlinerkueche #berlinerkueche #cellrestaurant #evgenyvikentev #finediningberlin #9gänge #kartoffel #joghurt #petersilie #liebstöckel #vegetarisch #foodblog #foodphotograpy #feedfeed #f52grams #finedining #9courses #potato #yogurt #parsley #lovage

Gefällt 52 Mal

12. NOVEMBER

Kommentar hinzufügen ...

cremeguides • Abonniert
Cell.Restaurant

cremeguides [Anzeige] ⭐ Special Deal für Creme Guides Leser! 🌟 Kaum eine andere Neueröffnung 🍵 ist in den letzten Monaten wohl mehr herbeigesehnt worden, als die des Restaurant @cell.restaurant in der Uhlandstraße in Charlottenburg. Ganze zwei Jahre nahmen Planung und Renovierung in Anspruch. Lange Zeit wusste man nicht mehr, als das der russische 🌟 Starkoch @evgenyvikentev hier kochen würde. Nun waren wir dort und sind hellauf begeistert. Ein Sterne verdächtiges Gesamtkunstwerk! 🎨 Dabei gehören zum Team auch alte Bekannte wie der Küchenchef

Gefällt 61 Mal

12. NOVEMBER

Kommentar hinzufügen ...

#Instagram – Tagged Posts

berlinerkueche • Folgen

berlinerkueche Ein Besuch im @cell.restaurant: Koch @evgenyvikentev erzählt, Essen ist für ihn wie Kunst. Die Abfolge seiner beiden Menüs ist bis ins kleinste Detail durchdacht und so wichtig, wie zum Beispiel die Setlist bei einem Konzert.

berlinerkueche #berlinerkueche #cellrestaurant #evgenyvikentev #finediningberlin #9gänge #muschel #steckrübe #buchweizen #yuzu #foodblog #foodphotography #feedfeed #f52grams #finedining #9courses #mussel #turnip #buckwheat

Gefällt 56 Mal

10. NOVEMBER

Kommentar hinzufügen ...

constanzehalle • Abonniert
Cell.Restaurant

constanzehallensleben First insights @cell.restaurant 😍
.
.
.
#cellrestaurant #cell #charlottenburg #restaurantberlin #neueröffnung #neueröffnungberlin #sterneküche @evgenyvikentev #evgenyvikentev @dienemanns #simondienemanns #foodieinberlin #berlinfoodguide

teamtastyofficial Wir sind schon sehr gespannt!

ducklore und, wie war's?

Gefällt 70 Mal

25. OKTOBER

Kommentar hinzufügen ...

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Facebook – Tagged Posts

#Facebook – Tagged Posts

Tijen Karadag gefällt dieser Beitrag

QIEZ
21. November um 17:58 ·
Seite gefällt mir

Modern, arty und ziemlich exklusiv ist es geworden, das neue Cell.Restaurant – hier erwartet dich eine kulinarische Weltreise in neun Gängen 😊

QIEZ.DE
Neu in Charlottenburg: Geschmacksabenteuer im Cell
Modern, arty und ziemlich exklusiv ist es geworden, das neue...

Mr. Eatler hat einen Link geteilt.
30. Oktober um 11:45 ·
Seite gefällt mir

EATLER.DE
Concept Fine Diner Opens Doors Today In Charlottenburg - Eatler

#Facebook – Tagged Posts

#Facebook – Tagged Posts

Sofitel Berlin Gendarmenmarkt
26. November um 21:53 ·

Unser Concierge Nicolai Laaser empfiehlt das neue Szene-Restaurant Cell.Restaurant in der Uhlandstraße in Berlin Charlottenburg!

Chefkoch Evgeny Vikentev setzt auf regionale Produkte international zubereitet. In seiner Heimat ist Evgeny ein Star der modernen russischen Gastronomie. ... Mehr anzeigen

20 2 Kommentare 2 Mal geteilt

Gefällt mir Kommentieren Teilen

#Facebook – Tagged Posts

Creme Guides
12. November um 09:58 ·

[Anzeige] ⭐ Special Deal für Creme Guides Leser! ⭐ Kaum eine andere Neueröffnung 🍨 ist in den letzten Monaten wohl mehr herbeigesehnt worden, als die des Cell.Restaurant in der Uhlandstraße in Charlottenburg. Ganze zwei Jahre nahmen Planung und Renovierung in Anspruch. Lange Zeit wusste man nicht mehr, als das der russische ⭐ Starkoch Evgeny Vikentev hier kochen würde. Nun waren wir dort und sind hellauf begeistert. Ein Sterne verdächtiges Gesamtkunstwerk! 🎨 Dabei gehören ... Mehr anzeigen

89 4 Kommentare 2 Mal geteilt

Gefällt mir Kommentieren Teilen