LaYLa

by Meir Adoni

CLIPPING

Intemediate – Reports

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Online Reports *Crème Guides*

NEWSLETTER

CREME
GUIDES

BERLIN ESSEN FREIZEIT SHOPPING MODE WELLNESS SERVICES TOP 10 MORE

© Layla

BERLIN | ESSEN | RESTAURANTS | ISRAELISCH

Layla

Starkoch Meir Adoni bringt Geschichten auf den Teller

Constanze Hallensleben | Mittwoch, 10. Oktober 2018

ANZEIGE

KARTE

ÖFFNUNGSZEITEN
Täglich ab 18 Uhr

ADRESSE
Layla
Hallesche Straße 10
10965 Berlin-Kreuzberg

→ Anfahrt planen

KONTAKT
layla.at.berlin@gmail.com
→ www.layla-restaurant.com

In seiner Heimat Israel ist Meir Adoni ein bunter Hund. Vor 18 Jahren eröffnete er in Tel Aviv sein erstes Fine Dining Restaurant. Es folgten viele weitere gastronomischer Konzepte, darunter auch ein sehr erfolgreiches in New York. Nun zog es Adoni nach Berlin, wo er am Freitag, unweit des Anhalter Bahnhofs, sein Restaurant *Layla* eröffnen wird.

Ungeduldig wie wir sind, haben wir uns das Ganze gestern schon einmal angeschaut. An der Halleschen Straße 10, Ecke Möckernstraße. – Wir sind neugierig? Restaurant und Bar sind schummrig ausgeleuchtet und machen mit ihrem gelungenen Mix aus Orient und Moderne Lust auf lange, gesellige Abende mit Freunden.

Meir Adoni ist in der Welt herumgekommen. Der israelische Koch mit marokkanischen Wurzeln lernte in Tel Aviv, sammelte Erfahrungen in Küchen wie dem *Le Cordon Bleu* in Sidney, dem *La Maison Lenôtre* in Paris oder auch dem Noma in Kopenhagen. Nicht von ungefähr kommt also sein Drang, mit seinen Gerichten regelrechte Geschichten zu erzählen.

#Online Reports *Crème Guides*

CREME

BERLIN ▾ ESSEN FREIZEIT SHOPPING MODE WELLNESS SERVICES TOP 10 MORE ▾

Top Artikel

RESTAURANTS
Night Kitchen – Essen wie bei Freunden

RESTAURANTS
Feinberg's – Traditionelle israelische Küche

Diese sind vielschichtig und facettenreich. In seiner Heimat gilt Adoni als der komplizierteste Koch. Es heißt er komme nie mit weniger als zwölf Zutaten aus. "In der Realität sind es meist sogar mehr", lacht er. Wie ein Bildband voller Kurzgeschichten ist daher das, was an den Tischen rund um die offene Küche, allabendlich aufgetragen werden wird.

Ein Orientalisches Fest. Ein Schlaraffenland voll duftender Speisen. Das *Layla* sollte man daher unbedingt mit einer großen Schar an Freunden besuchen, um möglichst viele seiner Interpretationen der orientalischen, bisweilen auch marokkanischen Küche kosten zu können. So wie den "Jerusalem Bagel", ein Paradebeispiel für Adonis Küchen-Philosophie.

In dieser überwältigenden Vorspeise vereinen sich die Datteln aus dem Süden Israels, mit amerikanischem Donutteig, geräucherter Forelle, einer Zitrusnote von Mandarinen und weiteren Aromen zu etwas wahrlich Berauschendem. Ein Gericht, das Sie bei einem Besuch im Layla keinesfalls versäumen dürfen!

Doch auch an der "Kubbana", eine traditionelle Brioche aus dem Jemen, die Adonis mit zwei würzigen Dips und einem hausgemachten "Zatar" serviert, kommt man nicht vorbei. Wir erliegen ihr ebenso, wie später dem geräucherten Auberginen-Carpaccio, dem auch optisch hinreißenden "Layla Tartar" und dem gegrillten Oktopus mit Artischockencreme.

So komplex die einzelnen Speisen auch sind, sie fügen sich stets zu einem harmonischen Ganzen zusammen. Intensiv und aufregend sind sie nichts, was man im Vorbeigehen isst. Eine Devise, die auch für die Bar gilt, für die man den italienischen Barkeeper Emanuel Broccatelli gewinnen konnte.

Er überträgt in die Gläser, was Meir Adoni im *Layla* auf die Teller bringt. Dabei harmonieren klassische Cocktails mit Aufgüssen aus Gewürzen und Kräutern, die dank *Infarm* sogar in der eigenen Küche wachsen. Dazu gibt's eine erstklassige Auswahl an Weinen von namhaften Bio-Gütern in Europa und dem Nahen Osten, sowie lokale Spirituosen.

Ein Ort zum Feste feiern!

SPEICHERN

Constanze Hallensleben
Herausgeberin & Chefredakteurin

#Berliner Zeitung online

Berliner Zeitung
Jetzt unser Feuilleton testen!
Zum Angebot >>

ERGO Direkt Freuen wie ein Privatpatien beim Zahnarzt.

Schönes am Wochenende Ein neuer Starkoch, Klatschmohn und Tee mit Schuss

Von Maike Schultz | Bettina Cosack | 21.10.18, 08:53 Uhr

EMAIL FACEBOOK TWITTER MESSENGER

Das Layla im Hotel Crowne Plaza in Kreuzberg.
Foto: LAYLA

Seit wenigen Tagen ist Berlin um eine kulinarische Sensation aus dem Nahen Osten reicher: Nach Adressen in New York und Tel Aviv hat Meir Adoni im Möckernkiez das Layla eröffnet. Der israelische Starkoch mit marokkanischen Wurzeln, der schon im Kopenhagener Noma arbeitete, interpretiert die traditionelle Küche seiner Heimat mit regionalen Produkten aus Berlin und Brandenburg – etwa als geräucherte Forellenkrapfen oder Auberginen-Carpaccio.

Aber auch sein berühmtes Kubbana, ein Briochebrot aus dem Jemen, oder seine Version der marokkanischen Harira-Suppe sind einen Besuch wert. Passend dazu hat Adoni mit dem italienischen Barkeeper Emanuele Broccatelli Cocktail-Rezepte mit mediterranen Kräutern und orientalischen Gewürzen entwickelt.

Layla im Hotel Crowne Plaza, Hallesche Str. 10, Kreuzberg, täglich ab 18 Uhr

#Berliner Zeitung online

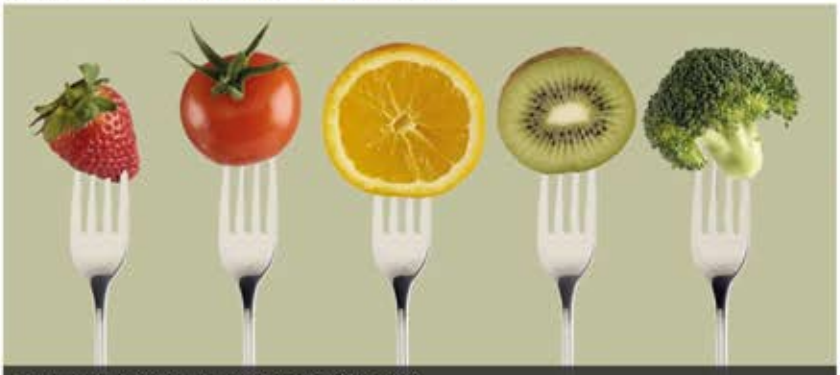
Berliner Zeitung HOME BERLIN FREIZEIT POLITIK WIRTSCHAFT SPORT KULTUR PANORAMA FAMILIE VIDEO

Berliner Zeitung › Berlin › Freizeit › Fundstücke: Ein neuer Starkoch, besondere Lebensmittel und ein Gruselbuch

Fundstücke Ein neuer Starkoch, besondere Lebensmittel und ein Gruselbuch

Von Maike Schultz 22.10.18, 11:50 Uhr

EMAIL FACEBOOK TWITTER MESSENGER



Frisches Obst und Gemüse auf Gabeln gespießt (Symbolfoto).
Foto: Imago/Science Photo Library

1 | Abgasskandal Klage
Jetzt Anwalt einschalten und Recht einfordern. Wir beraten Sie gern. vw-schaden.de

2 | Kostenloses Depot - Trader-Depot mit Wunschprämie
1 Jahr für 3,90 € / Trade handeln. Wechseln Sie jetzt zum Testsieger! comdirect.de

3 | Deutsche sind verblüfft - der Euro geht auf Null
Deutschlands geheimer Plan ist durchgesickert. clangingwithlifehits.com

4 | Ernährung bei Arthrose
8 Tipps wie Sie Arthrose lindern! Schmerzfrei bewegen — Ohne Chemiekeule. So geht's

Essen gehen: Ein neuer Starkoch für Kreuzberg

Layla Berlin
vor etwa 2 Monaten

4 Kommentieren Teilen

Vorteile einer Wärmedämmung

Seit wenigen Tagen ist Berlin um eine kulinarische Sensation aus dem Nahen Osten reicher: Nach Adressen in New York und Tel Aviv hat Meir Adoni im Möckernkiez das Layla eröffnet. Der israelische Starkoch mit marokkanischen Wurzeln, der schon im Kopenhagener Noma arbeitete, interpretiert die traditionelle Küche seiner Heimat mit regionalen Produkten aus Berlin und Brandenburg – etwa als geräucherte Forellenkrapfen oder Auberginen-Carpaccio. Aber auch sein berühmtes Kubbana, ein Briochebrot aus dem Jemen, oder seine Version der marokkanischen Harira-Suppe sind einen Besuch wert. Passend dazu hat Adoni mit dem italienischen Barkeeper Emanuele Broccatelli Cocktail-Rezepte mit mediterranen Kräutern und orientalischen Gewürzen entwickelt.

Layla im Hotel Crowne Plaza, Hallesche Str. 10, Kreuzberg, täglich ab 18 Uhr

#Tagesspiegel *Print und online*

MG 2

MEHR

Mensch Meir

Seine Restaurants in Tel Aviv und New York haben Kritiker begeistert. Jetzt eröffnet **MEIR ADONI** das „Layla" am Anhalter Bahnhof in Berlin. Und sucht noch einen regionalen Anker, „etwas mit Würsten vielleicht?"

Von Bernd Matthies

STONE BREWING BERLIN
ND ANNIVERSARY CELEBRATION
5. SEPTEMBER 2018 AB 14.00 UHR
FRISCHE INTERNATIONALE CRAFT BIERE
AUEREIFÜHRUNGEN & BIERTASTINGS
ICHES BBQ, BIER QUIZ & BARBER TRUCK
LIVE MUSIC

Biolüske
WEIHNACHTSFEIER ALS KOCHEVENT

Ab Oktober 2018 in Berlin
NEUERÖFFNUNG
SieMatic

Zum Anbeißen!
TAGESSPIEGEL

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Tagesspiegel *Print und online*

Neue Gourmet-Adresse in Berlin

10.09.2018, 09:24 Uhr

Starkoch Meir Adoni eröffnet Restaurant in Kreuzberg

Seine Restaurants in Tel Aviv und New York haben Kritiker begeistert. Jetzt eröffnet Meir Adoni das „Layla" am Anhalter Bahnhof in Berlin. VON BERND MATTHIES

Filigran-Arbeiter. Der israelische Starkoch Meir Adoni in seinem Restaurant "Catit" in Tel Aviv. FOTO: PROMO/CATIT

Basecap, Sweatshirt, Turnschuhe: Meir Adoni ist immer ziemlich schnell unterwegs. In Tel Aviv von seinen beiden Restaurants ins TV-Studio und zurück, dann oft nach New York. In den letzten Monaten war der israelische Starkoch aber überwiegend in Berlin – und das wird sich auch nicht so schnell ändern. Denn gleich am Anhalter Bahnhof wird er im Oktober sein erstes deutsches Restaurant eröffnen, „Layla" wird es heißen. 80 Sitzplätze, Bar, große offene Küche, ein „Vertical Garden" für eigene Mikro-Gemüse, ein metropolitanes Plätzchen.

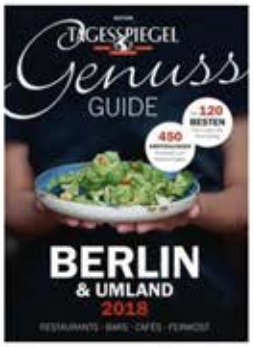
Granny Smith Juice & more - Coff
Breakfast
Granny Smith Coffee, Bowls, Breakf
100% Fresh Juice, Smoothie & Brea
WEBSITE ROUTENPL

Adoni lernte in Sydney und bei Lenôtre in Paris

Der Name Layla kommt nicht von ungefähr. Denn er ruft nicht nur Assoziationen an den Nahen Osten hervor, sondern erinnert auch daran, dass Meir Adoni zwar in Eilat geboren wurde, aber marokkanische Wurzeln hat. Auf dieser saugte der heute 45-Jährige nahezu jeden kulinarischen Impuls an, den er erreichen konnte, lernte in Sydney und bei Lenôtre in Paris, analysierte die Küchen Israels und mehrerer arabischer Länder und hospitierte an Weihestätten der Avantgardeküche wie dem „Alinea" in Chicago oder dem Kopenhagener „Noma". All dies floss zunächst in die globalisierte Hightech-Küche des „Catit" in Tel Aviv ein, das er 2002 gründete und nach und nach zum international beachteten Restaurant machte, bis es schließlich häufig als Nummer eins des Landes genannt wurde – in einem komplett essverrückten Land wie Israel eine hohe Auszeichnung. Zwei weitere, legere Restaurants im „Carlton-Hotel", „Mizlala" und „Blue Sky", kamen hinzu.

Vom Catit hat er sich 2016 wieder getrennt, einerseits weil er den Kopf frei haben wollte für die Expansion nach New York, zum anderen weil er getrieben wurde von Gefühlen, die viele internationale Top-Köche kennen: Wollen die Gäste noch diese hochgezwirbelte, teure Pinzettenküche, dargeboten von steifen Kellnern? Und wo bleiben in all den Avantgarde-Spielereien meine eigenen Wurzeln? Das Resultat dieses Denkprozesses war die Rückbesinnung auf den Nahen Osten, speziell auf Marokko und die typischen Gewürze – aber ausgefeilt mit den Erfahrungen aus den besten Restaurants der Welt. „Es geht mir nicht mehr um absolute Spitzenprodukte wie Hummer oder so etwas", sagt er, „aber gut sollen sie sein und natürlich so gut verarbeitet, wie es nur geht."

Genuss Guide - Klick ins Heft



Magazin bestellen

#Tagesspiegel *Print und online*

DER TAGESSPIEGEL

Nahost-Stilistik bereichert durch die gobalisierte Avantgarde-Küche

Diese Verbindung von Bodenständigkeit und der in New York vorher unbekannten modernen Nahost-Stilistik hat eingeschlagen, das „Nur" im Gramercy-District brummt in der kulinarisch extrem anspruchsvollen Stadt und fährt glänzende Kritiken ein; zwei Sterne von der „New York Times" sind ein erstklassiger Start. Auch in New York, so meint er, geht der Trend generell weg vom teuren, zeremoniellen Luxusessen hin zu familiärer Lässigkeit, „das ‚Eleven Madison' oder ‚Per Se' mal ausgenommen". Im trubligen Nur kosten die Hauptgänge zwischen 23 und 50 Dollar.

WERBUNG

Minimalist WhippedPowder Blush

Beauty reimagined.
Beauty made with soul.

JETZT ENTDECKEN

SHISEIDO
GINZA TOKYO

inRead invented by Teads

Signature Dish: geräuchertes Auberginen-Carpaccio. FOTO: PROMO

Anzeige

Genuss & Rausch
Weinverein Rote Insel

Weinverein - die Weinstube Ihres Ve

WEBSITE ROUTENPL

Das soll nun auch in Berlin gelingen. Adoni hat für seine Pläne einen komplett unerwarteten Ort gefunden: Das „Crowne Plaza"-Hotel in der Halleschen Straße, das als „Wyndham" gegründet worden war und gastronomisch immer unterhalb der Wahrnehmungsgrenze lief, genutzt nicht einmal von den Hotelgästen. Der Eigner des Gebäudes, ein Landsmann Adonis, sprach ihn an und knüpfte den Kontakt – insofern ist sein Auftauchen in Berlin Ergebnis eines Zufalls.

Das "Layla" soll kein typisches Hotel-Restaurant werden

Damit das „Layla" kein typisches Hotel-Restaurant wird, bekam es einen eigenen Eingang an der Ecke zum Tempodrom hin spendiert, und innen blieb kein Stein auf dem anderen. Hinter der Tür öffnet sich eine große ovale, von ein paar Tischen umgebene Bar, dahinter kommt das eigentliche Restaurant mit einer großen offenen Küche im Mittelpunkt. Gegenwärtig sind Fliesenleger und Tischler dabei, dem Raum ein anheimelnd nahöstliches Flair zu spendieren, das sieht teuer aus und ist es wohl auch. Ein kleines Separée kommt hinzu, und hinter dem Gebäude ist Platz für eine Terrasse und einen Küchengarten für alles, was nicht im Hightech-Klimaschrank gedeiht, Tomaten zum Beispiel. Nächstes Jahr!

Auf die Frage nach dem kulinarischen Konzept nennt Adoni zunächst New York und das, was sich dort rasch zum „Signature Dish" entwickelt hat: das geräucherte Auberginen-Carpaccio mit Feta, Tahin, Datteln, Pistazien und Rosenwasser. Ebenso stolz ist er auf das vegetarische Couscous, serviert mit vielen verschiedenen Gemüsesorten, von dem der Rezensent der „New York Times" schrieb, es sei das beste, das er je gegessen habe. „Wir zerreiben den Grieß selbst", sagt Adoni, „das merkt man dann auch."

#Tagesspiegel Print und online

DER TAGESSPIEGEL

Signature Dish 2: Auch das Lamb Arayes wird es demnächst im "Layla" in Kreuzberg geben. FOTO: PROMO

Die in der modernen Nahost-Küche allgegenwärtige Shakshuka, die auf Tomaten und Eiern basiert, serviert er mit Calamari, das Jakobsmuschel-Carpaccio mit einer Yuzu-Joghurt-Panna-Cotta, Ingwer-Habanero-Vinaigrette und Zucchiniblüte. Puristisch ist diese Küche nicht zu nennen, sondern sie ist angetrieben vom Ehrgeiz, die Fülle orientalischer Gewürze in einen modernen, globalisierten Rahmen einzufügen. Kein Wunder, dass das Konzept auch hier auf dem „Family Style" beruht, am besten zu probieren in großer Runde, wenn die Teller herumgehen. So hat Adoni es in seiner marokkanischen Familie gelernt, „von früher Kindheit an erinnere mich daran, wie wir Essen bei Familientreffen und Freitagabend-Dinners ausprobiert und genossen haben".

Anzeige

Er sucht noch einen Bezug zur Berliner Küche - "vielleicht was mit Würsten"

Diese traditionelle Prägung will er nun auch an den Restauranttisch bringen. „Ich respektiere die ursprünglichen Aromen und Zutaten", sagt er, „aber dann füge ich meine verrückten Interpretationen hinzu und schieße das Gericht in neue und unbekannte Regionen." Kein Wunder, dass er auch bei den Weinen vor allem auf den Nahen Osten setzt, auf Israel und Libanon vor allem.

Damit das Ganze in dieser Form in Berlin funktioniert, schickt Adoni zwei Frauen mit: Eine soll Küchenchefin werden, die andere Sous-Chefin. „Ich liebe es, mit Frauen zu arbeiten", sagt Adoni, „sie sind loyaler und genauer." Aber er selbst kniet sich in den Berliner Markt hinein, fragt im Gespräch intensiv nach der Berliner Küche, die er gern in sein kulinarisches Konzept integrieren möchte, und ist enttäuscht, dass es da wenig zu übernehmen gibt, „etwas mit Würsten vielleicht?".

So soll es demnächst aussehen im Restaurant "Layla" im Hotel Crown Plaza in der Halleschen Straße in Kreuzberg. SIMULATION: PROMO

Von Tim Raues Königsberger Klopsen à la Obama hat er auch schon gehört, pflegt fürs Erste aber den Kontakt mit seinem Landsmann Gal Ben-Moshe, der in seinem demnächst öffnenden „Prism" puristischer, stärker in Fine-Dining-Richtung arbeiten wird. Aber Ben-Moshe hat bei seinen Streifzügen durch die arabisch angehauchten Berliner Quartiere eine Fülle von Bezugsquellen für Nahöstliches aufgetan, die beiden nützlich sein können.

DER TAGESSPIEGEL

So soll es demnächst aussehen im Restaurant "Layla" im Hotel Crown Plaza in der Halleschen Straße in Kreuzberg. SIMULATION: PROMO

Von Tim Raues Königsberger Klopsen à la Obama hat er auch schon gehört, pflegt fürs Erste aber den Kontakt mit seinem Landsmann Gal Ben-Moshe, der in seinem demnächst öffnenden „Prism" puristischer, stärker in Fine-Dining-Richtung arbeiten wird. Aber Ben-Moshe hat bei seinen Streifzügen durch die arabisch angehauchten Berliner Quartiere eine Fülle von Bezugsquellen für Nahöstliches aufgetan, die beiden nützlich sein können.

Eine fulminante Energieleistung ist das alles, zumal von einem Mann, der vier Kinder hat und seit Kurzem mit einer neuen Partnerin liiert ist. Und weil damit keineswegs die Grenzen des Adoni-Reichs gezogen sind. Denn er arbeitet längst auch an Plänen für Kiew, eine Stadt, der er ein ähnliches Potenzial zubilligt wie Berlin. Ach, und ist Berlin nicht auch für die Entdeckung des Streetfood bekannt? Daran möchte Adoni auch in seinem Heimatland arbeiten, demnächst ...

Dieser Beitrag ist auf den kulinarischen Seiten "Mehr Genuss" im Tagesspiegel erschienen – jeden Sonnabend in der Zeitung. Hier geht es zum E-Paper-Abo. Weitere Genuss-Themen finden Sie online auf unserer Themenseite.

zur Startseite

Neueröffnung 2018

»Layla«: Israelische Küche mit Berliner Touch

Foto beigestellt

Meir Adoni hat Restaurants in Tel Aviv und New York City und serviert den Berlinern fortan seine israelische Küche gespickt mit Zutaten der Region.

19. Oktober 2018

Autor:
Peter Eichhorn

Neueröffnung 2018
Restaurant | Berlin | Kulinarik

Artikel drucken

Die Faszination der israelischen Küche bleibt ein furioser Hauptstadttrend. Das Zusammenspiel aus frischen mediterranen Impulsen und würzigen arabischen Nuancen bietet ein Aromenspiel, dass die Geschmacksknospen bezaubert. Und das Niveau dabei kann sich mittlerweile in Berlin sehen lassen.

Der jüngste Neuzugang dieser Küchengattung ist in seiner Wahlheimat bereits ein Star am Herd. Meir Adoni, der in Marokko aufwuchs, betreibt in Tel Aviv die Restaurants »Blue Sky« und »Lumina« und in New York City das »Nur«. Nun widmet sich der Weltenbummler der aufstrebenden Gastro-Metropole an der Spree und präsentiert seine unverwechselbare Handschrift, in die er gezielte Farbtupfer in Form von regionalen Zutaten einfließen lässt.

»Ich werde zunächst viel Zeit in Berlin verbringen und selbst mit am Herd stehen. So kann ich das Berliner Publikum persönlich begrüßen und kennenlernen«, verspricht der Küchenchef.

Medjul Datteln im historischen Postgebäude

Wer das historische Postgebäude betritt, findet sich unmittelbar am Bartresen wieder. Ein stylisches Oval mit einer internationalen Tresencrew, die in der Getränkekarte ebenfalls das würzig-kräutrige Zusammenspiel mediterraner Aromen umsetzt. Dahinter erstreckt sich das geräumige Restaurant rings um den zentralen Küchenblock. Von vier Seiten aus fällt der Blick auf die geschickten Handgriffe des Küchenteams, das die optisch herrlich farbenfrohen Teller anrichtet.

Meir Adoni
Foto beigestellt

Das derzeit sehr beliebte Sharing-Konzept macht im »Layla« so richtig Freude, bietet es doch die Möglichkeit, das facettenreiche Aromenspiel in Fülle zu probieren. Beispielsweise die würzigen Medjul Datteln mit Mandeln und Mandarinen-Vinaigrette, aber auch Klassiker wie Lamm Kebab oder gerösteter Halloumi Käse begeistern durch die aufregend abgeschmeckte Komposition der Kräuter und Gewürze.

#Falstaff online

falstaff.de

falstaff

Abo Guides Login/Register

NEWS WEIN GOURMET BARS & SPIRITS EVENTS REISE LIVING KARRIERE MAGAZIN Suche

News Übersicht Wein Gourmet Bar & Spirits Bier Reise Karriere Lifestyle Trends Interieur & Design Architektur & Wohnen

Neueröffnung 2018

Restaurant Berlin Kulinarik

Artikel drucken

Kräuterkühlschränke

Wo Steakrestaurants ihre Dry-Age-Stücke präsentieren, zeigt Adoni seine Kräutervielfalt in ähnlichen Kühlschränken und betont so die Frische seines Küchenstils. Besondere Beachtung verdienen die Fischgerichte, wie das Hamachi Cevice oder der Wolfsbarsch mit Aubergine und Zitronenbutter, der mit der köstlichen Freekeh Würzung abgeschmeckt wird. Von 9 bis 29 Euro reicht die Preisspanne der Teller, von denen sich die meisten ideal teilen lassen. Aber insbesondere der Kalbstartar mit Labaneh-Rahmjoghurt von der Ziege, Rhus und Tomaten hat das Zeug zum Haus-Klassiker.

Das stylische Design verbindet Vintage Elemente mit modernem Touch. Chesterfield Sofas, rustikale Teppiche und Art-Deco inspirierte Leuchten treffen auf viel Holz inmitten einer gemütlich-modernen Wohnzimmeratmosphäre. Ein Design-Stil, der in den Metropolen der Welt selbstverständlich erscheint und den internationalen Charakter des Restaurants neben dem Crown Plaza Hotel betont. Service und Gäste sprechen Englisch und im Zentrum dirigiert Basecap-Träger Adoni engagiert und freundlich das küchentechnische Geschehen.

Mittlerer Osten trifft Mittelmeer mitten in Berlin. Eine neue aufregende Adresse im bislang kulinarisch unauffälligen Viertel rings um den Anhalter Bahnhof.

Info

Hallesche Str. 10
10963 Berlin-Kreuzberg

Öffnungszeiten: Täglich ab 18 Uhr

www.layla-restaurant.com

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 12. Oktober 2018

LEVANTE-KITCHEN & MORE BY STARKOCH MEIR ADONI

Neues Restaurant Layla in Berlin

Fotos: Restaurant Layla/Hotelite Berlin

Die Levante-Küche boomt und ist Trend: Voller Gewürze, mit viel Gemüse und wenig Fleisch wird in Ländern wie Israel und Jordanien gekocht. Viele Gerichte sind schnell gemacht und sehr gesund - Jetzt hat auch das Top-Restaurant Layla von Starkoch Meir Adoni eröffnet.

Das ist aktuell die aufregendste Küche in Berlin: Meir Adoni - salopp gesagt der israelische Jamie Oliver - hat sein Layla eröffnet. Das schöne Restaurant mit offener Showküche könnte auch in Moskau oder Tel Aviv bestehen und hat durchaus Chancen, zum Grill Royal von Kreuzberg zu werden.

Im Restaurant Layla vereint der israelischen Starkoch Meir Adoni die traditionelle Küche des Mittleren Ostens mit Aromen, Zutaten und Techniken der ganzen Welt. Sein unverkennbarer Kochstil ist eine Begegnung zwischen Europa und dem Nahen Osten, gepaart mit seinen marokkanischen Wurzeln.

Mitten in Berlin Kreuzberg ist das Restaurant mit großzügigem Bar- und Loungebereich im Hotel Crowne Plaza beherbergt, in der Halleschen Straße 10/ Ecke Möckernstraße, neben dem Eingang des Tempodroms. Der israelische Koch interpretiert die traditionelle Küche des mittleren Ostens neu. Das Spiel mit Aromen, Zutaten und Techniken aus der ganzen Welt zeichnet seine außergewöhnliche Küche aus.

Anzeige

gour... Berlin. G... Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 10 Mal

gourmetwelten Ein zauberhafter Abend - Dank an #floralewelten #champagnepommery #restaurantduke #hotelellingtonberlin #gourmetwelten #gardenrestaurant bitte wieder machen!

Füge einen Kommentar hinzu ...

gour... Berlin Ca... Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 33 Mal

gourmetwelten Eine Badewanne voller #champagne #champagnepommery #falstaffchampagnergala #berlincapitalclub #gourmetwelten einfach nur schön!

Füge einen Kommentar hinzu ...

#Gourmetwelten *online*

Meir Adoni sammelte in Küchen wie dem Le Cordon Bleu (Sidney), La Maison Lenôtre (Paris) oder Noma (Kopenhagen) weltreichende Erfahrungen. Seine Restaurants in Tel Aviv (Bluesky, Lumina) und New York (Nur) ernteten bereits Lobeshymnen und genießen einen ausgezeichneten Ruf weltweit.

Auf der Speisekarte finden sich unter anderem Gerichte wie geräucherte Forellenkrapfen, Auberginen - Carpaccio oder das berühmte Kubaneh (ein Jemenbrot) wieder. Für sein Berliner Publikum kreierte Adoni neue Gerichte und lässt regionale Produkte gekonnt in seinen Stil einfließen.

Cocktails der Extraklasse werden vom renommierten italienischen Barkeeper **Emanuel Broccatelli** in Szene gesetzt werden und verstehen sich im Layla als Ergänzung zum Essen von Chef Adoni. Klassische Cocktails harmonieren mit Aufgüssen aus Kräutern und Gewürzen.

Eine Weinauswahl von Bio-Gütern Europas und des Nahen Ostens, sowie lokale Spirituosen ergänzen die Getränkekarte. Für das Interieur holte sich Meir Adoni Unterstützung aus Tel Aviv vom bekannten Designstudio BALD.

gour... Berlin Ca... Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 19 Mal

gourmetwelten Fein!
#champagnergala
#falstaffchampagnergala
#capitalclub #gourmetwelten
#champagnelallier

Füge einen Kommentar hinzu ...

SCHMIDTS 10 SALWEY DAS ADVERTORIAL

SIE MÜSSEN NICHT WISSEN, DASS DER KAISERSTUHL MAL KÖNIGSTUHL HIESS UND AUF KÖNIG OTTO III. ZURÜCKGEHT.

gour... Berlin Ca... Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 40 Mal

gourmetwelten #falstaffmagazine
#champagnergala
#berlincapitalclub
#falstaffchampagnergala
#gourmetwelten
#champagnebollinger

Füge einen Kommentar hinzu ...

Bleiben Sie neugierig: HOTEL HOHENHAUS

Layla by Meir Adoni, Restaurant und Bar, Plätze 120 + Bar, Öffnungszeiten täglich ab 18.00 Uhr. Zeitnah ist auch ein Lunch geplant. Hallesche Straße 10 in 10963 Berlin, Layla.at.Berlin@gmail.com, www.layla-restaurant.com

Vielfalt prägt die Levante-Küche

Von Katja Wallrafen

Taboulé, Hummus, Falafel: All das sind Gerichte der Levante-Küche. Levante bezeichnet die Region des östlichen Mittelmeers, also Syrien, Libanon, Jordanien, Israel und Palästina. Was die Küche in diesen Ländern auszeichnet, ist ihre aromatische, leichte Art zu kochen. Außerdem kommt viel Gemüse und wenig Fleisch auf den Tisch.

Smoked Eggplant Carpaccio - Raw tahini, date honey, pistachios, feta cheese snow,
dried rose petals - Restaurant Layla Berlin

Hanni Rützler, Trendforscherin und Ernährungswissenschaftlerin, hat in ihrem Foodreport 2018 die Küche des Levante als Inspirationsquelle einer neuen Art zu kochen identifiziert. Die europäische Küche werde dadurch legerer, gesünder, aromatischer und weltoffener, glaubt sie. "So wie wir schon Antipasti oder Tapas lieben gelernt haben, finden auch die vielen kleinen Schüsseln der Mezze ihre Fans."

Neben der Vielfalt der Speisen aus dem Levante-Raum kommt noch ein weiterer Aspekt dazu, der Anklang findet: die Kultur des Teilens, das entspannte Genießen in einer Runde. "Es gibt keine starre Menühierarchie, stattdessen lockeres, ungezwungenes Essen", beschreibt Rützler.

La Vallée Verte
BZH CUISINE

TAKE TIME FOR WINE
© powered by Stefanov

Genussportal Wein & Gou...
34.613 „Gefällt mir"-Angaben
GOURMETWELTEN
Seite gefällt mir
Teilen

Vorspeise mit Datteln und marokkanischen Gewürzen - Restaurant Layla Berlin

Hubertus Marquardt ist Spitzenkoch im Frankfurter Design Hotel Roomers. Er reist regelmäßig nach Israel und kommt mit dem Kopf voller neuer Ideen aus Tel Aviv und Jerusalem zurück. Für Marquardt ist die Levante-Küche mit den vielen arabischen Einflüssen eine kulinarische Heimat - auch mit Blick auf innovative Streetfood-Kreationen. "Sie ist prima bekömmlich, macht nicht dick, ist verhältnismäßig schnell und einfach für jeden zuzubereiten - und hat Power", zählt er begeistert auf.

Auch zu Hause können Hobbyköche mit wenig Zubehör, einfachen Handgriffen und heimischen Lebensmitteln abwechslungsreiches Essen kochen. "Es gibt viele vegetarische Gerichte, außerdem viele gesunde Fette. Schakschuka zum Beispiel, eine Art Ragout, das hauptsächlich zum Frühstück gegessen wird, besteht aus bekannten Produkten wie Paprikaschoten, Tomaten und Eiern, überrascht aber mit ganz eigenen Aromen durch Koriandergrün und Kreuzkümmel", beschreibt Marquardt. Als Snack sind Pitabrot oder Schawarma mit Sesampaste und einer leichten Joghurt-Soße einfach unschlagbar.

2018©PEPPER Public+Event Relations

#RBB Kulturradio online

kulturradio rbb

LIVE HÖREN

PROGRAMM | MUSIK | REZENSIONEN | HÖREN | KULTURNACHRICHTEN

KULTURKALENDER
- Kulturkalender – Übersicht
- Kulturkalender – Suche
- Willkommen im CLUB!

Bild: Etiel Zion

Israelisches Restaurant
"Layla"

BEWERTUNG: ★★★★☆

"Layla, you got me on my knees" hat schon Eric Clapton gesungen. Das neue israelische Restaurant "Layla" in Kreuzberg dürfte ähnliche Reaktionen bei seinem Publikum hervorrufen.

Es passe zu Berlin wie ein Handschuh, serviere generöse Teller mit einer Menge toller Saucen. Außerdem gebe es großartiges Brot, sagt Berlins Spitzenkoch Gal Ben Moshe über das neu eröffnete Restaurant "Layla" vis-à-vis des Tempodrom. Er, der in diesem Jahr für die Auszeichnung Berliner Meisterkoch nominiert war, ist seinem Kollegen Meir Adoni voraus gegangen, indem er israelische Spitzenküche hier eingeführt und überzeugend präsentiert hat. Viel spricht bereits nach einer denkwürdigen Premiere dafür, dass Layla-Gründer und Chefkoch Adoni bald ebenfalls die hohe Auszeichnung empfangen könnte.

Wohltemperiert bis spannungsgeladen

Bild: David Sonntag

Wenn man im Layla speist, erfährt man nicht nur viel über die traditionelle und moderne Küche des Nahen Ostens, sondern man gewahrt auch so etwas wie ein Selbstportrait des Chefkochs. Selbst wenn man über seinen Werdegang, der ihn durch Spitzenrestaurants führte und in Gründungen in Tel Aviv und Manhattan mündete, so gut wie nichts wüßte, vermag man trotzdem den Eindruck zu bekommen, ihn näher zu kennen. Das hängt einerseits mit dem emotionalen Wert der Gerichte zusammen, ihrer Stimmung von wohltemperiert bis spannungsgeladen, andererseits aber auch mit ihrem rationalen Aufbau, die einen sehr intelligenten und umsichtigen Schöpfer zu erkennen geben. Insgesamt ist Adoni ein hervorragender Vertreter der israelischen Großstadtenergie, namentlich der von Tel Aviv.

OKTOBER 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	31				

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
- "Bruderherz"
- Tisk
- Chay Village

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

Bild: Etiel Zion

Mindestens 12 Komponenten

Die traditionelle, aus arabischen, nordafrikanischen, osteuropäischen und russischen Einflüssen gemixte Küche Israels trifft bei Meir Adoni, dessen Wurzeln in Marokko liegen, zusammen mit einem modernen mediterranen Stil. Zudem, das ist kaum zu übersehen, kennt er molekulare Experimente genauso wie den skandinavischen Ultraregionalismus sowie die East-meets-West-Bewegung. Optisch kaum merklich werden seine Kompositionen, die stets mindestens 12 Komponenten aufweisen, von einer zeitgemäßen Auffassung der Nouvelle Cuisine geprägt.

Kochstil aus vielen Stimmen

Bild: Etiel Zion

Der Beginn im Layla ist dem Herkommen verpflichtet. Sesambestreutes Jerusalem-Brot und Kubbana, ein voluminöses jemenitisches Brioche, werden von einer interessant geschärften Paprika-Aioli begleitet, einem mit Knoblauch versetzten Tomaten-Coulis, dessen Frische beinahe strahlend wirkt, sowie frischen Kräutern aus Glaskästen im Hof des historischen Gebäudes. Mit dem geräucherten Auberginen-Carpaccio, Adonis Signature-dish, in das Tahin, Dattelhonig, Pistazien und getrocknete Rosenblätter eingearbeitet wurden, fügt er dann Fülle und Tiefe hinzu – insbesondere, weil der klassische Feta hier wie Schnee über dem grünlichen Mus liegt und jedem Bissen förmlich noch einen letzten Stoß gibt. Das geräucherte Auberginenfleisch gehört auch zum orientalischen Tartar vom Kalb neben gezupftem Ziegenfleisch, das mit Granatapfel, Kichererbsen, Paprika, Tomaten, Brokkoli, Erbsen, Spinat und Frischkäse sowie Olivenöl die halbe Palette des offenen Küchenkarrees aufs Tapet bringt, verdeutlicht einen Kochstil aus vielen Stimmen (Hauptgerichte zwischen 15 und 25 Euro).

Bild: Etiel Zion

Layla, you got me on my knees

#RBB Kulturradio online

rbb 24 | FERNSEHEN | RADIO | MEDIATHEK | DER RBB

Bild: Etiel Zion

Layla, you got me on my knees

Dass sie nicht nur zu einer großen Harmonie gebracht werden, sondern zugleich im einzelnen perfekt ausgearbeitet sind, zeichnet das Layla aus – man sollte sich in diesem und weiteren Fällen nicht vom rustikalen Anblick täuschen lassen. Das gilt gerade für den Seebarsch mit grünen Bohnen in Limonenbutter, blanchierten Zuckerschoten und "Freekeh", einer Art Grütze aus unreifen Getreidekörnern. Bei der Trocknung dieses uralten Grünkerns werden die Ähren eingeäschert und hinterlassen einen ganz eigentümlichen Dörrgeschmack, der von Strähnen aus roter Bete und Pomelo aufgefangen und fortgeführt wird. Und zu den Muscheln und Sepiawürfeln im marokkanischen "Seafood Chraime" mit "Tershi", einem süß-sauren Kürbissalat, wird ein Couscous gereicht, das allein schon das Kommen wert wäre.

Auch das Ambiente, zu dem eine runde Bar im Vestibül Wesentliches beiträgt, kann jetzt schon als eine Sehenswürdigkeit bezeichnet werden, die wie aus New York importiert aussieht. Oder aus Tel Aviv. Aus beiden Metropolen stammt das Layla-Lebensgefühl: *You got me on my knees.*

Thomas Platt, ***kultur****radio*

WER | WIE | WO

Adresse
"Layla"
Hallesche Straße 10

Telefon 0151 22 56 36 54

Geöffnet Täglich ab 18:00

Mehr Infos im Web

Stand vom 10.10.2018

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Le Matin online

LE MATIN

REGISTER

REDAKTION · SERVICE · AGENTUR · PARTNER · KONTAKT · IMPRESSUM · BLOG

SUCHE...

HOME · POLITIK · SPORT · KULTUR · BOULEVARD · LIFESTYLE · FILM · MODE · GASTRO · TECHNIK · TOURISMUS · REZENSION

GALLERY

TPL_GK_LANG_YOUAH Home · GASTRO · Neues Restaurant LAYLA von Meir Adoni in Berlin

NEUES RESTAURANT LAYLA VON MEIR ADONI IN BERLIN

Category: **GASTRONOMIE** Published on Friday, 12 October 2018 00:00

In Berlin eröffnete der Starkoch Meir Adoni am Anhalter Bahnhof sein neustes Restaurant, das Layla. Schon beim Betreten des Restaurants spürten wir den neuen Geist des Hauses. Es hat eine runden Bar im Empfangsbereich, welche die Gäste auf eine sehr herzliche Art zum Verweilen einlädt.

Zentraler Punkt des Restaurants ist die Koch Station, um welches die Tische gebaut sind, so dass alle Gäste einen guten Einblick in des Geschehen der Küche haben. Und was für eine emsige Geschäftigkeit. Unter der Regie von Meir Adoni wirbeln dort viele Kochkünstler um den perfekten Teller zu kreieren.

Meir hat in seine Speisen viele Einflüsse einfließen lassen ohne das orientalische Original zu vergessen. Ein gelungene Synergie. Wir

PLÄTZE 120 • BAR. ÖFFNUNGZEITEN DERZEIT TÄGLICH AB 18.00 UHR. ZEITNAH IST AUCH EIN LUNCH GEPLANT.

Am 12. Oktober 2018 eröffnet das Restaurant Layla vom israelischen Starkoch Meir Adoni. Mitten in Berlin Kreuzberg ist das Restaurant mit großzügigem Bar- und Loungebereich im Hotel Crowne Plaza beherbergt, in der Halleschen Straße 10/ Ecke Möckernstraße. Der israelische Koch mit marokkanischen Wurzeln interpretiert die traditionelle Küche des mittleren Ostens neu. Das Spiel mit Aromen, Zutaten und Techniken aus der ganzen Welt zeichnet seine außergewöhnliche Küche aus. Bereits in New York und Tel Aviv sorgte sein Stil für lobende Kritiken, nun kreiert er für den Berliner Geschmack neue Rezepturen aus regionalen Produkten. Auch in der Barkarte, die er zusammen mit dem renommierten italienischen Barkeeper Emanuele Broccatelli entwickelte, finden sich die gekonnten Zusammenspiele mediterraner Kräuter und orientalischer Gewürze wieder.

Im Restaurant Layla vereint der israelischen Starkoch Meir Adoni im Hotel Crowne Plaza die traditionelle Küche des Mittleren Ostens mit Aromen, Zutaten und Techniken der ganzen Welt. Sein unverkennbarer Kochstil ist eine Begegnung zwischen Europa und dem Nahen Osten, gepaart mit seinen marokkanischen Wurzeln. Meir Adoni sammelte in Küchen wie dem Le Cordon Bleu (Sidney), La Maison Lenôtre (Paris) oder Noma (Kopenhagen) weitreichende Erfahrungen. Seine Restaurants in Tel Aviv (Bluesky, Lumina) und New York (Nur) ernteten bereits Lobeshymnen und genießen einen ausgezeichneten Ruf weltweit. Mit seinem Restaurant Layla eröffnet der weitgereiste Kosmopolit nun auch in Berlin seine Türen. Auf der Speisekarte finden sich unter anderem Gerichte wie geräucherte Forellenkrapfen, Auberginen – Carpaccio oder das berühmte Kubaneh (ein Jemenbrot) wieder. Für sein Berliner Publikum kreierte Adoni neue Gerichte und lässt regionale Produkte gekonnt in seinen Stil einfließen. Cocktails der Extraklasse werden vom renommierten italienischen Barkeeper Emanuel Broccatelli in Szene gesetzt werden und verstehen sich im Layla als Ergänzung zum Essen von Chef Adoni. Klassische Cocktails harmonieren mit Aufgüssen aus Kräutern und Gewürzen. Eine erstklassige Weinauswahl von namhaften Bio-Gütern Europas und des Nahen Ostens, sowie lokale Spirituosen ergänzen die Getränkekarte. Für das Interieur holte sich Meir Adoni Unterstützung aus Tel Aviv vom bekannten Designstudio BALD. Mit Liebe zum Detail wurde ein warmes und zugleich modernes Ambiente mit orientalischen Accessoires geschaffen. Meir Adoni ist nun in Berlin angekommen und möchte die Gäste im Restaurant Layla mit einer besonderen Erfahrung begeistern.

Volltext nach **Login**

2018©PEPPER Public+Event Relations

#Eatler online

EATLER

DISHLER OPENINGS/CLOSINGS BEST BERLIN RESTAURANTS K

Press Core Gaggle Descends Upon New Israeli Resto In Kreuzberg

October 12, 2018 | Openings/Closings

Kreuzberg- Layla

Layla, the new **Kreuzberg** Israeli joint along side the Berlin Tempodrom has been moving forward with their opening week process. Earlier this week they had their first ventures into running the kitchen with a friends and family night. As a preparation for the grand opening they invited the whole of the Berlin gastronomy press core to attend the restaurant yesterday evening. It was a who's who of the opinionated gaggle of scribes, sampling the middle eastern wares that Layla has to offer. Undoubtedly, over the next weeks the Berlin public will come across an innumerable selection of press clippings about the new resto. While the joint itself is a little off the beaten path for the average Berlin foodie, it might give the German contingent a German friendly version of Tel Aviv cuisine. Whether it succeeds or not will likely depend more on location than on product.

Halleschestr. 10

kreuzberg layla

Share this Post:

Leave a Comment

COMMENT

NAME* EMAIL* WEBSITE

8 9AS

CAPTCHA CODE *

POST COMMENT

EMAIL AD

pow

HIT U
TIP I

#

FREE I

Hi
Resta

CATEGORI

AWARDS

BEST BER

BEST OF T

DISHLER

HUNTLER

INTERVIE

#Der Feinschmecker *print*

DAS BESTE IM DEZEMBER

Trends, Wissenswertes, **NEUIGKEITEN,** *Tipps und viele Empfehlungen*

MENSCH, MEIR!

Nach Tel Aviv und New York lädt der israelische Starkoch Meir Adoni (www.chefadoni.com) nun auch in Berlin-Kreuzberg zum Essen: Gegenüber dem Tempodrom eröffnete kürzlich das „Layla" mit 80 Plätzen, ovaler Bar, großer offener Küche und einem „Vertical Garden" für eigenes Gemüse. Aus der Küche kommen orientalisch-marokkanische Gerichte wie gegrillter Kalbsrücken mit Kaffee, Kardamom, Kastaniencreme und Kürbis (Foto), *shakshuka* mit Tintenfisch oder vegetarisches Couscous, die schon in New York zu Adonis *signature dishes* geworden sind. „Ich habe größten Respekt vor originalen Zutaten und Aromen", so Adoni, „aber ich gebe immer eine eigene kleine Verrücktheit dazu und bringe das Gericht so auf eine neue Ebene." Die Weine stammen vorwiegend aus Israel und dem Libanon. www.layla-restaurant.com

„Wir geben eindeutig nicht zu wenig, sondern zu viel Geld für Essen aus! In der Europäischen Union werden rund 100 Kilo Essen pro Person und Jahr einfach so weggeworfen."

Eckart Witzigmann in rp-online.de

Zart, DOCH HART

Die schlanken Karaffen mit Deckeln aus Eichenholz komplettieren die „Bruk"-Serie von Kosta Boda aus Schweden. Der Name („Gebrauch") sagt es: Sie sind robust, spülmaschinenfest und trotz ihrer Eleganz täglicher Verwendung gewachsen. 1,35 Liter, 27,5 cm hoch, etwa € 40, www.scandinaviandesigncenter.de

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#B.Z. print Nr.1

ZEITUNG DES JAHRES

1 EURO *

B.Z.

SONNABEND, 3. NOVEMBER 2018 | GEGRÜNDET 1877 Redaktionsschluss: 22.05 Uhr | ZKZ 2032 NR. 300/44

Ohne Tom, mit Mama und Papa

Heidi zum Shoppen in Berlin

Seite 10

FOTO: KARADSHOW

Nach Fahnen-Verbot

HERTHA-ULTRAS DROHEN MIT BOYKOTT

Seiten 24/25

Fremder sticht Mutter auf

Serientitel „Alles oder nichts" werden die Redaktionen, die das Foto verwenden möchten, belehrt: „Dieses Bild darf bis eine Woche nach Ausstrahlung honorarfrei für redaktionelle Zwecke und nur im Rahmen der Programmankündigung verwendet werden. Spätere Veröffentlichungen sind nur nach Rücksprache und ausdrücklicher Genehmigung der ProSiebenSat1 TV Deutschland GmbH möglich. Nicht für EPG! Verwendung nur mit vollständigem Copyrightvermerk. Das Foto darf nicht verändert, bearbeitet und nur im Ganzen verwendet werden. Es darf nicht archiviert werden. Es darf nicht an Dritte weitergeleitet werden. Aneinanderreihung/Zusammenlegung/Kopplung von Bildern zum Zweck der Erstellung von Slide-Shows o.ä. nicht gestattet; Verbindung/Einfügen/Anfügen von Werbung nicht gestattet."

So erreichen Sie die Redaktion Gesellschaft: **gesellschaft@bz.de**

Mit einer Begleiterin in der Karl-Liebknecht-Straße

Am Hackeschen Markt gab Klum Autogramme und posierte für Fotos mit den Fans

FOTOS: KARADSHOW

schminkt und mit offenen Haaren war die Model-Mama natürlich zu erkennen.

Stefan Jehr

FOTO: AEDT/WENN

„Layla" ist Berlins neue Gourmet-Adresse

Der Fußweg vom Anhalter Bahnhof ist arg düster, dafür strahlt und funkeln die Räume des „Layla". Das Restaurant gegenüber vom Tempodrom ist Berlins neueste Gourmet-Adresse. Dahinter steckt der israelische Star-Koch Meir Adoni.

Bei der Eröffnungsparty am Donnerstagabend war der Andrang freilich so groß, dass viele der gelادenen Gäste nicht viel vom Essen mit- oder abbekamen. In der offenen Küche wirbelte ein Team aus einem Dutzend Köchen (Foto). Die kamen nur schwer damit hinterher, die kleinen Schälchen mit den Kostproben zu füllen. Für Trost war gesorgt: Kellner schenkten aus Magnumflaschen ständig Edel-Champagner nach.

dpa

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

Qiez | Mein Leben. Meine Stadt.

...auch Adressen und Firmen finden

Layla

von: Maria Kufeld | 22. Oktober 2018

Ein köstlicher Auftakt im "Layla" ist die Brotvariation mit Bagel, Brioche und dreierlei Dip.
Foto: externe Quelle - ©Layla

Seit Yotam Ottolenghi ist die Küche des Nahen Ostens Kult. Mit dem Layla eröffnet ein neues Restaurant, das an den Hype anknüpft und eine tote Ecke gastronomisch belebt.

Israelisches Essen, **Partyatmosphäre und Sharing**-Konzepte sind in der Berliner Gastroszene gerade total angesagt. Hotelrestaurants eher weniger. Meir Adoni will das ändern. Der Starkoch (knapp 120.000 Follower bei *Instagram*) hat unter anderem im *Noma* in Kopenhagen gelernt und betreibt **Fine Casual** Restaurants – wie er sie nennt – in Tel Aviv und New York. Mit dem *Layla*, seinem vierten Baby, kommt er jetzt ins *Crowne Plaza* am Anhalter Bahnhof.

Damit man sich den Gang durch die Hotellobby spart, landen Gäste über einen separaten Eingang direkt in der Bar. **Gedämpftes Licht, dunkles Holz, Loungemöbel**, in denen man glatt versacken möchte, wenn nicht das orientalisch-internationale Essen von nebenan rufen würde. Im Restaurant fällt die **offene Showküche** ins Auge. Um die kann man komplett herumlaufen und der Mannschaft auf die Finger schauen. Aktuell schickt sie von hier 22 Gerichte.

chef_meir_a...
Berlin, Germany

Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen

Gefällt 2,189 Mal · 36 Kommentare

Füge einen Kommentar hinzu ...

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

03.10.2017 BERLIN

BEAUTY | FREIZEIT + WELLNESS

Top 10: Tattoostudios in Berlin

01.03.2018 BERLIN

Top 10: Naturbadestellen in Berlin

05.08.2018 BERLIN

Top 10: Schöne Badeseen in Berlin und Brandenburg

29.07.2018 BERLIN

Gewinnspiel

GEWINNSPIELE

2 x 1 Kinopackage für „Bohemian Rapsody"

Der Film "Bohemian Rapsody" feiert auf mitreißende Art die Rockband Queen, ihre Musik und ihren [...]

23.10.2018 BERLIN

WEITERE GEWINNSPIELE

#Qiez online

Qiez | Mein Leben, ...

...auch Adressen und Firmen finden

Stilvolle Einladungs- und Grusskarten und Eventseiten stöbern - EventKingdom

...es aus wie das *Layla* Tartar oder Aubergine-Carpaccio, das das so tolle zuletzt bestimmt. Darunter Dattelhonig, Pistazien, Feta, rohes Sesammus und getrocknete Rosenblätter. Die essen wir natürlich und sind hin und weg von den Röstaromen. Ganz zu schweigen von der tollen Aufmachung.

Einmal alles, bitte!

Und weil auch wir finden, dass Sharing caring ist, probieren wir uns weiter durch nahezu alle Gerichte, die uns der charmante Service bringt. Schwer untertrieben ist das ***Something of Bread* mit fluffiger Brioche**, Kubbana genannt, und Jerusalem Bagel, die wir genüsslich durch drei Dipps ziehen (Ich sage nur: **Paprika-Aioli**). Weiter geht es mit köstlichem Hamachi-Sashimi mit schwarzer Quinoa, Lakritze, Roter Bete und Algenpulver. Optisch eine Augenweide, aber im Vergleich zum Rest ein etwas belangloser Gang, der dekonstruierte Caesar Salad.

Eine Geschmacksexplosion dann wieder das **Barschfilet mit Joghurt, Freekeh und Zitronenbutter**. Da bleibt kein Platz für Dessert? Eigentlich ja. Aber was wäre das für ein Fehler. *Earth* muss man einfach ordern. Denn dahinter verbirgt sich ein grandioser Teller mit Halva, Kardamom-Steinen, Quitte, Mandelcrumble, Weiße-Schokolade-Pilzen, geräuchertem Crème-fraîche-Eis und Steinpilzasche.

Kennt Berlin Dein Unternehmen schon?
Mit QIEZ.de wirst du zum Stadtgespräch!
Jetzt bekannt

chef_meir_a...
Layla Berlin
Profil ansehen

Mehr auf Instagram ansehen
Gefällt 2,093 Mal
Füge einen Kommentar hinzu ...

Insgesamt also **wirklich großes Gaumenkino**, das der israelische Koch mit marokkanischen Wurzeln da abliefert. „Es geht uns um **Essen, das Spaß macht**, mit Liebe und Leidenschaft zubereitet wird", sagt er. „Ich hoffe, die Leute werden es mögen." Davon gehen wir aus.

Layla, Hallesche Str. 10-14, 10963 Berlin

DETAILS KARTENANSICHT

Mobil 0151 22563654
Webseite öffnen
Öffnungszeiten:
Täglich von 18:00 bis 24:00 Uhr

von: Maria Kufeld | 22. Oktober 2018

Maria wohnt im Bergmannkiez. Die Berlinerin schreibt am liebsten über Essen, Trinken und Musik.

FOOD, ESSEN + TRINKEN, KULTUR + EVENTS
Probier' doch mal ein Veilchen!

ESSEN + TRINKEN, RESTAURANTS, FASTFOOD, FRÜHSTÜCK + BRUNCH, LUNCH

WELTEXPRESS

Regionales Berlin Essen & Trinken

Lauf ins Layla by Meir Adoni – Eine neue Bar und ein neues Restaurant am Anhalter Bahnhof

Von **Ole Bolle** - 9. November 2018 175 0

Gefällt mi

Meir Adoni im Layla by Meir Adoni in Berlin. Offizielle Restaurant-Eröffnung am 1. November 2018. © AEDT/WENN.com

Berlin, Deutschland (Weltexpress). Am 1. November 2018 nach unserer Zeitrechnung wurde das Restaurant Layla by Meir Adoni und mit Meir Adoni in Berlin-Kreuzberg offiziell und feierlich eröffnet.

Auf ist der Laden, der ein angenehmer Mix aus Bar und Restaurant ist, bereits im Oktober 2018. Auch wenn es innen eher nordisch nüchtern wirkt, auf der Getränke und Speisekarte sieht es mehr mediterran aus.

Die Bar

ist oval, wirkt auf den ersten Blick industriell, bisweilen futuristisch, was heimelig gesinnte Genossen erschrecken mag. Drumherum Hocker und Sitzecken ohne Ecken, aber mit Stühlen. Für Drum und Base bis Techno und Trallala mag das passen wie die Faust aufs Auge.

Die Musik bei Layla soll von Maayan Bazak, einem internationalen

Spenden

Sie lesen gern WELTEXPRESS? Zeigen Sie Ihre Wertschätzung!

Spenden via Paypal

Donate with PayPal

Archiv

Monat auswählen

Anzeige

zentralweb />
smart web solutions

Digitalisierung im Geschäftsprozess:
E-Commerce
Web Anwendungen
Webdesign

Beratungstermin vereinbaren

Meist gesehen (7 Tagen)

Kevin Kühnert (SPD): „Ich als schwuler Mann" oder die Leierkastenfrau mit...
9. November 2018

„Großer Soldat" – Emmanuel Macron ehrt Philippe Pétain
8. November 2018

Eishockey: Sbornaja gewinnt Vierländerturnier in Krefeld – DEB-Auswahl landet auf dem...
11. November 2018

SPD schafft Deutschland ab oder sollen die Deutschen ihre Waffen strecken?...
11. November 2018

Anzeige

Für die Getränke, die nicht präsentiert werden, sei der italienische Mixologe Emanuele Broccatelli verantwortlich, teilen Mitarbeiter des Layla auf Nachfrage mit. Der muss wohl auch diesen Cocktails namens Layla kreiert haben, an dem ich den halben Abend und die halbe Nacht hänge wie Wäsche an der Leine. Wein wird auch gereicht. Die Weinkarte vereint auch, vor allem Weine aus Europa, aber auch aus Israel – zumindest auf dem Papier.

Das Restaurant

In der Schauküche des Restaurants Layla by Meir Adoni in Berlin während der offiziellen Restaurant-Eröffnung am 1. November 2018. © AEDT/WENN.com

soll kein typisches Hotel-Restaurant sein, weswegen es einen eigenen Eingang an der Ecke zum Tempodrom hin bekam, dennoch ist es im Hotel Crowne Plaza. Auf den Tisch kommt aus der Schauküche Jerusalem Bagel oder auch Kubbana (Jemenitische Brioche), Konfierte Ente Quatayef (Libanesische Pfannkuchen und Ente in Szechuan Pfeffer, auch Layla Tartar (Kalb, geräucherte Auberginencrème, Ziegenlabneh, Tomaten, grünes Gemüse, Sumach, Tahini und Olivenöl), Lamm Arayes (Kebab in Pita-Brot), geräuchertes Auberginen-Carpaccio oder geräucherte Kalbszunge, Hamachi Sashimi, Ochsenschwanz-Bulgur-Risotto und ein gegrillter Krake nach marokkanischer Art stehen ebenfalls auf der Karte. Auch ein marokkanischer Eintopf mit Jacobs- und Miesmuscheln sowie Garnele und Wolfsbarsch stehen auf dem Plan.

Auf dem Programm scheint zu stehen, was gefällt. Es schaut nach einer Mischung aus Naher und Mittlerer Osten bis hin zu einer mediterranen Küche aus.

Zu offiziellen Restaurant-Eröffnung wurden allerlei Speisen in Schälchen, Tässchen und auf Tellerchen gereicht. Der erste Eindruck: etwas Neues und Leckeres für Berlin. Unbedingt in Ruhe probieren!

Layla

Möckernstraße Ecke Hallesche Straße, 10963 Berlin

Kontakt: Telefon: 01512 2563654, E-Mail: hello@layla-restaurant.com

Web: www.layla-restaurant.com
Facebook: www.facebook.com/Layla-Berlin
Instagram: www.instagram.com/Layla_berlin

Kevin Kühnert (SPD): „Ich als schwuler Mann" oder die Leierkastenfrau mit...
9. November 2018

„Großer Soldat" – Emmanuel Macron ehrt Philippe Pétain
8. November 2018

Eishockey: Sbornaja gewinnt Vierländerturnier in Krefeld – DEB-Auswahl landet auf dem...
11. November 2018

SPD schafft Deutschland ab oder sollen die Deutschen ihre Waffen strecken?...
11. November 2018

Anzeige
MaDeRe
Magazin des Reisens

Neueste Nachrichten

Politik
Wer kann Frieden? – Die in Versailles von den Alliierten dekretierte...

Kommentar
Der Schwarz-Grüne D-Day ist nicht mehr weit – Schwarze und Grüne...

Fernreise
Stadt aus der Retorte – Dreißig Jahre El Gouna

Thema
Das Arabien der Saud-Dynastie will Ölförderung drosseln – Ölpreis stabilisiert sich

Anzeige
RoadsRus

Die Küchenwerkbank
Ein durchdachter und organis Küchen-Arbeitsplatz.

#TV Berlin Lifestyle TV und online

LINK: http://www.tvb.de/sendungen/130/3649/Lifestyle_vom_3_November_2018_LAYLA_Berlin_Jazzfest.html

#Tageskarte online

Tageskarte

Hotellerie | Gastronomie | Marketing | Technologie | Tourismus | Politik | Zahlen & Fakten | Industrie

War noch was

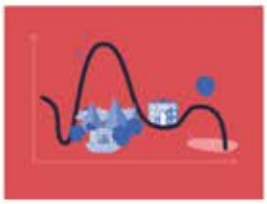
Meir Adoni eröffnet in Berlin

10. September 2018 17:16 Uhr | Gastronomie

Die Restaurants des israelischen Starkochs Meir Adoni in Tel Aviv und New York werden von den Kritikern gefeiert – nun eröffnet Adoni in Berlin Kreuzberg sein erstes Restaurant in Deutschland. Das „Layla" am Anhalter Bahnhof wird laut Tagesspiegel über 80 Plätze verfügen, eine Bar und eine große offene Küche. Das eigene Gemüse liefert ein sogenannter „vertical Garden".
Tagesspiegel

ANZEIGE

Online Reputation: Wo stehen Sie im Ranking?



Die Tourismusbranche ist ein stark umkämpfter Sektor. Die Online-Reputation Ihres Hotels spielt in diesem Wettbewerb eine große Rolle. Vor allem, wenn die Bewertung unter oder über dem Durchschnitt der Umgebung liegt. Wir haben 12.110.969 Online-Bewertungen von 26.254 Unterkünften weltweit analysiert und einige interessante Daten gesammelt.

Weiterlesen

Zurück

Vielleicht auch interessant

Sternekoch verlässt Traditionshotel

Das Hotel Goldene Traube in Coburg wir zum Jahreswechsel von Dormero übernommen. Jetzt hat der junge Sternekoch Steffen Szabo, bei einem Koch-Event in dem Haus, seinem Abgang verkündet. Wo Szabo demnächst am Herd steht, ist noch nicht bekannt.

Weiterlesen

Gault&Millau 2018: Alle Listen nach Bundesländern – Verlag entschuldigt sich

Nachdem die Auszeichnungen des Gault&Millau 2018 zu früh durchgesickert waren, hat der Guide nun auch offiziell die Ergebnisse veröffentlicht. Tageskarte hat alle Listen für alle Bundesländer. Der Verlag entschuldigt sich für die Panne bei der Auslieferung.

Weiterlesen

Kulinarische Partnerschaft: Harald Wohlfahrt checkt bei LSG-Gruppe ein

Der Airline-Caterer LSG geht eine Partnerschaft mit dem 3-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt ein. Dabei werden Köche der LSG-Gruppe mit Harald

#Muxmäuschenwild Magazin online

DE EN Kon

MUXMÄUSCHENWILD
MAGAZIN

AKTUELL KATEGORIEN PINNWAND KOOPERATIONEN ANMELDEN

LAYLA

Ein Freund hat uns von einem neuen Restaurant namens Layla erzählt, das im Crowne Plaza Hotel in Kreuzberg eröffnet hat. Und dann ein weiterer und noch einer und noch zwei mehr. Der übereinstimmende Tenor: unfassbar gutes Essen, tolles zurückhaltendes Design und sehr entspannte Atmosphäre. Klingt genauso wie es soll und das ist es auch. Der israelische Starkoch Meir Adoni vereint im Layla die traditionelle Küche des Nahen und Mittleren Ostens mit Aromen, Zutaten und Techniken aus der ganzen Welt. Seine Restaurants in Tel Aviv (Bluesky, Lumina) und New York (Nur) werden zurecht in höchsten Tönen gelobt und genießen so etwas wie Weltruf. Nun kreiert er für den geneigten Berliner Gaumen neue Rezepturen aus regionalen Produkten. Auch im Bar-Menü, das vom renommierten italienischen Barkeeper Emanuele Broccatelli entwickelt wurde, finden sich die gekonnten Zusammenspiele mediterraner Kräuter und orientalischer Gewürze wieder. Eine erstklassige Weinauswahl von namhaften europäischen und nahöstlichen Bio-Weingütern und lokale Spirituosen vervollkommnen das Angebot. Für das Interieur ist das bekannte Designstudio BALD aus Tel Aviv verantwortlich. Mit Liebe zum Detail wurde ein ein Ort geschaffen, der für sich spricht, der einlädt und an dem man sich wohlfühlt. Das gestalterische Salz in der Suppe? Na klar: orientalische Accessoires. So und jetzt haben auch wir euch von diesem neuen Restaurant namens Layla erzählt, das im Crowne Plaza Hotel in Kreuzberg eröffnet hat. Viel Spaß und guten Appetit!

LAYLA Restaurant | Hallesche Straße. 10, 10963 Berlin | Öffnungszeiten: Mo-Fr 18-1 Uhr | layla-restaurant.com

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#radio eins online und on Air

radioeins rbb

Nur für Erwachsene

PROGRAMM THEMEN MUSIK VIDEOS EVENTS TEAM

Di
06.11.

10:38

aus:
radioeins ab
zehn

Paetzolds Pop Cuisine

Levante in Berlin: Israels Küche erfindet sich in der Diaspora neu

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.

Oxtail Bulgur Risotto | © Layla Restaurant

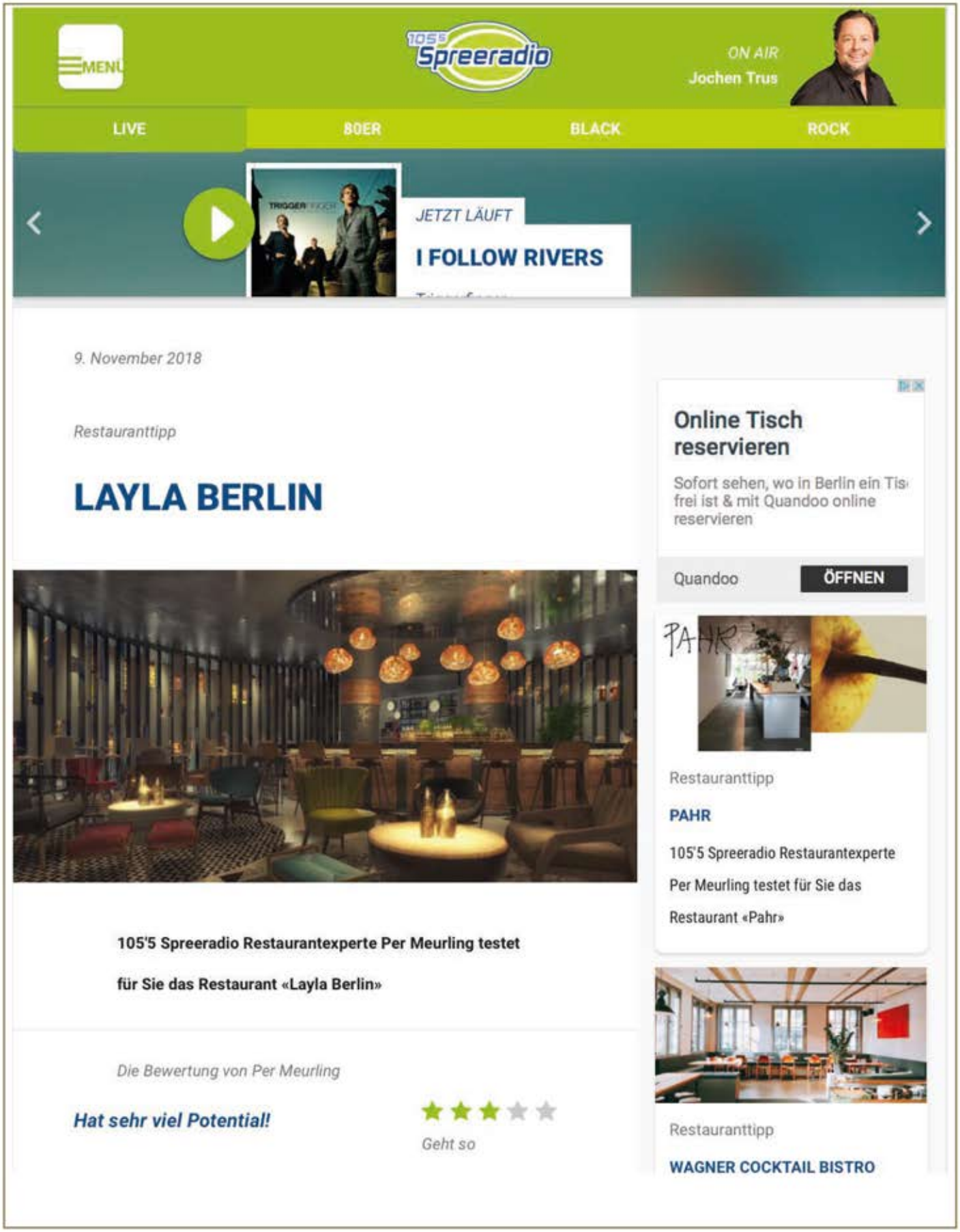
Es tagt grade der jüdische Zukunftskongress in der Stadt. Und ein sehr direkte Art, jüdische und israelische Zukunft und Gegenwart

LINK: https://www.radioeins.de/programm/sendungen/mofr1013/paetzolds_pop_cuisine/levante-in-berlin.html

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

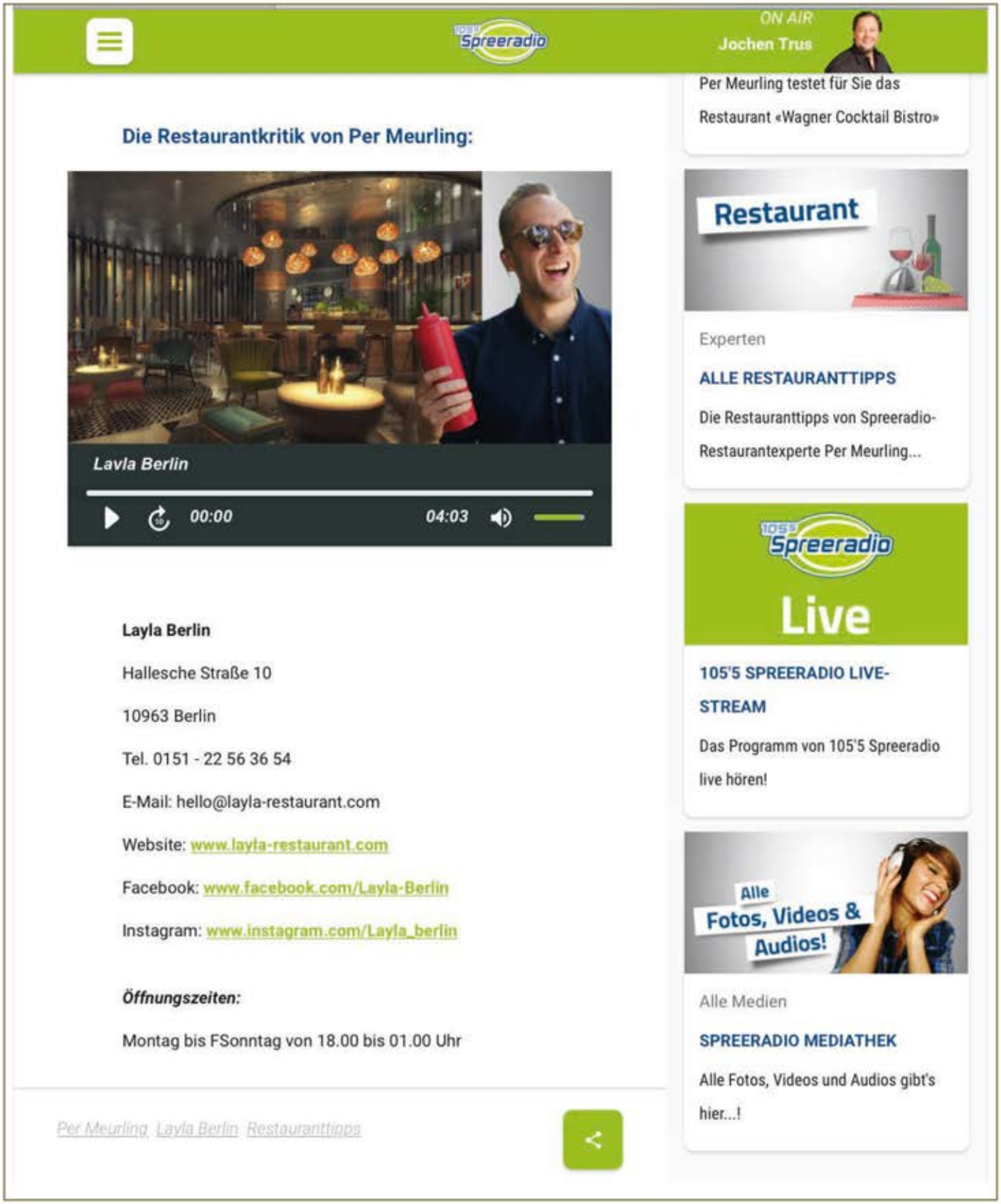
#Spreeradio online und on Air



2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Spreeradio online und on Air



LINK: https://www.spreeradio.de/experten/restaurant/layla-berlin-id210204.html

#Jüdische Allgemeine online

BERLIN

Wenn es Nacht wird in Kreuzberg

Der israelische Spitzenkoch Meir Adoni eröffnet sein neues Restaurant »Layla«

Aktualisiert am 02.11.2018, 11:23 – von Katrin Richter

Facebook | Twitter | Google+ | versenden

Meir Adoni in der offenen Küche des »Layla« © Stephan Pramme

Es ist Mittwochabend: Meir Adoni steht in der Küche seines Restaurants »Layla« und schneidet Macadamia-Nüsse in feine Streifen. »Wir erwarten 300 Gäste«, sagt der israelische Starkoch und grinst erwartungsvoll in die Kamera. Er hofft, dass die Leute, die am Donnerstag zum Grand Opening seines Restaurants nach Kreuzberg kommen werden, »happy« sind.

CEVICHE Happy, das scheint auch Adoni zu sein. Nach seinen Restaurants in Tel Aviv – »Lumina« und »Blue Sky« – und dem »Nur« in New York folgt jetzt also das »Layla« in Berlin. Obwohl es an der Spree glücklicherweise an Restaurants mit israelischer oder

Meistgelesen im Ressort

1. **Der erste jüdische Ministerpräsident** Vor 100 Jahren rief Kurt Eisner...
2. **Heimweh nach dem Land der Täter** Ethan Bensinger über seinen Film...
3. **David Grossman mit Toleranz-Preis geehrt** Der israelische Schriftsteller...

Jüdische Allgemeine ePaper

DIE WOCHENZEITUNG ALS EPAPER

Ausgabe Nr. 45 vom 08.11.2018

ZUM ANGEBOT

Fotostrecken

70 Jahre Israel

Zum Dossier

Fliegen Sie in die Sonne Israels

ab € 295*

Lassen Sie sich von der Sonne Israels verwöhnen und nutzen Sie unser aktuelles Sommerspecial!

*Flugpreis gilt ab München für Hin- und Rückflug inkl. Steuern und Gebühren. Weitere Angebote und nähere Informationen zu diesen Tarifen im Reisebüro, bei EL AL und unter www.elal.de.

www.elal.de

Ein Künstler, das ist auch Meir Adoni. Der 45-Jährige hat sein Handwerk in den renommiertesten Restaurants der Welt gelernt: Im »Noma« in Kopenhagen, im »Le Nôtre« in Paris und im »Le Cordon Bleu« in Sydney.

ISRAEL Große Namen mit großer Küche. Der Weg zu Adonis Erfolg war eine Suche nach seiner eigenen kulinarischen Stimme. »Ich fragte mich, was mein Zugang war. Ich bin in einer marokkanischen Familie in Israel aufgewachsen. Mit all diesen Geschmäckern, Traditionen und Einflüssen.«

Darin fand er seine Inspiration. Die will er nun in der Hauptstadt servieren. »Berlin ist eine aufregende Stadt und eine sehr entspannte dazu«, sagt Adoni. Am Donnerstag wird es noch etwas aufregender werden: Die Musik kommt von Dandy Diary, Drinks mixt Emanuele Broccatelli und kochen, das übernimmt Meir Adoni natürlich selbst. *kat*

www.layla-restaurant.com
www.chefadoni.com

Facebook Twitter Google+ versenden

Anzeige

mehr...

Anzeige

Gottesdienste

Glossar

Gemeinden

Service

Kislew 5779

Bierhoff lässt Boateng-Rückkehr offen

Seite 28

ZEITUNG DES JAHRES

1 EURO *

B.Z.

MITTWOCH, 14. NOVEMBER 2018

GEGRÜNDET 1877
Redaktionsschluss: 22.09 Uhr

ZKZ 2032
NR. 311/46

Jeder 8. überschuldet!
Rentner besonders betroffen!

So pleite sind die Berliner

Seite 2

GEWALT BIS DER ARZT

Und das macht gleich international Furore: Die britische Tageszeitung „The Guardian" hat „The Joy of Waterboiling" (dt. Die Freude des Wasserkochens) als ersten deutschen Titel für den „Skurrilsten Buchtitel des Jahres"-Preis nominiert.

Aber Thomas meint es ernst: „Uns wurde das Gas abgestellt, aber immer nur kalt sichtbaren Heizspiralen haben. „Sonst klebt alles fest".

100 Rezepte sind in dem deutschsprachigen Kochbuch, das Thomas mit Spitzenköchin Christi-

Wasserkocher-Rezepte auf 224 Seiten

FOTOS: C. LÖHLE

sauber? „Einfach nochmal Wasser aufkochen"

Die Berliner Zunge

Layla

Aromenstark & selbstbewusst

VON STEFANIE HOFEDITZ

Gerade hat der israelische Starkoch Meir Adoni nach New York und Tel Aviv einen dritten Laden in Berlin eröffnet.

Montagabend, das 80-Pax Restaurant ist fast ausgebucht. Den Raum mit offener Küche hat jemand mit viel Geschmack (und Geld) eingerichtet. Wir bestellen Kubbana (7 Euro), ein jemenitisches Brot, ähnlich Brioche, das heiß und duftig an den Tisch mit aromenstarken Dips und Kräutermischung kommt – ein sehr vielversprechender, köstlicher Start. Wir teilen uns „Panipuri mit Meeresfisch Ceviche, Buttermilch Schaum" für 13 Euro. Die sphärischen Happen gehören zum interessantesten, was ich im letzten Jahr gegessen habe: luftig und knusprig, sauer trifft süß. Dazu nehmen wir Pita Brot mit Lamm Kebab, Aubergine,Tahini (15 Euro) – auch wieder kräftig gewürzt. Im Hauptgang essen wir einen enttäuschenden dekonstruierten Caesar Salad, (17 Euro), bei dem irgendwas unangenehm im Mund knirscht und das Layla Tatar (19 Euro), welches durch Frische begeistert. Toll abgeschmeckte Teller, zu denen ich mir hier und da etwas Harmloses zum Gaumenausruhen gewünscht hätte.

Tgl. 18 bis 0 Uhr, Hallesche Str. 10, Kreuzberg, ☎ 0151 122563654

B.Z.-GeheimTipp des Tages

Schnell noch Karten reservieren! Freitag feiert „Andi mit den Dönerhänden" in Wedding Premiere. Das gut gewürzte Weihnachtsmärchen ist die 120. Folge der Theater-Soap „Gutes Wedding, schlechtes Wedding" und kann auch ohne Vorkenntnisse geschaut werden.

20.15 Uhr, 19/14/8 Euro, Müllerstraße 163, ☎ 49 90 79 58

FOTO: GWSW

In „Ein Mittwoch mit..." sind heute die Elektro-DJs Yaam Bataller und Dickey zu Gast und laden zum Abtanzen.

ab 23 Uhr, Farbfernseher, Skalitzer Straße 114, Kreuzberg, 6 Euro, ☎ 95 62 18 01

Bühne

Im Theater der Dinge erzählen Gegenstände wie Puppen oder Teppichklopfer die Geschichte von „Don Quijote" – sie stellen fest: das 400 Jahre alte Buch ist ziemlich modern.

19.30 Uhr, Podewil, Klosterstraße 68, Mitte, 16,50, erm. 11 Euro, ☎ 24 74 97 00

Klassik

Musikpädagoge Felix Reuter erklärt in „die verflixte Klassik", wie Jazzmusik und Bach zusammenhängen. Eine gute Mischung aus Comedy und Musik.

20 Uhr, Blackmore's, Warmbrunner Straße 52, Charlottenburg, ab 26 Euro, ☎ 89 73 48 65

Kinder

Neue Fassung von „Die Schöne und das Biest" aus Frankreich. Es geht um Vorurteile und Ängste. Ein Theaterstück, das Kindern ab acht Jahren Toleranz vermitteln soll.

10 Uhr, Theater an der Parkaue, An der Parkaue 29, Lichtenberg, 13 Euro, ☎ 55 77 520

#AGHZ print

AHGZ

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

SIE SIND IN DER AHGZ!
Gleich reinschauen: Seite 20

Sauna mit Blick im A-Ja City

Die bisherige Ferienhotel-Marke A-Ja geht in die Stadt. Wie funktioniert das erste City-Resort in Zürich? Seite 3

MANAGEMENT & RECHT
Alte Geldforderungen verjähren zum Jahreswechsel
Für das Bezahlen einer Rechnung gilt eine Frist von drei Jahren.
Seite 7

Plattform Booking.com macht jetzt auf Airbnb
Beide Portale haben nun Hotels und Wohnungen im Visier.
Seite 9 und Kommentar Seite 8

Können Roboter im Lokal Fachkräfte ersetzen?
DEHOGA-Jahrestagung diskutiert über Trends in der Gastronomie.
Seite 12

Schaffen Sie motivierendes ab!"
Bernhard Patter, Geschäftsführender Gesellschafter Diavendo.
Seite 8

Zitat der Woche

Nun kommt endlich die baden-württembergische Bundesratsinitiative zur Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes?
Angelika Wagner (DEHOGA BW)
Seite 14

Anpassung des Mindestlohns umstritten

BEZAHLUNG

Der Mindestlohn steigt 2019 auf 9,19 Euro. Die SPD-Spitze will mehr – und ein neues Gesetz.

Berlin. Der Mindestlohn steigt zum 1. Januar von aktuell 8,84 Euro auf 9,19 Euro pro Stunde. Die Bundesregierung hat der Erhöhung vergangene Woche zugestimmt. Alle zwei Jahre setzt eine Kommission aus Arbeitnehmern und Arbeitgebern die Höhe neu fest, indem sie sich am Tarifindex orientiert.

Zudem hat die Kommission eine weitere Erhöhung zum 1. Januar 2020 auf 9,35 Euro durchgesetzt, was der DEHOGA kritisiert. Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges betont: „Der Mindestlohn steigt damit erneut stärker als die Tariflöhne, was den Kostendruck auch für unsere Branche erhöht und den Druck auf das tarifliche Lohngefüge vergrößert."

Die SPD-Minderheit stellt das Mindestlohngesetz und die Arbeit der Kommission grundsätzlich infrage. So kündigte Bundesarbeitsminister Hubertus Heil an, bis 2020 ein neues Verfahren zur Festsetzung des Mindestlohns finden zu wollen. Die SPD-Spitze fordert in diesem Zuge auch eine Anhebung des gesetzlichen Stundenlohns auf 12 Euro. Hartges kritisiert: „Das öffentliche Infragestellen der unabhängigen Mindestlohnkommission und ihrer Spielregeln ist irritierend und völlig inakzeptabel." Bei der Einführung des Mindestlohns 2015 hatte sich die große Koalition aus CDU/CSU und SPD bewusst auf Anpassung an den Tarifindex geeinigt, um den Tarifautonomie in Deutschland zu stärken. Wenn die SPD die Höhe des Mindestlohns zum Wahlkampfschlager mache, sei sie schlecht beraten, so Hartges.

Guido Zeitler, neuer Vorsitzender der Gewerkschaft NGG (Seite 3) fordert außer einer deutlichen Erhöhung mehr Druck auf die Branche: „Die Kontrollen im September haben gezeigt, dass massiv gegen das Mindestlohngesetz verstoßen wird." *lef*

Editorial
Von Chefredakteur Rolf Westermann

Ab jetzt posten die Stellvertreter

Die Digitalisierung hat eine neue Stufe erreicht. *Bei Ihis in der Schweiz pflegen nun professionelle Influenzer den Instagram Account von Hotelgästen, die sich mal vom Smartphone erholen wollen.* So ist gewährleistet, dass die Follower mit aktuellen Bildern versorgt werden, auch wenn diese dann von einem Fremden stammen. Accorhotels nennt den Service „Relax we Post", argumentiert mit „Digital Detox" und damit, dass 40 Prozent der Reisenden die Destination danach auswählen, ob sie für Instagram geeignet ist. Stellen Sie sich nun zwei Hotelgäste in Genf und Zürich vor, die den „Instagram-Sitter" in Anspruch nehmen: Ein Influenzer generiert ständig Fotos und Kommentare, ein anderer Influenzer liest die Posts und antwortet. So gehen soziale Netzwerke in Perfektion.

Herzlich, Ihr Rolf Westermann
r.westermann@ahgz.de

Housekeeping – das Herz jedes Hotels

Stuttgart. Wie vielseitig und spannend die Berufe im Housekeeping sind, muss immer wieder betont werden. Ein gutes Beispiel dafür ist Steffi Girbig, die Leitende Hausdame im Berliner Rocco Forte Hotel de Rome und „Housekeeping Manager 2018". Sie kümmert sich nicht nur um die Sauberkeit des Hauses, sondern entscheidet mit, wenn es um neue Azubi-Uniformen, eine exklusive Hotelkosmetiklinie oder um effizientere Lagerhaltung geht. Deshalb brennt sie für ihren Beruf, wie das Porträt im AHGZ-Magazin HOUSEKEEPING zeigt, das dieser Ausgabe beiliegt. Natürlich stehen auch andere Themen im Blickfeld, Geräte zur Wäschepflege und Bodenreinigung, Apps, aber auch Trends bei Stoffen und Farben. Handfeste Tipps zum Thema gibt zudem ab dieser Ausgabe (Seite 6) von Housekeeping Expertin Mareike Reis in ihrer Kolumne. *ak*

SÜD
Forsthaus Wörnbrunn wird zur bayerischen Brasserie
Seite 15

NORD
Hotelschiff Kanal 77 empfängt erste Gäste
Seite 17

WEST
Gut Diepensiepen baut für den Breidenbacher Hof an
Seite 18

OST
Leipzig führt Abgabe für Hotel-Übernachtungen ein
Seite 21

HOGA Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
Die Nr. 1 in Süddeutschland
Die Gastgeber-Messe
13.-15. Januar 2019 · Messe Nürnberg

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

| www.ahgz.de | Nr. 45 | 10. November 2018 | 116. Jahrgang

Levante-Küche für Berlin

KONZEPT

Israels Spitzenkoch Meir Adoni führt Restaurants in Tel Aviv und New York. Mitte Oktober hat er in Berlin-Kreuzberg mit dem Layla sein erstes Lokal auf deutschem Boden eröffnet, welches die Esskultur seiner Heimat zelebriert.

Weltreisender: Der israelische Spitzenkoch Meir Adoni ist mit dem Restaurant Layla nun auch in der deutschen Hauptstadt gelandet.

In Israel ist Meir Adoni bekannt wie ein bunter Hund. „Hier in Berlin kann ich entspannt die Atmosphäre und das Flair dieser weltoffenen Stadt genießen", sagt er und schmunzelt in sich hinein. Mitte Oktober hat der israelische Starkoch in Berlin-Kreuzberg im Hotel Crowne Plaza am Tempodrom sein Restaurant Layla mit großzügigem Lounge- und Barbereich eröffnet. In Tel Aviv betreibt der Küchenchef mit marokkanischen Wurzeln bekannte Restaurants wie das Blue Sky und das Lumina und auch in New York hat sein Restaurant Nur Aufsehen erregt. „Derzeit bauen wir in ganz Israel eine Streetfood-Kette auf und als nächstes wird ein Layla in Kiew folgen", gibt Adoni Einblick in seine Pläne. Die ukrainischen Investoren konnten sich bei der Berliner Eröffnung schon einmal vom Erfolg des Konzepts überzeugen.

Sydney, Kopenhagen, Paris – seine Stationen *lesen sich wie Tagebucheinträge auf einer Weltreise*

Der Zeitpunkt ist gut gewählt: Die moderne israelische Küche ist derzeit einer der kulinarischen Trends, nicht nur in der Hauptstadt. Adonis Küche ist geprägt von Einflüssen aus Marokko, Ägypten, Syrien, Jordanien, aber auch aus dem Iran und Irak. Diese kombiniert er mit Zutaten, Aromen und Techniken aus der ganzen Welt und möchte so die traditionelle Küche des Nahen Ostens, auch als Levante-Küche bekannt, weiterentwickeln. Seine Vita mit Stationen wie dem Le Cordon Bleu in Sydney, dem La Maison Lenôtre in Paris oder dem Noma in Kopenhagen liest sich wie das Tagebuch auf einer Weltreise. „Ich möchte ein lockeres Restaurant mit ungezwungener Atmosphäre, wo man mit Freunden zusammen kommt und genussam ist, die Gerichte auch teilt, so wie wir es bei uns zu Hause machen", erklärt der Spitzenkoch sein Konzept. Dafür hat er für Berlin neue Gerichte aus regionalen Produkten kreiert, aber auch einige seiner Klassiker auf die Karte gesetzt. So gibt es etwa gerösteter Forellen-Donuts, Auberginen-Carpaccio mit Tahini, Dattelhonig, Pistazien, Feta-Schnee und Rosenblüten, einen marokkanischen Meeresfrüchte-Eintopf oder das berühmte Kubaneh, ein jemenitisches Brioche. Ein Renner ist auch das Layla-Tatar vom Kalb mit geräucherter Auberginencreme, Ziegenfaltenk, Tomaten, grünem Gemüse, Sumach, Tahini, Olivenöl. Und natürlich ein hausgemachter Couscous. Zurückhaltung auf dem Teller ist Adonis Sache nicht. Er spart bei seinen Gerichten nicht an Zutaten und vereinigt stets eine Fülle unterschiedlicher Aromen in seinen Gerichten. Das wirkt jedoch nie überladen, sondern ganz erstaunlich gut.

Adoni überlässt nichts dem Zufall: Für einen erfolgreichen Start lässt er Mitarbeiter einfliegen

Wichtig ist dem israelischen Küchenchef auch, dass das Layla nicht nur ein Ort für das komplette Dinner sein soll. Im Gegenteil, die Gäste sollen ruhig nur auf eine Kleinigkeit oder einen Drink vorbeischauen, so Adoni. Deshalb wurde viel Wert auf die Bar gelegt, für die der renommierte italienische Barkeeper Emanuele Broccatelli die Barkarte entwickelt hat. Klassische Cocktails harmonieren bei Broccatelli mit Aufgüssen aus mediterranen Kräutern und orientalischen Gewürzen. Dabei sieht Adoni Cocktails durchaus als Ergänzung zu seinen Gerichten. Die Weinkarte ist breit aufgestellt mit Bio-Weinen namhafter Weingüter nicht nur aus Europa, sondern auch aus dem Nahen Osten.

Zeitnah möchte Adoni auch einen Lunch anbieten. Für das Interieur des Restaurants mit 120 Plätzen holte sich der Gastronom Unterstützung aus Tel Aviv vom bekannten Designerteam Bald Studio. Mit einem Auge für Details wurde ein warmes und zugleich modernes Ambiente mit orientalischen Accessoires geschaffen. Damit in der offenen Küche alles rund läuft, will Adoni fünf Tage im Monat persönlich vor Ort sein. Zusätzlich lässt er Mitarbeiter aus Tel Aviv für das Restaurant einfliegen, die dafür sorgen sollen, dass das Layla von Anfang an so gut läuft wie seine Läden in Tel Aviv und New York. Wie Adoni dem *Tagesspiegel* verraten hat, tauscht er sich regelmäßig mit seinem Kollegen Gal Ben-Moshe aus, der diese Woche in Berlin sein neues Restaurant Prism in der Fritschestraße eröffnet hat.

Uwe Lehma

Geschmackserlebnis: Die Levante-Küche bietet für jedermann etwas.

Aufregende Kombination: Muscheln mit Couscous als Beilage.

Das Hotel Adlon Kempinski Berlin bietet Mitarbeitern einen Rückzugsort

Mitte. Das Mitarbeiter-Restaurant Berthold's ist der umgestaltete Rückzugsort für die Angestellten im Hotel Adlon Kempinski Berlin. In einer neu geschaffenen Lounge-Ecke können die Hotelmitarbeiter sich nun entspannen. Kulinarisch steht eine gesunde Küche im Fokus – vom Frühstück über diverse Mittagsgerichte bis hin zu den Mahlzeiten für die Abend- und Nachtschicht. Ergänzt wird das Angebot durch zwei Kaffeevollautomaten und ein Snack-Angebot. Zwei Köche und vier Servicemitarbeiter, darunter eine eigens für das Berthold's eingestellte Restaurantleiterin, kümmern sich dabei um die Belange von 470 Mitarbeitern. Matthias Al-Amiry, geschäftsführender Direktor des Hotel Adlon Kempinski Berlin, erklärt: „Ich bin überzeugt, dass sich die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter automatisch auf die Gäste überträgt." *sl*

Personalmangel bei der Berliner Polizei führt zu weniger Hygienekontrollen in der Hauptstadt-Gastronomie

Mitte. Seit sechs Monaten hat die Zahl der Hygienekontrollen in der Berliner Gastro[illegible] abgenommen. Grund seien Umstrukturierungen beim Landeskriminalamt, die zu [illegible] Personalengpass im zuständigen Gewerbeaußendienst führe. Das berichtet die *Berlin[illegible]* *gestern*. Im Stadtgebiet würden wegen der Personalnot kaum noch verdachtsunabhängige Kontrollen durchgeführt werden, trotz einer Beanstandungsquote von bis zu 90 Prozent. Hotels könnten aktuell gar nicht mehr kontrolliert werden, so ein Beamter des Landeskriminalamts. *dre*

BERLIN

Redakteur
Daniel Dresen
d.dresen@ahgz.

Daliah Hoffmann

Israelische Gourmet-Küche mit Gewürzvielfalt im Layla in Kreuzberg

Ich liebe Tel Aviv und die israelisch-orientalische Küche. Kein Wunder also, dass ich der Eröffnung von Meir Adonis Restaurant *Layla* wochenlang entgegen gefiebert habe. Anfang Oktober war es dann endlich soweit und kurz darauf bin ich zum Interviewtermin hin, aus dem ziemlich schnell ein ausgiebiges Lunchdate wurde. Das Restaurant befindet sich im Crown Plaza Hotel, direkt gegenüber vom Liquidrom, hat einen eigenen Eingang, einen großen abgetrennten Barbereich und entspricht so gar nicht dem gängigen Bild eines Hotelrestaurants. Das *Layla* ist ein Casual-Fine-Dining-Restaurant und bringt kosmopolitisches Flair an den Anhalter Bahnhof – oder besser gesagt in die Berliner Gastro-Szene.

Das *Layla* befindet sich noch in der Soft-Opening-Phase, ist aber trotzdem schon ziemlich präsent auf dem Radar Berliner Foodies und Foodblogger. Das mag wohl auch daran liegen, dass Meir mit dem Restaurant eine Gourmet-Adresse der sonst eher lockeren israelischen Küche nach Berlin gebracht hat. Der Koch ist bereits seit über 25 Jahren im Geschäft, lernte in Sydney und bei *Lenôtre* in Paris und hat in renommierten Adressen wie dem Kopenhagener *Noma* gearbeitet. In Tel Aviv eröffnete er 2002 das Fine-Dining-Restaurant *Catit*. Hinzu kamen zwei weitere Restaurants in Tel Aviv sowie das Nur in New York, dass er 2017 eröffnete. Nun kommt also auch eine Berliner Adresse dazu. Im *Layla* treffen traditionelle Gerichte auf feinste Kochkunst, kunstvolle Dekoration auf Sharing-Plates, die Küche des Nahen und mittleren Osten auf regionale Zutaten und auf einen Haufen Gewürze.

2018©PEPPER Public+Event Relations

© Dinah Hoffmann

© Dinah Hoffmann

Wir starten mit den Forellen-Donuts (die sind unter anderem mit Zimt gewürzt und verdammt lecker), dem Brotkorb und dem geräucherten Auberginen-Carpaccio. Das Kubbana, ein jemenitisches Brioche, und der Jerusalem-Bagel sind hausgemacht und für das fluffig-buttrige Brioche breche ich sogar mein Weizen-Fasten. Ich reiße ein Stück ab und tunke es in das Auberginen-Carpaccio. Meir findet diese Art des Essens super. "So wird das gegessen, mit den Händen, genau so", ermutigt er mich. Für mich gehört die Aubergine mindestens genau so zur israelischen Küche wie Hummus und im *Layla* wird sie ganz anders serviert als sonst üblich. Zu dem geräucherten Auberginenmousse gesellen sich Tahini, Dattelhonig, Pistazien, Feta-Schnee und Rosenblüten – ein Fest der Geschmäcker und Aromen.

Es folgen das Layla Tatar, die Meeresfrüchte Chraime, ein marokkanischer Eintopf mit hausgemachten Couscous als Beilage, das Hamachi Sashimi mit roter Beete und schwarzem Quinoa und der Barsch mit Freekeh auf weißer Auberginencreme. Was hier auf vier Zeilen Platz findet, sorgt bei mir fast fürs Platzen. Beim Carpaccio muss ich mich zurückhalten, nicht alles sofort aufzuessen. Was bei allen Gerichten auffällt: An orientalischen Gewürzen und Kräutern wird im *Layla* nicht gespart: Sumach, Kurkuma, Kreuzkümmel, Shifka-Pfeffer, Zataar, Harissa, Kardamom und mehr sorgen dafür, dass den Geschmacksknospen nicht langweilig wird.

2018©PEPPER Public+Event Relations

#MitVergnügen online

CARTE

MitVergnügen BERLIN

" Jetzt ist die Zeit der israelischen und nachöstlichen Küche gekommen. Alle wollen sie haben und wir als Chefs sind nun auch bereit, unser Wissen und Können mit der Welt zu teilen. "

- Meir Adoni

© Dinah Hoffmann

© Daliah Hoffmann

#MitVergnügen online

PODCASTS KARTE

MitVergnügen BERLIN

© Dinah Hoffmann

Nicht nur das Essen beeindruckt, auch in Sachen Inneneinrichtung und Dekoration wurde hier richtig aufgefahren. Das Konzept hat der israelische Designer Nir Ran, Gründer vom Label Studio Bald, entwickelt und auch sonst wurde hier viel mit Landsmännern zusammengearbeitet. Die Lampen wurden extra für das *Layla* von Designer Tzach Cohen entworfen und hinten im Restaurant versteckt sich einen Vertical Garden vom nachhaltigen Berliner Start-Up *infarm*, dessen Gründer auch Israelis sind. "Wir halten zusammen und unterstützen einander", sagt Meir.

Meir Adoni spricht mit so einer Leidenschaft über die israelisch-arabische Küche und über sein neuestes Projekt *Layla*, dass man gar nicht anders kann, als sich mitreißen zu lassen. "Die kulinarische Welt des Nahostens hat mehr zu bieten als Hummus und Falafel. Es gibt eine reiche und gefestigte Essenskultur", erzählt der Starkoch aus Tel Aviv, der in Eilat geboren ist und stark durch seine marokkanischen Wurzeln geprägt ist. Da kann und will ich ihm gar nicht widersprechen, nicke und nehme mir einen Löffel von dem köstlichen Dessert. Wer mag, kann vor oder nach dem Essen auch in die Bar rüber, hier versorgt der Italiener Emanuele Broccatelli Gäste mit eigenen Cocktailkreationen und Klassikern. Auch hier kommen Kräuter und Gewürze zum Einsatz, die die Drinks zu einer perfekten Ergänzung Meir Adonis Menü machen.

" Die kulinarische Welt des Nahostens hat mehr zu bieten als Hummus und Falafel. Es gibt eine reiche und gefestigte Essenskultur. "

- Meir Adoni

© Dinah Hoffmann

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

© Dinah Hoffmann

Unbedingt probieren: Das Kubbana-Brioche, die kleinen Forellen-Donuts, das geräucherte Auberginen-Carpaccio und den Schoko-Dessert namens "Erde"

Veggie: Für Veganer und Vegetarier ist das Layla nichts. Fleisch- und Fischfrei sind nur die Brote, das Auberginen-Carpaccio und die Desserts.

Besonderheit des Ladens: Jeder Teller erzählt eine Geschichte.

Mit wem gehst du hin: Die Begleitung sollte mindestens Flexitarier sein und die orientalische Küche mögen.

Lärmfaktor: Angenehme Geräuschkulisse.

Preise: Vorspeisen kosten zwischen 5 und 19 Euro, Hauptspeisen (zum Teilen) zwischen 13 und 29 Euro und Nachtisch 11 und 15 Euro.

Layla Berlin | Hallesche Straße 10, 10963 Berlin | Montag – Sonntag: 18–01 Uhr | Mehr Info

Wir wurden von dem Restaurant eingeladen, das beeinflusst aber nicht unsere ehrliche Meinung.

Weiterlesen in Food, Abendessen, Restaurants

Zurück zur Startseite

#kultur24.berlin online

kultur24.berlin

HOME OPER BALLETT THEATER KUNST MUSIK KLASSIK MUSIK POP
KINO MODE ESSEN BERLIN HAMBURG MÜNCHEN FRANKFURT WIEN

Layla – Israelisches Restaurant in Berlin

Von Josefine Kammerer

08.11.2018

english text

Nicht nur die asiatische Küche hat die Gourmetlandschaft Berlins erobert – auch Gaumenfreuden aus dem östlichen Mittelmeer werden immer beliebter.

Seit einigen Wochen kursierten bereits zahlreiche Beiträge auf verschiedenen Social-Media-Kanälen über das viel versprechende neue Fine-Dining Restaurant „Layla" mit den saftig bunten und attraktiv gestalteten Tellern des Starkochs Meir Adoni. Das Konzept hinter seinem mittlerweile sechsten Restaurant: „Weg von der Pinzettenküche"!

Gelernt hat Meir Adoni im *Le Cordon Bleu* in Sydney und bei *Lenôtre* in Paris und sammelte weitere Erfahrungen im Kopenhagener *Noma*, im *Alinea* in Chicago und im baskischen *Arzak*. Sein Fokus aber lag schon immer auf der Küche seines Herkunftslandes Israels und dessen Nachbarländer.

Neben seinen zwei Restaurants in Tel Aviv und New York eröffnete er jetzt sein nächstes Restaurant in Berlin, im Crown-Plaza Hotel am Tempodrom. Am Rande von Kreuzberg, zwischen Potsdamer Platz und Halleschen Ufer. Der Name: *Layla*, übersetzt aus dem arabischen „Nacht" oder literarisch auch „Schönste aller Nächte", verrät bereits die einschlägige Küche. Wie ich hörte, wollte Meir Adoni seiner Küche zusätzlich auch einen deutschen Einschlag hinzufügen. Mit diesen Erwartungen ging ich in den Abend des Grand-Opening am 1 November 2018.

KULTUR24 TV

Polina Semionova in LA BAYADERE

MEDIENPARTNER

SLEEK Magazine

NEWSLETTER

Email

Sign me up!

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Pünktlich um 20 Uhr stand ich nun vor den Pforten des Layla – keineswegs allein. Man betritt zunächst die Bar, mit einer ovalen mit Labor-Elementen verzierte Bar-Insel im Mittelpunkt, umstellt von in Samt und Leder gehaltenen Sesselarrangements. Von hier kann man erste Blicke in das Restaurant mit seiner großen, offenen Küche erhaschen.

LAYLA Restaurant Berlin © Layla/ David Sonntag

Das dahinterliegende Restaurant ist im Industriestil gehalten, dem einige modische Zinkelemente und futuristische Beleuchtung hinzugefügt wurden. Insbesondere für Kochaffine dürfte die offene Showküche ein Highlight sein, denn hier kann man den Profis bei der detailreichen Zubereitung und Gestaltung der Teller zuschauen und sich bestimmt das eine oder andere abgucken. Die Sitzmöglichkeiten variierten von geselligen American-Diner Booths über legere lederne Sesselarrangements bis hin zu Bartischen.

Am Abend meines Besuches konnte ich an verschiedenen Essstationen rund um die Kücheninsel naschen.
Pro Station: ein Koch und ein Gericht.
Die vielen Zubereitungsschritte mit Saucen, Mousses, Garnierungen und Verzierungen ließen einen staunen und machten das Essen nicht nur zu einem kulinarischen Abenteuer, sondern gleichzeitig auch zu einem vergnüglichen Entertainment.

Opening LAYLA Restaurant Berlin © Josefine Kammerer/ kultur24

Es begann mit einer köstlichen Artischocken-Suppe, garniert mit gebratenen Pilzen und einem Schweineohrgebäck zum Dippen, gefolgt von meinem persönlichen Highlight des Abends, frittierten Bällchen aus einer Masse aus geräuchertem Kraut mit Datteln, geschwenkt in Gewürz-Zimtzucker (*à la Churro*quasi). Eine verspielte und harmonische Mischung aus süß & salzig. Eine wahres Amuse-Bouche (Mundfreude)!

Dann folgten *au point* gebratene Jakobsmuscheln, butterweich saftiges Steak, zarter Fisch, eine leichte und erfrischende Risottovariante, Lamm Kebab und geräuchertes Auberginen Carpaccio. Den krönenden Abschluss machte ein Tartufo Mousse mit salzigen Karamellkristallen unter Sahnehäubchen.

Der israelische Einschlag des Restaurants war an diesem Abend überall zu schmecken, riechen und sehen. So fanden sich nicht nur in jedem Gericht typische Gemüsesorten und Gewürze, sondern auch die unerlässlichen Hummus oder Tahini-Variationen. Nur Koriander, der sich in Israel auf fast jedem Teller wiederfindet, konnte ich nirgends er-schmecken. Auch die entsprechende Optik durfte nicht fehlen: Schöne, mattgoldene Schälchen und silbern verzierte Teller bringen ein orientalisches Flair ins Restaurant. Einen deutschen Touch, wie zuvor gehört und gelesen, konnte ich allerdings nicht wiederfinden.

Die Menu Karten:

Something of Bread

Something to Start

SEARCH

To search type and hit enter

SOCIAL MEDIA

BEST OF ART IN BERLIN

Saison 2018/2019:
– **„Maler. Mentor. Magier. Otto Mueller"**
im **Museum Hamburger Bahnhof**
– **„George Grosz in Berlin"**
im **Bröhan Museum**
– **„Bestandsaufnahme Gurlitt"**
im **Martin-Gropius-Bau**

BEST OF OPERA IN BERLIN

Saison 2018/2019:
„Die tote Stadt" von Erich Wolfgang Korngold, Premiere war im Oktober 2018 – **Komische Oper**
Barocktage 23.11. – 02.12.2018
U.a. mit „A Monteverdi Project" und **„Orfeo"**
– **Staatsoper Unter den Linden**
„Die Fledermaus" von Johann Strauss
Premiere war im April 04.2018, Regie: Rolando Villazon – **Deutsche Oper**

BEST OF THEATER IN BERLIN

Saison 2018/2019:
– **„Die Gerechten"** von Albert Camus im **Maxim Gorki Theater**, Premiere war am 29.09. 2018
– **„Terror"** von Ferdinand von Schirach im **Deutschen Theater** Berlin, Premiere war 2015
– **„Die Dreigroschenoper"** von Bertolt Brecht/Kurt Weil in der Regie von Robert Wilson im **Berliner Ensemble**, Premiere war 2007
– **„Professor Bernhardi"** von Arthur Schnitzler in der **Schaubühne Berlin**, Premiere war 2016
– **„Richard III."** von William Shakespeare in der **Schaubühne Berlin**, Premiere war 2015

BEST OF ROCK/ POP CONCERTS IN BERLIN

– **CIRQUE DU SOLEIL** „Toruk" nach dem Film „Avatar" von James Cameron, Tickets **Live Nation** Mercedes-Benz Arena vom 7. – 11.11.2018
– **NINA HAGEN**
Berlin-Schöneberg in der Apostel-Paulus-Kirche am 10.11.2018, Tickets ausverkauft
– **KYLIE MINOGUE** – Golden Tour Berlin Tempodrom am 19.11.2018
Veranstalter + Tickets: **Live Nation**

Natürlich fehlt auch das „Nachhaltigkeits"-Element nicht. Wie sollte es in Berlin anders sein. So werden gewisse Kräuter in vertikalen Agrikulturen im hinteren Bereich des Restaurants gezogen, um frische, aromatische Kräuter anbieten zu können, ohne Pestizide und ohne Transportwege. Mehr regional geht nicht. Ist dies der Berlin-Touch?

Insbesondere das Personal hat zu dem gelungenen Abend beigetragen. Das junge Küchenteam war mit viel Spaß und hochgradiger Konzentration bei der Arbeit und brachte dadurch die lockere und freundliche Art der Israelis ins Restaurant. Diese ausgelassene Stimmung, als auch das offene Design und die zum Teilen konzipierte Karte macht das Restaurant zu einem idealen Ort für einen stimmungsvollen und geselligen Abend. Nicht nur in Verbindung mit einer Veranstaltung im Tempodrom oder vor bzw. nach einem Konzert in der Philharmonie ist der Besuch im Layla ein ganz besonderes Erlebnis.

Ich freue mich jedenfalls schon heute, das Restaurant an einem besonderen Abend einmal zu besuchen. Die Bilder und die Karte, in Kombination mit den kulinarischen Erlebnissen und der sympathisch freudigen und herzlichen Stimmung während des Grand-Opening, lassen mich nicht daran zweifeln, dass ein Abend im Layla tatsächlich der „Schönsten aller Nächte" sehr nahekommen kann.

LAYLA by Meir Adoni
Restaurant und Bar
Hotel Crowne Plaza
Hallische Strasse 10
10963 Berlin
Öffnungszeiten: täglich ab 18.00 Uhr
E-Mail: hello@layla-restaurant.com
Tel. 0151 22563654

11 Gerichte in unserer Bildergalerie:

„Seafood Chraime", LAYLA by Meir Adoni Berlin © Layla

english text

LAYLA – new Israeli Restaurant in Berlin

For several weeks now, numerous posts have been circulating on various social media channels on the promising new fine-dining restaurant "Layla", with the juicy, colourful and attractively designed plates of star chef Meir Adoni. The concept behind his sixth restaurant: "Away from the tweezers".

A cook of the world: Meir Adoni studied at Le Cordon Bleu in Sydney and La Maison Lenôtre in Paris and has gained experience at "Noma" in Copenhagen, "Alinea" in Chicago, or in the Basque country located "Arzak". His focus, however, has always been the cuisine of Israel and other Arab countries, probably due to his origins.

Besides his two restaurants in Tel Aviv and one in New York, he has now opened the next restaurant in Berlin, directly at the Crown-Plaza Hotel at the Tempodrom, on the quieter outskirts of Kreuzberg, between Potsdamer Platz and Halleschen Ufer. The name "Layla", translated from Arabic "night" or literarily translated "most beautiful of all nights", already reveals the relevant cuisine. Yet, I read that Adoni also wanted to add a German touch to it. With these expectations, I awaited the evening of the Grand Opening on 1 November 2018.

At 8 pm sharp, I stood in front of the glamorous entrance of Layla – by no

World Tour 2019
Berlin Tempodrom am 16.02.2019
Vernstalter + Tickets: **Semmel Concerts**
Label: Universal
– OZZY OSBORNE
Berlin Mercedes-Benz Arena am 19.02.2019
Veranstalter + Tickets: **Live Nation**
– SHAWN MENDES – The Tour
Berlin Mercedes-Benz Arena am 11.03.2019
Veranstalter + Tickets: **Semmel Concerts**, Label: Universal
– MARK KNOPFLER
Berlin Mercedes-Benz Arena am 15. 05.2019
Veranstalter + Tickets: **Live Nation**
BRYAN FERRY – World Tour 2019
Berlin Tempodrom am 01.06.2019
Veranstalter + Tickets: **Trinity**
– KISS End of the road world tour
Waldbühne Berlin am 04.06.2019
Veranstalter + Tickets: **Wizard Promotion**
– FLEETWOOD MAC in Concert
Berlin Waldbühne am 06.06.2019
Veranstalter + Tickets: **Live Nation**
– TOTO – The sun world tour 2019
Berlin Zitadelle Spandau am 30.06.2019
Veranstalter + Tickets: **Wizzard**
– **Man At Work –** Frontsänger Colin Hay mit neuer Formation auf Tour
Huxleys Neue Welt, am 4. Juli 2019
Veranstalter+Tickets: **Trinity**
-PINK – Beautiful Trauma World Tour 2019
Olympiastadion Berlin am 14.07.2019
Veranstalter + Tickets: **Semmel Concerts**
– SEEED – Live 2019
Berlin Max Schmeling Halle am 06.11.2019
Veranstalter **Loft Concerts**, Tickets ausverkauft

vegetables and spices in every dish, but it also did not lack different hummus and tahini variations – of course. Only coriander, which can be found on almost every plate in Israel, I did not taste anywhere. The beautiful matt golden bowls and ornamented silver plates also added to the oriental flair of the restaurant. However, I missed the promised German touch.

Of course, the obligatory "sustainability" element has been integrated in the restaurant. How could it be any different in Berlin? Certain herbs are cultivated in vertical farms at the back of the restaurant to offer fresh, aromatic herbs, without pesticides and transport routes. More regional is hardly possible. Is this the Berlin touch?

Especially the staff contributed to the successful evening. The young kitchen team was at work with a lot of fun yet a high degree of concentration, thus bringing the relaxed and friendly vibe of the Israelis to the restaurant. This energetic atmosphere, as well as the open design and a food menu designed for sharing, makes the restaurant an ideal place for an atmospheric and sociable evening. Not only in connection with an event in the Tempodrom or before or after a concert in the Philharmonie a visit to the Layla is a very special experience.

Thus, I am already looking forward to revisit the restaurant on a special evening. The pictures and the food menu, in combination with the culinary experiences and the friendly, joyful and warm atmosphere during the Grand Opening, leave me in no doubt that an evening in Layla can indeed come very close to the "most beautiful of all nights".

LAYLA by Meir Adoni
Restaurant and bar
Hotel Crowne Plaza
Hallische Strasse 10
10963 Berlin
Opening hours: daily from 18.00 clock
E-Mail: hello@layla-restaurant.com
Tel. 0151 22563654

Author: Josefine Kammerer
Josefine Kammerer arbeitet bei der Unternehmensberatung PwC in Berlin und verfolgt nebenbei ihr kulinarisches Interesse. Während eines Sabbatical besuchte sie eine Kochschule in Südamerika und betätigt sich in Berlin als Foodguide für das online Kulturmagazin kultur24.berlin.

POSTED IN: BERLIN, ESSEN / TAGGED: CROWNE PLAZA HOTEL, GRILLED OCTOPUS, HALLOUMI CHEESE BRUSCHETTA, ISRAELISCHE KÜCHE, JERUSALEM BAGEL AND KUBBANA, LAYLA BY MEIR ADONI, MEDITERRANE KÜCHE, MEIR ADONI, PANIPURI, RESTAURANTS BERLIN, ROASTED BASS FILET, SEA FISH CEVICHE, SEAFOOD CHARME, SMOKED EGGPLANT CARPACCIO, STEAK TARTAR

DIE NEUEN FILME IM KINO – AUFBRUCH ZUM MOND

GQ – MEN OF THE YEAR 2018

GQ – Men of the Year 2018

Layla – Israelisches Restaurant in Berlin

Die neuen Filme im Kino – Aufbruch zum Mond

La Bayadere in der Staatsoper Berlin

#Michael Polster online

Michael Polster
...alles außer gewöhnlich...

KochRad | Eisenbahn | Datenschutz | Alan Winnington | Ernst Schäfer | Nicholas Roerich | Siao & Hauser | Impressum

Suchtext hier eingeb

Home > Events, Food, Savoir vivre > Das LAYLA Restaurant ist da

Das LAYLA Restaurant ist da

2. November 2018

Einen Kommentar schreiben
Kommentare

Mit einer rauschenden Partynacht eröffnete der israelische Spitzenkoch Meir Adoni nach seinen Restaurants in Tel Aviv – Lumina und Blue Sky – und dem Nur in New York sein neues Restaurant Layla in Berlin Kreuzberg. Gefühlte mehr als 400 Gäste gaben ihm die Ehre und probierten viel tolle kleine Köstlichkeiten aus seiner Küche. Adoni hat sich seine kulinarischen Sporen u.a. im Noma – Kopenhagen, im Le Nôtre- – Paris und im Le Cordon Bleu – Sydney, verdient. Nun will er mit seinem Sharing-Konzept in der Hauptstadt, am Anhalter Bahnhof, auftischen.

Das Restaurant – im Crowne Plaza-Hotel in der Halleschen Straße – hat 80 Sitzplätze, eine einladende Bar, eine große offene Küche und einen „Vertical Garden" für Mikro-Gemüse.

Öffnungszeiten: Täglich ab 18 Uhr

www.layla-restaurant.com

Ich möchte diesen Artikel: Teilen Twitte

Events, Food, Savoir vivre | Berlin, Hotel, Meisterköche

RSS | Twitter

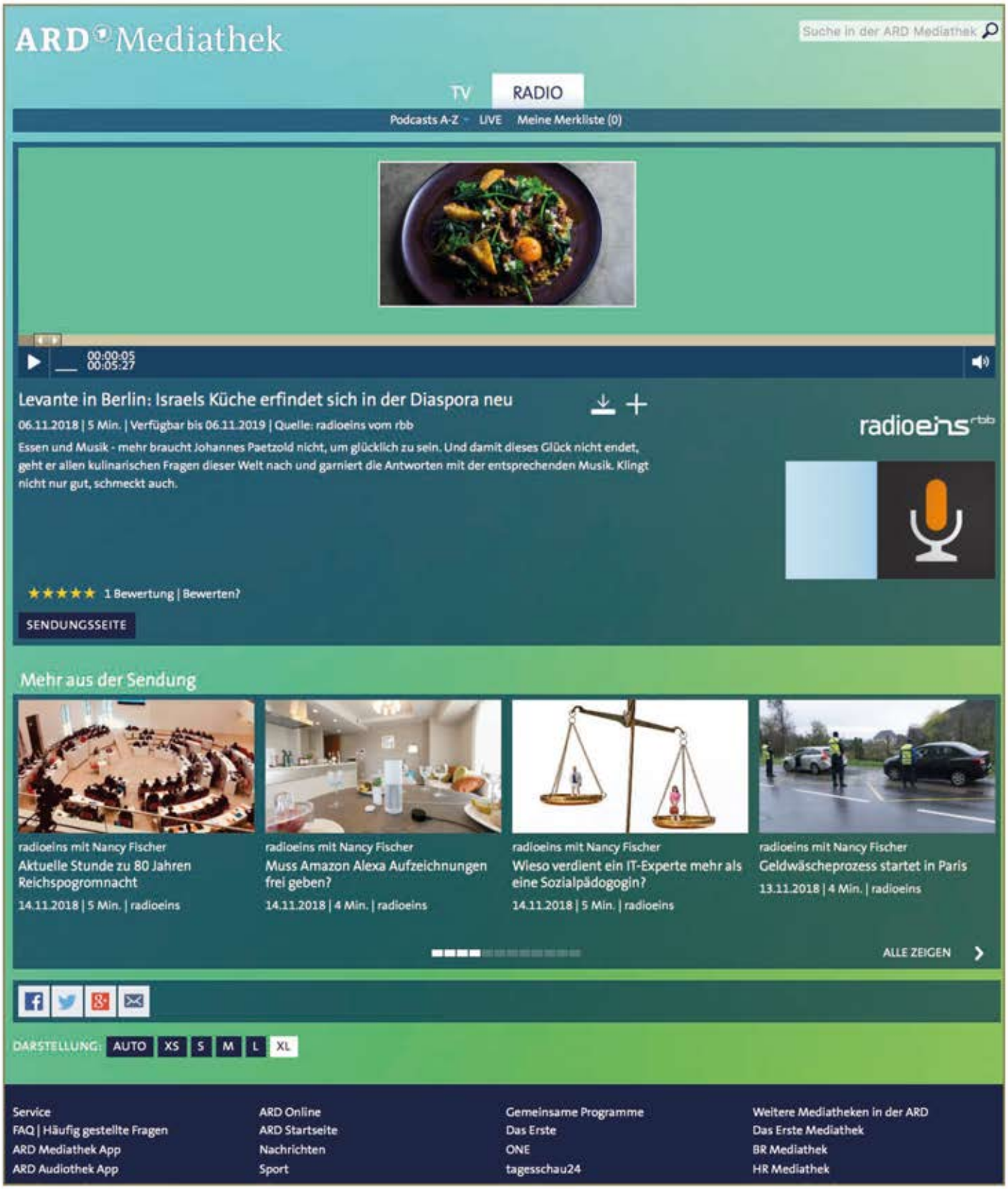
Neueste Kommentare

- Magdalena bei Masseto 2015 ein großer Jahrgang
- Kallauch, Karla bei Sachsen – wo der Wein gefeiert wird
- Küchensachen bei Thomas Gruber wird neuer Küchenchef im Hotelrestaurant Schlossstern
- Detlef bei So verreisen die Deutschen in 2018 – Luxus-Urlaube immer beliebter
- Shahaf Shabtay stellt seine neuesten Gerichte vor - Michael Polster bei Nithan Thai & Chef Shahaf Shabtay

Neueste Beiträge

- Weinlese 2018 auf Ornellaia
- Das LAYLA Restaurant ist da
- „Best of Niederlande" im November 2018 im Restaurant Ikarus, Hangar-7
- Wiedergeburt einer Uhren-Traditionsmarke
- Royal Champagne Hotel & Spa – Französische Eleganz & Raffinesse
- Zeit & Wein – Quadriga 2018 – Meisterstück der Extraklasse
- 22. Gala-Diner der Berliner Meisterköche
- COMO Uma Punakha und COMO Uma Paro in Bhutan

#Radio Eins on Air und online



LINK: https://www.ardmediathek.de/radio/radioeins-mit-Nancy-Fischer/Levante-in-Berlin-Israels-Küche-erfinde/radioeins/Audio?bcastId=20121082&documentId=57435744

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

Ihre Sterne

Für die Woche vom 18. bis 24. November

Der Skorpion sollte neue Prioritäten setzen, der Wassermann auf sein Gefühl hören

WIDDER 21.3.–20.4.
Legen Sie nicht jedes Wort auf die Goldwaage! In Ihrer Gegenwart muss man in dieser Woche wirklich aufpassen, was man von sich gibt. Zwischen Ihnen und einer neuen Bekanntschaft sprühen ganz schön die Funken. Das ist Ihnen beiden allerdings weit weniger bewusst als den Menschen in Ihrer Umgebung.

STIER 21.4.–20.5.
Sie beherrschen in dieser Woche die Kunst, mit viel Fingerspitzengefühl das Verhalten Ihrer Mitmenschen ein Stück weit zu lenken. Sie sollten ein Konzept, an dem Sie lange gebastelt haben, nicht vorzeitig preisgeben. Überlegen Sie sich außerdem ganz genau, wen Sie ins Vertrauen ziehen wollen.

ZWILLINGE 21.5.–21.6.
Ihre Kollegen sind verwundert. Sie geben sich momentan sehr bescheiden. Das ist man in dem Maße gar nicht gewohnt von Ihnen. Ihr neues Verhalten kommt aber bei allen gut an. Im Privatleben können Sie auf eine erfolgreiche Episode zurückblicken. Der Zeitpunkt ist günstig, um sich einen kleinen Urlaub zu gönnen.

KREBS 22.6.–22.7.
Man erwartet gegenwärtig enorme Flexibilität von Ihnen. Machen Sie deutlich, dass Sie nicht auf Kommando funktionieren können. Setzen Sie dem Gerüchte-Pfeifer spitzen Sie nur so vor Esprit und Charme. So können Sie einfach jeden um den Finger wickeln. Diese Woche ist besonders günstig für einen Flirt.

LÖWE 23.7.–23.8.
In dieser Woche fühlen Sie sich schwach und verletzlich. Nur keine Sorge – lassen Sie diese Empfindungen zu. Ihr Partner kümmert sich um Sie. Sie genießen es, Ihre Familie kulinarisch zu verwöhnen. Das ist aber nicht ganz uneigennützig von Ihnen, da Sie selbst leckeres Essen sehr schätzen.

JUNGFRAU 24.8.–23.9.
Sie erweisen sich gewöhnlich als jemand, an dem sich Ihre Verhandlungspartner die Zähne ausbeißen. Wenn Sie nicht nachlassen, werden Sie erfolgreich sein. Machen Sie sich etwas lockerer. Warum gönnen Sie sich nach Feierabend nicht einfach mehr Spaß? Die Rolle des Spießerdorfers steht Ihnen nicht.

WAAGE 24.9.–23.10.
Sie haben in einer unentrinnbaren Angelegenheit absolut recht behalten. Das sollten Sie nun allerdings nicht jedem unter die Nase reiben. Genießen Sie einfach Ihren Triumph! Ihre Beharrlichkeit zahlt sich nun aus. Sie haben Ihren Charme spielen lassen und konnten damit bei jemandem eine Punktlandung machen.

SKORPION 24.10.–22.11.
Versuchen Sie in dieser Woche, Ihre Prioritäten neu zu setzen. In der letzten Zeit hat sich einiges getan, sodass sich manche Dringlichkeiten verschoben haben. Es macht Ihnen Spaß, Komplimente zu verteilen. Sie bemerken, dass Sie anderen Menschen dadurch mit Leichtigkeit eine kleine Freude bereiten können.

SCHÜTZE 23.11.–21.12.
In dieser Woche muss man sich vor Ihren Launen in Acht nehmen. Sie sollten versuchen, sich ein wenig mehr zusammenzureißen. Sie sind einfach unberechenbar. Setzen Sie nicht Ihre Gesundheit aufs Spiel. Sie sind bei Weitem nicht so unverwundbar wie Sie es sich gern einreden. Schalten Sie einen Gang herunter.

STEINBOCK 22.12.–20.1.
Sie haben das Schmeicheln für sich entdeckt. Wer weiß, womöglich steckt ein kleiner Poet in Ihnen. Geben Sie Ihr neues Hobby ganz locker, ohne große Erwartungen an. Sie stehen in dieser Woche unter Zeitdruck. Das macht Sie ganz besonders produktiv. Womöglich brauchen Sie den Stress einfach, um erfolgreich zu arbeiten.

WASSERMANN 21.1.–19.2.
Sie haben es für besser, eine Entscheidung zu vertagen. Sie wissen es selbst am besten. Hören Sie auf Ihr Gefühl und nicht auf die Meinung anderer in einer unüberlegten Aktion haben Sie sich einer Notlage bedient. Sie brauchen jetzt keine Sorgen haben, dass Sie auffliegen. Außerdem könnten Sie es erklären.

FISCHE 20.2.–20.3.
Es bringt Sie mit Sicherheit nicht weiter, wenn Sie ein Problem verdrängen. Sie sollten es angehen. Es ist völlig legitim, wenn Sie sich nach Hilfe umsehen. Halten Sie sich jetzt an die richtigen Leute. Sie sollten mehr auf Ihre Menschenkenntnis achten. Andernfalls könnten Sie auf die falsche Fährte gelenkt werden.

Essen Sie auch schon *levante*?

Hummus und Falafel kennt jeder, die neue Nahost-Küche kann aber so viel mehr und erobert gerade die Welt, und also natürlich auch Berlin. Wir zeigen, wie sie geht

Von INNA HEMME

Die Küche der Levante ist laut dem deutschen Zukunftsinstitut der Food-Trend des Jahres 2018. Levante? Die Bezeichnung umfasst alle Länder am östlichen Mittelmeer, also unter anderem Israel, Jordanien, Libanon und Syrien. Wie sie schmeckt? Leicht und gesund, aber trotzdem nicht öde: den vielen Kräutern und Gewürzen sei Dank. Wie sie serviert wird? Auf kleinen und großen Tellern, kalt und warm zusammen, ohne feste Reihenfolge der Gänge – Hauptsache zum Teilen. Der neueste Levante-Zugang in Berlin ist das Restaurant Layla (Hallesche Straße 10, Kreuzberg) vom israelischen Starkoch Meir Adoni (45). Seine Restaurants in Tel Aviv (Bluesky, Lumina) und New York (Nur) haben einen regelrechten Hype ausgelöst, jetzt sind wir dran. „Berlin ist der perfekte Ort für die Levante-Küche. Man bekommt hier tolles Gemüse auf Wochenmärkten und alle möglichen Gewürze – nicht nur in Kreuzberg und Neukölln. Mit ein paar Basis-Zutaten kreiert man bereits einen völlig neuen Geschmack", erklärt Adoni. Für die BZ AM SONNTAG kochte er vier Rezepte – angelehnt an seine neue Speisekarte im Layla. Und zwar so, dass jeder sie zu Hause nachkochen kann! Hier bekommen Sie Levante-Küche in Berlin: Night Kitchen (Oranienburger Str. 32, Mitte), MontRaw (Stralburger Str. 33, Prenzlauer Berg), Shiabi (Ritterstraße 12–14, Kreuzberg), Mani (Torstraße 136, Mitte), Kanaan (Kopenhagener Str. 17, Prenzlauer Berg), Lawrence (Oranienburger Str. 69, Mitte), Kreuzberger Himmel (Yorckstraße 89, Kreuzberg), Prism (Fritschestraße 48, Charlottenburg).

Koch Meir Adoni (45) sammelte bereits Inspirationen in Le Cordon Bleu in Sydney und im Kopenhagener Noma

Auberginen-Carpaccio

Zutaten (ergibt zwei Teller): 3 große Auberginen, 1/2 Tasse Tahini (Paste aus gemahlenen Sesamkörnern), 1/4 Tasse Dattelhonig, 1/2 Tasse gehackte Pistazien, 3 EL frischer Thymian, 1 EL Koriandersamen (grob zerstoßen), 1/2 Tasse Olivenöl, 1 EL Rosenwasser, 50 g Feta-Käse (für mehrere Stunden ins Gefrierfach legen), Salz, Pfeffer.
So geht's: Die Auberginen entweder auf einem Gitter in offener Flamme rösten (z. B. auf einem Grill oder Gasherd) bis sie ganz weich sind – das gibt einen rauchigen Geschmack. Oder im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 15–20 min backen. Abgekühlte Auberginen schälen (Foto) und in ein Sieb legen, damit die Flüssigkeit abläuft. Das Auberginen-Fleisch mit den Fingern in lange Streifen zerpflücken (die Kerne herauslassen). Auf einem Teller im Kreis anordnen, salzen, pfeffern. Mit Tahini, Dattelhonig, Olivenöl und Rosenwasser beträufeln. Mit Pistazien, Thymian und Koriandersamen bestreuen. Gefrorenen Fetakäse drüberreiben. Mit gutem Brot servieren.

Rote-Bete-Spaghetti mit Sashimi

Zutaten: 3 große Rote Beten (gekocht und geschält), 1 Knollensellerie (geputzt), 2 TL frischer Ingwer (fein gerieben), 1/2 Tasse gerösteter Walnüsse, 1/2 Tasse getrocknete Aprikosen (in dünne Streifen geschnitten), 1/2 Tasse schwarzen Quinoa, 400 g Königsfisch (oder ein anderer Fettfisch wie Lachs oder Makrele), 1/4 Tasse Sojasoßen, 1 Pomelo (geputzt, Filets herausgelöst), 1/4 Tasse Olivenöl, 1/4 frischen Zitronensaft, 1 EL Zucker, 1 EL Chili (fein gehackt), etwas Salz.
So geht's: Rote Beten und Knolleselerie durch einen Spiralschneider jagen oder mit einem Schäler in dünne Scheiben schneiden. Quinoa 14 Minuten im heißen Wasser kochen, dann kalt abschrecken und abgießen. Fischfilet schräg in fingerdicke Stücke schneiden (Foto). Alle Zutaten (außer Fisch) miteinander vermengen und auf einem Teller anrichten. Mit dem Fisch-Sashimi belegen und mit Kräutern anrichten (z. B. Koriander oder Wasabi-Blätter).

Gemüse-Couscous

Zutaten: Für Couscous: 4 Tassen Couscous, 2 TL Salz, 1 Tasse Rapsöl, 4 Tassen Wasser, 3 große Karotten (geschält und in grobe Stücke geschnitten), 4 weiße Zwiebeln (geschält und in grobe Stücke geschnitten), Bund Stangensellerie (in Scheiben geschnitten), 2 Lauch (in Scheiben geschnitten), Bund Petersilie, 1 Glas Kichererbsen, 4 EL Harissa, 1/2 Glas Torshi (sauer eingelegtes Gemüse).
So geht's: Couscous mit dem Öl und dem Gemüse (außer Petersilie) vermengen, mit kochendem Wasser aufgießen, zugedeckt halbe Stunde ziehen lassen. Mit Kichererbsen und Petersilie vermengen (Foto), Harissa und Torshi in Kleisen dazugeben.
Tipp: Man kann die Couscous-Pfanne mit blanchierten Gemüse (z. B. Rosenkohl oder Zuckererbsen) knackiger machen. Dafür das Gemüse für ca. 1 min in kochendes Salzwasser geben, mit Eiswasser abschrecken.

Lammfleisch-Arayes (gefüllte Pita) mit Marktsalat

Zutaten: Für Arayes: 4 Pita-Brote (in Hälften geschnitten), 3 EL Amba (Mangosoße), 3 EL Harissa (Chili-Gewürzpaste), 1/2 kg Lamm-Hack, 1 Bündel Petersilie (fein gehackt), 2 weiße Zwiebel (fein gehackt), 1 EL Fenchelsamen, 1 TL Paprikapulver (scharf), 1 EL Salz, Olivenöl. Für den Marktsalat: 1 Bund Radieschen, 4 kleine Gurken (in Spalten geschnitten), 1 Kohlrabi (in Stücke geschnitten), 3 Tomaten (in Scheiben geschnitten), Saft einer Zitrone, 3 EL Olivenöl, Salz, 1 Tasse Tahini.

So geht's: Für Arayes: Lamm-Hack in einer Pfanne mit Zwiebeln 5 min lang anbraten, Petersilie und Fenchelsamen dazugeben, mit Paprikapulver und Salz würzen. Pita-Hälften von innen mit Amba bestreichen, mit Hackfleisch füllen und auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen (oder in einem Sandwichmaker rösten). Von oben mit Harissa bestreichen (Foto). Für den Salat alle Zutaten vermengen. Die Arayes mit Salat und einer kleinen Schüssel Tahini servieren.

FOTOS: CHARLES YUNCK

Style News

Geschenke selbst bemalt

Die Geschenke-Panik geht schon los? Dann gehen Sie doch mal Schnappen Sie sich Ihr Kind – und ab ins Keramik-Studio. Dort gibt es u. a. Weihnachtsbäuchen, Glocken, Sterne, Tassen, Teller zum Bemalen. So geht's: Keramikform und Liebingsfarben aussuchen, Pinsel nehmen, loslegen. Das fertige Stück wird glasiert und gebrannt, kann nach 1–3 Tagen abgeholt werden. Tolles Geschenk für Eltern oder Großeltern!

Paint mal Stick (www.paintmalstick.de), 7 € in Berlin, u. a. in Charlottenburg, Bismarckstraße 45, ☎ 49 15 22 23 Nur/Dez. von unterschiedlichen Öffnungszeiten, Mo.–Fr. 12–21 Uhr, Sa.+So. 11–21 Uhr.

Schatz, da will ich hin!

ZAHL DER WOCHE

7 Prozent der weiblichen Singles haben Sorge, sich nicht halten lassen zu können, wenn sie nach einer langen Pause wieder Sex haben. Die Hemmung und einmal mehr von sich überzeugt: Die gleichen Bedenken haben nur vier Prozent.

Quelle: Beleser

Pop

Die neuesten Gin-Trends! Kommen ausnahmsweise ausnahmsweise aus London. Die Mikrodestillerie Sipsmith braut ihren London Dry Gin mit der ausgeprägter Wacholder-Note (ca. 27 Euro/Flasche) noch in traditionellen Kupferkesseln und serviert ihn im Winter einfach ... warm plus trüben Apfelsaft mit Sternanis, Zimt, Nelken und Kardamom erwärmen. Sind Gin dazugeben, mit einer Orangenscheibe servieren. Eine gute Alternative zum süßen Glühwein.

Must-have Samtig in den Abend

Es ist die Zeit von Feiern, von gemütlichen Abenden in den Weihnachts und warmen Daten. Hinter einer beschlagenen Cafetischtür. Was meint also hier? Ein Top, das man lässig überwerfen und das am Abend das Outfit festlich zaubert, wie z. B. dieser Samt-Vorwerke von Mango (19,99 Euro).

FOTO: MANGO.COM

#BZ am Sonntag print
PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS
2018©PEPPER Public+Event Relations

#Berliner Morgenpost print

Sonntagsrezept

Björn Swansons Buttermilch-Huhn

Rezepte für die Berliner Morgenpost: Jeden Sonntag bereiten ein Sternekoch der Stadt ein Gericht zum Nachkochen zu. Heute: Buttermilch-Huhn von **Björn Swanson**, Sternekoch im „Gabriel".

Zutaten

Huhn

1 Bröhn vom Strohhuhn, 100 Milliliter frische Buttermilch, Salz, Pfeffer, Saft von einer Limette, 1 Kleine rote Chili, 100 Gramm Butter

Kopfsalat

1 Kopfsalat, Saft von einer Zitrone, 20 Milliliter Kürbiskernöl, 20 Milliliter Pflanzenöl Extra, Salz, Pfeffer

Pommes frites

400 Milliliter Sonnenöl, 1 Kilo vorwiegend festkochende Kartoffeln, Salz, 1 Chili, Zitronenschale, 150 Milliliter Kopfsalat

Zubereitung

Huhn

Die Brüste von der Haut befreien und parieren. Die Buttermilch mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und der klein geschnittenen Chili abschmecken. Das Huhn über Nacht einlegen in der Marinade (dabei lassen und am nächsten Tag in einem Wasserbad bei 58 Grad langsam garen. Nach der Zeit [illegible]

Kopfsalat

Den Salat waschen und putzen. Aus den restlichen Zutaten eine leichte und fruchtige Vinaigrette anrühren und den Salat kurz vor dem Servieren vorsichtig rühren.

Pommes frites

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stäbe schneiden. Anschließend in lauwarmem Wasser mehr mehrere und in Hummer abschrecken. Die Kartoffeln über Nacht mit der ganze [illegible] Zutaten marinieren. Dann abtropfen und im Sonnenöl bei 180 Grad goldbraun frittieren.

Björn Swanson ist Sternekoch im Restaurant „Gabriel" an der Potsdamer Straße.

Das Restaurant „Gabriel" von Gal Ben Moshe [illegible] alles offen im Jerusalem Lounge ist eine der beliebtesten Kneipen.

Wo Berlin schmeckt wie Jerusalem

Mit den Neueröffnungen von Gal Ben Moshe und Meir Adoni ist die Levante-Küche derzeit in aller Munde

ANDREAS SCHÄFER/LAPIZ

Als Gal Ben Moshe im Frühjahr für den Ersatz des Berliner Meisterkochs nominiert wurde, hatte er gerade eine „Ingenieur" aus dem Vorhinein [illegible] den [illegible] Mühl, Meisterkoch wurde Daniel Achilles [illegible] Seit dem 8. November von 20 Gal Ben Moshe [illegible] In der Friedrichstraße in Charlottenburg hat er das „Prism" eröffnet. Acht (29 Euro) bis sieben (20 Euro) Gänge [illegible] Ben Moshe [illegible] sich der Aromen seiner Geburtsstadt Israel, der [illegible] den Ländern des östlichen Mittelmeeres, Levante genannt, aber auch seiner Berliner Wahlheimat.

Als „sehr offenherzig" beschreibt der 32-Jährige selber seine Kreationen. Ich [illegible] nach diesem Start **mit** [illegible] Elchen auf die Geschmäcker der Levante zu [illegible]. Er lässt Rezepte aus dem 12. Jahrhundert und experimentiert mit historischen Geschmäckern. „Ich [illegible] etwas ganz Neues, [illegible] ich ist sehr nicht [illegible]", sagt er. Und so kombiniert er auf seinem [illegible] Karte Lamm mit Tabouli und Kaneelbrot mit Fingers, aber auch Pulp gratiniert Apfel und Erdbeeren. Tomaten als Sorbet, Celeri, Pulver oder Crunch, [illegible] oder [illegible] [illegible]

Pulpo Paul, Küchenchef, [illegible] im „Prism".

Starkoch Meir Adoni in seinem „Lapiz".

Hamachi Sashimi mit Reiser Beta und Sellerie von Meir Adoni.

[illegible] mit Tomatensalat und Kuhrippen. [illegible] Wie schon im „Prism" werden im [illegible] die Wurzel oftmals angebraten. [illegible] macht er das Wiederkäuen [illegible] das bei vorschlossener Plancha [illegible] Kaschkiwan-Schlachtfest in den [illegible] Gebirgen [illegible] Ein Gericht, [illegible] Ben Moshe [illegible] zu den Gerichten, gerne auch ein [illegible] Joghurt und dem Gemüse [illegible] von Jacqueline Loewe. Verbotene Frucht Ben Moshe und [illegible] „Schlemm mir Mehr" [illegible] Deutschlands.

Essen wie bei Freunden oder in der Familie

In Berlin gibt es [illegible] sagt Gal Ben Moshe selbstbewusst, ohne [illegible] der Qualitäten seiner Kollegen [illegible] zu wollen. Nur wenige Wochen vor dem „Prism" hat an der Kurfürstenstraße in Kreuzberg das „Lapiz" von Meir Adoni eröffnet. Der Israeli, mit israelischem Wurzeln [illegible] die Rückseite. Er arbeitete weltweit in Spitzen- und Restaurantküchen, im „Gordon River" in Sydney, im „London" in Paris, im „Noma" in Kopenhagen, in New York betreibt er das „Nur", in Tel Aviv das „Blue Sky" und das „Lumina".

In Berlin serviert Adoni [illegible] nur [illegible] Mit der Hand [illegible] Der Gast soll [illegible] wie [illegible] bei Freunden oder in der Familie. Das spiegelt sich auch im entspannten Service wider. „Lapiz" heißt nicht nur „Kneipe", sondern ist in der Vorstellung Adonis auch das Wohnzimmer für eine [illegible] warme, gastfreundliche Frau.

Trotz Bodenständigkeit kommen auch die 40 Jährige auf seiner Karte ganz ohne Hummus und Falafel aus. Stattdessen gibt es gerauchterte Forellen-Dorade und Dattelsalat, Mandeln und Mandarinen-Vinaigrette (18 Euro), Hamachi Sashimi mit Reiser Beta, Sellerie, schwarzem Quinoa, Lakritz und Sorgum Pulver (19 Euro) oder gegrillten Oktopus mit Artischocken, Kartoffeln, Joghurt und Harissa (19 Euro). Adonis Signature Dish ist ein geräucherter Aubergines Carpaccio mit Tahini, Dattelbrühe, Pistazien, Feta-Schaum und Rosenblüten (17 Euro). Alle Gerichte sind Rohstoff orientiert und nutzen für schwache Geschmacksnerven. Nicht weniger als 50 Prozent weist jeder Teller laut Anzeige der Chefs auf.

Die Köche Thomas (L) und Mathias Sühring stammen aus Marzahn.

Zweiter Stern für Koch-Brüder aus Berlin in Bangkok

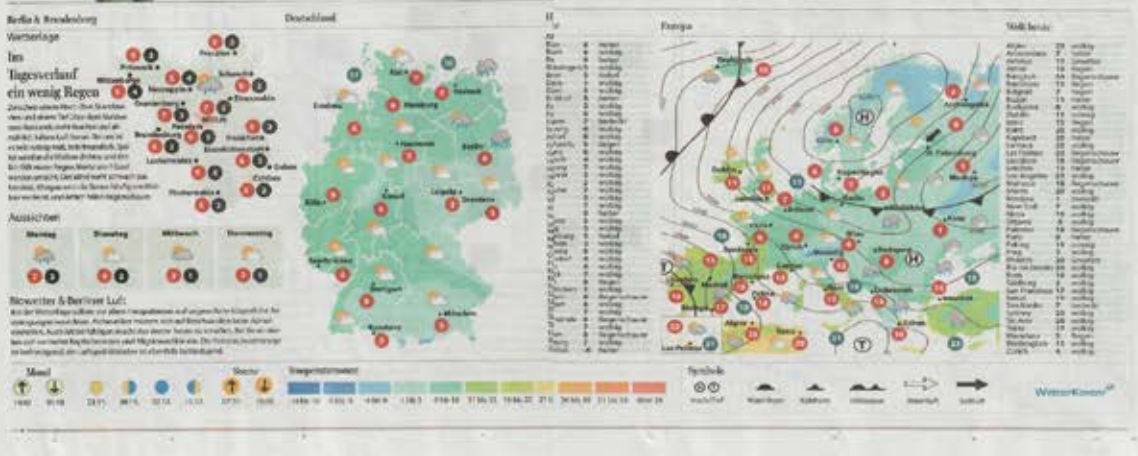
Mit einer deutschen Küche haben die Zwillingsbrüder **Thomas** und **Mathias Sühring** fern der Heimat einen zweiten Michelin-Stern gelandet. Der Gastronomieführer [illegible] die beiden Berliner in dieser Woche für ihre Arbeit in Bangkok ein. Dort haben sie mit Partner [illegible] ein eigenes Restaurant, das „Sühring". Die Zwillinge aus Marzahn haben [illegible] Handwerk bei europäischen Spitzenköchen gelernt. Sie sind aber [illegible] in Bangkok zu Hause. An eine Rückkehr in die Heimat denken sie derzeit nicht. „Wir sind happy hier", so Thomas Sühring. Dass sie in Deutschland genau so erfolgreich wären, glauben sie nicht. „Vielleicht ist es hier einfacher, die deutsche Küche entspannt dazustellen", sagt Thomas Sühring. „Wenn wir genau dasselbe Konzept in Berlin, Hamburg oder München führen – ich weiß nicht, ob wir das gelungen wären." KM

Hendrik Otto kocht in der Adventszeit für den guten Zweck

Hendrik Otto hat offensichtlich Gefallen daran gefunden, seine Küche [illegible] Oktober hat die Zwei-Sterne-Koch [illegible] zu Gastronomen aus Berlin-Gang-Mexiko zur Unterstützung von **Malte Mussel, Ulrich Heimann, Thomas Podwilla** und **Matthias Schwalbberger**. [illegible] Restaurants in anderen Kontinenten [illegible] Die Erlöse kommen der Health Association Angola, die sich für die Prävention und Behandlung von Immunschwächevirus, insbesondere HIV-Aids, Tuberkulose und Malaria, einsetzt.

Seine Gänge: Brill, Champagnersuppe und Weinbegleitung für 149 Euro p. P. Reservierung unter [illegible]

Hendrik Otto ist Zweisternekoch im „Lorenz Adlon Esszimmer".



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

Home – Gastronomie – Essen – Restaurants – "Prism" und "Layla": Wo Berlin schmeckt wie Jerusalem

ANZEIGE

DATEV

DATEV Mittelstand

Rechnungsschreibung und Buchführung leicht gemacht: mit Software von DATEV

datev.de

ÖFFNEN

NEUERÖFFNUNGEN

"Prism" und "Layla": Wo Berlin schmeckt wie Jerusalem

Mit den Neueröffnungen von Gal Ben Moshe und Meir Adoni ist die Levante-Küche derzeit in aller Munde.

18.11.2018, 07:42 **Annika Schönstädt**

29

Berlin. Als Gal Ben Moshe im Frühjahr für den Titel des Berliner Meisterkochs nominiert wurde, hatte er gerade eine schwerwiegende Entscheidung gefällt: Er würde sein Restaurant „Glass" an der Uhlandstraße schließen. Unstimmigkeiten mit dem Vermieter ließen ihm keine Wahl, Meisterkoch wurde Daniel Achilles aus dem „reinstoff". Seit dem 8. November nun ist Gal Ben Moshe zurück. An der Fritschestraße in Charlottenburg hat er das „Prism" eröffnet. Acht (125 Euro) bis sechs (95 Euro) Gänge stehen zur Auswahl. Ben Moshe bedient sich der Aromen seines Geburtslandes Israel, der angrenzenden Länder des östlichen Mittelmeeres, Levante genannt, aber auch seiner Berliner Wahlheimat.

ANZEIGE

Pulpo: Foul, Kichererbsen, Mashwia im „Prism".
Foto: RICARDA SPIEGEL

ANZEIGE
FLORYDAY

Als „nicht offensichtlich" beschreibt der 32-Jährige selbst seine Kreationen. Als er 2016 beschloss, sich nach einem Start mit internationaler Küche auf die Geschmäcker der Levante zu besinnen. Er las Rezepte aus dem 11. Jahrhundert und experimentierte mit historischen Geschmäckern. „Ich kreiere etwas ganze Neues, Authentizität ist mir nicht wichtig", sagt er. Und so kombiniert er auf seiner ersten Karte Lamm mit Taboulé und Kamelmilch mit Feigen, aber auch Foie Gras mit Apfel und Zwiebeln. Texturiert als Sorbet, Gelee, Pulver oder Crunch, zurückhaltend aromatisch wie beim Olivenöleis oder intensiv röstaromatisch wie beim Pulpo mit Tomatensalat und Kichererbsen.

29

Essen wie bei Freunden oder in der Familie

In Berlin gebe es nichts Vergleichbares, sagt Gal Ben Moshe selbstbewusst, ohne die Qualitäten seiner Kollegen schmälern zu wollen. Nur wenige Wochen vor dem „Prism" hat an der Halleschen Straße in Kreuzberg das „Layla" von Meir Adoni eröffnet. Der Israeli mit marokkanischen Wurzeln firmiert als Starkoch. Er arbeitete weltweit in Spitzen- und Sternerestaurants: im „Cordon Bleu" in Sydney, im „Lenôtre" in Paris, im „Noma" in Kopenhagen, in New York betreibt er das „Nur", in Tel Aviv das „Blue Sky" und das „Lumina".

Hamachi Sashimi mit Roter Bete und Sellerie von Meir Adoni.
Foto: Maurizio Gambarini

In Berlin setzt Adoni bewusst auf das Gegenteil von Fine Dining. Alle Gerichte sind explizit zum Teilen und teilweise zum Mit-der-Hand-Essen gedacht. Der Gast soll sich fühlen wie beim Essen bei Freunden oder in der Familie. Das spiegelt sich auch im entspannten Service wider. „Layla" heißt nicht nur „Nacht", sondern ist in der Vorstellung Adonis auch das Sinnbild für eine mütterliche, warme, gastfreundliche Frau.

Trotz Bodenständigkeit kommt auch der 45-Jährige auf seiner Karte ganz ohne Hummus und Falafel aus. Stattdessen gibt es geräucherte Forellen-Donuts mit Datteln, Mandeln und Mandarinen-Vinaigrette (elf Euro), Hamachi Sashimi mit Roter Beete, Sellerie, schwarzem Quinoa, Lakritz und Seegras Pulver (19 Euro) oder gegrillten Oktopus mit Artischocken, Karottensalat, Joghurt und Harissa (29 Euro). Adonis Signature Dish ist ein geräuchertes Auberginen-Carpaccio mit Tahini, Dattelhonig, Pistazien, Feta-Schnee und Rosenblüten (17 Euro). Alle Gerichte sind äußerst aromatisch und nichts für schwache Geschmacksnerven. Nicht weniger als 30 Nuancen weist jeder Teller laut Aussage des Chefs auf.

Mehr zum Thema:

Aus der „Cordobar" wird das „Cordo"

© Berliner Morgenpost 2018 – Alle Rechte vorbehalten.

#Forum das Wochenmagazin print

GENUSS GRENZENLOS

Gastronomie à la Ute Schirmack

KEINE ANGST VOR KALORIEN

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

Meir Adoni ist ein Star am Herd in seiner Heimat Israel. In seinem neuen Restaurant **„Layla"** am Anhalter Bahnhof zeigt der Chef eindrucksvoll, wie weltläufig und modern die traditionelle Küche der Levante interpretiert werden kann.

COUSCOUS WIE BEI MUTTERN

Das Mittelmeer ist an den Anhalter Bahnhof gezogen. Es hat einen kulinarischen Ableger direkt neben dem Tempodrom bekommen, in der ansonsten zum Essengehen eher unangesagten Weltgegend. Das hat sich mit dem brandneuen „Layla" geändert. Auf die Tische in dem weitläufigen Restaurant kommen farbenfrohe und abwechslungsreiche Gerichte mit ordentlichem Soul-Food-Faktor, die mit der Weltläufigkeit von Tel Aviv und New York ebenso sehr wie mit der ländlichen Küche der Levante und Marokkos zu tun haben.

Chef Meir Adoni bringt die würzige, durchaus fleisch- und fischverliebte zeitgenössische Küche seiner israelischen Heimat nun mit nach Berlin. Verpasst ihr einen coolen Twist, stellt Teller auf den Tisch, die ebenso das Teilen wie Alleinessen erlauben. Das große, offene Küchengeviert ist das Zentrum des durchgestylten, großen Gastraums, der in kleineren Sessel- und Tischgruppen lässige Gemütlichkeit ausstrahlt.

Es ist so verblüffend wie erfreulich, dass in wenigen Wochen des Soft Openings an einem schlichten Montagabend der große Gastraum richtig gut gefüllt ist: Freundesgruppen scharen sich um die Holztische, manche auf Stühlen, manche versinken so wie wir in Sesseln, die einem britischen Club zur Ehre gereichen würden. Der Service wuselt, reicht Karten und Getränke aus, trägt Drinks von der Bar an die Tische, erläutert die Gerichte, die wie ein „Meeresfrüchte Chraime" nicht unbedingt selbsterklärend sind. In der Überraschung liegt also die besondere Würze der Gerichte von Meir Adoni: Hätte ich etwa vor meinem Besuch gewusst, dass mir der „Chraime", ein angeschärfter und mit Koriander akzentuierter marokkanischer Eintopf, in dem ordentlich Kabeljau, Stockfisch und Miesmuscheln herumschwimmen, besonders gut schmeckt?

Die dick eingekochte Soße ist Tomate pur und cremig. Das will man bis zur Neige auslöffeln und mit dem fluffigsten, lockersten Couscous mit Pinienkernen, das ich je gegessen habe, auftunken. „Meir bereitet nur handgemachtes Couscous zu, so wie er es von seiner Mutter aus deren marokkanischer Heimat kennt", erklärt Lilach Sapin. Sie ist Group Manager sämtlicher Lokale – vom „Lumina" und „Blue Sky" in Tel Aviv sowie dem „Nur" in New York ebenso wie nun vom „Layla". Deshalb ist sie auch das Gedächtnis des Unternehmens, auch wenn Adoni nicht vor Ort ist.

Meir Adoni sei der Jamie Oliver Israels, las ich kürzlich. Er lernte in seiner Heimat, holte sich aber den Feinschliff und Einblicke in andere Küchen, Stile und Trends im „Cordon Bleu" in Sydney, im Pariser „Maison Lenôtre" sowie im „Noma" in Kopenhagen. Und der Mann ist ein Popstar am Herd – er wirbelt in der offenen Küche herum und gibt sich als gut gelaunter wie präziser Dirigent seines ziemlich großen Teams.

War da nicht ein Leo-Haarband am Pass zu sehen? Ja, doch, es mischen so einige Frauen in der Küche mit – erkenntlich mehr als andernorts. Es ist ebenfalls viel Ivrit inmitten von Englisch und manchmal geradebrechtem Deutsch zu hören. Das Sprachenlernen im internationalen Team wird kurzerhand charmant ins Gespräch eingebunden; unsere Smartphones werden als Übersetzungshilfe benutzt. Lilach Sapin, Gregory Thomas vom Service, der italienische Fotograf, die deutsche Freundin und ich finden unter Zuhilfenahme ziemlich vieler Sprachen und des Internets heraus: „Freekeh" ist ein grüner Hartweizen, der gedörrt und gekocht in der robusteren Geschmacksliga von braunem Reis mitspielt. Er darf im „Layla" ein Barschfilet mit weißer Auberginencreme begleiten.

Der „Forbidden Rice", wie Lilach Sapin ihn nennt, war einst in China dem Kaiser vorbehalten. Heutzutage ist sein Verzehr ganz demokratisch jedem erlaubt. Der „schwarze Reis", wie Gregory Thomas übersetzt, ist die Beilage zur gegrillten Kalbslende in ihrer Kruste aus türkischem Kaffee und Kardamom. Der rauchig süß-herbe „Layla"-Drink gibt den Gegenpart in meinem Glas dazu. Wie sprach doch die Begleiterin angesichts ihres „Blossom"-Cocktails zum Aperitif, in dem sich Wodka, Jasmintee-Soda, Thymian und Kamille diskret vereinen? „Lasst uns erst mal was essen, um eine Grundlage für die Drinks zu schaffen!"

Der aus Italien nach Berlin geholte Mixologe Emanuele Broccatelli hält viel von selbst gemachten Essenzen und Spirituosen, starken und gern auch bitterlastigen Drinks. Ich sage: „Der Barchef

Barkeeper Sven Oschitzki bereitet einen „Rodriguez" zu.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

Die Gäste können den Köchen bei der Arbeit zusehen, denn das offene Küchengeviert ist das Zentrum des durchgestylten Gastraums. Köchin Limor Amar (links) legt letzte Hand an. Unten: Hühnerleber-Parfait mit intensivem Blutorangen-Gel und Tassos-Oliven. Links unten: Mitten im Restaurant wachsen Kräuter.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

ıt keine Angst vorm Alkohol." Die wie ıs ganze Restaurant von den israeli- hen Designern von „Bald" gestaltete ır vergisst auch ohne Drink kein Gast schnell: Der große ovale Tresen stellt ch raffiniert und elegant dem Gast im ngangsbereich in die Quere. Mit ei- m semitransparenten Vorhang und olzelementen locker vom Restaurant- reich abgetrennt, ist der Drink als peritif oder Begleitung zum Essen ganz h. Umgekehrt fühlt sich ein Barbe- ch nicht zwingend nach „Essengehen" , obwohl auch dort serviert wird.

Ich habe das Vergnügen, bei un- rem „dienstlichen" Besuch bereits ıs zweite Mal im „Layla" zu sein. So eiß ich, was ich erneut essen will. Ja, ıs Hamachi Sashimi mit der fein auf- schnittenen Gelbschwanzmakrele, hwarzem Quinoa, Lakritz, ankara- ellisierten Walnüssen, Seegras-Pulver, trone und Baharat ist immer noch ein leichtfüßiger Favorit aus der „So- ething to start"-Ecke. Ich wickele mir e überlangen Sellerie- und Rote-Bete- paghetti auf die Gabel. Erwähnte ich, ıss ich Rote Bete liebe?

Die Trägersubstanz für das Hama- i ist ein frischer, angeschärfter und cht anisiger Salat. Ungeteilt macht r Teller einer Person allein Freude. penso wie der dekonstruierte Caesar lad mit Romanasalat, angeschmortem ohl, Brechbohnen, Ei, Anchovis und rmesan. Bulgur und Linsen gesellen h beiläufig ori- talisch dazu. Das erlorene Brot" äsentiert sich als XL-Croutons – gibt's mehr zu uspern. Die Gerichte sind als Einzel- ler wie auch fürs gemeinschaftliche sen portemonnaieverträglich bepreist: arter wie das Hamachi-Sashimi kosten rischen sieben und 19 Euro, sind aber cht unbedingt kleiner dimensioniert ein Hauptgericht, wie etwa der Cae- Salad. Die Teller „To Continue", also m „Fortführen" im Hauptgang, stehen r 13 bis 29 Euro auf der Karte.

Vor der geräucherten Kalbszunge mit ies mache ich allerdings kehrt – bei em „Nose to tail"-Verständnis wer- n die Textur von Zunge und ich keine eunde mehr. Das „Layla Tatar" vom ben Tier mit geräucherter Auberginicreme, Labneh – einer arabischen, ghurtartigen Sauermilch-Spielart – n der Ziege, Sumach, grünen Gemüsen, Tahini und Olivenöl ist mir lieber. Über das Tatar weht ein leichtes Rauch-Aroma, beim Auberginen-Carpaccio ist es deutlich präsenter. Die Begleiterin ist schließlich die Nutznießerin meiner Empfindlichkeit gegenüber Rauch am Essen. Sie kann sich bei den schlotzigen, mit Tahini, Dattelhonig, Pistazien, Feta-Schnee und Rosenblüten-Flocken bedeckten Auberginenscheiben kaum zurückhalten. Der Fotograf kommt beim Hühnerleber-Parfait mit intensivem Blutorangengel, Tassos-Oliven und mit Fenchelsamen auf seine Kosten.

Kleinere Sesselgruppen strahlen Gemütlichkeit aus.

DESSERT ZU EHREN PRÄSIDENT PERES

Unbedigt von der Brioche dazu nehmen! Vor intensiven Aromen macht Meir Adonis Küche nämlich so wenig Halt wie die Bar vorm Alkohol. Das führt zu rasch ausgeprägter Liebe wie Abneigung: Wo klare Kante auf dem Teller gezeigt wird, kristallisieren sich Geschmackspräferenzen rasch heraus.

Freunde des qualifizierten Weißmehl-Gebäcks kommen im „Layla" gut weg: Kubbana – eine jemenistische Brioche –, Bagel und Sauerteigbrot werden frisch gebacken und zu den Starters wie zu den ausgewachsenen Gerichten gereicht. Und zum Dessert. Zwei haben wir zunächst erfolgreich absolviert: die „Erde" mit den „Ein-Männlein-steht-im-Walde"-Pilzen unzweifelhaft das niedlichste und wohl auch schokoladigste Dessert des Jahres 2018. Der an Aromen feinteiligere „Neue Mittlere Osten" soll dem verstorbenen israelischen Staatspräsidenten und Friedensnobelpreisträger Schimon Peres die Ehre erweisen, verrät uns Lilach Sapin. Verschiedene Früchte, Aromen und Zutaten symbolisieren die unterschiedlichen Herkünfte und Traditionen: Zwischen aufgebrochenen Meringuen-Hälften treten Blutorangen- und Arrak-Sorbet mit Olivenöl-Vinaigrette hervor.

Danach erst kommt Lilach Sapin mit einem „ganz einfachen" Dritt-Dessert um die Ecke. „Ihr müsst mir sagen, ob das mit auf die Karte soll!" Das „Einfache" ist ein Hügel von Crème Brûlee auf einer Nusscreme plus Brioche. Ja, unbedingt auf die Karte nehmen! Der Kalorientraum ist ratzeputz verzehrt, die Abstimmung mit den Löffeln einstimmig. Angst vor Kalorien haben sie im „Layla" also auch nicht.

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

Layla
Hallesche Straße 10,
Ecke Möckernstraße
10963 Berlin-Kreuzberg
Telefon 0151-22563654
www.layla-restaurant.com
Öffnungszeiten:
täglich 18 bis 1 Uhr

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Eat Berlin *print*

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

MEIR, MAYER & MEYER

Layla

Verwirrt ob des Titels? Dann bringen wir mal Licht ins Dunkel: **Meir Adoni** ist ein internationaler Shooting-Star. Er hat marokkanische Wurzeln, wuchs in Tel Aviv auf, revolutionierte die israelische Küche, führte lange Zeit das beste Restaurant des Landes (Catit), eröffnete Restaurants in New York und brachte die Nahost-Ästhetik in die Edelküchen der Welt. Für sein Restaurant „Nur" verlieh ihm die New York Times gleich zwei Sterne. Chapeau! Jetzt ist er endlich auch in Berlin mit dem *Layla* am Anhalter Bahnhof – und wir bei ihm zu Gast.

Di. 26.2.
6-Gang-Menü mit Weinbegleitung
Restaurant Layla
Hallesche Str. 10 | 10963 Berlin
Einlass: 18.30 | Beginn: 19.00 Uhr
159,-

Meike und Dörte Näkel

Andreas Mayer, der begabte Schüler von Eckart Witzigmann, kocht heute im *Schloss Prielau* in Zell am See. 2 Sterne im Guide Michelin, ♀♀♀ (17 Punkte) im *Gault&Millau*, um nur die zwei wichtigsten Bewertungen zu nennen. Im Salzburgischen Pinzgau kocht er auf Weltniveau, seine Küche ist klassisch französisch inspiriert, bemerkenswert sind aber seine aromenintensiven Kreationen. Das macht ihm zum perfekten Partner für Meir Adoni. Das *VDP.Weingut Meyer-Näkel von der Ahr* muss man wohl nicht weiter vorstellen. Heute führen die Schwestern **Dörte** und **Meike Näkel** das Weingut, schon in dritter Generation ist es in Familienbesitz. Weltberühmt ist Meyer-Näkel vor allem für Spätburgunder, doch auch die weißen Burgundersorten, Rieslinge und Sekte sind grandios und die perfekten Begleiter der aromatischen Gänge von Meir und Mayer.

Der Abend findet in entspannter Atmosphäre im Restaurant Layla im Hotel Crown Plaza statt. Am besten machen Sie den Abend komplett rund und mieten sich gleich dort ein Zimmer. Gut gelaunt, satt und beschwipst einfach nur hochgehen zu müssen ist halt schon schön!

Meir Adoni

MEIR, MAYER & MEYER

Meir Adoni, an Israeli of Moroccan heritage, long helmed the best restaurant in that land (Catit) before aspiring to bring Middle Eastern tastes to the star kitchens of the world. Now he's in Berlin with "*Layla*" at Anhalter Bahnhof. **Andreas Mayer** cooks with classic French inspiration at ***Schloss Prielau*** (** Michelin/♀♀♀/17 points in *Gault&Millau*) in Zell am See, Austria. His richly aromatic creations are the perfect companion to Meir Adoni. Wine estate **Meyer-Näkel** from the *Ahr Valley* is famous for its Pinot Noir, but don't underestimate its whites, which complement the fare from Meir and Mayer deliciously. Join us in the relaxed ambiance of Restaurant Layla in the Hotel Crown Plaza. Three spellings, one remarkable evening!

Andreas Mayer

2018©PEPPER Public+Event Relations

MEIR, MAYER & MEYER

Dienstag 26.2., Programm 2019

Facebook Twitter

MEIR, MAYER & MEYER

Verwirrt ob des Titels? Dann bringen wir mal Licht ins Dunkel: **Meir Adoni** ist ein internationaler Shooting-Star. Er hat marokkanische Wurzeln, wuchs in Tel Aviv auf, revolutionierte die israelische Küche, führte lange Zeit das beste Restaurant des Landes (Catit), eröffnete Restaurants in New York und brachte die Nahost-Stilistik in die Edelküchen der Welt. Für sein Restaurant „Nur" verlieh ihm die New York Times gleich zwei Sterne. Chapeau! Jetzt ist er endlich auch in Berlin mit dem *Layla* am Anhalter Bahnhof – und wir bei ihm zu Gast.

Andreas Mayer, der begabte Schüler von Eckart Witzigmann, kocht heute im *Schloss Prielau* in Zell am See. 2 Sterne im Guide Michelin, 3 Hauben (17 Punkte) im *GaultMillau*, um nur die zwei wichtigsten Bewertungen zu nennen. Im Salzburgischen Pinzgau kocht er auf Weltniveau, seine Küche ist klassisch französisch inspiriert, bemerkenswert sind aber seine aromenintensiven Kreationen. Das macht ihm zum perfekten Partner für Meir Adoni. Das *VDP.Weingut Meyer-Näkel von der Ahr* muss man wohl nicht weiter vorstellen. Heute führen die Schwestern **Dörte** und **Meike Näkel** das Weingut, schon in dritter Generation ist es in Familienbesitz. Weltberühmt ist Meyer-Näkel vor allem für Spätburgunder, doch auch die weißen Burgundersorten, Rieslinge und Sekte sind grandios und die perfekten Begleiter der aromatischen Gänge von Meir und Mayer.

Der Abend findet in entspannter Atmosphäre im Restaurant Layla im Hotel Crown Plaza statt. Am besten machen Sie den Abend komplett rund und mieten sich gleich dort ein Zimmer. Gut gelaunt, satt und beschwipst einfach nur hochgehen zu müssen ist halt schon schön!

- Di. 26.02.
- 6-Gang Menü mit Weinbegleitung
- Restaurant Layla
- Hallesche Str. 10 | 10963 Berlin
- Einlass: 18.30 Uhr | Beginn: 19.00 Uhr
- 159,-

Golden Phoenix 골든 피닉스

CONCEPT 베를린에서 아시아계 마스터 셰프로 이름을 알린 두크 응오(Duc Ngo). 그의 가장 최근 프로젝트인 골든 피닉스가 프로보카퇴르 호텔에 자리 잡았다. 1920년대를 모티브로 한 프랑스풍 인테리어 공간에서 프랑스 정통 요리법을 접목한 중식을 선보인다. **MENU** 이곳의 요리는 프렌치와 중식의 경계를 자유롭게 넘나든다. 대표 메뉴 중 하나인 샤오롱바오는 다진 돼지고기에 생강, 부추를 넣고 트러플로 맛과 향을 더했다. 구운 푸아그라에 망고 처트니를 얹고 시추안 페퍼를 가미한 브리오슈도 추천 메뉴. 그중 가장 인기 있는 건 '더 익스피리언스 바이 두크 응오'로 샤오롱바오와 브리오슈를 비롯해 셰프가 추천하는 15가지 디시를 4코스로 제공한다.

CONCEPT Duc Ngo is a famous Asian master chef in Berlin. His latest project Golden Phoenix is opened at Provocateur Hotel. Inspired by French interior styles in the 1920s, the restaurant presents French-based Chinese dishes. **MENU** There are no boundaries between French and Chinese food here. Xiaolongbao, one of the signature dishes, is made with minced pork, ginger, and chives and is flavored with truffle. Also recommended is brioche topped with grilled foie gras and mango chutney and flavored with Sichuan pepper. The most popular dish is "The Experience by Duc Ngo," a four-course dish made up of 15 choices, including xiaolongbao and brioche, recommended by the chef.

ADD Brandenburgische Str. 21, 10707 Berlin, Germany
TIME 18:30~23:00(Tue~Sun) **INQUIRY** +49 30 220560633

Layla Restaurant by Meir Adoni 라일라 레스토랑 바이 메이르 아도니

CONCEPT 이방인의 문화가 꿈틀대는 베를린 크로이츠베르트. 이곳에 이스라엘 출신의 스타 셰프 '메이르 아도니'의 중동 음식을 즐길 수 있는 공간이 생겼다. 이국적인 인테리어와 스태프들의 이스라엘식 환대가 마치 여행을 떠나온 기분을 들게 한다. **MENU** 메이르 아도니는 지중해와 맛닿은 중동 지역의 요리를 현대적으로 재해석한다. 예멘식 브리오슈인 쿠바와 이스라엘 대추야자를 올린 훈제 송어, 중동식 참깨 소스인 타히니와 피스타치오·대추·꿀·페타 크림으로 맛을 낸 가지 카르파초가 시그니처 디시. 아티초크 크림과 모로코 향신료가 어우러진 문어 구이도 일품이다. 다른 곳에서 쉽게 접할 수 없는 중동 와인과의 마리아주 또한 기대할 만하다.

CONCEPT Kreuzberg in Berlin is a melting furnace of foreign cultures. Meir Adoni, an Israeli star chef, has opened a Middle Eastern restaurant here. The exotic interior structure and Israeli hospitality by staffs make you feel like traveling abroad. **MENU** Meir Adoni reinterprets dishes from the Middle East, next to the Mediterranean, into contemporary ones. The signature dishes include Kubaneh, a Yemeni brioche, smoked trout topped with Israeli dates, and carpaccio flavored with tahini, pistachio, dates, honey, and feta cream. Also recommended is grilled octopus flavored with artichoke cream and Moroccan spices. The food is paired with Middle Eastern wine, hardly found anywhere else.

ADD Hallesche Str. 10, 10963 Berlin, Germany
TIME 18:00~01:00
INQUIRY +49 151 22563654

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Team Tasty *online*

FOOD DRINKS INTERIOR GUIDES ABOUT

Der Superstar der israelischen Küche Meir Adoni im Interview

30. NOVEMBER 2018 BY SUSANNA

Teilen mit:

Wer kocht hier eigentlich? In unserer Reihe „Wer steckt dahinter?" schauen wir in die Küchen bekannter Restaurants, diesmal ins Layla in Berlin. Die Levante-Rezepte stammen von Koch Meir Adoni, so etwas wie der Jamie Oliver Israels. Für welche Gerichte er berühmt ist und was sein wichtigstes Werkzeug ist, beantwortet er uns in zehn schnellen Fragen.

Der Superstar der israelischen Küche, Meir Adoni, hat nach zwei Restaurants in Tel Aviv und dem schicken Nur in New York nun das Layla in Berlin eröffnet. Hier setzt er in einem sehr eleganten Ambiente neue Maßstäbe und serviert aus der zentralen Küche im Gastraum aufwendige Speisen fernab von Hummus und Co. Es sind nicht nur Kunstwerke auf dem Teller, auch im Mund eröffnen sich neue Geschmackswelten und eine wahnsinnige Intensität an Aromen. Kein Wundern, sind doch bei den meisten Gerichten mehr als 30 Gewürze und Zutaten im Spiel. Stars auf der Karte sind die Forellen Doughnuts, das Auberginen-Carpaccio oder die frisch gebackene jemenitische Brioche Kubbana, die man sich natürlich am besten zum Teilen mit Freunden bestellt.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Team Tasty: Meir Adoni, woher kennt man dich?

Meir Adoni: Wenn wir von Israel sprechen, dann kennen mich die Menschen dort aus TV-Shows, durch meine Kolumne in einer Zeitung und natürlich wegen meinem Restaurant. In anderen Ländern bin ich immer dankbar darüber, wenn man gut über mich spricht und so die Botschaft weiter trägt. Und hoffentlich werden mich in einigen Monaten auch die Berliner kennen.

Für welches Gericht bist du berühmt und was verbindest du selbst damit?

In den 25 Jahren, in denen ich jetzt Koch und Küchenchef bin, habe ich tausende Rezepte kreiert, aber einige davon sind wohl berühmter geworden als andere. Wie mein Auberginen-Carpaccio, das Seafood Chraime mit dem handgemahlenen Couscous oder das Dessert Earth, das wie eine Landschaft gestaltet ist und von Hand in unserer Küche angerichtet wird. Ich schätze, dass meine Gäste diese Gerichte am meisten mit meiner Küche assoziieren.

Das Auberginen-Carpaccio steht für die Region, in der ich aufgewachsen bin. Dort verwenden wir über offenem Feuer geröstete Aubergine für viele Gerichte. Das Carpaccio vereint den Geschmack des Mittleren Ostens (Tahini und Aubergine) mit Geschmäckern, Gewürzen und Zutaten aus anderen Ecken der Welt (Datteln, Rosenblätter, Pistazien, Honig, Feta Käse). Seafood Chraime wiederum steht mit dem von Hand gemahlenen Couscous für meine Wurzel und den nordafrikanischen Einfluss in meiner Küche.

> **Sharing is caring. Sharing is way of living life. Sharing food changes the surrounding, making it more warm, more comfort, more familiar, more connecting people. There can barely be more beauty than this.**

Wie würdest du deinen Kochstil beschreiben?

Ich würde meinen Kochstil als Modern Middle Eastern beschreiben. Wir israelischen Köche beschäftigen uns heute viel mit regionaler Küche, ihren Wurzeln und machen daraus unsere eigene Interpretation. Es gibt eigentlich keine Regeln. Wir nehmen das ursprüngliche Gericht und fügen Gewürze, Geschmäcker und Zutaten aus der ganzen Welt dazu, die in dieser Region sonst eigentlich nicht verwendet werden. Wir erschaffen also einen völlig neuen Küchenstil, der auf unseren Traditionen basiert, aber durch persönliche Interpretation in eine komplett neue Richtung geht.

2018©PEPPER Public+Event Relations

#Team Tasty *online*

Wie würdest du deinen Kochstil beschreiben?

Ich würde meinen Kochstil als Modern Middle Eastern beschreiben. Wir israelischen Köche beschäftigen uns heute viel mit regionaler Küche, ihren Wurzeln und machen daraus unsere eigene Interpretation. Es gibt eigentlich keine Regeln. Wir nehmen das ursprüngliche Gericht und fügen Gewürze, Geschmäcker und Zutaten aus der ganzen Welt dazu, die in dieser Region sonst eigentlich nicht verwendet werden. Wir erschaffen also einen völlig neuen Küchenstil, der auf unseren Traditionen basiert, aber durch persönliche Interpretation in eine komplett neue Richtung geht.

Welches Geheimnis aus der Küche kannst du uns verraten?

Ich schätze, darauf würde ich mit Dashi antworten. Dashi basiert auf Umami, das einen riesigen Unterschied im Geschmack macht. Es wird vor allem in Japan verwendet, aber kaum in anderen Ländern. Deshalb ist das wahrscheinlich meine eine geheime Zutat.

Welchen Gegenstand wolltest du unbedingt in deinem ersten eigenen Restaurant haben und warum?

Mein geliebtes Couscous-Sieb ist etwas, dass ich in jeden Restaurant mitbringe, dass ich eröffne. Es ist wie ein Filter für Couscous, den es außerhalb von Israel einfach nicht zu kaufen gibt. Durch dieses Sieb wird der Couscous wunderbar weich und bekommt eine wunderschöne Textur. Ich würde nirgendwo ohne mein Couscous-Sieb hinfahren.

Was hast du im letzten Jahr über die Gastroszene gelernt, das du vorher noch nicht wusstest?

Generell ist mir aufgefallen, dass die gastronomische Szene zurück geht zu einer Feel-Good-Cuisine, anstelle eines Chefs der nur danach strebt einen Stern zu bekommen. Diese Casual Fine Dining Küche ermöglicht es viel mehr Menschen Genuss nahe zu bringen, da sie für jeden, der Interesse hat, zugänglich ist.

Was machst du am liebsten, wenn du nicht in der Küche stehst?

Da ich nicht viel Zeit habe, verbringe ich jede freie Minute mit meinen Kindern. Nichts anderes bringt soviel Freude in mein Leben.

2018©PEPPER Public+Event Relations

Was machst du am liebsten, wenn du nicht in der Küche stehst?

Da ich nicht viel Zeit habe, verbringe ich jede freie Minute mit meinen Kindern. Nichts anderes bringt soviel Freude in mein Leben.

Welches Gericht schmeckt für dich nach Heimat?

Moroccan Harira Suppe. Mit dieser Suppe wurde ich groß gezogen. Wann immer meine Großmutter mich verwöhnen wollte, kochte sie diese Suppe für mich. Sie besteht aus Wurzelgemüse, Kurkuma, Kreuzkümmel, langsam gegarten Rippchen, gerösteter Aubergine, Koriander, eingelegten Zitronen und pochiertem Ei.

Mit wem würdest du gern mal zu Abend essen?

Ich wäre wahnsinnig aufgeregt einmal Angela Merkel in meinem Restaurant begrüßen zu dürfen. Ich bewundere sie dafür, dass sie so eine starke Frau ist und würde mich wahnsinnig gerne über so viele Themen mit ihr unterhalten. Wenn sie mir diese Ehre erweisen würde, würde ich ihr sehr gerne einen Einblick in meine Welt geben.

Last but not least: Lieber ein Teller nur für dich oder Sharing Plates?

Ich lebe nach dem Motto „Sharing is caring." Für mich ist teilen ein Lebensstil. Sich Essen zu teilen verändert die gesamte Umgebung, sie wird wärmer, gemütlicher und verbindet die Menschen stärker. Es gibt kaum etwas Schöneres, als das.

—

Alle Fotos: Milena Zwerenz

Gefällt mir:

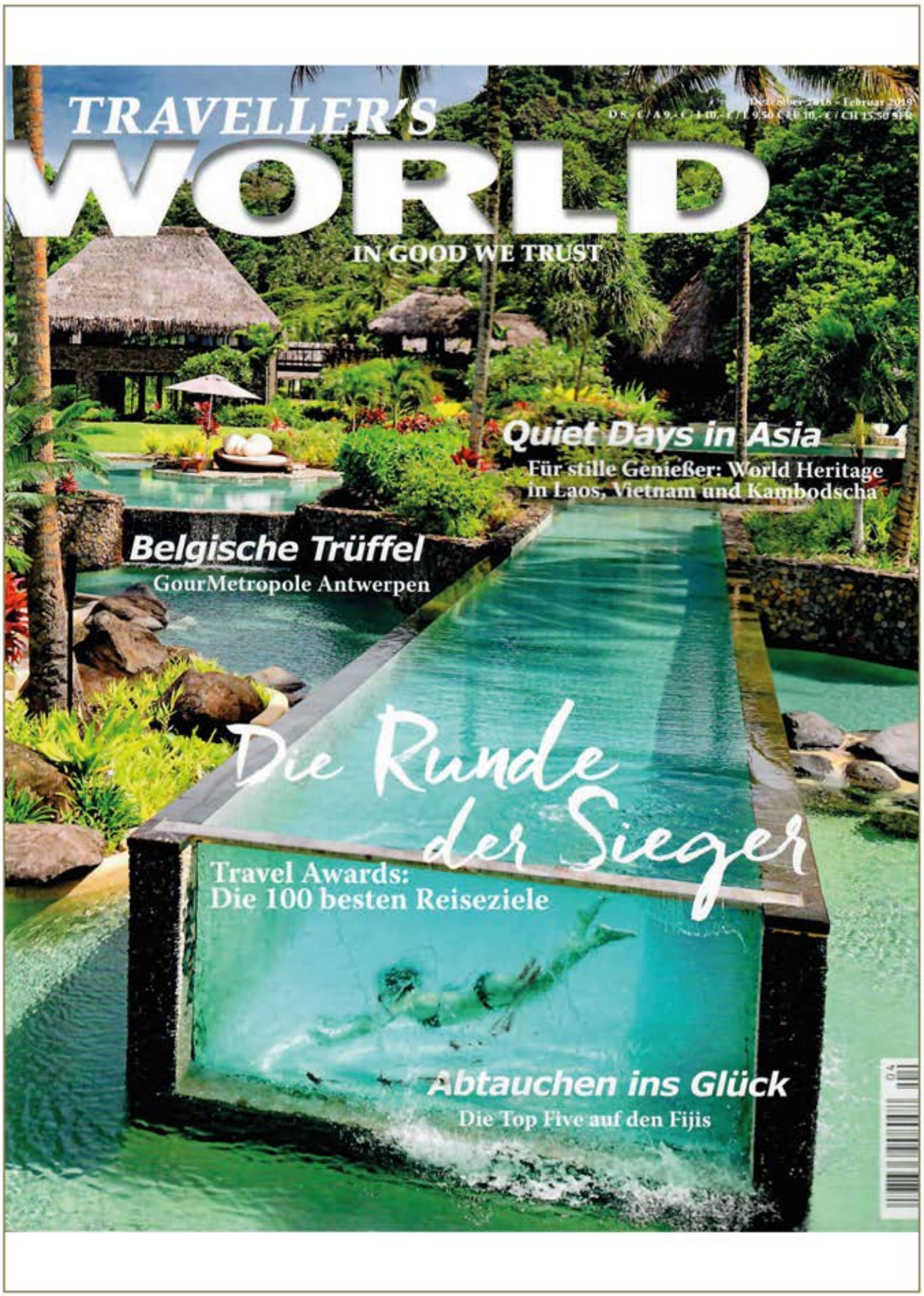
★ Like

Be the first to like this.

Schlagworte: featured Israelische Küche Levante Leyla Meir Adoni Restaurant

Susanna

#Travelers World *print*



2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

Küchen Gipfel

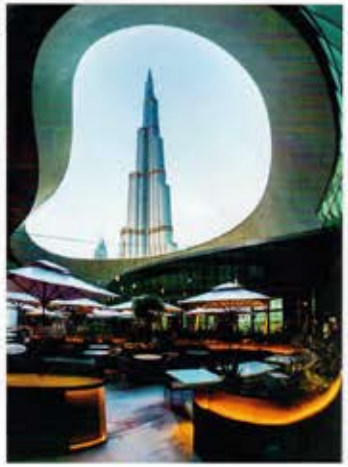
ENGADIN – Sergio Herman kommt! Mit dieser Nachricht gelang den Machern des renommierten **St. Moritz Gourmet Festivals** (11.–19. Januar 2019) ein echter Coup, denn der 48-jährige Niederländer ist zwar einer der coolsten Hunde und einflussreichsten Köche der europäischen Gourmetszene, von Festivals hält er sich aber gerne fern. Die Karten für sein Gastspiel im Badrutt's Palace dürften entsprechend schnell vergriffen sein. Aber auch weitere Stars sind im Oberengadin zu erleben: Aus Asien kommen Manish Mehrotra („Indian Accent", Neu-Delhi) oder der Südkoreaner Mingoo Kang („Mingles", Seoul). Spannende Menüs darf man auch vom Dänen Nicolai Nørregaard („Kadeau", Kopenhagen) oder vom Belgier Sang-Hoon Degeimbre („L'air du temps", Liège) erwarten, beides herausragende Vertreter der nordischen Regional- und Naturküche. stmoritz-gourmetfestival.ch

Haute Cuisine

NEW YORK – Im legendären Boardroom der ehemaligen Chase Manhattan Bank auf der 60. Etage von 28 Liberty Street hat Stargastronom Danny Meyer (Union Square Café, Gramercy Tavern) soeben **MANHATTA** eröffnet, das nächste öffentlich zugängliche Restaurant der Stadt. Wo David Rockefeller Sr. in den Sixties die Finanzwelt lenkte, regiert nun Meyer Adatus Jason Pfeiler, zuvor bei Thomas Keller im Per Se. Auf originalem Walnussparkett serviert er Klassiker aus dem alten New York – Berkshire-Forelle mit alten Buhnensorten oder Lamm mit Gurke, Dill und Speck – mit einem Schuss Frankreich. Bereits ein Klassiker: die lauwarme Dattoltarte mit Vanilleeis und Whiskey-Karamell-Soße. Übrigens: Für den Barbereich benötigen Gäste keine Reservierung. manhattarestaurant.com

This World Is Your Oyster

DUBAI – *Nicht nur die Dubai Opera in Form einer futuristischen Dhau (lokales Fischerboot) ist spektakulär, das Rooftop-Restaurant ist es auch. Diese Meinung teilte jetzt die Londoner Jury, die alljährlich den Preis für das beste Restaurantdesign weltweit vergibt: Nirgendwo lasse es sich derzeit stilvoller speisen als im* **Sean Connolly**. *Das Designbüro Alexander & Co. mit Sitz in Sydney entwarf das 350-Plätze-Lokal als einen „underwater modernist salon", dessen Farben und Materialien maritim inspiriert sind, vom Teppich im Ozean-Design bis zur Decke, die einer Austernschale nachempfunden ist. Das Restaurant, zu dem auch ein großer Dachgarten gehört, wird von australischen Spitzenkoch Sean Connolly betrieben – zum Blick auf die Skyline von Dubai empfehlen wir die „Oysters Rockefeller".*
seanconnollydubai.com



Fotos: Alp, Sean Peter Carlsson, Patrick Mindery

Der Nachfolger

NE – Es ist die wohl begehrteste Position der Branche: Kellermeister Dom Pérignon. Deshalb darf man **Vincent Chaperon** als einen glücklichen Mann bezeichnen. Er folgt ab Anfang 2019 auf Richard Geoffroy, während über 30 Jahren als Herr der Perlen im legendären Haus zu der einflussreichsten Köpfe der Champagne aufstieg und jetzt den Vorsitz übernimmt. Chaperon arbeitet seit 2005 mit ihm zusammen und wird in Zukunft über den sagenumwobenen Keller in Epernay wachen, in dem Jahrgänge seit den 1920er-Jahren versammelt liegen. domperignon.com

Goldener Meir

BERLIN – Sein *Signature Dish* ist ein geräuchertes Auberginen-Carpaccio mit 30 Zutaten, darunter Dattelhonig, Pistazien, Feta, rohes Sesammus und getrocknete Rosenblätter. Mit solchem Gaumenkitzel will der israelische Starkoch Meir Adoni, der bei Lenôtre in Paris lernte und im Kopenhagener „Noma" und im „Alinea" in Chicago hospitierte, jetzt die Herzen der Berliner erobern – im **Layla** an der Halleschen Straße. In Tel Aviv, wo er die Restaurants „Lumina" und „Blue Sky" führt, ist Adoni ein Star, in New York führt er das höchst erfolgreiche „Nur". In Berlin bietet er moderne Nahost-Stilistik und trifft damit einen Nerv, denn die Levante-Küche ist auch bei uns gerade schwer im Kommen (siehe auch S. 146). layla-restaurant.com

Move over, Sydney

ADELAIDE – „Australia's Best Restaurant 2019" liegt nicht in Sydney oder Melbourne. Der renommierte „Good Food Guide" verlieh den Titel jetzt an das **Orana** in Adelaide. Küchenchef Jock Zonfrillo ist ein Vorkämpfer für vergessene oder vom Aussterben bedrohte Schätze der australischen Natur. Auf seiner Speisekarte stehen Emu mit Wildpflaumen und Bergpfeffer oder „Soup Soup" mit Kingfish, heimischen Wildpflanzen und Känguruschwanz. Die Lage in Adelaide ist übrigens kein Zufall: Die Stadt liegt, geografisch gesehen, im Zentrum des Landes und ermöglicht Zonfrillo Zugang zu lokalen und Aborigenes-Produzenten und -Sammlern. restaurantorana.com

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS
2018©PEPPER Public+Event Relations

#Food Hunter *online*

foodhunter
the food makes the story

To search, type and hit enter

GUTE RESTAURANTS RESTAURANTS REZEPTE SPEZIALITÄTEN DESTINATIONEN REISETIPPS FOTOARCHIV

5
Dez 2018

von foodhunter
Posted in Delikates & Regionales

Ackern im Restaurant – das LED Gartenbeet

Den eigenen Acker haben mittlerweile viele Köche, um Gemüse und Kräuter für ihre Gerichte zu ernten. Nun stellen sich einige das LED Gartenbeet Feld mitten ins Lokal.

Autor Oliver Zelt. Aufmacher ©fotolia

Adoni Meir lässt es sprießen. Mitten in seinem neuen Berliner Restaurant „Layla" stehen LED Gartenbeete. In den durchsichtigen Galerien, gleich neben den Gästetischen, gedeihen Gemüse für seine Küche. Vor allem Salat und Kräuter, die hierzulande nicht im Freien wachsen. Wasabi-Rucola, Golden Frill, ein Grün mit leichtem Senfgeschmack oder Sorrel, ein Malvengewächs mit Anisaroma, entfalten sich hinter Glas.

Zum „Barsch Filet" gibt es Freekeh, gerösteten grünen Hartweizen, weiße Auberginencreme, Gemüse- und Kräuterblätter und Tahini.

Der Israeli Meir, der in der Küche die ganze Fülle von zumeist exotischen Gewürzen in seinen Gerichten zeigt, nutzt das frisch geerntete Grün für seine Kreationen. Beim „Layla Tartar" liegen zum Kalbfleisch geräucherte Auberginencreme, Ziegenlabneh, ein entmolkter Joghurt, grüne Salat- und Kräuterblätter auf dem Teller. Zum „Barsch Filet" gibt es Freekeh, gerösteten grünen Hartweizen, weiße Auberginencreme, Gemüse- und Kräuterblätter und Tahini.

Das gleiche Grün, das Meir für seine Speisen verwendet, nimmt Barkeeper Emanuel Broccatelli und mixt mit Auszügen aus den Kräutern Drinks, die eine Brücke zwischen Essen und Trinken bauen sollen.

LED Gartenbeete ohne Gartenerde sollen eigentlich in Zukunft die Metropolen ernähren. In Städten Hamburg, wachsen bereits in alten Lagerhallen Kräuter und Gemüse für Restaurants oder den Handel. Der kurze Weg zum Kunden ist ein Vorteil.

Die modernen Landwirte, deren Felder mitten in der Stadt liegen, sind eher Digitalexperten. Der Anbau ist eine High-Tech-Wirtschaft. Auf Matten oder Substraten etwa aus Kokosfasern wachsen die Pflänzchen unter künstlichem Licht aus LED-Lampen. Alles computergesteuert. Gelernt haben die Betreiber der „hängenden Gärten" der Neuzeit offenbar von einem längst bekannten System, der Hydrokultur, mit dem schon im 19. Jahrhundert experimentiert wurde.

- Ackern im Restaurant – das LED Gartenbeet
- Neu: Restaurant Leopold im Gwandhaus Salzburg
- Juvé y Camps. So geht Cava!
- Goldschätzchen in Prisdorf. We love it!
- Neu: Windspiel Gin in der Magnum

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Der Feinschmecker *Facebook*

DER FEINSCHMECKER
22 Std. ·

DER FEINSCHMECKER unterwegs: Tolle Stimmung im neuen Layla Berlin von dem israelischen Starkoch Meir Adoni! Moderne israelisch-orientalische Küche mit mediterranen Noten: Der gegrillte Oktopus hat das Zeug zum absoluten Lieblingsgericht! Welches ist euer Favorit?

23 3 Kommentare

Gefällt mir Kommentieren Teilen

Relevanteste zuerst

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Garcon print

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Zwei Freunde in der Freundschaft: Willi Schlögl, re. und Johannes Schellhorn.

neu×new×nouveau

Ganz taufrisch ist die Weinbar Freundschaft ja nun nicht mehr, aber sicher noch neu genug für diese Rubrik, oder? Willi Schlögl und Johannes Schellhorn, Steirerbua der eine, Salzburger der andere, nicken zustimmend.: „Wir san a no net durt, wo ma hinwollen. No lang net." Also.

Wir beginnen mal mit dem Namen. Die Freien Deutschen Jugendlichen der DDR trugen ein blaues Hemd und grüßten mit „Freundschaft!" – aber wer in Berlin weiß das heute schon noch.

„Freundschaft!" ist übrigens auch der alte Gruß der österreichischen Sozialdemokraten – das weiß in Berlin aber erst recht keiner. Und wenn, Schlögl und Schellhorn würden sich darüber keinen Kopf machen. Prost, Jugendfreunde! Auf Euer Wohl, Genossen! Auf die Freundschaft!

Damit die Gläser auch nachhaltig klingen können, haben die beiden Sommeliers – Schlögl war mal die Seele der Cordobar, die heute nur noch Cordo heißt, weil sie keine Bar mehr ist und der gute Schellhorn hatte im Nobelhart&Schmutzig die Funktion des

Schattens von Billy Wagner, der auch ohne Schatten klarkommt – damit also die Gläser klingen können, gibt es 500 Weine, ein gutes Dutzend davon offen.

Hauswein ist ein „Doppler", eine Zwei-Liter-Flasche, Austria-traditionell ein Zechwein, bei Schlögl und Schellhorn allerdings ein feiner Sauvignon Blanc vom Premium-Winzer Armin Tement aus dem südsteirischen Berghausen. Fünf Euro fürs 0,1er Glas ist der Freundschaftspreis.

Was es nicht gibt: Cocktails und Konventionen. Und Komplett-Menüs natürlich auch nicht. Wer zum Weißburgunder oder Welschriesling unbedingt ein Gulasch oder eine Brotzeit braucht, bitteschön.

Ansonsten: Hier wird getrunken! In aller Freundschaft.

WEINBAR FREUNDSCHAFT

Mittelstraße 1
10117 Berlin-Mitte
Tel. 030 – 80 49 24 44
www.facebook.com/bar.Freundschaft

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

Markenzeichen N.Y.-Basecap: Küchenchef Meir Adoni.

nuovo×nuevo×yeni

Branchenkenner prophezeiten bereits vor einigen Jahren die Eroberung der westlichen Restaurantwelt durch die Küche der Levante – also aus Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon. Sie lagen richtig.

Vor allem sind es junge israelische Köche, die derzeit die levantinische Küche auch hierzulande populär machen. „Das ändert nichts an der Tatsache, dass deren Fundamente arabisch sind, das Hebräische ist die Offenheit und das Liberale, der unorthodoxe, kreative und eklektische Zugang zur Kulinarik", bemerkt in diesem Zusammenhang die Wiener Trendforscherin Hanni Rützler in ihrem Food Report 2018.

Meir Adoni, 45, geboren im südisraelischen Eilat, ein Mann mit marokkanischen Wurzeln, gehört zu diesen Köchen. Er lernte in Sydney und bei Lenôtre in Paris, stand bei Superstar Grant Achaz in dessen Chicagoer 3-Sterne-Restaurant Alinea am Herd und bei Meister René Redzepi im Kopenhagener Noma.

Im Jahr 2002 eröffnete er in Tel Aviv das Catit, das er inzwischen einem Nachfolger übergab, später folgten die viel gelobten Restaurants Blue Sky und Lumina und in New York das Nur.

Seine Art zu kochen, beschreibt er so: „For me, I have no rules, no limits. I don´t cook inside a box, I´m creating the box and I´m really proud of what we are doing here." Sätze, die sicher keine Übersetzung nötig haben.

Seine „Küche ohne Regeln und Schranken" hat Adoni nun auch nach Berlin gebracht. Im Crown Plaza Hotel am Anhalter Bahnhof eröffnete er das Restaurant Layla.

Die ersten Kommentare fallen euphorisch aus: unfassbar gutes Essen, tolles, zurückhaltendes Design, sagenhaft entspannte Atmosphäre. Und – Chef Meir Adoni steht tatsächlich selbst am Herd!

LAYLA BY MEIR ADONI

Hallesche Straße 10
10963 Berlin-Kreuzberg
Tel. 0151 – 22 56 36 54
www.layla-restaurant.com

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Donhauser Travel online

rdonhauser@gmx.de

Donhauser-Travel

Reisen Restaurants Essen Wein

HOME REISEN RESTAURANTS ÜBER KONTAKT

Restaurants

Layla in Berlin – einfach wunderbar

Vorbei an einem Goldhasen unterm Lampenschirm, geht es in das umtriebige „Bar-Rondell"- und von hier aus wird man für das Restaurant platziert. Alles präsentiert sich offen, lebendig, bunt – sehr bequeme Sitzplätze gibt es an der Bar, genauso wie am Küchentresen. Die Musik entspannt, die Atmosphäre ist wohltuend angenehm, die Gastfreundschaft ist spürbar durch den freundlichen Service.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

Die levantinische Küche gibt mit seinen frischen Aromen und vielen Gewürzen, einen großen kulinarischen Reigen der Inspiration. Mezze, kleine Vorspeisen werden in die Tischmitte zum teilen „share" gestellt. Frisch gebackenes Kubbana Brot (schmeckt wie Brioche) und Sesamkringel gibt es dazu.

2018©PEPPER Public+Event Relations

Meir Adoni, israelischer Starkoch mit marokkanischen Wurzeln, eröffnete im Herbst mit dem Layla in Berlin, bereits sein fünftes Restaurant. Das erste Restaurant Catit in Tel Aviv übergab er bereits, um für die drei Restaurants Lumina, Blue Sky und Nur in New York mehr präsent zu sein. Hier in Berlin sieht man ihn auch regelmäßig in der offenen Showküche mit seiner Mannschaft – und es macht Spaß beim Kochen zu zusehen. Gekocht wird die Küche der Region Levante – also die besten Gerichte und Zutaten aus den Ländern Israel, Jordanien, Palästina,Syrien sowie dem Libanon – natürlich kreativ und mit „Leidenschaft", wie Adoni sagt.

2018©PEPPER Public+Event Relations

Mein Favorit ist das Aubergine Carpaccio, mit leichten Röstaromen,Pistazien, Dattelhonig, Sesam und getrockneten Rosenblättern. Dazu serviert Naram, die mir von ihrer Heimatstadt Nazareth erzählt, israelischen Weißwein aus Galiläa.

2018©PEPPER Public+Event Relations

Meir Adoni kocht wie er sagt: „ohne Regeln und Schranken" – was mich die Region Levante mit ihrer Küche noch mehr begeistern lassen.

Fazit: Das Layla werde ich noch öfter besuchen, um auch die Weiterentwicklung zu begleiten.

Phone: +49 151 22 56 36 54
Adresse: Möckernstraße / Hallesche Straße,
10963 Berlin – Next to Tempodrom
E-mail: hello@layla-restaurant.com
Facebook: Layla Berlin
Instagram: layla_berlin

2018©PEPPER Public+Event Relations

ABENDS IM

„Layla", Berlin

New-Nahost-Küche – Israels Starkoch Meir Adoni beglückt die Hauptstadt.

ALLES AUF WARM Licht, Leder, Farbtöne – sehr behaglich

Es gibt keine Michelin-Sterne in Israel, aber einer ist definitiv ein Star: Meir Adoni (45) hat allein zwei Restaurants in Tel Aviv, eines in New York und das neueste in Berlin: „Layla", im ehemaligen NS-Postamt am Anhalter Bahnhof. Kulinarisch nicht gerade ein Szeneviertel, aber das könnte sich ändern.

Allein der Auftakt hat es in sich: Panipuri mit Ceviche, krosse Kugeln mit Yuzu-Aioli, Limette, Curry, Buttermilchschaum – ein neuer, mutiger Stil der israelischen Küche, die derzeit nicht nur in der Hauptstadt angesagt ist. Auf der Karte stehen Ente in Szechuan-Pfeffer in libanesischen Pfannkuchen mit Rote-Bete-Blättern, Dattel-Forellen-Donuts mit Mandarinenvinaigrette, buttriges Hefegebäck aus dem Jemen und natürlich Adonis Erfolgsgerichte wie geräuchertes Auberginencarpaccio mit Feta, Tahini, Datteln, Pistazien, Rosenwasser. Kosmopoliten-Food.

Man merkt, dass Meir Adoni viel herumgekommen ist. Er ist in Eilat im Süden Israels geboren, hat marokkanische Wurzeln, war in Sydney, Paris, in Chicagos „Alinea" und im „Noma" in Kopenhagen. In seinem „Layla" ist nicht nur das Essen israelisch. Der Vertical Garden stammt vom israelischen Start-up Infarm: Kunstlichtkräuter hinter dunklem Glas. Das Design kommt aus Tel Aviv (Bald Studio), in der Küche, um die herum man sitzt, arbeiten fast nur Israelis. Die Kellner tragen schwarze Kittel, es ist laut, lässig, dunkel, ein DJ legt in der Bar auf. Manche sehen in dem Laden schon das neue „Grill Royal" Kreuzbergs. Das wird auch Zeit.

2018©PEPPER Public+Event Relations

#Manager Magazin *print*

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

ABENDS IM

„Layla", Berlin

New-Nahost-Küche – Israels Starkoch Meir Adoni beglückt die Hauptstadt.

Es gibt keine Michelin-Sterne in Israel, aber einer ist definitiv ein Star: Meir Adoni (45) hat allein zwei Restaurants in Tel Aviv, eines in New York und das neueste in Berlin: „Layla", im ehemaligen NS-Postamt am Anhalter Bahnhof. Kulinarisch nicht gerade ein Szeneviertel, aber das könnte sich ändern.

Allein der Auftakt hat es in sich: Panipuri mit Ceviche, krosse Kugeln mit Yuzu-Aioli, Limette, Curry, Buttermilchschaum – ein neuer, mutiger Stil der israelischen Küche, die derzeit nicht nur in der Hauptstadt angesagt ist. Auf der Karte stehen Ente in Szechuan-Pfeffer in libanesischen Pfannkuchen mit Rote-Bete-Blättern, Dattel-Forellen-Donuts mit Mandarinenvinaigrette, buttriges Hefegebäck aus dem Jemen und natürlich Adonis Erfolgsgerichte wie geräuchertes Auberginencarpaccio mit Feta, Tahini, Datteln, Pistazien, Rosenwasser. Kosmopoliten-Food.

Man merkt, dass Meir Adoni viel herumgekommen ist. Er ist in Eilat im Süden Israels geboren, hat marokkanische Wurzeln, war in Sydney, Paris, in Chicagos „Alinea" und im „Noma" in Kopenhagen. In seinem „Layla" ist nicht nur das Essen israelisch. Der Vertical Garden stammt vom israelischen Start-up Infarm: Kunstlichtkräuter hinter dunklem Glas. Das Design kommt aus Tel Aviv (Bald Studio), in der Küche, um die herum man sitzt, arbeiten fast nur Israelis. Die Kellner tragen schwarze Kittel, es ist laut, lässig, dunkel, ein DJ legt in der Bar auf. Manche sehen in dem Laden schon das neue „Grill Royal" Kreuzbergs. Das wird auch Zeit. *Viola Keeve*

INSIDER

Die Levante-Küche kommt mit Macht. In Berlin ist die Auswahl besonders groß: von rustikal-hip im Prenzlauer Berg („Kanaan" – eine Hütte mit Holzbänken im Sand) bis edel im alten Westen („Prism"). In Hamburg und Köln laden die „25hours hotels" ins „Neni", in Frankfurt gibt es das „Roomers" und seit Neuem die „Bar Shuka".

Info
„Layla by Meir Adoni", täglich ab 18 Uhr, Hallesche Straße 10, 10963 Berlin; www.layla-restaurant.com

ALLES AUF WARM Licht, Leder, Farbtöne – sehr behaglich. Dazu Seafood und man fühlt sich wie im Orient.

Fotos: PR

IM TRAININGSLAGER MIT

Karl-Thomas Neumann (57)

Vorstand des Start-ups Evelozcity in Kalifornien, zuvor Opel-Chef.

Herr Neumann, warum ausgerechnet Schwimmen? Was ist der Kick daran?
Ich liebe jeden Ausdauersport. Aber hier im Pazifik zu schwimmen ist noch mal etwas Besonderes: Durch teilweise recht hohe Brandungswellen gelangt man allein nach draußen ins Auf und Ab des grünen Wassers.

Wie kamen Sie dazu?
Im Studium musste ich wegen eines Ermüdungsbruchs im Fuß eine Laufpause einlegen. Seither radle und schwimme ich auch.

Haben Sie einen Trainer, oder sind Sie Autodidakt?
Für eine effiziente Schwimmtechnik hatte ich anfangs einen Lehrer.

Wie oft schwimmen Sie?
Etwa zweimal pro Woche. Hier in Los Angeles geht das mit Neoprenanzug das ganze Jahr. Bei zwölf Grad Wassertemperatur springe ich aber auch in die Ostsee, wenn nötig.

Ihr größter Erfolg?
Die Halb-Ironman-Distanz in Lissabon in fünfeinhalb Stunden hinter mich gebracht zu haben.

Ihre größte Niederlage?
Jeder Tag, an dem ich Sport geplant hatte und nicht dazu komme.

Sind Sie ein guter Verlierer?
Leider überhaupt nicht.

Was lehrt das Schwimmen im Pazifik Sie fürs Leben?
Bescheidenheit und die richtige Einschätzung der eigenen Kräfte.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Arena Magazin (Südkorea) print

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Arena Magazin (Südkorea) print

Berlin

베를리너를 설레게 하는 텔아비브의 맛

이스라엘의 트렌드 시티 텔아비브의 스타 셰프, 유명 레스토랑이 베를린으로 몰려든다.

WORDS 서지혜(맛집 저널리스트, 〈레스토랑리가이드〉 디렉터) PHOTOGRAPHY 서지혜, DAVID SONNTAG EDITOR 이경민

얼마 전 텔아비브 출신 스타 셰프의 레스토랑 라일라 바이 메이르 아도니가 크로이츠베르크에 위치한 크라운 호텔 플라자에 오픈했다. 라일라의 오프닝 파티는 화제가 됐다. 베를린에서 보기 드문 호화로운 규모와 분위기를 뽐냈으며 셀러브리티를 비롯한 미디어, 인플루언서, 미식 업계 관계자들이 참석해 SNS를 통해 현장 분위기를 실시간으로 전송했다. 무엇보다도 인상적이었던 것은 이곳이 베를린인지 텔아비브인지 착각이 들 만큼 이스라엘 사람들로 북적였다는 거다. 그렇다. 베를린은 젊은 유대인 이민자에게 가장 각광받는 도시다. 새로운 고향으로 삼은 곳이 과거 나치의 본부이자 홀로코스트 현장이었다는 것이 아이러니하긴 하지만. 2010년 초부터 '제3세대'로 불리는 젊은 이스라엘 사람들이 꾸준히 베를린을 찾아들었다. 베를린의 스타트업 붐이 일어나던 시기와 맞아떨어진다. 베를린은 IT 스타트업의 강국으로 성장한 이스라엘 인재들을 환영했다. 최근엔 그 풍경이 조금 바뀌었다. 베를리너들은 속속 오픈하는 이스라엘 레스토랑과 카페에 신이 났다. 후무스, 샤크슈카 같은 전통 요리뿐만 아니라 아국적이고도 현대적인 입맛에 맞춘 '텔아비브 퀴진'을 즐길 수 있기 때문이다.

❶ 나이트 키친

황금빛 테두리의 지붕이 돋보이는 유대교 회당 옆, 과거 마굿간이었던 19세기 건물의 뒤뜰로 향한다. 이곳은 저물녘이 되면 활기로 가득하다. 올빼미 모양 로고가 눈길을 끄는 나이트 키친 때문이다. 텔아비브의 가로수길인 로실드 거리 남쪽에도 나이트 키친이 있다. 오너인 길라드 하이만은 텔아비브의 나이트 라이프를 베를린에 그대로 가져왔다. 이곳에선 지중해와 맛달은 텔아비브 스타일의 저녁 만찬을 즐길 수 있다. 제대로 만끽하려면 '디너 위드 프렌즈' 메뉴를 선택한다. 친절한 서버에게 총 인원과 특별히 좋아하는 음식 또는 피하는 음식을 알려주면 셰프가 알아서 한 상 차려준다. 타히니(참깨) 버터를 곁들인 브리오슈 스타일의 할라 빵(이스라엘의 전통 빵), 터키산 볼륨 치즈와 가지 퓌레, 칼라마타 올리브와 바질 오일을 올린 토마토 카르파치오, 칼라마타 올리브 파우더와 칠리 오일로 맛을 낸 문어구이 등의 요리를 모두 '셰어(Share)'할 수 있도록 커다란 접시에 담아 낸다. 적은 인원으로 찾는 이들을 위해 일라카르트로도 즐길 수 있다. 주말 브런치에는 좀 더 전통적인 이스라엘 음식들을 만날 수 있다.

웹사이트 www.nightkitchenberlin.com

❷ 라일라 바이 메이르 아도니

메이르 아도니(Meir Adoni)는 모던 이스라엘 퀴진, 즉 이스라엘 전통 음식을 자신만의 해석을 통해 현대적인 감각으로 선보이는 스타 셰프다. 그는 시드니의 르 코르동 블루, 파리의 라 메종 르노트르, 코펜하겐의 노마를 거쳐 현재 텔아비브와 뉴욕에 레스토랑을 3개 운영하고 있다. 다음 도시로 베를린을 선택한 이유? "베를린과 뉴욕, 텔아비브는 코즈모폴리탄 시티예요. 베를리너들은 문화 수준과 경험이 높은 만큼 열린 마음을 가지고 있죠. 새로운 맛을 발견하고 도전할 준비가 되어 있어요." 라일라의 메뉴는 이스라엘을 비롯한 중동, 셰프의 고향인 모로코의 향과 맛을 담고 있다. 예멘식 브리오슈인 쿠바나, 이스라엘 대추야자를 올린 훈제 송어 도넛, 모로코의 하리사 수프와 향신료, 예루살렘의 아티초크 크림을 곁들인 문어구이 등 흥미로운 조합과 레시피의 요리가 가슴을 설레게 한다. 지중해산 허브 및 향신료로 만든 칵테일, 이스라엘 와인도 함께 맛볼 수 있다.

웹사이트 www.layla-restaurant.com

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS