

Mein Heute

Um 7 Uhr geht's aus den Federn, eine halbe Stunde Sport, und das anschließende Frühstück mit der Familie muss sein. Ab 8.30 Uhr bin ich dann schon im Wolt-Headquarter, mit einer fantastischen Ausblick. Momentan werden hier aus Friedrichshain gerade sämtliche Meetings und Konferenzen via Zoom abgehalten. Eine Unterbrechung gibt es mittags, wenn Möllers Köttbullars vom Schlesischen Tor geliefert werden, sowie nachmittags noch einmal, wenn ich Einstellungsgespräche mit Bewerbern führe. Auf Grund der Expansionspläne und der Entwicklung einer App mit der „Alle alles“ bestellen können, bin ich heute bestimmt bis 23 Uhr im Büro. Aber dann freue ich mich auf Zuhause und die leckere Lasagne von meiner Frau. Und bald ist der Tag vorbei.



Tim Nilsson (47) aus Prenzlauer Berg, General Manager von Wolt Deutschland

Foto: XAMAX

Ich & Berlin

Der *B.Z.*-Planer für die Kultur der Großstadt



Milchsauer eingelegte Obst- und Gemüsesorten werden im Restaurant in der Torstraße produziert

Fotos: FREA/JUNI FOTOGRAFEN

Neuer Interview-Podcast von Martin Woelffer

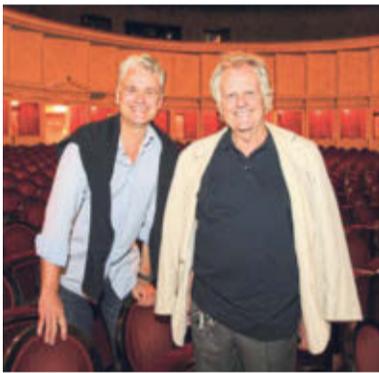


Foto: PICTURE ALLIANCE

Charlottenburg – Der neue Podcast „Parkett Reihe 1“ der Komödie am Kurfürstendamm im Schiller Theater erlaubt einen guten Blick hinter die Kulissen. Intendant Martin Woelffer (57, l.) wird in loser Folge Menschen interviewen, die wie er das Schauspiel lieben. In der ersten lassen er und sein Vater Jürgen Wölffer (84) die jahrzehntelange Familien- wie Theatergeschichte Revue passieren. Die Theaterdirektion Woelffer gibt es schon seit drei Generationen. Um so verblüffender ist, dass beide und auch Großvater Hans Wölffer anscheinend nicht Theaterchefs werden wollten, sondern das versehentlich geschah. Überall, wo es Podcasts gibt und <https://www.komoedie-berlin.de/>

Das Zero-Waste-Restaurant „Frea“ hat ein Buch veröffentlicht

Von Gurken und Philosophie



Restaurantbetreiber David Johannes Suchy (33) und seine Ehefrau Jasmin Suchy (30)

Von STEFANIE HOFEDITZ

Mitte – **Das „Frea“ in Mitte ist bekannt dafür, Obst und Gemüse durch Einmachen zu konservieren – jetzt haben die Macher ihre Philosophie zwischen zwei Buchdeckeln verewigt. Von Gurken und Philosophie!**

„Full Taste, Zero Waste“ zeigt auf 278 Seiten, wie Gastronomie auch nachhaltig geht. Konkret heißt das: Keinen Müll verursachen und nur klimafreundliche Zutaten verwenden.

Und darüber hinaus: „Wir wollen auch inspirie-

ren, einfach mal zu machen. Nicht alles so oft zu überdenken“.

Genau das hat David Suchy (33) getan, als er mit seiner Ehefrau Jasmin (30) seinen Laden in Mitte eröffnete. Das Restaurant hat im hinteren Teil des Geschäfts eine Kompostiermaschine – liebevoll Gersi genannt – die alle pflanzlichen Überreste zu nährstoffreicher Erde verwandelt. Das es nur vegane Speisen gibt, wird hier nicht großartig betont: „Wir wollten schon immer mit Geschmack überzeugen“, sagt David.

Im großformatigen, in Leinen gebundenen

Buch lernen Gäste, Gastromomen und Köche, wie das „Frea“ vom ersten Gedanken an entstand. Sowie über Davids Praktikum beim Ein-Stern-Zero-Waste-Restaurant „Silo“ in Brighton, welche Probleme es gab und wie Lösungen gefunden wurden. Außerdem werden Produzenten vorgestellt, und natürlich gibt es auch viele Rezepte. Das im Eigenverlag publizierte Buch ist nicht das einzige neue Projekt: Bald wird es auch ein „Frea“-Lab für Workshops geben, und Anfang September soll die „Frea“ Bakery in Mitte eröffnen. www.frea.de



Natürlich auf Recycling-Papier gedruckt: „Full Taste, Zero Waste“ (54 Euro)

Lieber liefern lassen! Die Berliner Zunge

Von J. MALINOWSKI

Spricht man heute eigentlich noch vom Orient oder vom Nahen Osten? Sei es drum: Das L'Orient liefert Gerichte wie aus 1001 Nacht. Eine kulinarische Reise.

Immer dasselbe Elend bei fast jeder Bestellung in einem bislang unbekanntem Restaurant:

L'Orient
Von allem etwas

Was darf es sein? Die Karte ist recht umfangreich, die Wahl fällt schwer. Ich entscheide mich für den gemischten Grillteller. Klar, von allem etwas, da macht man nichts falsch. Mit 14 Euro bin ich dabei, dazu bestelle ich einen L'Orient-Salat als Vorspeise für 7 Euro. Ein Klick in der Lieferando-

App, die Bestellung ist abgeschickt, der Magen knurrt. Schauen wir mal!

Als Lieferzeit werden 45 Minuten angezeigt. Das scheint mir bei Lieferando Standard zu sein. Nach 20 Minuten klingelt es schon an der Tür. Wow.

Der Salat kommt mit drei Stückchen Halloumi-Käse, Gurken, frischer Minze, Weiblättchen und Taboulé. Und auch der Grillteller hat es in sich. Lamm-, Tawuk-, Kaf-

ta- und Sucukspieße, Salat, Hummus, Knoblauchsauce, Kartoffelecken, dazu noch mehr Salat. Uff. Wer die Portion schafft, kann durch die Gegend rollen. Dicker Minuspunkt wie so oft: Alles ist in Plastik und Alufolie verpackt, der Mülleimer quillt über.

Prenzlauer Allee 204, Prenzlauer Berg Mo.-Fr., 12-22 Uhr, ☎ 0163 01 20 300, via Lieferando

B.Z.-GEHEIM-TIPP DES TAGES



Der Frühling ist da – dazu passt Limoncello! Und den gibt's jetzt Made in Berlin – Marzahn – um ganz genau zu sein. Die „Deutsche Spirituosen Manufaktur“ erweitert ihr Sortiment um einen klassischen Likör, der als Aperitif oder Digestif super passt. Im Online-Store der Manufaktur (www.d-s-m.com) und im eigenen Showroom an der Brunnenstraße 163 in Mitte