



BERLIN | Blutwurstritter, Stadtbienen & Spitzenköche

| 2012

Eine kulinarische Reise nach Berlin? Ja! Schon seit 800 Jahren wird Wein gekeltert in Werder, vor den Toren der Stadt, wo wir den Winzer Dr. Lindicke besuchen. Wein- und Essensschreiberin Ursula Heinzelmann führt uns durch eine Degustation von Käsen aus dem Berliner Umland und deutschen Weinen. »Blutwurstritter« Marcus Benser aus Neukölln stach wiederholt die französische Konkurrenz beim Wettbewerb um Europas besten *boudin noir* aus. In der Nachbarschaft werden im Keller der alten Kindl-Brauerei zu Punkmusik aus besten Bio-Zutaten hervorragende handwerkliche Biere gebraut. Über den Dächern tummeln sich die Bienen von etwa 600 organisierten Imkern der Stadt; wir treffen Heinz Risse, der seine Völker unter anderem auf dem Abgeordnetenhaus stehen hat. Mit Petra Fiegler kochen wir ein lokales Spezialitätenmenü. Und nicht nur *Der Feinschmecker* meint, dass der spannendste deutsche Koch gerade in Berlin arbeitet!



HÖHEPUNKTE

- Besuch bei Michael Hoffmann im Restaurant Margaux
- Degustation Käse & Wein mit Ursula Heinzelmann
- Berliner Produzenten von Blutwurst, Bier und Honig
- Besuch Weingut Dr. Lindicke vor den Toren Berlins
- Kochkurs *Stadt, Land & Fluss* mit Petra Fiegler

TERMINE

16.05.-20.05.
05.09.-09.09.

Individuelle Arrangements auf Anfrage

ZITAT

»Eine hochwertige, abwechslungsreiche und leichte Küche mit Perfektion: ... eine Hymne auf die entfesselte Fantasie mit »Wenigem«. ... Michael Hoffmann, »der Koch und Gärtner«, ist der Architekt dieses Wunders, das die urbane Agrikultur mit der Haute Cuisine kombiniert. Sollten Sie eine Reise nach Berlin planen, merken Sie sich das Restaurant Margaux für ein unvergessliches Erlebnis...«

Carlo Petrini, La Repubblica, 14. März 2011

REISEABLAUF



I. TAG: WILLKOMMEN

Individuelle Anreise zu unserer Unterkunft, dem Hotel Honigmond in Berlin-Mitte. Bei einem abendlichen Rundgang und gemeinsamen Abendessen im Restaurant e.t.a. hoffmann lernen Sie Ihre Mitreisenden kennen.

Wir empfehlen die bequeme und umweltfreundliche Anreise mit der Deutschen Bahn. Berlin ist von fast allen deutschen Großstädten innerhalb von maximal 6 Stunden zu erreichen. Innerhalb Deutschlands profitieren Sie von unserem günstigen Pauschalpreis: für 99/119 € in der 2. Klasse bzw. 159/179 € in der 1. Klasse von jedem Ort zum Reiseziel hin und zurück (mit/ohne BahnCard, inkl. ICE-Nutzung, ohne Zugbindung).



2. TAG: HAUPTWEGE – GESCHICHTE, MEISTERKOCH, KÄSE & WEIN

Nach dem Frühstück haben wir eine Führung durch das Herzstück Berlins. Wir erlaufen uns die wichtigen Orte der Geschichte der deutschen Hauptstadt: vom Berliner Schloss entlang Unter den Linden zum Brandenburger Tor und Reichstag, dann zum Holocaust-Mahnmal und dem Potsdamer Platz. Am Potsdamer Platz, dem Emblem des modernen Berlin, erwartet uns Michael Kempf. Der »Berliner Meisterkoch 2010« erhielt schon mit 26 Jahren seinen ersten Michelin-Stern. Sein Restaurant Facil auf der Dachterrasse des Hotels Mandala in der Potsdamer Straße ist bekannt für seine unkonventionelle, elegante Küche, die regionale Zutaten mit exotischen Gewürzen interpretiert. Nach einer Pause treffen wir am frühen Abend die »Wein- und Essensschreiberin« Ursula Heinzelmann. Sie stellt uns Käsespezialitäten aus dem Berliner Umland vor, kombiniert mit deutschen Weinen. Gemütlich lassen wir den Tag ausklingen.

Es besteht die Möglichkeit, dass das Restaurant Facil beim ersten Reisedatum (Himmelfahrt) geschlossen ist. In diesem Falle werden wir es vergleichbar ersetzen.



3. TAG: NEBENWEGE – STADTBIENEN, BLUTWURSTRITTER & BIER

Am Morgen treffen wir Heinz Risse, der uns in die Geheimnisse der Imkerkunst einführt, und erzählt, wie seine Bienen mitten in der Stadt ihren exzellenten Honig produzieren. Es geht weiter in den historischen Stadtteil Neukölln-Rixdorf, wo seit über 100 Jahren die Blutwurstmanufaktur Benser angesiedelt ist. Die Qualität der Produkte ist bis weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt: Fleischermeister Marcus Benser wurde – wie einst Paul Bocuse – von der *Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin* zum Ritter geschlagen und er gewann bereits wiederholt die Auszeichnung für die beste Blutwurst Europas. Nach einer Besichtigung der Produktionsstätte werden wir uns bei einem Mittagsimbiss selbst davon überzeugen können. Ein kurzer Spaziergang führt uns zur Privatbrauerei am Rollberg, wo Wilko Bereit in den denkmalgeschützten Gebäuden der historischen Kindl-Brauerei aus besten Bio-Zutaten hervorragende handwerkliche Biere braut. Nach einer Pause sind wir am Abend zu Gast bei Goldhahn & Sampson, Feinkostladen und Kochschule im Prenzlauer Berg. Petra Fiegler lässt uns dort bei einem Kochkurs mit dem Titel *Stadt, Land & Fluss* den Geschmack der Küche Berlin-Brandenburgs entdecken, natürlich mit regionalen Zutaten. Gegessen wird gemeinsam an einer langen Tafel, inmitten von Kochbüchern, Wein und vielerlei Köstlichkeiten.



4. TAG: AUSBLICK – WEINBAU & SPITZENKOCH

Heute Vormittag verlassen wir den Trubel der Stadt und besuchen die nördlichste für den Anbau von Qualitätswein zugelassene Einzellage Europas, den Wachtelberg in Werder vor den Toren Berlins. Beginnend mit den Zisterziensern wird hier seit über 800 Jahren Wein angebaut. Selbst rote Reben gedeihen auf den märkischen Sandhügeln. Winzer Dr. Manfred Lindicke zeigt uns seine Weingärten und lädt anschließend zu Degustation und Imbiss. Am Nachmittag haben wir Zeit für spontane Unternehmungen in Berlin. Auch unser Abschlussessen widmet sich der regionalen Küche, allerdings in ganz innovativer Form: in seinem Restaurant Margaux unweit vom Brandenburger Tor serviert der von dem *Feinschmecker* 2010 als »Koch des Jahres« ausgezeichnete Michael Hoffmann außergewöhnliche Kreationen, deren Zutaten er zu einem guten Teil selbst in seinem Garten in der Nähe Berlins anbaut. Im Zentrum stehen bei ihm Gemüse und Kräuter, Fleisch und Fisch sind meist Beilage. Bevor wir uns zu Tisch setzen, lädt er uns in seine Küche und erklärt uns einige Aspekte seiner Philosophie. Mit seinem 5-gängigen Menü feiern wir den Abschluss unserer Reise.



5. TAG: ABSCHIED

Nach dem Frühstück heißt es Abschiednehmen von Berlin. Für eine Verlängerung Ihrer Reise stehen wir Ihnen gerne mit Anregungen zur Verfügung.

.....

SCHWIERIGKEITSGRAD

Eine Reise nur zum Genießen! Man sollte für den 2. Tag Lust haben, etwas zu laufen.



REISELEITER

Philipp Boecker absolvierte Master-Studiengänge in Kunstgeschichte in Berlin und Paris, sowie in Gastronomischen Wissenschaften an der Università di Scienze Gastronomiche in Colorno, Italien. Bevor er im Jahr 2005 SAPIO gründete war er fünf Jahre in der Kaffee-Branche tätig. Seit 2007 ist Berlin wieder seine Heimat, die er als äußerst inspirierend erlebt. Er freut sich, seinen Gästen beim »Heimspiel« einige der für ihn spannendsten Persönlichkeiten und Orte der Hauptstadt vorzustellen.



UNTERKUNFT

Das Hotel Honigmond ist in einem denkmalgeschützten Haus aus dem Jahre 1845 zentral in Berlin-Mitte gelegen. Hier befand sich ab 1920 die Gaststätte Borsig-Eck, wo zu DDR-Zeiten Pfarrer vom gegenüberliegenden theologischen Konvikt, Intellektuelle und Künstler Schach spielten. Auch Wolf Biermann, Eva-Maria Hagen und Wolfgang Thierse waren Stammgäste. Nicht überraschend wurde das Lokal wenige Jahre vor der Wende als mögliche Keimzelle des Widerstands geschlossen. Im Jahre 1995 wurde es von zwei Galeristen und Künstlern aus der Nachbarschaft unter dem Namen Honigmond wieder zum Leben erweckt. 1998 begann man, die Beletage des Hauses zu einem Hotel der besonderen Art auszubauen. Jedes seiner Zimmer ist ein aufmerksam gestaltetes Unikat (ausschließlich Nichtraucherzimmer). Über die Jahre wurde es erweitert, es kamen ein Lift, neue Bäder, Schallschutzfenster und der Komfort eines 4-Sterne-Hotels hinzu. Geblieben sind der Charme des Hauses mit seiner bewegten Geschichte und die gemütliche private Atmosphäre.

REISEPREIS

1.498 € pro Person im DZ
160 € EZ-Zuschlag

LEISTUNGEN

- 4 Übernachtungen im Hotel Honigmond inklusive reichhaltigem Frühstück
- 3 Menüs bei Berliner Spitzenköchen mit Weinbegleitung, Wasser und Espresso
- 2 Mittagsimbisse mit Getränken
- Kochkurs und Essen *Stadt, Land & Fluss* mit Petra Fiegle
- Degustation Käse und Wein mit Ursula Heintelmann
- Besichtigung und Proben Blutwurstmanufaktur Benser, Privatbrauerei am Rollberg, Imkerei Heinz Risse, Weinbau Dr. Lindicke
- Historische Führung Berlin-Mitte
- Transport mit einem für uns reservierten Großraum-Taxi
- Ausflug nach Werder
- Reiseleitung Philipp Boecker

NICHT ENTHALTEN

- An- und Abreise
- Zusätzliche Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

MINDESTTEILNEHMER 6

HÖCHSTTEILNEHMER 12

HINWEISE DES VERANSTALTERS

Änderungen im Reiseverlauf aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich. Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vorher mitteilen, ob die Reise stattfindet. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von Sapio Kulinarische Entdeckungsreisen Philipp Boecker.