



Cooles Trio: (von links) Die Gründer Patrick Walter, Daniel Günther und Thilo Wulf.

Der Name Egg Kneipe spielt mit der Kombination aus dem englischen Wort für Ei und der traditionellen Berliner Eckkneipe. Wer dann allerdings das Lokal aufsucht, dem wird schnell gewahr, dass es nicht an einer Straßenecke liegt, sondern integriert ist in ein großes Neuköllner Kaufhaus. Und eine Kneipe ist es eigentlich auch nicht.

Mit dem Platz mussten die Gründer äußerst sparsam wirtschaften: ganze 16 Quadratmeter misst die Egg Kneipe, darin enthalten sind sowohl Küche als auch Gastraum. Gründer dieses ganz speziellen Lokals sind Patrick Walter (36), Daniel Günther (35) und Thilo Wulf (49). Walter hat lange Zeit als Modedesigner in Paris und Berlin gearbeitet und machte erste gastronomische Erfahrungen in einer Weinbar. Günther arbeitete zuvor als Diplom-Kommunikationswirt im Fitnesssegment und betreute Mannschaften beim Deutschen Fußballbund. Wulf studierte an der renommierten Kunstakademie in Düsseldorf und arbeitete im Bereich Interior Design, unter anderem für Hotels.

Beim Umsetzen des Konzeptes flossen unterschiedliche Präferenzen zusammen. Günther ist ein Fan des Crêpe, Walter mag eher das Sandwich. Dass aber das Ei die Hauptrolle im neuen Lokal spielen soll, darin waren sich alle einig. Nicht irgendein Ei natürlich, sondern ausschließlich Bio-Eier vom Gut Krausch in der Oberlausitz.

Auf der Karte stehen Ei-Klassiker wie Rührei, Spiegelei, Omelett, gekochte oder pochierte Eier, die mit Zutaten wie selbst gebeiztem Lachs, Antipasti, Bacon, Champignons oder Körnerfrischkäse verfeinert werden können. Daneben stehen die

Klein, aber fein

KONZEPT

Die Egg Kneipe in Neukölln setzt auf eine kulinarisch runde Sache: das Bio-Ei.

Egg-Rolls und die Egg Sandwiches. Für die Rezeptur des fluffigen Teiges, mit dem die Egg Rolls gewickelt werden, haben die Gründer lange getüftelt. Heraus kam eine glutenfreie Mischung aus Kastanienmehl, Reismehl, Quark und Ei, die von den Besuchern hochgelobt wird. Die Rolls sind in sieben Variationen erhältlich, darunter eine Crispy Roll mit Tomatensauce, Spinat, Möhre, Allgäuer Sennkäse und Schinken-Bacon, und eine Fitness-Roll mit Körnerfrischkäse, getrockneten Tomaten, Spiegelei, Gurke und Möhre. Die Roll kommt für ein paar Minuten in den Pizzaofen, und wird heiß serviert. „Wir haben nebenan ein Fitness-Studio, da kommen viele Leute nach dem Training bei uns vorbei“, sagt Patrick Walter. So kam man auf die Idee, Snacks anzubieten, die ideal für Sportler sind. Dass Eier voller Nährwerte stecken, ist bekannt. Dass ein Imbiss hochwertige Bio-Eier verwendet, ist noch immer



Egg Rolls: Sie werden gefüllt mit frischen Zutaten und Kräutern.

eine Seltenheit. Auch die übrigen Produkte, die die Egg Kneipe einsetzt, sind von höchster Güte. Dazu zählt Blutwurst von der Neuköllner Blutwurstmanufaktur, die für den Egg Burger verwendet wird, oder das Bier von Strecks Brauhaus aus Ostheim vor der Rhön. Der Imbiss, der innen sechs Plätze hat und außen nochmals 12, liegt am hochfrequentierten Kottbusser Damm. Hier flaniert eine internationale Mischung von Menschen die Straße entlang. „Unsere Besucher sind vor allem Berliner, Touristen und viele Foodies“, hat Walter beobachtet. „Und Kreative, die sich hier in letzter Zeit niederließen.“ Wegen des begrenzten Platzangebotes gibt es viele Gerichte to go. Zusätzlich zur normalen Karte gibt es einen täglichen Mittagstisch, den die Köchin Stefanie Schuster zubereitet. Für rund 8 Euro erhält man ein komplettes Mittagessen, natürlich immer mit Ei zubereitet, etwa Kalbgsulasch mit Curryschaum und pochiertem Ei.

Bei der Inneneinrichtung der Egg Kneipe können Designfans so einiges entdecken. Sie entstand im wesentlichen durch die Eigenleistung und die Ideen der Gründer. An jeder Ecke ist etwas Künstlerisches integriert. Da sind Bücherregale mit verschiedenen Ei-Büchern aus den unterschiedlichsten Epochen. In einem Regal steht eine kleine Statue eines Mannes, der von einer angebrochenen Eierschale behütet ist, neben ihm ist zu lesen: Who the Fuck is Fabergé? Zwischen Küche und Gastraum ist eine massive Stahlwand gebaut, die mit originalen Schiffsbullaugen versehen ist und so Einblicke in die Küche erlaubt. Sogar der Platz an der Decke ist genutzt, für eine Bildergalerie.

Dirk Engelhardt

Großer Andrang bei der Jobbörse für Flüchtlinge

Berlin. Schon zum dritten Mal veranstaltete das Estrel Berlin Europas größte Jobbörse für Flüchtlinge und Migranten. Unter der Schirmherrschaft der Bundesagentur für Arbeit wurden diesmal 4000 Arbeitssuchende eingeladen. Die Besucher erhielten an den Ständen von mehr als 200 Arbeitgebern Informationen über 3000 offene Stellen in den unterschiedlichsten Bereichen. „In diesem Jahr sind auch fünf Start-ups dabei“, so Estrel-Direktorin Ute Jacobs.

Stark vertreten war wieder die Hotellerie, etwa Crowne Plaza, Vienna House Andel's, Abba Hotel, Arcotel, NH und Gastgeber Estrel suchten auf der Jobbörse nach Personal. „Für Service und Küche stellen wir gern Quereinsteiger ein“, so Sara Greive, Assistant Human Resources Manager im Riu Plaza Berlin. Für Positionen wie Commis de Rang, Steward oder Night Agent im Waldorf Astoria sowie



im Hilton Hotel suchte HR-Managerin Marie Pommerening neue Mitarbeiter: „Der Anspruch an die Bewerber liegt schon etwas höher als üblich.“ Accorhotels zeigte mit vier Häusern Präsenz. „Wir stellen vornehmlich

Azubis ein, um gerade den jungen Menschen zu helfen“, so Sabrina Arndt, Assistant to Manager im Mercure Hotel Moa Berlin. Aber auch Zeitarbeitsfirmen und Dienstleister suchten Personal.

bbr

Das Schwein ist wieder da

Berlin. Nach rund einem halben Jahr Pause und der Suche nach einem Standort hat die Weinbar Schwein in der City West eine neue Bleibe gefunden. Seit dem 12. Februar begrüßt das Lokal wieder seine Gäste.

Auch am neuen Standort dreht sich bei Gastgeber David Monnie und Küchenchef Christopher Kümper wieder alles um „Bistronomy“ – einen Mix aus Gastronomie und Bistro, der kulinarischem Genuss auf hohem Niveau eine gewisse Leichtigkeit verleihen soll.

Zum Angebot gehören unter anderem 165 verschiedene Weine und 100 Gin-Sorten. In der Küche wollen die Macher Fine Dining mit Barfood in Einklang bringen. Im Fokus des Küchenchefs stehen dabei regionale Produkte und internationale Rezepte, die ganz im Zeichen des Nose-to-Tail-Gedankens stehen. (Bericht folgt) id

BERLIN



Redakteurin
Isabel Diez
i.diez@ahgz.de