

Komponieren mit Knoblauch

Öl, Pinienkerne und manchmal sogar Zitronenmelisse: Im Charlottenburger Geschäft „Pestodealer“ bieten Kirsten Remstädt und Daniela Herzig die besten Varianten der Wundersoße

■ VON KIRSTEN SCHEERER

In Italien ist die Zubereitung von Pestos eine ernsthaft Angelegenheit. Im Ortchen Lavagna feiert man alle Jahre wieder im Oktober das Pesto-Festival, und in Genua, der Heimat des klassischen „Pesto Genovese“, selektiert man alle zwei Jahre die Pesto-Weltmeisterschaft. Hundert Teilnehmer kämpfen im Juni um die Ehre, der beste Mezz der legendären Soße zu sein. Dass ein klassisches Pesto eine Kombination aus Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Mandeln, geriebenem Hartkäse und Pinienkernen ist, steht fest. Dennoch lässt die Zutatensliste jede Menge kreativen Spielraum zu: Benutzt man einen Mezz oder muss es ein Milder sein? Nimmt man ein Parmesankäse oder Pecorino an? In welchem Verhältnis misst man die Zutaten und welcher Bechensfolge? In Ligurien hat jede Familie ein eigenes Rezept, das streng geheim gehalten und an nachfolgende Generationen überliefert wird.

Kirsten Remstädt und Daniela Herzig aus dem Laden „Pestodealer“ machen dagegen keine Geheimnisse aus den Inzidenzen ihres Pestos. „Es ist uns wichtig, die Kunden darüber zu informieren, welche Zutaten wir verwenden“, sagt Remstädt. Das „Handlin“-Pesto enthält – Purzion werden an dieser Stelle vermutlich die Stirn in Häuten ziehen – weder Käse noch



Kirsten Remstädt wurde zur „Pestodealerin“, weil ihre Degerstitionen auf Märkten so gut ankommen

BRUNNEN

Knoblauch. Aus genau Grund, wie die Ladiesbestimmte erklärt: „Wenn Pesto frisch zubereitet wird, dann schmeckt es natürlich wunderbar mit Knoblauch und Parmesan. Allerdings wird der Geschmack ganz schnell verflüchtigt, wenn das Pesto einige Tage lang aufbewahrt wird. Dann werden Käse oder Knoblauch so dominant und der Geschmack von frischen Kräutern geht verloren.“

Essig-Aperitif und Brotwürfel

Insgesamt zehn Sorten der Kräuter-Öl-Soßen haben Remstädt und Herzig im Angebot, darunter die ebenfalls klassische Variante mit getrockneten Tomaten, das in der Pestodealer-Variante mit rotem Pfeffer und Rosolio angeboten wird. Andere Eigenkreationen kommen ausserhalb daher. So gibt es Sorten mit Mezz oder Salz und die beiden Personal-Pestos „Bombay prosciutto“ und „Dukat prosciutto“. Letzteres wird mit Zimt und Kardamom gewürzt und ist in der Abwechslung ein echter Verkaufsschlager. „Das ist sozusagen das Weihnachtsgeschenk unter den Pestos“, sagt Kirsten Remstädt lachend.

„Pestodealer“ ist ein Laden, den die meisten Kunden offensichtlich gerne und ohne Eile betreten. Einige trinken ein Cappuccino, essen einen Brownie oder einen der Mittaggerichte. Man guckt sich in Ruhe um, lässt den Blick über die Weinflaschen, Oliven und Essig-Aperitifs schweifen und greift nach dem einen oder anderen Brotwürfel, um eine unbekanntere Pesto-Sorte zu probieren. „Ach sehr, sehr lecker“, wird dann kausaal versichert, die zwei oder drei Gläserchen in Richtung Kasse geschoben werden. Remstädt lässt ihre Kunden gern aus dem Angebot probieren, etwa die Olivenöle, und empfiehlt dann auch schon mal „seiner Lieblingsweinstock“.



Auf schlichter Stehlin können Gäste einen schönen Herbsttag genießen

das nach „frisch gemahlenem Graubrot, Apfel und Mandel“ schmeckt. Auch gibt sie Kunden Rezept-Tipps mit auf den Weg, etwa darauf, dass das Salbei-Pesto sich zur Pilzsoße sehr gut macht und auch zu Gnocchi wunderbar schmeckt.

Anfangen hat alles an einem „Mädelsabend“, an dem die beiden beständig Ladenbetreiberinnen teilnahmen. Pasta sollte es geben und genau dazu hatte die Gastgeberin die Pinienkerne-Abteilung eines Kaufhauses angestrichelt und ein



Überwältigende Auswahl: Zwei Kunden erforschen Sorten und Gerichte

vielfersprechend aussehendes Glas Pesto erworben. „Es war teurer als die Sorten, die wir heute im Angebot haben und schmeckte überhaupt nicht“, erzählt Kirsten Remstädt. „Aber wurde ein Basilikum-Stemmel gefüllt und zusammen mit den anderen Zutaten in den Mezz gerührt.“ Die spontan improvisierte Soße führte bei Kirsten Remstädt zu einem „Aha-Erlebnis“. Fortan kaufte sie die Zutaten einzeln und experimentierte, verfeinerte, wechselte und optimierte: „Und irgendwann ka-

men wir auf die Schlagzeile, unser Pesto auf dem Kolbitzmarkt zu verkaufen.“

Die beiden Markterkäuferinnen stellten einen riesigen Holzstisch auf und drapierten darauf Gläser mit vier verschiedenen Pesto-Sorten. Der Erfolg war durchschlagend und überraschend: Schon nach zwei Stunden waren alle Gläser verkauft. Am nächsten Samstag standen sie wieder auf dem Markt – und hatten die doppelte Anzahl an Gläsern dabei. Zwei Jahre nach dem Spontanstart am Kolbitzmarkt beschloss die beiden Frauen, die nach wie vor halbtags im Bereich Marketing arbeiten, sich in vergrößerten und moderneren den kleinen Laden in der Goethestraße.

„Das Schöne am Verkauf ist, dass man direkt mit den Kunden kommuniziert und genau mitbekommt, was gefragt ist und was nicht“, sagt Remstädt. Die Abmigung, die viele Menschen gegen frisches Kruterdar haben, hätte sie etwa auf die Idee gebracht, als Alternative zu ihrem „Thai Kruterdar“ ein Zitronenmelisse-Pesto anzubieten. Es schmeckt ebenfalls frisch und zitronig, hat aber nicht den Eigengeschmack, den Kruterdar-Blogger gerne mit Waschkübeln vergleichen. Besonders gut kommen die Pesto-Sorten, die alle ohne Käse zubereitet werden, auch bei Vegetariern an, da sie bei ihrer Zubereitung nicht nur auf Fleisch und Fisch, sondern auch auf tierische Produkte wie Milch, Käse, Eier und Honig verzichten. Im Angebot sind auch zwei Sorten ohne Nüsse, Mandeln oder Pinienkerne, was die zahlreichen Allergiker unter den Kunden der Pesto-Marketingzonen freut.

Olivenöl-Verbrauch

Angebot in Liter pro Kopf und Jahr



Pestodealer Berlin Goethestraße 14, Charlottenburg, Do. – Fr., 11–19 Uhr, Söb. 10–16 Uhr, ☎ 0176-559 05 10