

SCHÖNE BESCHERUNG Ein Adventskalender mit 24 weihnachtlichen Ideen

...wie grün sind diese Blätter

Eine Geschäftsfrau gründete „Pesto Dealer“. Sie handelt mit leckeren Mixturen – gut für den Festtagsbraten

VON DANIELA MARTELLI

Hier grünt es wirklich überall. An der Wand zierliche Geisler auf einem großen Poster. Gartenfächer in Töpfen und verarbeitete, achte Gläserchen Basilikum, Korander, Zitronenzestlöse, Fenchel, Salbei. Daran herumklebt noch türkischer Pfeffer, Salbei, Guajmo, Erdnuss, Zimt und Sahnefeste aus einem portugiesischen Naturkostgeschäft. Ein Schild an der Wand erklärt, was das besonders an „Pesto Dealer“ ist. „Frisch und hausgemacht“, steht da als Motto. Kräuter und Käse, gemischt und gleich verarbeitet. Die kleine Geschäftsin-

SERIE

9 Fehlt Ihnen noch die besondere Idee zu Weihnachten? 24 Kreativität aus Berlin liefern Tipps für Präsenz oder Vermarktung, wie man die festlichen Tage noch schöner macht

Charakteristik ist besonders. Es riecht frisch geerntet, aber der Duft der Pflanzen setzt sich schon durch.

Mittlerweile die „Pesto-Dealerin“, Kirsten Remschitz, Hegauer Gebirge, Südtirol, ganz Geschickliche. Bis vor ein paar Tagen war das noch anders: Ihre Geschäftspartnerin Daniela Herrig und sie haben den Laden selber renoviert. Heute eröffnet sie die Manufaktur, ihr erstes eigenes Geschäft. Auch ein Wechsel von der Marktfrau zur Inhaberin. Denn zwei Jahre lang hat Kirsten Remschitz ihre Saison und Trocken gut auf dem Markt als Kolibzwitz verkauft. Heute hat sie Sorten gibt es insgesamt sechs: die mit Minze und Basilikum, die Zitronenzestlöse-Pesto passt sogar zu Steifen. Pesto als Beilage nicht nur zu Nudeln, sondern auch zu Reis oder Aufschnitt. Das Brot „Bombay“, „Thai-Korander“ oder „Dahl“ steht auf den Gläsern – eine Weinliste in Plastiktüte.

Der Pesto-Ged ist für Kirsten Remschitz eigentlich ein Nebenjob. Sie ist Betriebswirtin, arbeitet überdies als Marketingexperte. Insbesondere bei einem Abendessen mit Freunden bei der „Jüdischen Gesellschaft Nudelserie“ auf, das treue Pesto aus dem Glas steht ungeschüttelt im. Daniela Herrig und mit ein Tisch. Und so beginnt die Freundschaft. Pesto selber zu machen und mit Zutaten zu experimentieren. Erst war für ihre Freunde, dann stellen sie sich ein Stück mit ein paar Gläsern auf dem Markt. „Wir hatten nicht Mai danach“, sagt Kirsten Remschitz.



Grüner Genuss. Kirsten Remschitz mag besonders gutes Pesto aus Korander – natürlich aus eigener Herstellung. In ihrem neuen Laden in Charlottenburg gibt es insgesamt sechs verschiedene Pesto-Sorten, außerdem Wein und Apfelsaft.

von Silke Klein-Hörsch

MITMACHEN

Kleine Pesto-Reise um die Welt

Haben Sie Lust, ein bisschen vorzugehen? Dann mit dem Pesto-Variationswerk von Kirsten Remschitz und Daniela Herrig zu genießen? Die beiden haben nun ein „Pestobuch“ herausgebracht, das Ihnen tolle Rezepte und viele tolle Rezepte gibt.

Am **Donnerstag, 14. Dezember, 19 bis 22 Uhr**, Kosten: 20 Euro pro Person, maximal zehn Teilnehmer. **Anmeldungen unter Tel. 030 88 98 51 0 oder info@pestodealerberlin.de** Bis großer Nachfrage gibt es einen zweiten Termin.



auch weiterhin jeden Samstag von 9 bis 16 Uhr Pesto verkaufen. Bis vor kurzem hat die 35-Jährige nach der kleinen großen Ober- und Gemüse-Kassette gearbeitet – im spanischen Valencia. Jedes Wochenende flug sie zurück nach Berlin in ihrem Mäxchen. „Ich bin die Verkäuferin von uns beiden“, sagt Kirsten Remschitz. Daniela Herrig ist für den kulinarischen Teil zuständig. Sie verkauft lieber als Kleber in Hintergrund.

Mindestens eine Leidenschaft verbindet beide: Sie lieben Korander. Mindestens eine Aversion sitzt sie: Knoblauch und Parmesan mögen sie nicht. Und Konsequenz sind sie: Beide Zutaten kommen ihnen nicht in ihre Pesto-Variationen.

Heute Maß alles viel professioneller, wenn auch noch als Zweitbeschäftigung. Denn den Laden wollen die beiden nur donnerstags bis sonntags öffnen. Kirsten Remschitz, die Marketing-Expertin,

gibt das natürlich professioneller an. „Spricht von „Pestobuch“ mit „Pestobuch“, was „Büchlein“ und vom „Community Character“ des Marktlebens auf dem Kolibzwitz. Dort will sie

„Pesto Dealer Berlin“, Goethestraße 14, Charlottenburg, Tel. 030 88 98 51 0 (www.pestodealerberlin.de)