



## Respekt vor dem Lebensmittel

Das ist das Credo von Christoph Hauser und Michael Köhle. Mit ihrem Restaurant „herz&niere“ setzen die beiden engagierten Jung-Gastronomen neue Maßstäbe in der Berliner Szene. So ungewöhnlich der Name ihres Kreuzberger Restaurants, so konsequent die Umsetzung des Konzepts: Wer Fleisch isst, sollte vor Bries, Kutteln oder Zunge nicht Halt machen, wer Gemüse und Obst schätzt, sich überraschen lassen, was sich selbst noch aus Kernen und Schalen machen lässt. Saisonales, Regionales und Hausgemachtes wie Brot oder frisch gepresste Säfte kommen im „herz&niere“ bevorzugt auf den Tisch.

Ihre authentischen Kreationen präsentieren Hauser und Köhle nun erstmals in einem Buch: Über 52 köstliche Rezepte, nach Jahreszeiten aufgeteilt, machen Lust aufs Ausprobieren.

[www.herzundniere.berlin](http://www.herzundniere.berlin)



