

## »Ich bin ein neugieriger Mensch und probiere selbst sehr gern«

Jörn Gutowski, Gründer und Inhaber von Try Foods



Foto: Jule Frommelt / HIPI

Foto: Jule Frommelt / HIPI

Vor ein paar Jahren bekam Jörn Gutowski ein Scotch Whisky Set mit verschiedenen Sorten aus unterschiedlichen Regionen geschenkt und war überrascht: „Das hat mir die Augen geöffnet, wie unterschiedlich ein Produkt schmecken kann.“ Doch als er die Idee aufnehmen und selbst ein Probiererset verschenken wollte, fand er keines. Die Idee zu Try Foods war geboren. Seit knapp zwei Jahren vertreibt Gutowski seine Probiersets, in denen je fünf Varianten von einem Produkt enthalten sind. Neugierige können sich so z.B. durch fünf Sorten von Salz probieren, von Rauchsatz aus Dänemark bis Fleur de sel aus Indien. Try Foods Sets gibt es außerdem in den Sorten Kaffee, Pfeffer, Schokolade und Olivenöl. Die Entwicklung seiner Probierpakete war auch für Gutowski selbst eine Entdeckungsreise, und das Entdecken liegt ihm, er hat lange in Boston gelebt und reiste gut zwei Jahre mit einer Non-Profit-Organisation um die ganze Welt. Für die Try Food Sets recherchierte er lange auf verschiedenen Messen im Slowfood-Bereich, um Transparenz und Qualität zu garantieren. Er kann zu jedem seiner Produkte aus dem Stand eine Rede über Geschmack,

Herstellung und Geschichte halten, diese Infos packt er in die kleinen Booklets, die jedem Set beiliegen und in denen zusätzlich Händler und Produzenten sowie externe Experten zu Wort kommen. „Die Texte sind bewusst persönlich gehalten, weil es immer auch meine eigene Entdeckungsreise ist“, erklärt Gutowski. „Außerdem gibt es sonst oft eine Kluft zwischen Experten und Verbrauchern, weil der Experte so tief in einer Materie ist, dass es für ihn schwer ist, einen Schritt zurückzutreten und von Grund auf zu erklären.“ Wer nach dem Durchprobieren eines Sets Fan von einer bestimmten Sorte geworden ist, kann natürlich auch nur diese eine direkt bei Try Foods nachbestellen. Übrigens ist gerade das erste Set entstanden, das sich nicht auf ein Produkt konzentriert, sondern eine Stadt zum Thema nimmt: Im Try Berlin Set finden sich Blutwurst aus Neukölln, Lokum von einer Confiterie Orientale, Lindenhonig aus der Imkerei Kohfink, die Kiezkeule Gourmetsauce sowie Berliner Weiße von Brewbaker. (azi)

Try Foods  
www.tryfoods.de

## »Wenn ich etwas mache, dann ganz hochwertig«

Monique Albert, Inhaberin Stück vom Glück

Monique Albert, Inhaberin des Cafés in der Nähe des Bürgerparks, möchte, dass man sich hier „eine Auszeit nimmt, einen Glücksmoment einfängt“. Die Räumlichkeiten waren ehemals der Verkaufsraum einer Schlachtereier, an den aber nur noch erhaltene Fliesen und originaler Stuck erinnern. Allerlei hausgemachte Leckereien, die mit der Hilfe von Konditorin Neele entstehen, tragen ihren Teil zu den Glücksmomenten bei: Selbstgebackene Kuchen, Cupcakes, Kekse, Hefezöpfe und Crois-

sants finden sich auf der Karte, dazwischen viele vegane, laktose- oder glutenfreie Produkte - sogar für Hunde stehen spezielle Kekse bereit. Der regionale Bezug der Produkte spielt eine wichtige Rolle für Albert, so kommt die Milch aus der Uckermark, die Marmeladen aus dem Spreewald und die Säfte aus Kreuzberg. Außerdem lässt sich hier noch ein weiteres in Berlin verarbeitetes Produkt finden: nämlich Kaffee. Die Bohnen stammen aus verschiedenen Berliner Röstereien wie The Barn

und Five Elephant. Bis zu sechs verschiedene Sorten mit leichter, fruchtiger oder würziger Note stehen zur Auswahl, für den Kontrast sorgt ein kräftiger Hausblend aus Sardinien. Eine Interpretation des klassischen Espressos ist derzeit der Egpresso, eine Kombination aus hausgemachtem Eierlikör und Espresso. (ma)

Stück vom Glück  
Wilhelm-Kuhr-Straße 2, Pankow,  
Tel. 030 12 07 68 40,  
www.stueck-vom-glueck.com



Foto: Amelie Strothmann / HIPI

Anzeige



**C**  
**Le Compagnon**  
Restaurant 🍷 Catering 🍷 Kochschule

Gourmet-Französisch-Mediterran

Knesebeckstraße 76 · 10623 Berlin  
Telefon: 030 / 30 34 75 55  
www.restaurant-lecompagnon.de  
info@restaurant-lecompagnon.de

Öffnungszeiten:  
Mi. bis einschließlich So. ab 18 Uhr