

R e s t a u r a n t

# HORVÁTH



## Pressemitteilung

HORVÁTH  
Paul-Lincke-Ufer 44A  
10999 Berlin  
Tel. +49 (0)30 61 289992  
E-Mail: mail@restaurant-horvath.de

Öffnungszeiten:  
Mittwoch bis Sonntag von 18:30 Uhr bis  
22:00 Uhr

### **Genuss aus der Flasche: Die alkoholfreie Getränkebegleitung im HORVÁTH**

Berlin, Oktober 2018 – Küchenchef Sebastian Frank ist bekannt dafür, auf dem Teller mit der Tradition zu brechen: Gemüse, Fleisch und Fisch betrachtet er als gleichberechtigte Akteure. Diesen Weg beschreitet er nun auch mit seiner alkoholfreien Begleitung und überzeugt mit anspruchsvollen Getränkekreationen aus der Flasche.

Der gebürtige Österreicher hat eine hausgemachte, alkoholfreie Getränkebegleitung kreiert, die genau auf seinen kreativen Küchenstil abgestimmt ist. Damit wird Gästen, die auf Alkohol verzichten möchten, eine echte Alternative auf Sterne-Niveau zur traditionellen Weinreise geboten.

Geschäftsführerin Jeannine Kessler erzählt: „Immer mehr Gäste verzichten bewusst auf Alkohol. Dabei können ein gesteigertes Gesundheitsbewusstsein, Arbeit am Folgetag, das vor der Tür geparkte Auto oder auch gesundheitliche und religiöse Gründe eine Rolle spielen. Wir möchten unseren Gästen unvergessliche Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau bieten – ausnahmslos. Dies schließt selbstverständlich auch jene Gäste mit ein, die auf Alkohol verzichten möchten.“

Die Herstellung der flüssigen Kreationen ist dabei ähnlich aufwändig wie das Menü selbst. Küchenchef Sebastian Frank erklärt: „Bei den meisten Begleitungen bildet die Basis ein Grundsafte, der aus zwei Sorten Äpfeln, Petersilienwurzel, Karotten und Stangensellerie besteht. Zuerst werden alle Bestandteile entsaftet. Anschließend werden sie auf 75 bis 80 Grad erhitzt, wodurch sich Trübstoffe, Chlorophyll und Zellulose an der Oberfläche wie ein ‚Kuchen‘ absetzen. Dieser wird entfernt. Das Ergebnis ist ein klarer Gemüsesaft, der abgekühlt wie frisch gepresster Saft schmeckt und fast keinen Sättigungswert hat. Das ist besonders wichtig, sonst schaffen die Gäste nicht mehr als zwei Gänge.“

Ist der Gemüsegrundsafte fertig, wird er in der Regel entweder aromatisiert oder mit einer weiteren Flüssigkeit versehen. Die Liste an selbst kreierten alkoholfreien Getränken des 2-Sterne-Restaurants HORVÁTH zeigt, dass dabei der Phantasie und dem Geschmack keine Grenzen gesetzt sind: Hier findet sich eine Kreation aus Molke, Meerrettich und Leindotteröl neben einer Kombination aus Gelber Beete und Kürbiskernöl. Abgerundet wird das vielfältige Angebot von einer Reihe an Begleitungen, die ohne Grundsafte auskommen, wie Teeauszüge, Gewürzauszüge oder Malzbier.

Warum die alkoholfreie Getränkebegleitung so ausgefallen ist, begründet Diplom-Sommelier Petritsch: „Unsere Getränke werden passend zum Menü kreiert – nicht umgekehrt. Es gibt Gerichte, die müssen geschmacklich ergänzt werden, beispielsweise mit Säure, damit jene dem Gericht entsprechend entgegenwirkt. Andere Getränke spiegeln das Gericht aromatisch wider oder

sollen den Gaumen neutralisieren. Jedes Getränk hat eine ganz bestimmte Aufgabe. Zwar können sie auch separat getrunken werden, aber ein wahres Geschmackserlebnis ergibt sich erst durch die einzigartige Harmonie zwischen Teller und Glas."

Wer den alkoholfreien Genuss aus der Flasche zu Hause erleben möchte, kann sich an der Herstellung der gesunden Getränke auch selbst versuchen. Frank: „Man braucht nur einen Entsafter, einen Topf und ein Sieb – aber vor allem geschmackliches Vorstellungsvermögen."

Das Restaurant HORVÁTH hat 50 Sitzplätze und ist mittwochs bis sonntags von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet. Reservierungen können unter +49 (0) 30 61 28 99 92 oder per E-Mail an [mail@restaurant-horvath.de](mailto:mail@restaurant-horvath.de) vorgenommen werden.

## **Über das HORVÁTH**

Das 2-Sterne-Restaurant HORVÁTH begeistert mit emanzipatorischer Küche und österreichischer Gastlichkeit in schlicht-elegantem Ambiente inmitten des quirligen Szene-Viertels Kreuzberg. Auf den Teller kommt österreichische Tradition – aber ganz anders, als man sie erwartet: In den letzten Jahren hat Küchenchef Sebastian Frank eine eigene, unverkennbare Handschrift entwickelt, indem er Gemüse, Fleisch und Fisch als gleichberechtigte Akteure auf den Teller bringt. Das Ergebnis ist eine einzigartige Kombination aus Kontrasten, Aromen und unkonventionellen Ideen. Serviert werden seine Kreationen ungezwungen zwischen geschichtsträchtigen, holzvertäfelten Wänden bei Kerzenschein.

## **Die Geschichte des HORVÁTH**

Das HORVÁTH blickt auf eine spannende Geschichte zurück, denn bereits seit 1918 befinden sich in den Räumen am Paul-Lincke-Ufer 44a Restaurants. Hier wurde geschlemmt und gelacht, philosophiert und getrunken, und wer in dem Raum mit den alten Holzpaneelen sitzt, spürt sofort, dass Kreuzberger Nächte sehr lang sein können. Berühmt wurde die Adresse, als der österreichische Philosoph und Schriftsteller Oswald Wiener 1973 hier das „Exil“ gründete, das damals schnell zum Hotspot für Künstler und Kulturschaffende aufstieg. Es gab österreichischen Sauerbraten und burgenländische Weine, zu den Stammgästen zählten Künstler wie Joseph Beuys und Andy Warhol, Rainer Werner Fassbinder und Otto Sander, selbst David Bowie ging hier ein und aus. Das Restaurant war mit einer Biertapete von Dieter Roth ausgestattet, an der Decke befand sich ein Bild von Martin Kippenberger – und wer weiß, wer sich noch an den Wänden dieses legendären Lokals verewigt hat. In dieser Mischung aus österreichischem Restaurant und Berliner Kneipe wurden unzählige rauschende Feste gefeiert, bis Oswald Wiener die Stadt verließ und seine Nachfolgerin das legendäre „Exil“ in ein italienisches Restaurant namens „Cena“ verwandelte. Erst als die Gastronomen Edith Berlinger und Dietmar Schweitzer im Jahr 2005 das Restaurant neu eröffneten und in Anlehnung an den österreichischen Dichter Ödon von Horváth taufte, fand es zu seiner Bestimmung zurück. 2010 wurde Sebastian Frank zum Küchenchef ernannt, und dank seiner Kochkunst stieg das HORVÁTH innerhalb eines Jahres zu einem Sterne-Restaurant auf. Als die Besitzer sich im Jahr 2014 einem anderen Projekt widmen wollten, war Franks Entscheidung schnell gefallen. Er und seine Lebensgefährtin Jeannine Kessler wurden am 1. Januar 2014 die neuen Inhaber des HORVÁTH. 2015 wurde Frank mit seinem zweiten Stern ausgezeichnet. Der Gault Millau listet das Restaurant mit 17 Punkten, der Feinschmecker mit 4 F's von 5. 2017 zeichnete die Jury der Berliner Meisterköche Sebastian Frank zum „Berliner Meisterkoch 2017“ aus. Zudem erhielt er Anfang 2018 im Rahmen des internationalen Gastro-Kongresses „madridfusion“ den Titel „bester Koch Europas 2018“. Als gastronomische Traditionsadresse ist das HORVÁTH mittlerweile eines der führenden Gourmet-Restaurants der Stadt.

###

## **Kontakt und weitere Informationen:**

Agentur für Kommunikation Kerstin Riedel  
Telefon: +49 176 98 353425  
E-Mail: [kerstin.riedel@riedelpr.de](mailto:kerstin.riedel@riedelpr.de)  
Web: [riedelpr.de](http://riedelpr.de)