

**AHGZ**

08.10.2011

Auflage: 19.800

► Berlin

# In der Würze liegt die Kraft

Im Restaurant Weissgold lebt die Tradition des Salzes weiter / 20 verschiedene Salze kommen in der Küche zum Einsatz

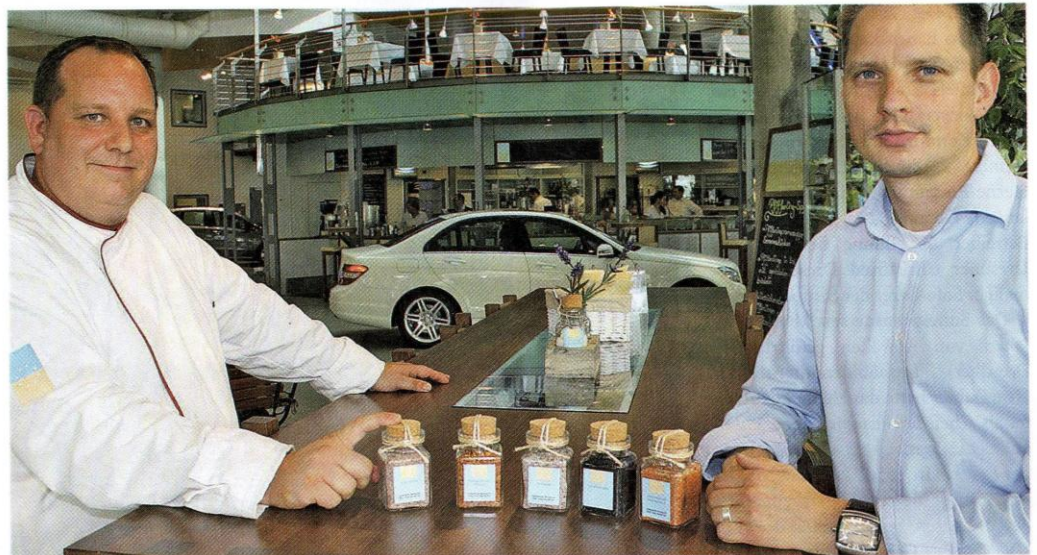
**BERLIN.** Ob ein Gericht schmeckt oder auch nicht, liegt meist an der richtigen Würze. Einer, der sich damit gut auskennt, ist Jörg Moosmann, Küchenchef im Restaurant Weissgold. Es befindet sich im großen Showroom der „Mercedes-Welt“, einer der größten Niederlassungen des schwäbischen Automobilunternehmens weltweit.

Schon allein durch die Adresse am Salzufer – hier befand sich im 19. Jahrhundert ein großer Salzspeicher, in dem das „weiße Gold“ gelagert wurde – fühlen sich Jörg Moosmann und sein Team dem wohlschmeckenden Gewürz verpflichtet. „In früheren Zeiten war Salz so wertvoll, dass es nur äußerst sparsam verwendet wurde. Man sprach vom weißen Gold, dem unser Restaurant seinen Namen verdankt“, erklärt der Küchenchef.

## Schwarzes Salz von Hawaii

Der Gast findet das Granulat nicht nur in den Gerichten, sondern kann es – ebenso wie eine Vielzahl weiterer Gewürz- und Salzmischungen – in Apothekergläschen mit nach Hause nehmen und damit schnell der eigenen Küche eine Prise mehr Geschmack verleihen. „Salz ist nicht gleich Salz“, betont Karsten Krüger, der für die Produktentwicklung in der Firma Optimahl Catering zuständig ist. Das Unternehmen betreibt das Restaurant. „Wir bieten allein hier im Restaurant vom Rosensalz über Orangensalz bis zum Hibiskussalz über 20 verschiedene Salze sowie Salz- und Gewürzmischungen an“, hebt er hervor. Es gibt viele Hobbyköche, die regelmäßig im Restaurant die Gewürze kaufen, die in großen Vitrinen präsentiert werden. „Für Kunden von außerhalb versenden wir sie auch mit der Post“, ergänzt Karsten Krüger.

Küchenchef Jörg Moosmann kocht mit Leidenschaft und Liebe zum



**Salz-Kenner:** Küchenchef Jörg Moosmann (links) und Produktentwickler Karsten Krüger

Foto: Hans-Dieter Schaaß

Handwerk und zaubert aus den naturbelassenen Aromen außergewöhnliche Kreationen. Auf der Speisekarte stehen Gerichte wie eine deftige Kartoffelsuppe mit Rauchwurstscheiben und schwarzem Salz, mit Bourbon Vanillesalz gebratenes Filet vom Wolfsbarsch oder als Dessert ein warmes Schokoladenküchlein mit Birnensorbet, kandierten Rosenblättern und hausgemachtem Schokoladen-Chili-Salz.

Das schwarze Salz beispielsweise wird aus Pazifikwasser vor der Küste von Hawaii gewonnen und erhält durch den Zusatz von hochreiner Aktivkohle seine dunkle Farbe – nicht nur ein geschmackliches, sondern auch ein optisches Highlight. Verschiedene Salzproben stehen übrigens auch auf den Tischen, so dass der Gast sich das Essen nach eigenem Gusto nachsalzen kann.

Großen Wert legt Moosmann, der seinen Beruf in Süddeutschland erlernte und nach Stationen in verschiedenen Hotels der Accor-Gruppe seit 2009 im Restaurant Weissgold arbeitet, auf leichte und bekömmliche Speisen. Unter dem Motto „Ess-Lust“ bietet er seinen Gästen täglich wechselnde Gerichte, die durch ihre vitamin- und mineralstoffreichen Zutaten für körperliche und geistige Fitness sorgen.

## E-Klasse zum Frühstück

Besonders beliebt im Weissgold ist das Frühstücksangebot. Es reicht, dem automobilen Hausherrn angepasst, sticht von der A-Klasse (Croissant mit Butter, Marmelade und Honig) bis zur E-Klasse (Wraps mit Lachs und Kräuter-Creme, Joghurt, Vitalmüli, Obst und Körnerbrötchen). Gut gestärkt fällt dem Gast die Autoauswahl danach vielleicht auch etwas leichter.

Hans-Dieter Schaaß

### Restaurant Weissgold

► **Eigentümer:**

Optimahl Gastronomie  
Bewirtschaftungs GmbH

► **Geschäftsführer:** Mirko Mann

► **Küchenchef:** Jörg Moosmann

► **Plätze:** 95

► **Preise (Hauptgericht):**

8 bis 15 Euro

► **Mitarbeiter:** 10

► **Kontakt:**

Salzufer 1  
10587 Berlin  
Tel. 030 39011585  
Fax: 030 3901586  
info@weissgold-restaurant.de  
www.weissgold-restaurant.de