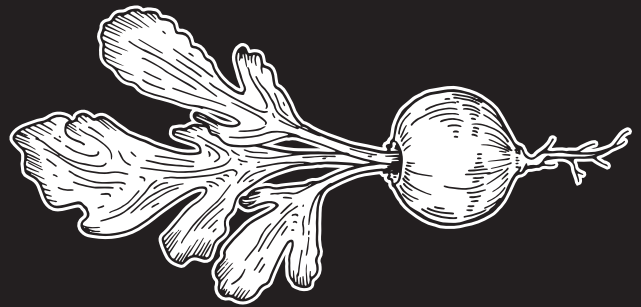


PRESSEMAPPE

KITCHEN LIBRARY





RESTAURANT KITCHEN LIBRARY – KURZ & BÜNDIG

Zahlen, Daten, Fakten? Wo es doch im KITCHEN LIBRARY seit der Eröffnung am 15. März 2016 in der Hauptsache um ganz andere Faktoren geht: Um unverfälschten Geschmack, genüssliches Miteinander, gemütliches Ambiente ohne Chichi, allerlei Kochbücher und unaufgeregt hervorragenden Service mit viel Herz.

Und trotzdem gibt es ein paar Zahlen, Daten, Fakten, nach denen wir immer wieder gefragt werden im Überblick:

NAME	Restaurant KITCHEN LIBRARY
ADRESSE	Bleibtreustrasse 55 – 10623 Berlin Telefon +49 (0) 30 312 54 49 – www.kitchen-library.de
KONTAKT	Daniela und Udo Knörlein contact@kitchen-library.de
ERÖFFNUNG	15. März 2016
KÜCHENLEITUNG	Udo Knörlein
ÖFFNUNGSZEITEN	Aktuelle Öffnungszeiten sowie Handling während Corona-Lockdown zu finden im Internet unter www.kitchen-library.de Sonst: Dienstag bis Samstag von 17.30 bis 24.00 Uhr Küchenschluss ist um 22.30 Uhr
RÄUMLICHKEITEN	À la carte: 25 Personen Geschlossene Gesellschaft: 40 Personen
MÖGLICHKEITEN	Catering (Menü oder Finger-Food) Firmenfeiern, Familienfeiern, Hochzeiten Kochbuch-Präsentationen mit Catering & Bibliothekscharme Geeignet für geschlossene Gesellschaften Individuelles Catering für private Feiern und Firmenfeste Versorgungspakete „to go“ – Fertigmachen & genießen zuhause
SPECIALS	Ab einer Gruppe von 8 Personen sind ein individuelles Menü oder eine Auswahl der Gerichte zum Teilen und Genießen möglich. Für Gruppen ab 5 Personen ist auch eine reduzierte „À-la-Carte-Auswahl“ möglich.
MARKENZEICHEN	„Signature Pickle“



KURZPORTRAIT

In Berlin zuhause, in der Welt kulinarisch zu Gast. Das Restaurant KITCHEN LIBRARY hat sich der deutsch-französischen Küche verschrieben und bietet seinen Gästen dazu auch Genussexperimente und Anleihen aus „Cross Over“ und „International“. Küchenchef Udo Knörlein experimentiert - ganz nach Art von „Artisan Cuisine“ - nicht erst seit der Eröffnung des Restaurants KITCHEN LIBRARY mit unbekannten Produkten und testet verschiedene Gar- und Einmachmethoden und entwickelt kontinuierlich Fermentierungstechniken weiter. Bereits seit dem Start seiner Kochkarriere im Jahr 2002 feilt der gebürtige Franke an besonderen Zubereitungen, welche ein unverfälschtes Geschmackserlebnis garantieren.

DAS GANZE IST MEHR ALS DIE SUMME SEINER TEILE

Die Gerichte aus der Küche von Udo Knörlein haben einen hohen kulinarischen Anspruch und zugleich die implizite Verpflichtung, im Geschmackserleben prägnant, verständlich und zugänglich für den Gast zu bleiben.

Gearbeitet wird mit frischen und hochwertigen Lebensmitteln, verarbeitet wird individuell und nachhaltig mit Respekt für Natur und Tier, d.h. von der Wurzel bis zur Spitze bzw. *from nose to tail*. Udo verarbeitet nach Möglichkeit am liebsten das ganze Rohprodukt. Um einerseits achtsamer mit Nahrungsmitteln umzugehen und andererseits auch auf die unterschiedlichsten und doch harmonischen Geschmackswelten eines einzigen Produkts zu verweisen.

Ein Beispiel zur Veranschaulichung: Die Karotte. Zumeist wird nur die Wurzel genutzt, das Grün weggeworfen oder vielleicht noch in einen Smoothie gemixt. Die Wurzel hat in der Tat einen anderen Geschmack als das Karottengrün. Und doch geht beides gemeinsam auf dem Teller geschmacklich ideal miteinander und die beiden ergänzen sich vorzüglich. In dieser Art forscht Udo Jahr für Jahr und findet so zu ganz außergewöhnlichen Geschmackskompositionen wie z.B. im Zwischengang namens „Waldspaziergang“.

Auch auf Produkte wie Gänsestopfleber verzichten Udo und Daniela Knörlein bewusst, weil ihnen das Tierwohl am Herzen liegt und sie hier einen aktiven Beitrag leisten wollen.

In angenehm-zwanglosem Ambiente kochen und servieren Daniela und Udo wöchentlich wechselnde Gerichte à la carte, fein aufeinander abgestimmte Menüs und dazu ein Überraschungs-Menü sowie feine Weine, die Daniela passend zu Udo's Gerichten auswählt. Ihre gemeinsame Vision ist, täglich genau so ein Restauranterlebnis zu schaffen, wie sie sich selbst als Gäste vorstellen, um immer wieder gerne als Gast zum Essen zu kommen. Ihre Vision: „Für unsere Gäste so etwas wie das **zweite Wohnzimmer** zu sein.“



Udo Knörlein's Handschrift ist in allen Gerichten und Menüs unverkennbar: Klare Linien, ausgewogene Kombinationen und seinen Sinn für das Echte und Unverfälschte. Für ihn sind die Produkte die Hauptakteure auf dem Teller und er präferiert Geschmackserlebnisse, die frei sind von Überblendungen, Geschmackstäuschungen und Mimikri. Seine kulinarischen Kreationen für ein authentisches Geschmackserlebnis werden von Ehefrau Daniela nach dem Anrichten charmant gereicht jeweils vor dem Genuss anmoderiert. Daniela kennt und genießt Udo's Küche seit mehr als 15 Jahren und versteht seine kulinarischen Botschaften quasi „blind“.

Und wenn die beiden nicht in ihrem Restaurant wirbeln, findet man sie vertieft in Bücher über Essen, Wein, Fermentieren und Haltbarmachen. Die unzähligen Bücher (bereits mehr als 600 Stück), die die beiden seit Jahren in Basel, Zürich und Berlin begleiten, sind seit der Eröffnung in Charlottenburg im Restaurant zuhause und können von den Gästen während des Restaurantbesuchs auch geschmökert werden.

Eine Bibliographie der gesamten Werke gibt's demnächst unter www.kitchen-library.de in der Rubrik „Kochbuch-Archiv“ zum Download.

DAS MARKENZEICHEN DER KITCHEN LIBRARY: DAS SIGNATURE PICKLE

Die Liebe des Küchenchefs zum Pickeln und Fermentieren brachte das junge Gastronomenpaar im Rahmen ihrer Vorbereitungen auf das 5-Jahre-Jubiläum auf die Idee des **Signature Pickle** - das haltbare Pendant zum wohlbekannten **Signature Dish** eines Küchenchefs.

Udo Knörlein's Aushängeschild sind seit der Eröffnung seine fermentierten und gepickelten Genüsse, die er gemeinsam mit Daniela mittlerweile auch in kleine Gläser packt, etikettiert und in das Corona-bedingt entwickelte „To-Go-Angebot“ aufgenommen hat.

Schon während seiner Zeiten in Festanstellung haben ihn Pickeln und Fermentieren interessiert, inspiriert von den Künsten seiner fränkischen Großmutter und seiner Mutter. Udo experimentierte viel und stellte fest, dass sich nicht jedes Gemüse oder Obst so einfach fermentieren oder pickeln lässt. Denn auch die Konsistenz des Produktes nach dem Fermentier-/Pickel-Vorgang entscheidet über Genuss oder Nicht-Genuss.



Was den Küchenchef aus Franken besonders begeistert hat, sind die Radieschen in gepickelter Form. Die kleinen Wurzeln des Kreuzblütler-Gewächs sind nicht nur frisch schön knackig, sondern auch in der gepickelten Variante liefern die kleinen Wurzelknollen Genuss mit Biss.

Für Udo Knörlein sind diese Arten des Haltbarmachens ideal, um sein Prinzip der Saisonalität zu wahren und doch auch hin und wieder aufzubrechen, ohne die Grundprinzipien seiner Küchenphilosophie zu torpedieren. Und so ist es in manchen Jahreszeiten in der Küche etwas turbulenter als gewohnt, weil ausgewählte Saisonware für andere Jahreszeiten stilgerecht und geschmackstreu haltbar gemacht werden will.

Einen Teil seiner Küchenzeit verwendet Udo für Experimente, in denen er unterschiedlichste Sude zubereitet, um zu schauen, was davon besonders gut zum Urgeschmack eines Produkts passt. Eine weitere Geschmackskoordinate ist die Dauer der Reifung, wie lange ein Produkt im Glas bleibt. Auch hier zeichnen sich immer wieder neue Erkenntnisse über Intensität des Geschmacks und Konsistenz ab.

Ein Traum des engagierten und experimentierfreudigen Kochs ist, ein eigenes Kochbuch zu schreiben, in dem er seine Erfahrungen und Erkenntnisse zum Thema Fermentieren und Pickeln mit Köchen und Genießern aus aller Welt teilen kann. Die ersten Gedanken sind gesammelt, einige Probeseiten bereits in Arbeit...

FOTOGALERIE SIGNATURE PICKLE



Weitere Fotos finden Sie hochauflösend in unserer Presserubrik von www.kitchen-library.de.



DIE KITCHEN LIBRARY PHILOSOPHIE

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE KÜCHE & „ARTISAN CUISINE“

In angenehmem Ambiente mitten in Charlottenburg erwartet die Gäste deutsch-französische Küche mit Anleihen aus Cross Over und International. In Udo's Küche und für sein kulinarisches Wirken gelten die Leitlinien „Reiner Geschmack. Unverfälschter Genuss. Handwerkliche Perfektion“.

Udo Knörlein ist konsequent und kompromisslos in Sachen Qualität, achtsam in punkto Regionalität und Saisonalität und schätzt vorbehaltlos gute und vor allem reine Geschmackserlebnisse. Ihm ist wichtig, dass die Gäste erkennen und schmecken können, was vor ihnen auf ihren Tellern liegt.

DER GESCHMACK STEHT IM MITTELPUNKT

Die Zutaten sind stets frisch, saisonal und regional, nach Udo's Überzeugung die beste Grundlage für ein authentisches Geschmackserlebnis. In seiner Küche pflegt er Handwerk und Perfektion, Ursprünglichkeit und Nachhaltigkeit. Alles dreht sich in erster Linie um Geschmack und dann im zweiten Schritt um das stimmige Präsentieren des Geschmacks.

GÄSTE SIND FREUNDE

So lautet das Credo von Daniela und Udo. Das Gastgeber-Paar hat sich mit Haut und Haar der Gastfreundschaft, der Wertschätzung und dem Genuss in geselliger Runde verschrieben. Und so werden Gäste wie Freunde empfangen und in das KITCHEN LIBRARY „Wohnzimmer“ geführt. Ein angenehmes Ambiente und das gute Gefühl, hier mehr als willkommen zu sein, zu vermitteln, ist ihre Mission und ihr Verständnis von Hospitality.

Wie für die beiden ein gelungener Tag aussieht? Wenn ihre Gäste gemütlich am Tisch sitzen, beim Speisen ein Lächeln im Gesicht haben, sich ungezwungen miteinander unterhalten und auch das eine oder andere „Mmmmh, lecker“ im Gastraum zu hören ist.



UDO KNÖRLEIN (KÜCHE)

Seit 2016 führt Küchenchef Udo Knörlein – mitten in Berlin-Charlottenburg – das Restaurant KITCHEN LIBRARY zusammen mit seiner Frau Daniela. Nach Stationen in Stuttgart, Tonbach, Mels, Basel und Zürich zog es den Koch 2016 aus der Schweiz nach Berlin, um sich mit seiner Ehefrau ihren gemeinsamen Traum eines eigenen Restaurants zu erfüllen.

Udo Knörlein zeichnet sich durch sein handwerkliches Können, seine Experimentierfreude und seine saisonalen Zutaten aus der Region aus, die er auch gerne im Rahmen von Feierlichkeiten im beruflichen und privaten Rahmen als Gastgeber präsentiert.



DANIELA KNÖRLEIN (SERVICE)

Seit 2016 ist Daniela Knörlein für den Service im Restaurant KITCHEN LIBRARY zuständig. Die junge Wahl-Berlinerin, Autodidaktin und angehende Sommelière kümmert sich um das Wohl der Gäste und sorgt für angenehmes Ambiente und das Gefühl des „Herzlich Willkommen“-Seins im Restaurant.

Ihre Liebe zum Detail und ihre Herzlichkeit erzeugen das Gefühl, bei guten Freunden zu Gast zu sein. Sie lebt Service so, wie sie ihn selbst als Gast in einem guten Restaurant schätzt. Ihre Begeisterung für die passenden Weine zu Udo's Menüs ist der Grund, eine Ausbildung zur Sommelière zu beginnen.



FOTOS FÜR VERÖFFENTLICHUNGEN

Portraitfotos, Teamfotos, Moodfotos und Food Stills sowie Innenaufnahmen der KITCHEN LIBRARY können Sie in druckfähiger Auflösung und weboptimiert bei Daniela Knörlein anfordern.

Einfach eine kurze Email an contact@kitchen-library.de senden oder im Restaurant unter +49 (0) 30 312 54 49 anrufen.

Wenn Sie eines der angefragten Fotos verwenden, freuen wir uns über ein Belegexemplar an Daniela Knörlein. Alle Fotos sind honorarfrei unter Nennung des Fotografen Hiroshi Toyoda. Vielen Dank für Ihre Achtsamkeit.

Wir bitten zu beachten, dass wir aufgrund der hohen Datenmengen die Pressefotos per wetransfer-Link zuschicken.

AUSWAHL BILDMOTIVE

