

Ur-Berliner

Das hat man vom TV-Konsum! Da schaut man nichtsahnend eine Reise-/Kochserie und schon hat einen das Fieber gepackt. So ist es **Thorsten Pannek** mit dem Format „Anthony Bourdain – No Reservations“ ergangen, in dem sein Koch-Idol Straßenessen aus aller Welt präsentiert. In Kombination mit seinen eigenen Reisen durch Asien ergab das einen Entschluss: raus aus der Bar-, rein in die Food-Welt. Ein Jahr Training-on-the-Job im „Chicago Williams“ später war der Ex-Bartender dann bereit für seinen eigenen Streetfood-Ansatz: „Wo ist denn innovatives Straßenessen aus Deutschland oder gar aus Berlin und Brandenburg? Können wir so etwas nicht?“, fragte sich der Ur-Berliner und war sich sicher: „Natürlich können wir es, es macht nur noch keiner.“ Also machte er es, wälzte alte Berliner Kochbücher und interpretierte die Original-Gerichte neu als trendige Snacks. Ganz nach dem Motto „nicht schwer auf dem Teller, sondern leicht auf die Hand“ ergeben Eisbein, Altberliner Buletten, Blutwurst, Kasseler oder Königsberger Klopse in Form von Sandwiches, Canapés und Schnittchen ein originelles Catering. Dazu klassische Berliner Suppen wie die Rixdorfer Kartoffelsuppe – fertig ist „Pannek seine Budike“, wie Thorsten Pannek sein kleines Cateringunternehmen ganz berlinerisch getauft hat. „Mit solchen Varianten möchte ich den ganzen Zugezogenen, den Touristen, aber auch den Berlinern die echte Berliner Küche wieder näher bringen. Weil Berlin eben meine Leidenschaft ist.“

pannek-seine-budike.berlin

