Mein Heute

Gleich um halb sieben kontrolliere ich die Trüffellieferung via Handy und schaue, ob alles pünktlich unterwegs ist. Dann gehe ich mit dem Hund Gassi. Ein kleines Frühstück muss danach sein. Und da-

nach bereite ich den Versand für Privatkunden und Gastronomen

Auf dem Weg zur Markthalle Neun stoppe ich noch bei Marco Müller im Rutz und bei Stephan Hentschel im Cookies Cream und liefere die bestellten Trüffel ab. In der Halle wird dann der Stand aufgebaut. Bis 18 Uhr werden die Stammkunden, aber auch viele Neu-Interessierte bedient und beraten. Rezepte und Kochtipps gibt's selbstverständlich mit auf den Weg. Später freue ich mich auf das

Abendessen mit der Familie. Danach wird Rommé gespielt. Noch einmal mit dem Hund raus und



Das eBook "Wollen wir tanzen"

Pankow- Verena feiert mit ihren Freunden in einem Club. Sie gibt sich völlig der Musik hin, doch immer wieder kommt in ihr der Gedanke hoch, dass sie womöglich schwanger ist. In der Erzählung "Wollen wir tanzen" von Daniel Klaus (48) ahnt Verenas Clique nicht, was los ist. "In die Clubszene und vor allem in den Kopf dieser jungen Frau einzutauchen und zu beschreiben, war mein Anliegen", sagt Autor Klaus. Dazu habe er auch oft seine Ehefrau befragt, um zu wissen, wie man sich als Frau fühle. Die Erzählung des Walter-Serner-Preisträgers ist als eBook beim VHV-Verlag erschie-nen und zu haben für 1,50 Euro.

https://vhv-verlag.de/edition-text/wollen-wir-tanzen/

ch&Berlin

|Der **32**-Planer für die Kultur der Großstadt

Darf nicht fehlen: die Hochzeitstorte zweite Mal verscho-▶ Micro Wedding:

Von LEONI ROSSOW

Adlershof - Seit über <u>einem Jahr tanzt ein</u> ungeladener Gast auf allen Hochzeiten mit - Covid-19. Corona-Auflagen werden verschärft oder gelockert. Nicht gerade einfache Startbe-<u>dingungen, um den</u> schönsten Tag des Lebens zu feiern.

Doch Hochzeitspla-nerin Nathalie Stäber (29) und ihr Team haben drei Frühlingskonzepte entworfen, die sich auch während ei-

Auch im kleinen Kreis kann's

ıvergesslich werden

ner Pandemie umsetzen lassen. "Sogenannte Tiny Weddings, also kleine Hochzeiten, ka-men letztes Jahr groß auf", sagt Stäber. "Dabei möchten wir zeigen, dass in Tiny Weddings mindestens genauso viel Kreativität steckt." Sie hat drei Ideen da für. Erkundigen Sie sich vorab, was erlaubt ist!

► Tiny Wedding: individuell und persön-lich. Im Fokus stehen die Wünsche das Brautpaars. Gäste: zwischen 30 und 40 Personen.

exklusiv, luxuriös. Gäste: 15 bis 30. Das Hoch zeitsbudget bleibt unverändert. So muss z.B. an der Location oder Deko nicht gespart wer

► Elopement (dt: <u>Durchbrennen):</u> für Brautpaare, die sich an einem besonderen Ort geheim trauen lassen möchten.

Stäber: "Viele meiner geplanten Hochzeiten wurden wegen der Pandemie schon das ben. Aber ich denke, dass man mit diesen drei Frühlingskonzep ten viel erreichen kann.

Die Hochzeitsplane rin sieht bei ihren Kunden ein Umdenken: "Seit letztem Jahr merken die Leute wieder, dass der Fokus nicht immer auf den größten und teuersten Hochzei-

ten liegen muss."
Hochzeitsbudget ab 2000 Euro, Beratung (3 Stunden) 290 Euro. www.nathaliestaeber.de



Hochzeits-

Planerin



Stullen

LieberMefernMassen! Die Berliner Zunge

Von STEFANIE HOFEDITZ

Haben Sie auch ein paar Corona-Kilo zuge-nommen? Weniger Bewegung, das ein oder an-dere Glas Wein mehr und sich ab <u>und an mit Essen</u> trösten, schlägt sich auf der Waage gnaden-

Bei mir kommt noch er-

schwerend (haha!) hinzu, dass ich am Wochenende gerne Restaurants besuche, die Leckeres auf die

Hand verkaufen. Feine Stullen sind der oseph aus der Notwendia-Tel Aviver X keit geborene Food-Trend der Pandemie. Brioche Bun mit frittiertem Huhn oder die Klappstulle vom 1-Sterne-Koch mit selbstgeräucher-

tem Brisket - Brot lässt sich

prima ohne Besteck und im Gehen im Freien essen.

<u>Um einige Lokale hat sich</u>

ein regelrechter Hype mit stundenlangem Schlangestehen entwickelt. Komisch, dass wir ganz allein vorm Joseph standen - denn deren Sandwiches sind echt ein Hammer. Ich wähle das Challah (ei-

ne jüdische Hefe-Sesam-Brotsorte) mit Rind für 8,50 Euro, es gibt auch eins mit Huhn und eine vegetarische Va-

Foto: NORA PEISGER PHOTOGRAPHY

<u>Wahnsinn – hier wird</u> <u>beim Belegen so gar nicht</u> gespart: saftiges Rind mit Aioli, eingelegtem Gemüse - würzig, pikant, sauer und süß - so gut habe ich lange

nicht mehr gegessen.

Absolute Empfehlung und jede Kalorie wert.

Mo. bis Fr., 12 bis 21 Uhr, Sa./So., 13 bis 21 Uhr. Friedrichstr. 113. Mitte





Heute und Stadtfarm! Wer noch nicht

ima mit einem Spaziergang verbinden. Heu-gibt's von 10 bis 18 Uhr Frischfisch und morgen r gleichen Zeit einen Markt mit Partnern. Allee der Kosmonauten 16, Lichtenberg.