

paperpress

.....Newsletter.....

Impressum: paperpress – Kommunalpolitik – Jugend – Wirtschaft – Kultur. Gegründet am 7.4.1976. Gründer und Herausgeber: Ed Koch. Chefredakteur: Chris Landmann (verantwortlich für den Inhalt), Fotoredaktion: Lothar Duclos. Träger / Verlag / Vertrieb / Druck: Paper Press Verein für gemeinnützige Pressearbeit in Berlin e.V., vertreten durch den Vorstand Ed Koch und Chris Landmann. Postanschrift: Paper Press, Postfach 42 40 03, 12082 Berlin. Web: www.paperpress.org (Textarchiv) / www.paperpress-newsletter.de (Newsletter-Archiv) / Telefon: (030) 705 40 14 Fax: 705 25 11 – Leserschriften, Be- und Abbestellung des Newsletters und der monatlichen Druckausgabe: E-Mail: post@paperpress.org – Nachdruck honorarfrei mit Quellenangabe. Der Newsletter wird kostenlos zugestellt. Alle Newsletter-texte auch auf www.paperpress.org. Die Druckausgabe erscheint monatlich. Preis für die Zustellung: 20 Euro jährlich.

Nr. 503 L

15. März 2014

39. Jahrgang

Sushi, Klimaschutz und St. Patrick

Was haben Sushi, Klimaschutz und St. Patrick gemeinsam? Alles Grün, auf jeden Fall. Am Montag, dem 17. März 2014, dem St. Patrick's Day, findet auf dem EUREF-Campus die 4. Berliner Klimaschutz-Konferenz statt. *(Bitte beachten: es handelt sich dabei um keine öffentliche Veranstaltung, sondern um eine Konferenz für ein akkreditiertes Fachpublikum).*

Umweltsenator Michael Müller (SPD) eröffnet die Konferenz mit einem Referat „Eine neue Energie- und Klimaschutzpolitik für Berlin“. Die Bundesumweltministerin Dr. Barbara Hendricks (SPD) wird die Klimaschutzpolitik der Bundesregierung erklären. Außerdem finden weitere Fachvorträge und eine Podiumsdiskussion statt.

Ob die Gäste der Klimaschutzkonferenz Zeit haben werden, das neue asiatische Restaurant auf dem EUREF-Campus in Haus 12 zu besuchen, wird man sehen. Dieses eröffnet jedenfalls – auch für die Öffentlichkeit – am selben Tage seine Pforten. Täglich zwischen 11 und 16 Uhr bieten Herr Kieu und Herr Tran mit ihrem Team neben einem Sushi-Menü eine wöchentlich wechselnde Speisekarte an. In der ersten Woche gibt es zu jedem Sushi-Menü eine Miso-Suppe gratis. Eine Miso-Suppe ist ein japanisches Nationalgericht. Die Hauptgeschmacksgeber sind Dashi (Fischsud) und Miso (Sojabohnenpaste). Feste Bestandteile sind z. B. kleine Tofustücke, Wakame (dünne grüne Meeresalgen) und Frühlingszwiebeln. Je nach Jahreszeit können die Zutaten variieren, so dass auch manchmal Pilze wie Shiitake in der Suppe zu finden sind. *Quelle: wikipedia*

Übrigens: Die Miso-Suppe wird in Japan nur sehr selten mit einem Löffel, sondern meistens mit Stäbchen gegessen. Dabei werden die festen Bestandteile mit den Stäbchen gegessen und die Suppe aus der Schüssel getrunken. Da sollte man keine Krawatte, sondern eher einen Latz beim Verzehren tragen.

Mit „bamboo bay“ öffnet bereits das dritte Restaurant auf dem EUREF-Campus am Fuße des Schöneberger Gasometers. Neben Pinos „Schmiede“ mit vorzüglicher Pasta und Pizza, und dem Café und Restaurant im Wasserturm mit deutscher und internationaler Küche, nun also auch etwas für die Sushi- und Freunde der asiatischen Küche. Im Café im Wasserturm kann man übrigens schon ab 8 Uhr frühstücken.

Ob es am kommenden Montag auch irisches Bier auf dem EUREF-Campus geben wird, wissen wir nicht.