

# Macionga

RESTAURANT

*Pressemitteilung 03. Januar 2023*

## **Das Restaurant MACIONGA eröffnet eine Hexenküche**

Die Symbiose von feinen, zumeist regionalen Rohstoffen, die von Küchenchef Sebastian Leyer alchemistisch verwandelt werden, ist das kulinarische Grundgerüst des feinen zwanglosen Speiselokals. Der 36 jährige Potsdamer kocht in Aromentiefen, erforscht und überrascht geradlinig genial den Gaumen. Lackierter Sellerie, mariniert gegrillte Karpfenrippchen, holunderinfundierte Beete, puristisches Rehtartar oder die sieben selbstgezüchteten Pilze, sind Gerichte zum Verknallen. Auf den ersten Blick, mit dem ersten Biß, sind das urige Geschmacksnoten, als sei man am Anfang der Erde einem Kochschamanen mit seinen Gefährten in deren Höhle mit den 1001 Einweckgläsern begegnet. Die da aus Gemüse, Früchten, aus Fisch und Fleisch die Essenzen entlocken und diese sinnig, zart verspielt, vereinen.

Der Starsommelier und Weinkreateur Andre MACIONGA hat mit dem sterneerfahrenen Urkraftgenie Sebastian LEYER einen kongenialen Partner und Küchenchef gefunden.

Maciongas berühmt berüchtigte wine pairings, seine Erfahrung des Cuvetierens eigener Weine in Zusammenarbeit mit deutschen, französischen und spanischen Weingütern, bilden dazu die Perfektion und den Hochgenuß an Weinbegleitung. Der inzwischen 9. Jahrgang seines mit dem fränkischen Meisterwinzer Horst Sauer kreierte Kultwein "Es Ist Wie Es Ist" alleine ist es Wert. Über 700 weitere Positionen auf der Weinkarte ebenso.

Der mehrfach ausgezeichnete Sommelier- und Gastgeber des Jahres war über 10 Jahre Chefsommelier und Restaurantleiter im 2 Sterne Laden von Tim Raue, um sich und seinem Team nun diesen Traum zu erfüllen.

Ein Gourmettempel mit Kneipenvorraum. Mit einem Separée für sechs Genießer. Wechselnde Kunst. Ein Sammelsurium feiner Weine - und Bier vom Faß. Sehr gute Jahrgangstiefen von ausgewählten Spirituosen und erlesene Drinks. Und dazu edler getrockneter Müritz-Zander mit gepökelten Tomaten oder doch grober Hausmachersenf, selbstgebackenes Sauerteigbrot und eine glückliche Bockwurst. Oder Kaviar?

# Macionga

RESTAURANT

Die Genußmenschen der Berliner Gastronomieszene dürfen jubelieren. Zum Jahresanfang werden in dem neuen Restaurant am Olivaer Platz in West-Berlin von Donnerstag bis Montag ab 17 Uhr jeweils 58 Plätze vergeben. An der Theke mal mehr und mal weniger. Das sich langsame Öffnen und Ausprobieren garantiert bereits für Kenner und Freaks die Chance Maciongas Champagner "Étoile de Berru" und Leyers Sellerie Signatur auszutesten.

Restaurant Macionga

Xantener Strasse 9

10707 Berlin

RestaurantMacionga.com

info@restaurantmacionga.com

0179 1134673

*Ansprechpartner*

André Macionga

am@restaurantmacionga.com

0172 1784347