



weissgold® in der Mercedes-Welt am Salzufer

Im Märchen verwandelte der König der Unterwelt seinen Sohn zur Salzsäule, weil dieser eine Sterbliche liebte und verhängte einen Fluch: Alles Salz verwandele sich in Gold! Seitdem heißt das Gewürz auch „weißes Gold“ und gilt als Synonym für Geschmack und Genuss.

Das ist auch die Philosophie im Restaurant weissgold in der Mercedes-Welt am Salzufer – der größten Niederlassung des schwäbischen Autogiganten weltweit. Mit Liebe zum Detail schuf das weissgold-Team um Küchenchef Jörg Moosmann und Gastgeber Jürgen Grabmer einen Treffpunkt für Liebhaber moderner Esskultur.

Eine offene Küche im Bistrostil empfängt den Gast zwischen coolem Design und neuester Technik. Hier entspannt man in gelöster Atmosphäre beim Drink, trifft sich zum Business-Lunch oder gönnt sich vor einem arbeitsreichen Tag ein leckeres Frühstück. Der morgendliche Imbiss reicht stilecht von der **A-Klasse** (Croissant mit Butter, Marmelade oder Honig) bis zum Klassiker der **E-Klasse** (Wraps mit Lachs und Kräuter-Crème, Joghurt, Vitalmüsli, Obst, Körnerbrötchen). Jörg Moosmann kocht mit Leidenschaft und Liebe zum Handwerk und zaubert aus naturbelassenen Aromen und erlesenen Zutaten außergewöhnliche Kreationen. Freunde gutbürgerlicher, traditionell zubereiteter Gerichte kommen ebenso auf ihre Kosten wie Fans mediterraner Küche, die in der Mittagspause eine einfache Pasta genießen wollen. Ob deftige Kartoffelsuppe, Ochsenschwanzragout mit Shii-Take-Pilzen oder weiße Schokoladencreme mit Cashew-Krokant – hier finden sich Köstlichkeiten für den kleinen Hunger ebenso wie mehrgängige Menus, die Feinschmeckerherzen höher schlagen lassen.

Übrigens: Direkt hier, am Salzufer, befand sich im 19. Jahrhundert ein Speicher, in dem das „weiße Gold“ gelagert wurde. Die Kähne mit den delikaten Schätzen kamen aus den einstigen Hochburgen des Salzhandels Magdeburg, Halle und Staßfurt und mussten lange Wege zurücklegen, bevor sie im Charlottenburger Hafen anlegen konnten. Die Salztradition lebt im Restaurant weiter: Im weissgold findet der Gast das wohlschmeckende Granulat nicht nur in den Gerichten, sondern kann es – ebenso wie eine Vielzahl weiterer Gewürz- und Salzmischungen – mit nach Hause nehmen und damit schnell der eigenen Küche eine Prise mehr Geschmack verleihen.

Nachfragen | Fotos | Interviews

P3PR Stephanie Borchert | Kaiserdamm 99 | D-14057 Berlin
Telefon: 030-330 99 86 83 | Fax: 030-33 099 86 89 | E-Mail: sborchert@p3pr.de