



Das *Kopps - Bar & Restaurant* lädt in Berlin-Mitte ein zu tierfreundlichen Schlemmereien in stilvollem Ambiente

Kopps

Das vegane Restaurant in Berlin Mitte



Fotos: Sandra Gärner - FoodFotograf.in.de

Seit September 2011 lädt in Berlin Mitte das vegane Restaurant *Kopps* in stilvollem Ambiente zu tierfreundlichen Schlemmereien ein. Das *Kopps - Bar & Restaurant* liegt am idyllischen Koppenplatz, nur wenige Gehminuten vom Hackeschen Markt entfernt. Vegankoch Björn Moschinski zaubert in seinem Restaurant eine regionale Frischeküche mit Kräutern und alten Gemüsesorten. Auch Noch-Fleischesser kommen voll auf ihre Kosten, denn täglich stehen vegane Gerichte auf der Karte, die der Gast aus der gutbürgerlichen Küche kennt: Cordon Bleu oder Veggie-Weißwürste mit Kartoffel- & Krautsalat und süßem Senf.

So mancher, der sich angesichts der vielen Fleisch-Skandale und Dokumentationen über das Leid der Tiere in der Massentierhaltung Gedanken über seine Ernährung gemacht hat, findet hier eine überzeugende Alternative.

Neben Klassikern der gutbürgerlichen Küche gibt es im **Kopps** leckere vegane Kuchen und Desserts - von Mousse au Chocolate ohne Sahne und Ei bis Kaiserschmarrn. Auf der umfangreichen Frühstückskarte ist sogar veganes Rührei zu finden. Die **Kopps Bar** bietet leckere Cocktails und frisches Fingerfood mit Clubmusik: Regelmäßig sind DJs und Musiker zu Gast.

Das Motto des **Kopps**-Teams: »Was zählt, sind Frische und Gesundheit, Kräuter, Gemüse und Zutaten, die uns einfach gut tun. Wir wollen inspirieren, das Auge und den Mund, alle Sensoren zwischen Fußspitze und Nackenfalte«.

Auch die Preise schmecken nach »mehr«: So gibt es ein Mittagsgemisch mit Tagessuppe oder Dessert im Menü incl. eines Tafelwassers für nur 8,50 Euro.

Kopps – Bar & Restaurant

Linienstrasse 94 · 10115 Berlin
Tel.: 030 432 097 75 e-mail: kontakt@kopps-berlin.de
www.kopps-berlin.de

Öffnungszeiten: Wochentags täglich ab 9.00 Uhr,
Wochenende ab 10.00 Uhr

Foto: VeganHeadChef.com



Das Kochbuch von Björn Moschinski: Vegan kochen

Eine Ernährung ohne Fleisch, Fisch und tierische Produkte ist voll im Trend - nicht zuletzt bedingt durch Lebensmittelskandale, das Bekanntwerden der ökologischen Auswirkungen der Fleischproduktion sowie ein verbessertes Gesundheitsbewusstsein. Mit seinem Buch »Vegan kochen« beweist Björn Moschinski, dass der Verzicht auf vermeintlich Unverzichtbares ganz im Gegenteil neue Geschmackserlebnisse und Genuss bedeutet.

Das Buch

Björn Moschinski: Vegan kochen für alle
Gebunden, 144 Seiten, ca. 85 Abbildungen
Südwest-Verlag 2011 · ISBN: 978-3-517-08777-1
Preis: € 17,99

Der Autor

Björn Moschinski, Jahrgang 1979, lebt seit seinem 15. Lebensjahr vegan. Er hat war Souschef im veganen Restaurant **Zerwirk** in München und Chefkoch im veganen Restaurant **La Mano Verde** in Berlin. Im September 2011 hat Björn Moschinski sein eigenes veganes Restaurant **Kopps** in Berlin-Mitte eröffnet.

Internetseite von Björn Moschinski: veganheadchef.com

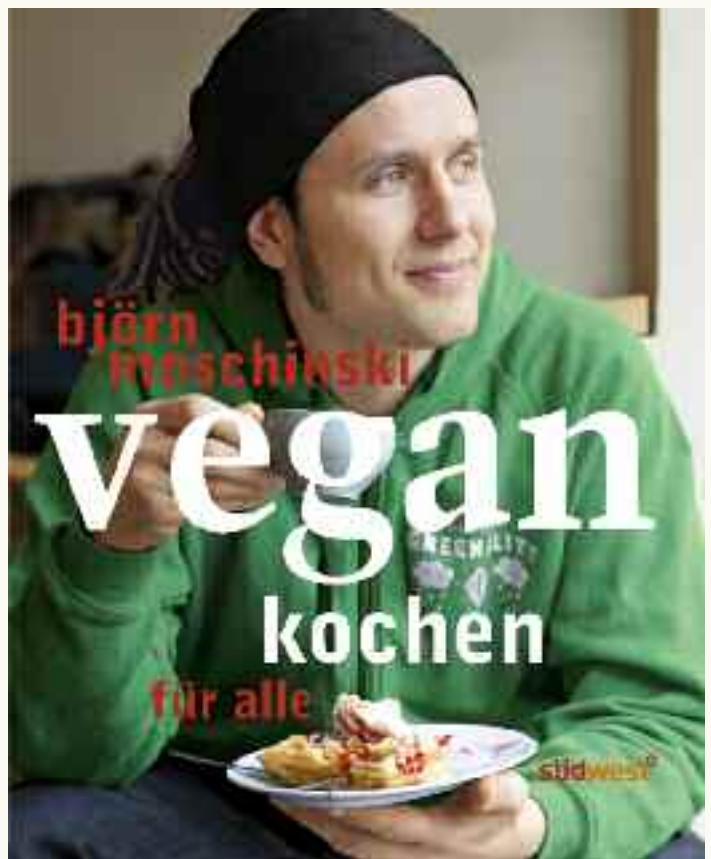


Bild: Buchcover