

Von der promovierten Naturwissenschaftlerin zur Gourmet-Unternehmerin

Die Berliner Food-Manufaktur *Yana Steudel – Pearl.Up.Your.Food* erobert seit 2018 mit kulinarischen Perlen, im Stil molekularer Kochkunst, Gourmets und Gastronomen auf der ganzen Welt.

Berlin, 5. März 2021

Alles begann bei einer Studienreise nach Japan vor einigen Jahren. Während ihrer Forschungsarbeiten an der Universität von Kyoto entdeckte Yana Steudel auch die kulinarischen Besonderheiten des Landes. Sie verliebte sich sofort in dessen Raffinesse. „Die japanische Küche achtet auf jedes Detail. Die meditative Ruhe der Umgebung lässt erstaunliche Gerichte mit überraschenden Zutaten entstehen. Alles ist perfekt aufeinander abgestimmt; jede Zutat schmeckt und genießt man auf der Zunge. Genau in diese feine Art von Küche habe ich mich verliebt“, erklärt die promovierte Naturwissenschaftlerin begeistert.

Nach Japan folgten viele weitere kulinarischen Reisen um die Welt. Die Sprachen des jeweiligen Landes lernte Yana Steudel ebenfalls über die regionalen Küchen und ist heute mit Feinschmeckern auf der ganzen Welt bestens vernetzt. „Aber es waren Japan und später Frankreich, die den größten Einfluss auf meinen Kochstil bis heute ausüben.“, erzählt Yana Steudel.

Die Essenz aus diesem kulinarischen und kosmopolitischen Facettenreichtum möchte Yana Steudel in ihren Perlen konzentrieren und ihre Kunden auf eine genussvolle Reise durch die Küchen dieser Welt einladen. Jede Perlen-Kreation erzählt eine eigene Geschichte. Dass sie einmal ihr eigenes Food-Start-Up gründen würde, hätte Sie nie gedacht. „Meine ersten Perlen habe ich ganz privat aus Spaß bei Freunden in Frankreich hergestellt. Es war die Sherry-Pedro-Ximenz-Perle, die perfekt zu Foie Gras passte und am Ende das Highlight der Franzosen beim Weihnachtsessen war. Diese ehrliche Begeisterung hat mich motiviert, den Weg der Perlen weiter zu verfolgen.“, erklärt Yana Steudel rückblickend.

Nach beruflichen Stationen in den Forschungslaboren der TU Berlin, widmet sich Yana Steudel seit 2018 komplett ihrer Leidenschaft und tauscht seit dem das Unilabor gegen Ihr Lieblingslabor – der Küche – zu Hause.

Heute stellt sie rund 20 Produkte in Ihrer Berliner Manufaktur in Handarbeit her. Es entstehen feine Perlen, aber auch besondere Essigvariationen. Die Rohstoffe sind ebenso erlesen wie die fertigen Kreationen. „Die besten Lebensmittel entstehen nur mit besten Zutaten. Für meine Champagner-Perlen verwende ich ausschließlich Champagner aus dem Hause *Vignon Père & Fils*. Das Champagner-Haus habe ich persönlich besucht und mich von der besonderen Qualität vor Ort überzeugt. Mit diesem Anspruch biete ich meinen Kunden eine echte Geschmacksexplosion auf dem Gaumen und Freude für die Augen.“, sagt Yana Steudel stolz. Die kleinen kulinarischen Perlen überzeugen auch durch eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten. Sie passen zu Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Salaten, aber auch zu Käse, Desserts sowie besonderen Drinks.

Für die Produktion nutzt Yana Steudel, neben ihren hervorragenden Kochkenntnissen, auch ihren naturwissenschaftlichen Hintergrund. Es entstehen qualitativ und handwerklich hochwertige

Produkte, die den Menschen Freude bereiten und Inspiration bieten sollen. Eigene Gourmet-Erfahrungen benötigen die Kunden nicht. Die Perlen werden verzehrfertig geliefert und können von jedermann sofort verwendet werden. Die passenden selbstentwickelten Rezepte, bei dem die Perlen-Produkte zum Einsatz kommen könnten, liefert die Gründerin gleich auf ihrer Webseite gratis mit.

„Denn die Entwicklung von neuen Rezepten macht mir genau so viel Spaß wie die Herstellung der kleinen Perlen selbst. Und die Rezepte wurden mit den Jahren immer raffinierter.“, erklärt Yana Steudel, die sich mit ihren kulinarischen Leistungen schon ins *Apero Magazin* von Sternekoch Witzigmann kochte. Sogar in die französische Gastronomievereinigung *Toques Françaises* wurde sie bereits aufgenommen, als erste deutsche Staatsbürgerin überhaupt.

Neugierige Gaumen und erfahrene Gourmets können die kulinarischen Perlen über die Webseite yanasteudel.com beziehen.

Das Unternehmen *Yana Steudel – Pearl.Up.Your.Food* wurde 2018 von der Naturwissenschaftlerin Dr. Yana Steudel in Berlin gegründet. Die Manufaktur entwickelt und vertreibt feine kulinarische Perlen im Stil der Molekularküche sowie verschiedene Essigvariationen für Privatkunden, den Fachhandel und die Gastronomie. Das Unternehmen verkauft weltweit und erweitert sein Sortiment kontinuierlich. Die Gründerin ist Mitglied in der französischen Gastronomievereinigung *Toques Françaises* und der *Academie Nationale de Cuisine de France*.

Pressekontakt

Dr. Yana Steudel
Pearl Up Your Food
Telefon: +49 174 95 75 714
Email: ys@turnfoodtoevent.com