

# Magazin

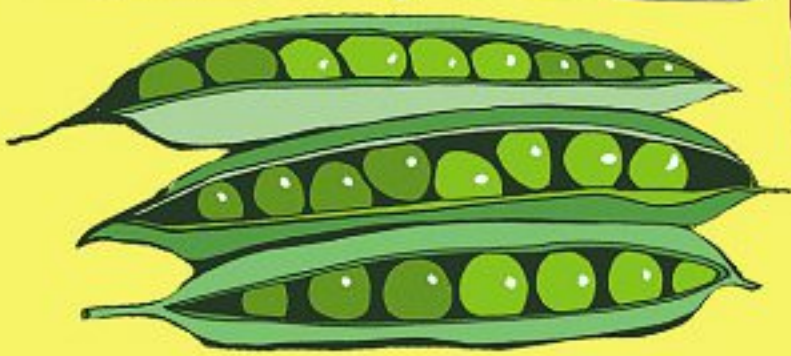
NOVEMBER 2017  
ESSEN UND TRINKEN  
EXTRA



NILS  
HENKEL  
IST WIEDER DA



Alle LIEBEN  
ISRAELISCHE KÜCHE



KAT  
MENSCHIK  
KOCHT  
FÜR SIE



Mit viel  
Liebe

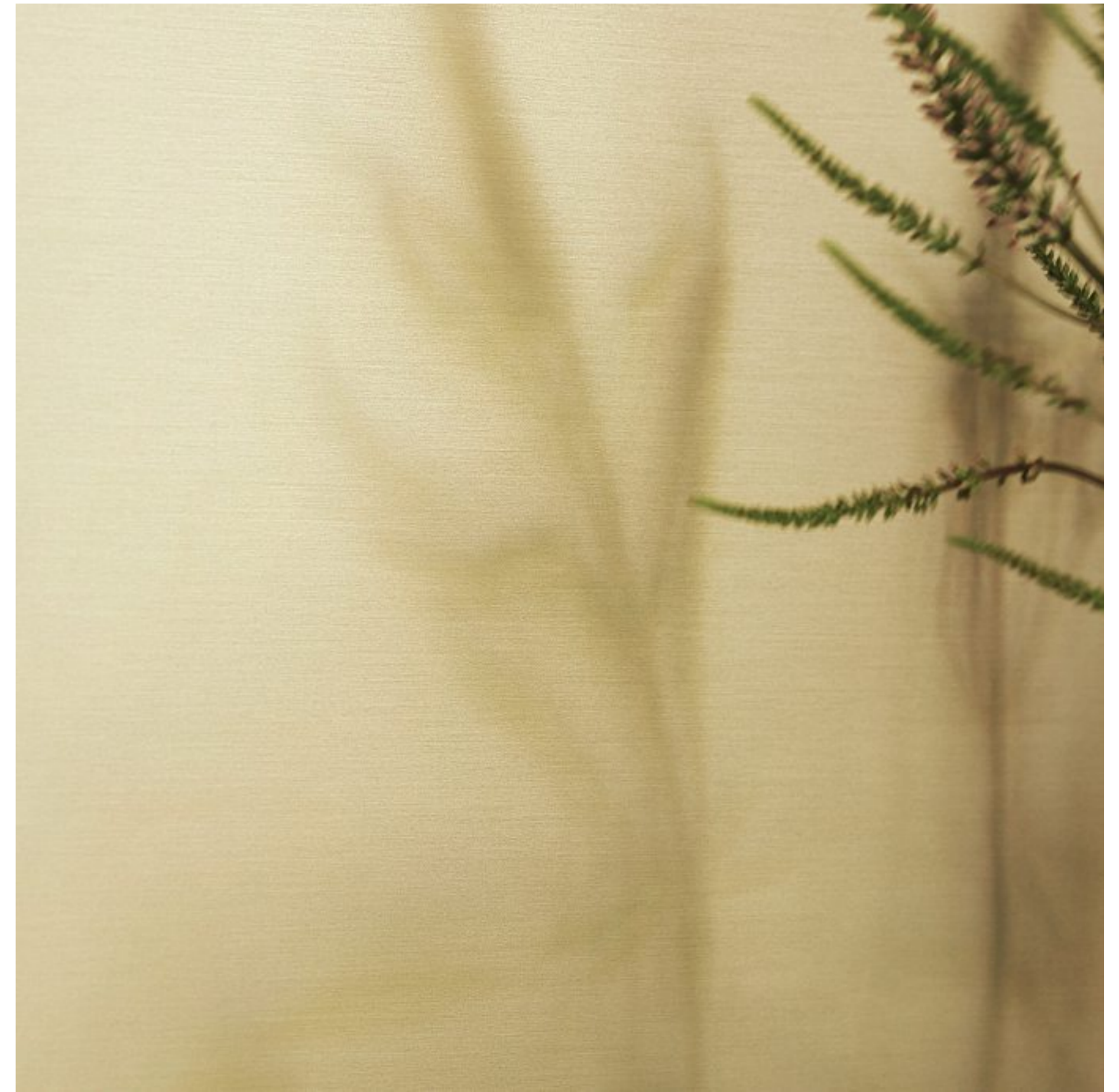


ALGEN  
RETTENDIE  
MENSCH-  
HEIT



SARAH  
WIENER  
HAT VIELE  
SCHWÄCHEN





Außergewöhnliche Momente erleben Sie in einer Umgebung,  
in der alles stimmt. Mit Materialien, die sind, wonach sie aussehen.

Erfahren Sie mehr über bulthaup und die Möglichkeiten  
einer Finanzierung unter [bulthaup.com/faz](https://bulthaup.com/faz)



bulthaup



Please enjoy responsibly – www.massvoll-genossen.de

FONDÉ  EN 1743

**MOËT & CHANDON**

CHAMPAGNE

★

## EINFACH RÜHREND



Das Schönste am Wochenende ist ja das Gefühl davor: die Gewissheit am Samstagmorgen, zwei Tage vor sich zu haben ohne Zwänge, ohne Schema, ohne Vorschriften; zwei Tage, an denen das Leben für alles offen ist, man tun und lassen kann, was man will oder nicht will. Das kann man in Wahrheit dann natürlich doch nicht, aus vielerlei Gründen – genau darin aber liegt ja der Zauber dieses Moments: Die Vorfreude ist grenzenlos, die Realität in der Regel nicht. Da ist etwa das Glück am letzten Arbeitstag vor dem Urlaub, wenn äußerlich noch Alltag herrscht, innerlich die Gedanken aber schon weit vorausfliegen. Oder der Augenblick beim Skifahren, wenn man vor dem unberührten Pulverschneeang steht, der in der Sonne glitzert, und im Geist schon die Spuren sieht, die sich den Hang hinabziehen. So ähnlich ist das auch mit dem Essen. Da fängt das Glück nicht mit dem ersten Bissen an, sondern oft schon davor: bei der Lektüre der Speisekarte oder nach der Bestellung im Restaurant, beim Anblick des gedeckten Tisches oder bei der Einladung von Freunden zum Abendessen – oder auch beim Lesen eines Magazins über Essen und Trinken. Vorfreude entfachen, Ideen auftischen, Sinn und Sinnlichkeit des Kochens darlegen, all das wollen wir mit diesem Heft und vor allem mit dem israelischen Menü, das für uns das Berliner Restaurant „Night Kitchen“ entworfen hat. Auch sonst sind die Empfehlungen erlesen. Spitzenkoch Nils Henkel verbindet Geschmack und Genuss mit einer beeindruckenden persönlichen Geschichte. Erwin Seitz ist ins österreichische Burgenland gefahren, um dort dem Wildgeflügel auf die Spur zu kommen. Und Sarah Wiener erzählt, wie sie privat beim Kochen ihre Freunde beeindruckt. Wir tauchen ein in die Tradition des Apfelweins und fragen, ob Algen wirklich unser Essen der Zukunft sein werden. Am fröhlichsten illustriert Kat Menschik die Überzeugung, dass der Spaß beim Essen vor dem Essen beginnt – indem sie aus Kochrezepten Kunstwerke schafft. Und damit auf ihre Weise Lust macht auf Essen, Trinken, Kochen. Und Lesen. *Bernd Steinle*

*Verantwortlicher Redakteur:*  
Dr. Alfons Kaiser

*Redaktionelle Mitarbeit:*  
Peter Bakenhop, Leonie Feuerbach, Andrea Freund, David Klauert, Denise Peikert, Celina Plag, Christine Scharenbroch, Peter-Philipp Schmitt, Dr. Erwin Seitz, Bernd Steinle, Jakob Strobel y Serra, Antje Wewer, Jennifer Wiebking, Maria Wiesner

*Bildredaktion:*  
Christian Matthias Pohlert

*Art-Direction:*  
Peter Breul

*E-Mail Redaktion:*  
magazin@faz.de

Alle Artikel werden exklusiv für das „Frankfurter Allgemeine Magazin“ geschrieben. Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt am Main.

Eine Verwertung dieser urheberrechtlich geschützten Redaktionsbeilage sowie der in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist – mit Ausnahme der gesetzlich zulässigen Fälle – ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Besonders ist eine Einspeicherung oder Verbreitung von Inhalten aus dem Frankfurter Allgemeine Magazin in Datenbanksystemen, zum Beispiel als elektronischer Pressepiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sofern Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen, speichern oder per E-Mail versenden wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der F.A.Z. GmbH erwerben unter [www.faz-rechte.de](http://www.faz-rechte.de). Auskunft erhalten Sie unter [nutzungsrechte@faz.de](mailto:nutzungsrechte@faz.de) oder telefonisch unter (069) 75 91-29 85.

*Redaktion und Verlag:*  
(zugleich ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)  
Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH  
Hellerhofstraße 2-4  
60327 Frankfurt am Main

*Geschäftsführung:*  
Thomas Lindner (Vorsitzender)  
Burkhard Petzold

*Verantwortlich für Anzeigen:*  
Ingo Müller

*Leitung Anzeigenverkauf Frankfurter Allgemeine Magazin:*  
Kerry O'Donoghue, E-Mail: [media-solutions@faz.de](mailto:media-solutions@faz.de)

*Produktionsleitung:*  
Andreas Gierth

*LAYOUT:*  
Verena Lindner, Anja Tschulena

Einzelhefte können zum Preis von € 5,- bei [media-solutions@faz.de](mailto:media-solutions@faz.de) bezogen werden.

*Druck:*  
Printavis GmbH & Co. KG – Betrieb Nürnberg  
Breslauer Straße 300, 90471 Nürnberg

# Welcome to the WORLD'S oldest SCOTCH MATURATION WAREHOUSE

BOWMORE N°1 VAULTS: *Das älteste WHISKY-LAGERHAUS SCHOTTLANDS*  
EINE SCHATZKAMMER BESONDEREN GESCHMACKS *und* LANGER TRADITION.



UNLOCK HIDDEN DEPTHS  
[www.bowmore.com](http://www.bowmore.com)

[www.drinksmart.com](http://www.drinksmart.com)



**DENISE PEIKERT** war nach dem Besuch einer Algenfarm (Seite 42) überzeugt: Wenn es nicht ganz bergab gehen soll mit der Erde, muss unser Essen demnächst auch glibbrig grün sein. Aber wie anfangen, bei 40.000 bekannten Algenarten? Vielleicht mit der Dulse. „Die schmeckt nach Schinken und zum Bier wirklich lecker“, hatte der Algenfarmer gesagt. Also bestellt und den Gästen angeboten: „Sorry, da müsst ihr jetzt durch.“ Aber ehrlich: Schinken? Vielleicht einer, der 40.000 Jahre im Salzsud gelegen hat? Wie hatte der Algenfarmer noch gesagt? „Man muss sich da langsam ran essen.“ Zwei weitere Algenarten warten noch im Küchenregal.



**JAKOB STROBEL Y SERRA** hätte es auch schlimmer treffen können. Als Restaurantkritiker dieser Zeitung, der er seit fast einem Vierteljahrhundert angehört und deren Feuilleton er stellvertretend leitet, darf er sich durch die besten Lokale Europas essen und als Reisedakteur in die schönsten Gegenden der Welt fahren – zwei Beschäftigungen, die so wunderbar sind, dass man ihrer nie überdrüssig wird. Nils Henkel, den er für dieses Heft porträtiert (Seite 16), kennt und schätzt er seit Jahren. Um so größer ist seine Freude über das Comeback des Spitzenkochs.

FOTOS: WOLFGANG ELMER; FRANK RÖTH; WOLFGANG BERGMANN; ILLUSTRATION: KAT MENSCHIK

# MITARBEITER

**KAT MENSCHIK**, freie Illustratorin in Berlin, gibt dem Feuilleton unserer Sonntagszeitung die optische Prägung. Viele ihrer Bücher bekamen Auszeichnungen als schönste Bücher des Jahres. Menschik gestaltet ihre eigene Buchreihe im Verlag Galiani Berlin – mit grandiosen Texten, feinsten Ausstattung, ungewöhnlichen Materialien, überraschenden Interpretationen. Zuletzt erschien Volker Kutschers „Moabit“. Zu allem Überfluss: Kochen kann sie auch. (Seite 34)



**FRANK RÖTH** hat seine Lieblingsstadt Berlin vor 15 Jahren in Richtung Frankfurt verlassen. Zurück in die Hauptstadt zu kommen, wenn auch nur kurz, ist dem Redaktionsfotografen dieser Zeitung jedes Mal eine Freude. Dieses Heft bot ihm wieder einmal eine Gelegenheit dazu: Röth fotografierte die acht Gerichte unseres israelischen Menüs im Restaurant „Night Kitchen“ in den Berliner Heckmannhöfen (Seite 20). Dort fühlte er sich schnell wieder zu Hause: Ein warmer Ort ohne Allüren, fand er, mit herzlichen Menschen und wundervollen Speisen – ein Ort, der großartig passt in diese Stadt.



**RUG STAR**  
by J. Dahlmanns



Design | Stefan Woods No: 02, E Co,  
handknotted Tibetan Weave, 75% Silk

Berlin | Augsburg | Stuttgart | Zürich [www.rugstar.com](http://www.rugstar.com)



Feine Sache: Sechs Designer haben sich zu Trüffel Hobeln Gedanken gemacht (Seite 30). So geht es den knolligen Pilzen an den Kragen.



**ZUM TITEL**  
Unsere Titelseite hat die Berliner Illustratorin Kat Menschik gezeichnet.

- 14 JAIME HAYON
- 16 NILS HENKEL
- 28 SHAUL MARGULIES
- 34 KAT MENSCHIK
- 50 SARAH WIENER

**FÜR DAS AUGE** Mit diesen sechs Produkten wird Essen zur Belohnung. *Seite 10*

**AUS DER FLASCHE** Auch am anderen Ende der Welt gibt es gute Biere – wie das Tuatara. *Seite 14*

**HINTER DER TÜR** Wird Zeit: Diese Adventskalender kann man besonders genießen. *Seite 29*

**AUF DEN TISCH** In Sachsen-Anhalt wächst die Zukunft des Essens: auf der Algenfarm. *Seite 42*

**IN DER REIHE** Die Meile der Küchenbauer in Ostwestfalen bietet Trends und Trubel. *Seite 46*

**AUF DER INSEL** In Honolulu surft man herrlich leicht durch das Leben. *Seite 48*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 9. Dezember bei.  
**Im Netz:** [www.faz.net/stil](http://www.faz.net/stil) **Facebook:** Frankfurter Allgemeine Stil **Instagram:** @fazmagazin



Apfelwein war gestern: Johanna Höhl und ihre Kinder bleiben ihrem Kerngeschäft treu – setzen inzwischen aber ganz auf Apfelessig. (Seite 44)



Gut so: Die israelische Küche findet immer mehr Freunde. Schaut man sich unser Menü an (Seite 20), ist das kein Wunder. Chefkoch Omri McNabb vom Restaurant „Night Kitchen“ in Berlin hat es zusammengestellt.



Kein Federlesen: Von Wildgeflügel wie dem Fasan (Seite 32) ist hierzulande nur noch wenig zu sehen. Im Burgenland finden sich noch Gasthäuser, die an der alten kulinarischen Tradition festhalten.

FOTOS: RAINER WOLFFHART, FRANK RÖTH, GETTY, HERSTELLER

# PRÊT-À-PARLER



1



2



3



5



4



6



7

## DEN KÖRPER MIT LUXUS NÄHREN

Essen, das ist noch immer eine schöne Belohnung. Selbst in Zeiten des Vegetarismus, Veganismus und bewussten Verzichts. Selbst wenn man vielleicht wirklich unter einer Unverträglichkeit leidet – oder sie sich nur einredet. Essen mag in dieser Hinsicht leicht zur Ersatzreligion stilisiert werden. Sie ist zwar zunächst einmal nur simple Bedürfnisbefriedigung, lässt sich aber selbst als solche schön überhöhen. Daher folgen jetzt immer mehr Unternehmen dem Beispiel Nespresso und wollen mit einfachen Produkten wie, sagen wir, Kaffee tatsächlich die Luxusmarken von morgen entwerfen.

Das Konzept können sie bei Käfer (5) vermutlich schon im Schlaf herunterbeten. Das Phänomen Luxusnahrung

ist seit Jahrzehnten in dem Münchner Laden zu beobachten und lässt sich auch an einfachen Produkten skizzieren. Siehe Stadthonig. Oder wie wäre es mit einer Tüte Chips? Klar, nicht mit denen, die der böse Teil der Lebensmittelindustrie ungarisch würzt, sondern mit den glamouröseren von Sal de Ibiza (7), die es bei Torquato zu kaufen gibt.

Dieser Laden ist überhaupt eine besonders luxuriöse Vorratskammer, ausgestattet unter anderem mit Dolfinschokolade (1) und den unerschämten guten Tiegeln Fondue au chocolat (2). Wenn Torquato also seit einigen Jahren im Netz und in den Fußgängerzonen mit eben jenem Konzept zunehmend an Präsenz gewinnt, steckt dahinter eben das Signal: Ihr wollt es doch auch.

Angesprochen sind die Kunden, die sich die mit Schokolade umhüllten Lakritz-Kugeln der dänischen Marke Lakrids (6) auf der Zunge zergehen lassen. Die Mono Tee (3) ungesüßt trinken. Die so einkaufen wie im Concept-Store, nicht wie im Supermarkt. Wobei selbst dort das Angebot oft so aussieht, als wäre es zu Höherem berufen als das Dasein bis zum Verzehr in einem Kühlschrank zu fristen. Der Rhabarbernektar von Van Nahmen (4) taugt auch als Mitbringsel, wenn man bei Freunden eingeladen ist, die für einen gekocht haben. Denen dürfte der Saft nur recht sein. Denn dem Alkohol hat irgendjemand von ihnen sicher gerade abgeschworen. Wir leben ja eigentlich in ernährungsbewussten Zeiten. (jwi.) Fotos Maria Klenner



DAS REZEPT SAGT  
35 MINUTEN.



E P I C U R E



DAS REZEPT HAT KEINE AHNUNG VOM LEBEN.

Gut Ding will Weile haben – vor allem wenn man röstet und tröstet, singt und schnippelt, küsst und kichert und das alles am Besten gleichzeitig. Weil Liebe und Kochen eben zusammengehören. Und weil ein richtig gutes Essen nicht nach Plan funktioniert, sondern nach Gefühl.

Für alle, die das Kochen leben: Die neuen EPICURE Messer von WÜSTHOF.

Erfahren Sie mehr unter: [wuesthof.com/epicure](http://wuesthof.com/epicure)

## ER LEBTE, LERNT UND FEIERT IN SAUDI-ARABIEN

Toni Riethmaier hat in Saudi-Arabien gemerkt, dass er sich an alles gewöhnen kann. An Hitze, verrückten Verkehr, Geschlechtertrennung, Verschleierung. Sogar an Hinrichtungsstätten. Zehn Jahre arbeitete er als Restaurant-Manager in dem abgeschotteten Land. Eines Tages schaute er Fotos an, die er in Dschidda gemacht hatte. Auf einem Bild war am Rand der Richtplatz zu sehen mit dem kleinen Podest. Es war ihm beim Fotografieren gar nicht aufgefallen, so alltäglich war der Anblick für ihn schon.

Der Achtunddreißigjährige, offenes Gesicht und leger Kleidung, ist zurück in Deutschland. In Singapur, auf den Malediven, in China und Dubai hat er schon gearbeitet, mal ein Hotelrestaurant geleitet, mal ein deutsches Brauhaus. Saudi-Arabien aber war mit nichts zu vergleichen.

In dem Wüstenstaat gibt es keine Bars und keine Kinos. In den Restaurants essen Männer und Familien in getrennten Bereichen. Im Männerbereich einfach mal jemanden anquatschen? Selbst in der als vergleichsweise liberal geltenden Hafenstadt Dschidda undenkbar. Mal beim Nachbarn klingeln, wenn das Salz alle ist, und hoffen, dass sich ein Gespräch ergibt? Ebenso undenkbar. Für solche Fälle gibt es im Erdgeschoss eines jeden Hochhauses einen Mini-Supermarkt. Saudi-Arabien kennenzulernen ist eine Herausforderung: Wochenendausflüge aufs Land müssen beantragt werden, wenn sie die Grenze eines Bezirks überschreiten, teils werden Reisende von der Autobahnpolizei begleitet und beobachtet.

Rund die Hälfte der Bewohner von Dschidda und Riad sind ausländische Arbeiter. Den Lebensstil der Saudis sollen sie unter keinen Umständen stören oder beeinflussen. Kontakt zwischen Ausländern und Einheimischen ist deshalb nicht erwünscht. Die Häuser der Saudis sind von Mauern umgeben, die Fenster sind verspiegelt, damit niemand die Frauen sehen kann, die sich innerhalb der eigenen vier Wände unverschleiert bewegen. Die meisten Ausländer leben abgeschottet in geschlossenen Wohneinheiten – Fachkräfte in luxuriösen Resorts im Zentrum, einfache Arbeiter in eingezäunten Baracken am Stadtrand. Dort bleiben die Staatsbürger eines Landes meist unter sich. Deutsche gibt es aber kaum in Dschidda. Deshalb lebte Riethmaier in einem gewöhnlichen Wohnhaus.

Zwei Jahre lang bestand sein Leben aus kaum mehr als Arbeit und Schlaf. Dann stand er vor der Frage: zurückkehren oder bleiben und sich etwas aufbauen? Er entschied sich fürs Dableiben. Langsam kam Riethmaier in Expat-Kreise, auch über Veranstaltungen der Botschaften. Viele der ausländischen Fachkräfte waren Ägypter und Libanesen, einige Amerikaner, wenige Deutsche. Riethmaier organisierte Gruppenwanderungen und trank Bier in Wohnsiedlungen, die von Mauern umgeben waren.

Der Kontrast zu seinem Berufsleben war extrem. Im Restaurant, das er leitete, standen „Malzgetränk“ und „roter Traubensaft“ auf der Speisekarte. Serviert wurden die Getränke zwar in Wein- und Biergläsern. Doch schon die Bezeichnung „alkoholfreies Bier“ gilt in Saudi-Arabien als verpönt. Immer wieder fragten Männer nach, ob man im Familienbereich nicht zusätzlich Trennwände um sie und ihre Frauen herum aufbauen könnte. Immerhin seien dort ja auch andere Männer. Das italienische Restaurant, das Riethmaier leitete, wollte aber möglichst europäisch wirken. Abgesehen davon, dass es keinen Alkohol und keinen Schinken oder Speck gab, gelang das ziemlich gut. Exotische Zutaten wie Gorgonzola wurden nur selten von den Lebensmittelkontrolleuren abgefangen. Es lief sogar Musik im Hintergrund – internationale Stars nehmen teils Instrumental-Versionen oder Songs mit abgeschwächten Texten für den muslimischen Markt auf.

Für manche war das ein Grund, das Restaurant wieder zu verlassen. Viele begnügten sich mit einem Platz mit Blick zur Wand in der Ecke des offenen Familienbereichs. Oft nahmen die Frauen ihren Gesichtsschleier im Familienbereich ab, teils führten sie einen Strohhalm und kleine Bissen Essen unter dem Schleier zum Mund. Auf der Straße trugen viele Frauen sogar Handschuhe, um die Haut an ihren Händen nicht zu zeigen.

„Man ahnt, dass eine gewisse Scheinheiligkeit herrscht“, sagt Riethmaier heute leicht belustigt. „Dass es mehr geben muss als das, was man sieht.“ Die Bestätigung fand er erst, als sich irgendwann auch einige weltweite Saudis in seinen Bekanntenkreis mischten. Luden sie ihn mal zum Essen



Weltkulturerbe in der Wüste: Toni Riethmaier bei einem Besuch der antiken Nabatäerstadt Maida Saleh

nach Hause ein, saßen die Frauen, egal ob Mütter, Schwestern oder Partnerinnen, unverschleiert mit am Tisch. Unter der Hand gab es auch Alkohol für Saudis: Selbstgebräutes Bier oder selbstgegotenen Traubensaft sowie teure Schmuggelware aus den Duty-Free-Bereichen internationaler Flughäfen.

Erst in seinem sechsten Jahr in Dschidda lernte Riethmaier, dass er mit diesen Essen in lockerer Atmosphäre und ohne Geschlechtertrennung nur an der Oberfläche von dem kratzte, was im Verborgenen möglich ist. Er war Gast auf illegalen Partys, steuerte selbst Essen und Getränke bei und erwies sich in der Szene offenbar als verlässlich und diskret. Die Belohnung: Silvester 2012 feierte er im privaten Stadtpalast eines Ministers und



Zurück zu Hause: Toni Riethmaier genießt wieder Kino und Bier.

Prinzen aus dem Herrscherhaus. Swimmingpool, DJ, Elektromusik, Feuerwerk, Flaschen voller Whiskey und Wodka, Frauen in Minikleidern, knutschende Pärchen. Es war das rauschendste Fest, das er je erlebt hatte. Daran teilzunehmen hätte ihn hinter Gitter bringen können. Weil alle Gäste, Saudis wie Ausländer, handverlesen und verschwiegen waren, blieb die einzige Folge für Riethmaier zum Glück nur die schöne Erinnerung an diese Nacht. Überhaupt sind seine Erinnerungen an die Erfahrungen der vergangenen zehn Jahre überwiegend positiv, wie sein Buch „Inside Saudi-Arabien“ zeigt, das gerade erschienen ist.

Pressefreiheit, Peitschenhiebe, Todesstrafe? Das war nie Thema in seinem Bekanntenkreis, sagt Riethmaier. „Wenn man sich damit befasst, kann man in dem Land nicht mehr leben.“ Am Ende ging er auch nicht wegen der Menschenrechtslage, wegen der Hitze oder des ständig aus sämtlichen Ritzen kriechenden Wüstensands. Sondern weil das Restaurant, das er geleitet hatte, mit einem neuen Geschäftsführer in wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten war. Die Stimmung war schlecht, sein Gehalt bekam er nur noch unpünktlich.

Aber einfach so kündigen? Das traute Riethmaier sich nicht. Das Land verlassen dürfen Expats nur mit der Erlaubnis ihres Arbeitgebers. Personalbüros schließen Pässe in Tresore und geben sie nur bei genehmigtem Urlaub heraus, oder wenn sie verlängert werden oder das Arbeitsverhältnis einvernehmlich beendet wurde. Zwei Bekannte von ihm saßen unfreiwillig im Land fest. Auch Riethmaiers Arbeitgeber, an den er von einem Headhunter vermittelt worden war, hatte seinen Pass einbehalten. Langsam begann er damit, bei jedem Urlaub ein paar Sachen nach Hause zu schaffen. Nach seinem letzten Urlaub, der ihm nur nach langem Hin und Her genehmigt worden war, kehrte er nicht zurück. Schwer fiel es ihm nicht: Er hatte sich zwar irgendwann wohlgefühlt in Dschidda, aber nie heimisch.

In Deutschland genießt er es, dass nicht alle Männer Weiß tragen und nicht alle Frauen Schwarz. Dass er ins Kino gehen kann oder ein Bier trinken und Nachrichten hören, die mehr sind als bloß staatliche Verlautbarungen. In seiner Heimatstadt Nürnberg verkauft der gelernte Hotelfachmann jetzt Karten für Stadtrundfahrten – und wartet auf das nächste Angebot, als „Expat“ in die Welt hinauszuziehen. *Leonie Feuerbach*

## Zu Hause auf Sterne-Niveau genießen



## Verlieben Sie sich neu ins Kochen

**Die Weltneuheit: Miele Haushaltsgeräte stehen seit jeher für Extraklasse: für beste Qualität, herausragende Langlebigkeit und immer wieder für echten Pioniergeist. So ist es auch heute einmal mehr, denn Miele präsentiert Ihnen mit dem Dialoggarer eine echte Weltneuheit. Ein Kochgerät, das neue Maßstäbe setzt. Oder wie die Gründerväter schon 1899 ganz einfach sagten: „Miele. Immer besser.“**

**W**ir wissen: Essen ist eine Notwendigkeit. Gutes Essen aber ist Lebensqualität. Deshalb setzen wahre Koch-Enthusiasten auch nur auf beste Qualität. Die schonende Zubereitung der Zutaten zeichnet einen Spitzenkoch aus – und auch den Miele Dialoggarer. Konventionelle Hitze arbeitet sich nur langsam von außen ins Innere des Garguts vor und sorgt somit häufig für ungleichmäßige Garegebnisse. Der Dialoggarer aber gart Lebensmittel im gesamten Volumen. So gelingt jedes Stück Fleisch gleichmäßig und saftig. Und Fisch oder Meeresfrüchte begeistern mit einer noch feiner herausgearbeiteten Struktur.

Diese einzigartigen Vorzüge gelten übrigens auch für alle Ihre Back-Kreationen: Der Dialoggarer erhöht die Volumenzunahme und verbessert die Teigstruktur.

### Revolutionäre M Chef Technologie



Sie sprechen mit Ihren Gästen – der Dialoggarer kommuniziert mit Ihrem Essen. So lässt sich zusammenfassen, was unsere neueste Kochmethode „M Chef“ für Sie leistet: Hightech-Sensoren überwachen selbstständig den Garprozess – und stehen im konstanten Dialog mit Ihrem Gargut. Der neue Dialoggarer kann so verschiedene Lebensmittel – wie Fleisch, Fisch oder Brot – gleichzeitig auf den Punkt garen, backen, erwärmen oder auftauen. Dabei verwendet der Dialoggarer eine gänzlich neue Form von Energie: Gourmet Units. Sie ergänzen die herkömmliche Einheit Grad Celsius.

**Wir nennen diese innovative Technologie M Chef.**

### M Chef Menüs

Ein Menü mit mehreren Gängen und Zutaten stellt eine Herausforderung dar. Nicht nur, weil alle Komponenten eigene Besonderheiten bei der Zubereitung mit sich bringen, sondern vor allem, weil sie à la minute fertig sein müssen.

Das erspart Ihnen ab sofort der neue Dialoggarer bei vielen Gerichten und erleichtert Ihnen so spürbar das Kochen. Die neuen Automatikprogramme „M Chef Menü“ helfen Ihnen, anspruchsvolle Gerichte mit unterschiedlichen Zutaten perfekt gleichzeitig zu garen, zum Beispiel Lachs auf Mangoldgemüse, gefüllte Hähnchenbrust und frisch gebackene Brioche. Alles gleichzeitig. Alles auf den Punkt. Alles in Sterne-Restaurant-Qualität.

**Einfach. Perfekt. Schnell.** Es gibt Speisen, an die man sich nur selten herantraut, weil sie eine handwerkliche und qualitative Herausforderung sind. Ein luftiges Soufflé, zum Beispiel. Auf Wunsch übernimmt auch hier der Dialoggarer die Kontrolle und liefert für Sie das perfekte Ergebnis – in unserem Fall sogar ganz ohne Wasserbad. So können Sie Ihre herausforderndsten Lieblingsgerichte jeden Tag genießen.

Mit dem Dialoggarer kreieren Sie in noch kürzerer Zeit noch aufwendigere Gerichte – bis zu 70 Prozent schneller ohne Qualitätsverlust. Das beliebte Pulled Pork benötigt zum Beispiel mit herkömmlichen Kochgeräten 8 bis 16 Stunden. Mit dem Dialoggarer können Sie es in unglaublichen 2,5 Stunden genießen. Inklusiv der Sicherheit, ein perfektes Ergebnis zu bekommen.

Übrigens: Wenn es noch schneller gehen soll, zaubern Sie in nur 15 Minuten ein krosses und gleichzeitig saftiges Brathähnchen. Für mehr Abwechslung auf dem Tisch und im Anschluss mehr Zeit mit Ihren Gästen – auch unter der Woche.

### Rezepte, die sonst keiner kochen kann

Durch die revolutionäre Kochmethode des Miele Dialoggarers werden ganz neue Speisen erst möglich. Besonders deutlich wird dies bei einem Fisch im Eisblock: Der Fisch wird gegart, ohne dass das Eis schmilzt. Ähnlich verhält es sich bei einem Kalbsfilet im Bienenwachsmantel – das Fleisch wird im ganzen Volumen gleichmäßig gegart und nicht wie herkömmlich von außen nach innen. Deshalb schmilzt das Bienenwachs nicht und das Kalbsfilet wird zart und saftig.

Darüber hinaus kann der Dialoggarer das Garen vom Bräunen trennen. Begeistern Sie Ihre Gäste mit einer ganz neuen Art von Brot. Denn Sie bestimmen, wie viel Kruste und welche Bräunung es hat. Auch bunte Burger Buns gelingen, ohne dass die gewünschte Farbe überbräunt wird.

### Perfektion fängt beim Auftauen an

Mit der Innovation von Miele tauen Sie außerdem zum Beispiel

Fleisch deutlich schneller und gleichmäßig auf – ohne dabei Teilbereiche bereits unfreiwillig mitzugaren. Eine perfekte Arbeits erleichterung mit deutlicher Zeitersparnis genießen Sie ebenfalls bei gefrorenen Teiglingen, die in nur einem Arbeitsschritt aufgetaut und fertig gebacken werden.

### Intuitive Bedienung

Auch mit seinem Design setzt der Dialoggarer neue Standards. Freuen Sie sich auf eine intuitive Bedienung, die natürlich auch über Ihr Smartphone gesteuert werden kann: Mit MobileControl können Sie alle Rezept-Einstellungen direkt an den Dialoggarer schicken oder den Garvorgang überwachen. Und das alles, während Sie gerade Ihre Abendgarderobe aussuchen.

**Miele**  
IMMER BESSER

### Neue Dimensionen für Ihre Kochleidenschaft. Dialoggarer Kochevents

Besuchen Sie unsere Website [miele.de/dialoggarer](http://miele.de/dialoggarer) und erfahren Sie mehr über die revolutionäre M Chef Technologie live auf einem Dialoggarer Kochevent.

Sie werden begeistert sein.

Buchen Sie jetzt online unter [miele.de/events](http://miele.de/events) oder telefonisch unter der Rufnummer 0800 22 44 666 Ihr Dialoggarer Kochevent.

# PRÊT-À-PARLER

## EIN TAFELAUFSATZ WIE AUS DEM HAUSE LE CORBUSIER

Nicht viele Hersteller können von sich behaupten, eine eigene Meisterklasse zu haben. Cassina, 90 Jahre jung, zählt dazu. Und ihre „maestri“ gehören zu den besten Namen der Designgeschichte: Franco Albini, Charles Rennie Mackintosh, Charlotte Perriand, Gerrit Thomas Rietveld, Frank Lloyd Wright, Marco Zanuso. Ein Name aber übertrifft sie alle: Charles-Édouard Jeanneret-Gris (1887 bis 1965), besser bekannt als Le Corbusier. Das Pseudonym wählte er 1920. Es geht auf seinen Großvater Lecorbesier und den „corbeau“, den Raben, zurück. So wurde er angeblich wegen seiner hageren Gestalt, seiner stets dunklen Anzüge und seiner schwarzen Brille genannt.

Kaum ein anderer Designer hat so viele Spuren hinterlassen wie der gebürtige Schweizer. Und das eben auch bei der Marke Cassina, die bis heute unter dem berühmten Kürzel des Meisters zum Beispiel den Eichenhocker LC14 oder den Tisch mit Stahlgittergestell LC15 produziert. Die in Zusammenarbeit mit seinem Cousin Pierre Jeanneret und der Architektin Charlotte Perriand entstandenen Möbelstücke sind noch berühmter: darunter der Stahlrohrsessel LC1, der gepolsterte LC2 oder auch die Chaiselongue LC4 – drei Ikonen der klassischen Modernen.

Cassina wurde 1927 von den Brüdern Cesare und Umberto Cassina in Meda (Provinz Monza und Brianza) gegründet. Heute gehört der Hersteller zur Poltrona-Frau-Gruppe (zu der außerdem die Marken Poltrona Frau und Cappellini gehören), die wiederum seit 2014 Teil des amerikanischen Möbelgiganten Haworth mit Sitz in Holland (Michigan) ist. Art-Direktorin ist seit 2015 die in Mailand lebende Spanierin Patricia Urquiola. Zugleich zählt die Designerin zu Cassinas „contemporanei“, den zeitgenössischen Gestaltern. Auch mit ihnen kann sich das Unternehmen sehen lassen: Mario Bellini, Ronan & Erwan Bouroullec, Konstantin Grcic, Piero Lissoni, Michele de Lucchi, Luca Nichetto, Philippe Starck, um nur einige zu nennen.

Auch Jaime Hayon, der Clown unter den Designern, gehört dazu. Er stammt aus Madrid, sein Studio befindet sich in Valencia: „Das ist keine Design-Metropole, die Stadt ist eher traditionell, was ich besonders mag.“ Auch wenn der Spanier und seine Arbeiten sich schwer einordnen lassen, so gibt es doch eine Epoche, die ihn besonders

fasziniert: Das ist der Jugendstil in seiner österreichischen Ausprägung mit Künstlern und Designern wie Otto Wagner, Josef Hoffmann und Adolf Loos. Auch dem Bauhaus kann der Dreißigjährige viel abgewinnen, wie sein jüngster Entwurf für Cassina zeigt.

Bei der Kollektion Réaction Poétique hat sich Hayon von den Arbeiten Le Corbusiers inspirieren lassen, vor allem von den organischen Formen seiner Architektur. Die lustig aussehenden Fruchtschalen, Tablett und Etagere, die an verkorkste Comicfiguren erinnern, sind eine Art moderner Tafelaufsatz. Sie lassen sich ganz einfach in der Küche bestücken und dann zu Tisch tragen, wo sie als Dekoration und nützliche Ablage zugleich dienen



Wie verkorkste Comicfiguren: Die Tafelaufsätze von Jaime Hayon kommen inzwischen nicht mehr so eintönig daher.

können. Für Obst und Gemüse, für Brot, Gewürze, aber auch für Blumen.

Die Kleinplastiken bestehen aus schwarz gefärbtem Eschenholz. Für Jaime Hayon war das eine echte Herausforderung. Der Spanier lässt sich nur ungern auf ein Material und vor allem eine Farbe beschränken. Bei ihm geht es sonst immer kunterbunt zu. Die Vorgabe aber habe ihn angespornt, die Schönheit des Naturprodukts Holz besonders hervorzuheben. Doch mit der Eintönigkeit war es schnell wieder vorbei. Mittlerweile bietet Cassina Hayons Arbeiten in vier neuen Farben an: aus Eschenholz in Erdölgrün, Amarantröt und Schlamm sowie aus amerikanischem Nussbaum in Naturfarbe. *Peter-Philipp Schmitt*

## Echte Typen – Purer Genuss!



Die heimischen Weinregionen halten als charmante Fluchtrouten aus dem grauen Alltag zu jeder Jahreszeit lohnende Überraschungen bereit: Zahlreiche weinkulinarische Abenteuer warten auf Entdecker.

Fast ein Viertel der Rebfläche ist in Deutschland dem Riesling gewidmet, denn kaum ein Wein erzählt so feinfühlig vom Terroir, aus dem er gewachsen ist. Auch an der Nahe ist er die wichtigste Rebsorte. Geprägt durch idealtypisches Terroir entstehen hier vielschichtige, mineralisch dichte, einzigartige Weine. Entlang der Nahe wachsen die Reben an sanften Hängen und in sonnigen Steillagen. Klima und Böden am Unterlauf eignen sich perfekt für elegante Burgundersorten und Rieslinge von lebendiger Fruchtfülle und herzhafter Säure. Ab Bad Kreuznach flussaufwärts sind die Weine von filigraner Schönheit und zeigen eine feine Mineralität, am Oberlauf der Nahe und entlang ihrer Seitentäler reifen die Trauben langsam und entwickeln so ein ausgeprägtes Aroma, große Präzision und Würze.

Wer sich in den deutschen Weinregionen bewegt, sollte unbedingt eine Straußwirtschaft oder Guts-schänke besuchen. Hier kann man Weine direkt beim Winzer probieren, losgelöst von der klassischen Weinprobe, und dabei gleich die kulinarischen Spezialitäten der Region kennen lernen. In gemütlicher, oft sehr familiärer Atmosphäre wird eine Fülle regionaltypischer Gerichte angeboten: Traditionelles wie Spundekäs, Handkäs mit Musik, Blut- und Leberwurst oder Winzersteak, aber auch frische saisonale Spezialitäten – von Spargel im Frühjahr bis zu Wildgerichten im Herbst.

Die Tradition der Straußwirtschaften gibt es seit über 1.200 Jahren, heute präsentiert sie sich oft in modernem Ambiente. In geselliger Atmosphäre kommt man schnell mit dem Winzer und den Menschen aus der Region in Kontakt und erfährt vieles über Wein, Land und Leute.

Neben hochkarätigen Weinen bringen die Weinregionen weitere kulinarische Spitzenerzeugnisse hervor. Im Anbaugebiet Nahe steht dafür die Regionalmarke „SooNahe“. Kenner lieben das authentische Angebot von Brot über Käse und Wildfleisch bis hin zu Kräuterpesto und Apfelsekt. Die Idee hinter der Regionalmarke: Sämtliche Lebensmittel stammen vom Rohprodukt bis zur Verarbeitung aus der Region, erfüllen festgelegt hohe Qualitätsanforderungen und sind frei von Gentechnik. Dies stärkt die Lebensqualität unserer Heimat, reduziert die Umweltbelastung und fördert die Artenvielfalt dieser reichen Kulturlandschaft.

## VON PAPPE, ABER NICHT ZU UNTERSCHÄTZEN

Seine Tochter brachte ihn auf die Idee. Eigentlich ist Hartmut Geysel Maschinenbauer. Doch den Hocker hatte der Wiesbadener schon länger im Kopf. Nach der Geburt der Tochter machte sich Geysel an die Arbeit und entwickelte Ronix, aus Holz. „Der Entwurf basiert auf der jahrhundertealten Sitzkultur der Kurden“, erzählt der Fünfundvierzigjährige. Die abgerundete Sitzschale aus einzelnen Latten ruht auf einem x-förmigen Untergestell. Der Hocker fürs Kleinkind ist gerade einmal zwölf Zentimeter hoch. Wer auf ihm sitzt, nimmt automatisch eine gesunde Haltung ein: der Rücken gerade, die Knie in die Höhe, die Beine gespreizt, was der Hüfte zugute kommt. Nicht nur Geysels Tochter, auch Ronix wurde größer.

Inzwischen gibt es einen Hocker für Kinder bis zu einer Größe von 1,50 Metern (Sitzhöhe 18 Zentimeter) und Jugendliche (24 Zentimeter) sowie einen passenden Tisch mit Namen Honix, dessen Beine ebenfalls mitwachsen können. Ronix und Honix fertigt ein Schreiner aus Ahorn oder Walnuss. Das hat seinen Preis, die Hocker kosten zwischen 70 und 180 Euro. ([www.hophopik.com](http://www.hophopik.com))

Geysel tüftelte weiter und kam auf das Material Pappe. Ergonomisch ist auch Lollo, der aus Karton gefaltet wird und nur 20 Euro kostet. Auch auf ihm sitzt man rittlings. Und die Sitzschale, die mit Filz beklebt wird, ist genauso geformt wie der Hocker aus Holz. Die Pappe verträgt nur keine Feuchtigkeit. Dafür lässt sich Lollo bemalen und kann von Kindern getragen werden. Obwohl der Hocker selbst einen Erwachsenen von 90 Kilogramm aushält. (pps.)

Inzwischen gibt es auf den beiden Inseln des Pazifikreichs fast 170 Brauereien, die mehr als 1500 unterschiedliche Biere unter die Leute bringen. Die Branche boomt und steht inzwischen für gut 15 Prozent des neuseeländischen Biermarkts. Die Vielfalt der verwendeten Hopfen- und Malzsorten

# PRÊT-À-PARLER

## DA LACHT DIE BRÜCKENECHSE

Kein Land ist weiter von Deutschland entfernt als Neuseeland. Der Inselstaat liegt genau auf der anderen Seite der Erdkugel, exakt zwölf Stunden beträgt der Zeitunterschied. Die Landschaften Neuseelands sind überwältigend, seine Einwohner außergewöhnlich gastfreundlich – und die Biere grandios! Die Biere? Ist dieser Sehnsuchtsort am anderen Ende der Welt nicht vor allem bekannt für Schafe, Kiwis und Wein? Ja, aber inzwischen eben auch für seine Braukunst. Vielleicht noch nicht unbedingt in Deutschland, aber das dürfte sich bald ändern. Denn jetzt gibt es auch hierzulande endlich Tuatara – das bekannteste Craft-Beer Neuseelands.

Nach langen Jahrzehnten unter dem Joch zweier Brauerei-Konzerne und ihrer dünnen Industrie-Biere haben sich die Neuseeländer Ende der neunziger Jahre befreit und eine Craft-Beer-Revolution nach amerikanischem Vorbild angezettelt. Einer der Ersten war Carl Vasta mit seiner Tuatara Brewery. Benannt hat er seine Brauerei nach einer Brückenechse, die nur auf den neuseeländischen Inseln verbreitet ist und als „Lebendes Fossil“ gilt. Aus seinem kleinen Hinterhofbetrieb in der Kleinstadt Paraparaumu, die im Süden der Nordinsel nahe der Hauptstadt Wellington liegt, machte er innerhalb weniger Jahre die größte Craft-Beer-Brauerei des Landes und inspirierte mit seinen Bier-Innovationen auch viele andere „Kiwi“-Braucher.

Inzwischen gibt es auf den beiden Inseln des Pazifikreichs fast 170 Brauereien, die mehr als 1500 unterschiedliche Biere unter die Leute bringen. Die Branche boomt und steht inzwischen für gut 15 Prozent des neuseeländischen Biermarkts. Die Vielfalt der verwendeten Hopfen- und Malzsorten

ist gewaltig, und entsprechend groß ist die Zahl der Biere. Sie reicht allein bei Tuatara vom klassischen Pale Ale über Bitter, Stout, Porter, IPA, Pils, Roggen- und Weizenbier bis zu Spezialitäten wie Sauerbier, Maibock und Hummer-Bier.

Zu einer wahren Pilgerstätte für die Freunde ungewöhnlicher und ausdrucksstarker Biere hat sich in Wellington der Tuatara-Brauerei-Pub „The Third Eye“ entwickelt. Er ist benannt nach dem charakteristischen Scheitelauge der Tuatara-Echse. Das 1906 erbaute Gebäude, das am Rande der Innenstadt an einer breiten Ausfallstraße liegt und in seiner langen Geschichte schon als Kirche, Musikstudio, Turnhalle und Postamt genutzt wurde, fiel eigentlich nicht weiter auf – wäre da nicht das große Wandbild auf einer der Außenseiten, das eine große grüne Echse mit einem Glas Craft-Beer zeigt. Im Inneren dieses „Temples of Taste“ können sich die Gäste zwischen den glänzenden Braukesseln durch das gesamte Sortiment trinken und die Tuatara-Flaschen, deren Hälse mit stilisierten Reptilienschuppen verziert sind, auch gerne mit nach Hause nehmen.

In Deutschland gibt es bisher leider nur vier Tuatara-Sorten: Der Internet-Versender Craftbeer-Shop.com hat das hopfig-fruchtige Mot Eureka Pilsener, das American Pale Ale Tomahawk, das tropisch-fruchtige Kapai Pale Ale und das vielfach prämierte stachelbeerig-hopfige Sauvino Pale Ale im Programm. Wer sich selbst davon überzeugen will, dass es auch am anderen Ende der Welt begnadete Braumeister gibt, der sollte diese Biere unbedingt probieren. *Peter Badenhop*



FOTOS: HERSTELLER (2), PANIER WOLFFHART

## N Unterwegs auf der Naheweinstraße

Ein kostenloses Infopaket mit Karte, einem Verzeichnis der Nahewinzer und Einkehrmöglichkeiten verschickt der Weinland Nahe e.V., [info@weinland-nahe.de](mailto:info@weinland-nahe.de).



## Kulinarische Weinreise durch die deutschen Weinregionen

Das Kochbuch des Deutschen Weininstituts mit 52 typischen Gerichten aus den 13 deutschen Weinbaugebieten:



Auf 160 Seiten werden regionaltypische Rezepte mit einer passenden Weinempfehlung vorgestellt. Ergänzt wird die Lektüre durch Informationen über die deutschen Anbaugebiete und Rebsorten. Bestellbar unter: [shop.deutscheweine.de](http://shop.deutscheweine.de)



# ÜBER DEN STERNEN

Nils Henkel war in Elternzeit und in Freiheit. Jetzt ist er wieder da. Höchste Zeit, einen der besten deutschen Köche wiederzuentdecken.

Von Jakob Strobel y Serra  
Fotos Wonge Bergmann

Er ist zurück, ein leiser Triumphtor, und wird mit offenen Armen empfangen von der Familie der Feinschmecker – weil er vermisst wurde, weil er unentbehrlich ist, ein verlorener Sohn, der sich selbst, anders als sein biblisches Pendant, nichts zu Schulden kommen ließ und trotzdem Hunger litt: Hunger nach dem Duft der Küche, der Hitze des Herds, dem Glück des guten Geschmacks. Er wird geherzt, gelobt, gemocht, von Kollegen, Gästen, Kritikern, nicht nur, weil er ein feiner Mensch, nicht nur, weil seine Karriere exemplarisch ist für die zweite Generation des deutschen Küchenwunders. Sondern auch, weil er erst den steilen Aufstieg erlebte, den Ritterschlag zu einem der zehn Großmeister der deutschen Spitzenküchentafelrunde, dann den jähen Fall, an dem viele andere zerbrochen wären. Er aber ist zurück und kocht so gut, als wäre er niemals weg gewesen.

Nils Henkel ist nicht mehr Schlossherr, sondern nur noch Burgherr, was ihn allerdings nicht aus seiner unerschütterlichen Ruhe bringt. 18 Jahre lang kochte er auf Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach, anfangs an der Seite des wunderbaren Dieter Müller, am Schluss in eigener Verantwortung, dekoriert mit drei Michelin-Sternen, überschüttet mit höchsten Auszeichnungen, gesegnet mit einer Zukunft voller Gold und Glanz. Doch dann entzog ihm das Schicksal jäh seine Gunst: 2011 verlor er den dritten Stern und musste, als wäre das nicht genug der Strafe, drei Jahre später Schloss Lerbach schließen, eine Wallfahrtsstätte von Gourmets, ein Lourdes, Santiago, Jerusalem des himmlischen Genusses – weil sich, profaner geht es nicht, Besitzer und Pächter nicht auf einen neuen Mietvertrag einigen konnten. Henkel verschwand für zwei Jahre von der Bildfläche, schlug sich mit Kochkursen, Beratungsjobs, Workshops durch. Doch nichts davon konnte nur annähernd das verlorene Leben als Spitzenkoch ersetzen.

„Ich bin ein Mannschaftsspieler. Ich mag keine One-Man-Shows, ich brauche ein Team, eine Küche, aber ich genoss auch meine neue Freiheit.“ Henkel spricht ohne Groll und Bitternis von dieser Zeit, weil für ihn das Glas prinzipiell halb voll und nicht halb leer ist. Wenn man diesen

Beruf ergreife, sagt er, wisse man, dass man scheußliche Arbeitszeiten habe. Aber wie scheußlich sie tatsächlich seien, begreife man erst, wenn man eine Familie gründe. „Als wir Lerbach schlossen, war meine zweite Tochter zwei Monate alt, und ich hatte plötzlich Zeit für meine Familie. Heute kommt mir das wie ein großes Geschenk vor, heute lächle ich darüber und freue mich über diese beiden Jahre.“ Für Henkel waren sie wie eine vom Schicksal gefügte Elternzeit, die er sonst nie genommen hätte, weil der Luxus dieser Freiheit bei einem Koch seiner Kategorie einem Karriereende gleichkommt.

Im Februar war es mit Freiheit und Elternzeit vorbei. Nils Henkel hat auf Burg Schwarzenstein eine neue Herdheimat gefunden, kocht jetzt inmitten der Rheingauer Weinberge neben einer pittoresken Burgruinenattrappe, einem steinernen Gespenst des Historismus aus dem späten 19. Jahrhundert, und beweist an fünf Tagen in der Woche, dass man das Spitzenkochen nicht einfach so verlernt. Seine Liebe zu Fisch und Meeresfrüchten findet in einem Carabinero mit Tomaten-Metamorphosen und Frühlingröllchen voller Jalapeño-Schaum, in einem Petersfisch mit Sepia, Räucheraal und sündhaftem Safran-Sud oder in einer Dorade im Zwittergewand aus Ceviche und Sashimi ihren schönsten Ausdruck. Doch auch die kraftvolle Aromenklaviatur beherrscht er so spielerisch wie in besten Lerbacher Zeiten und tischt als imposanten Beweis ein im eigenen Kühlhaus gereiftes wunderbares Schwarzwälder Kalbskotelett mit Kürbisvariationen, Kräutersaitlingen und einem Kardamom-Markklößchen auf. Es ist eine Küche ohne aktionistischen Avantgardismus, die kein anderes Goldenes Kalb als das beste Produkt kennt, die auf kulinarische Akrobatik, auf Schnörkel und Girlanden souverän verzichtet, die altersweise ist, ohne selbstgefällig zu sein, und aus dem tiefen Brunnen seines Erfahrungsschatzes schöpft, ohne sich hinter Routine zu verschansen – und die nun Heerscharen von Feinschmeckern ins Rheingau lockt.

In die Wiege gelegt wurde Henkel das Talent des kochenden Künstlers nicht. Er wuchs als jüngster von drei Brüdern in der Kleinstadt Lütjenburg an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste auf. Behütet,



Unter den Leuchten: Nils Henkel geht in seinem Restaurant auf Burg Schwarzenstein bei Geisenheim mit nüchternen Akribie ans Werk. Das verbindet ihn mit den vielen neuen Köchen des deutschen Küchenwunders.

aber nicht verhätschelt, sorgenfrei, aber nicht in Saus und Braus, auch wenn sein Vater als Landarzt zu den örtlichen Honoratioren zählte. Mit der Feinschmeckerei hatte man damals an der Waterkant nichts im Sinn. Die Sternegastronomie war für Familie Henkel eine ferne Galaxie, zu Hause kochte meist die Haushälterin und schreckte dabei nicht vor Fischstäbchen oder Curry-Eiern zurück, während die Mutter, die aus einer Lütjenburger Apothekerfamilie stammt, nur in Aktion trat, wenn Gäste kamen. „Man kennt ja die Geschichten von Köchen, die der Oma in der Küche am Rockzipfel hingen und schon im Grundschulalter die ersten Saucen ansetzten“, sagt Henkel. „So einer war ich ganz bestimmt nicht.“ Auch seinen

Lehrern in der Schule hing er nicht gerade an den Lippen. Deswegen begnügte er sich mit der Mittleren Reife und wollte Schreiner werden. Ein Praktikum, das vor allem darin bestand, drei Wochen lang Kunststofffenster zusammenzuschrauben, belehrte ihn eines Besseren und machte den Weg frei für den etwas feinmotorischeren Beruf des Kochs.

Die Wandlung vom Fischstäbchen-Saulus zum Petersfisch-Paulus vollzog sich gemessenen Schritts – etwas zu überstürzen liegt nicht in seinem Wesen. Eine Lehre in einer gutbürgerlichen Hotelküche in Eutin weckte die Begeisterung für das Kochhandwerk. Eine wohlwollende Chefin, die aus einer Patientenfamilie des Vaters stammte, tat ein Übriges. Und so war der kühle Junge

bald Feuer und Flamme. Fortan wusste er, was er mit seinem Leben anfangen wollte, zeigte Eifer und Talent, durfte die Chefin schon als Azubi auf dem Saucier-Posten vertreten, lernte alle soliden Grundtechniken des Kochens und zog danach in die große Stadt Hamburg.

Dort war sein nächster Förderer ein ambitionierter Berufsschullehrer, der nebenbei am Herd stand, um das Praktische nicht zu verlernen. Er arbeitete mit Produkten, die der junge Nils noch nie gesehen hatte, und schickte seinen Zögling immer wieder zu Wettbewerben. Als es einmal um die beste Zubereitung von neuseeländischem Lamm ging, konnte das niemand besser als er. Als Lohn durfte Henkel drei Wochen lang durch Neuseeland reisen

und begann zu ahnen, welche Fähigkeiten in ihm steckten. Also wagte er den großen Schritt: 1991 heuerte er beim „Landhaus Scherrer“ an der feinen Hamburger Elbchaussee an, damals der mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Leuchtturm der hohen Kochkunst im hohen Norden. Lokalmatador des Landhauses war damals und ist bis heute Heinz Wehmann, ein harter Hund alter Schule. Der Ton war rau, die Hierarchie streng, das Leben eher Galeere als Freudenfest. „Immerhin hat er mir keine Pfannen hintergeworfen, auch wenn er vielleicht manchmal gezuckt hat“, sagt Henkel. „Jemand mit weniger Selbstbewusstsein hätte das jedenfalls nicht so schadlos überstanden.“ Er diente sich vom kleinen Commis schnell zum Chef

de Partie hoch und lernte eine neue Art des Kochens. „Reduzierte Fonds, klassische Saucen, keine Creme fraîche, sondern Creme double, dazu der Brückenschlag zwischen Europa und Asien: Das war damals das Nonplusultra, das war großartig, und ich durfte das alles kennenlernen. Ich habe Heinz Wehmann wirklich viel zu verdanken.“ Und wieder ist das Glas halb voll, nicht halb leer.

Nach eininhalb Jahren hatte er genug von der Hölle des Löwen mit 16 Stunden täglicher Schufterei und dem ständigen Druck eines kochenden Oberkommandierenden – und tat etwas, das nur jemand tun kann, der ein Freigeist ist, kein Karrierist. Er verabschiedete sich von der Sterneküche, ging für drei Jahre in ein italienisches

# ÜBER DEN STERNEN

Restaurant an der Alster, keine Pizzeria um die Ecke, sondern ein Lokal mit exzellenter Küche, in dem man viel entspannter viel mehr Geld als im „Landhaus Scherrer“ verdienen konnte. „Wir hätten einen Stern verdient gehabt, aber wir haben uns nicht darum gesichert“, sagt Henkel. „Es gab weder Amuse-Bouche noch Petit Four, stattdessen musste man 1,50 Mark Couvert-Geld zahlen und an der Garderobe noch einmal eine Mark hinlegen, sonst wurde man seinen Mantel nicht los.“ Solche Krämereien gibt es nicht in der Welt des Michelin, nach der sich Henkel mit Mitte 20 doch wieder zu sehnen begann. Und da er trotz aller Freigeistigkeit keine halben Sachen macht, war das Ziel seiner Sehnsucht die Weltpitze der drei Sterne.

Manchmal sind es Winzigkeiten, die einem Lebensweg die entscheidende Wendung geben. Im Fall von Nils Henkel war es ein schwarzes Buch, das legendäre erste Kochbuch von Dieter Müller. Henkel assistierte damals einem Kollegen, der für seine Küchenmeisterprüfung Rezepte aus dem Buch auswählte. „Ich war sofort elektrisiert, ich fand diese Küche genial“, sagt Henkel, und seine Augen leuchten heute noch, wenn er davon spricht. Von diesem Moment an wollte er um jeden Preis bei Dieter Müller auf Schloss Lerbach arbeiten, auch wenn das Haus damals nur zwei Sterne hatte. Er wusste, dass dort ein blitzsauberer Drei-Sterne-Koch am Herd stand, und nicht nur das: „Ich hatte gehört, dass er ein feiner Mensch ist“, sagt Henkel, dem das „Landhaus Scherrer“ noch immer in den Knochen steckt. Kein Küchendespot, kein Herdtyrann, sondern ein stiller, ausgeglichener Mensch wie er selbst, der etwas von Menschenführung verstand. Die erste Bewerbung war indes vergeblich, weil Müllers Mannschaft komplett war. Die zweite – nach anderthalb Jahren als Souschef bei einem französischen Sternekoch im Münsterland – war erfolgreich, weil es dem Meister imponierte, dass der junge Kerl nicht locker ließ und unbedingt zu ihm wollte.

Der Rest ist Teil der jüngeren deutschen Kochgeschichte. Im September 1997 begann Henkel als Junior-Souschef auf dem Poissonnier-Posten bei Dieter Müller. Im November kam der dritte Stern, der Schloss Lerbach zum dritten deutschen Drei-Sterne-Restaurant neben Harald Wohlfahrts „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn und Jean-Claude Bourguieils „Schiffchen“ in Düsseldorf machte. Müller erkannte schnell Henkels überragendes Talent und begann ihn als seinen Nachfolger aufzubauen. Das Verhältnis wurde immer enger, immer vertrauter, immer mehr das eines Vaters zu seinem Sohn. Doch die Thronfolge im Reiche Müller zog sich hin. „Erst hieß es fünf Jahre, dann wurden zehn daraus. Das ist nicht immer einfach, wenn man sieht, wie die Kollegen, mit denen man gekocht hat, aus dem Schatten ihrer Lehrmeister treten, selbst Küchen leiten und Sterne bekommen, während man selbst immer noch der Stellvertreter ist.“ Henkel sagt das ganz offen, frei von Vorwürfen, eher mit freundlichem Fatalismus – und man weiß nicht, was man mehr bewundern soll, seine Langmut oder seine Loyalität, wenn er mit einem Lächeln bekennt, dass die gemeinsame Zeit mit Dieter Müller zwar nicht leicht, aber sehr schön gewesen sei.

Im Jahr 2004 machte Müller seinen Meister- und Musterschüler endlich zum gleichberechtigten Küchenchef. Doch noch immer blieben viele kulinarische Ideen des Thronfolgers in der Schublade. „Wenn

man mit jemandem zusammen kocht, den man so gerne hat wie ich Dieter Müller, nimmt man sich automatisch zurück und versucht, das Ganze harmonisch auszubalancieren“, sagt Henkel. Die Rolle des Königsjägers könnte dieser Mann nie übernehmen. Man ahnt, dass die Sache in Lerbach nur deshalb so lange so gut gehen konnte, weil dort zwei Harmoniesüchtige am Werk waren, nicht zwei Alpathiere.

Dann, im Februar 2008, kam der Tag der Stabübergabe, und er ging trotz jahrelanger Planung nicht reibungslos über die Bühne. Hier ein kleines Missverständnis zu viel, dort ein kurzes Gespräch zu wenig, der eine fühlt sich übergangen, der andere packt vielleicht ein wenig zu forsich zu; schließlich der Umbau des Restaurants, die Umbenennung, die Tilgung des Namens Dieter Müller, der stille Vorwurf im Raum, das Erbe des Meisters nicht gebührend zu würdigen; auf der anderen Seite der Wunsch, nicht zum bloßen Lordsiegelbewahrer zu werden; und zum Schluss ein wortloser, unausgesprochener Bruch.

Er würde das nicht noch einmal machen, weil man als Nachfolger immer zwischen zwei Stühlen sitze, weil das eine Konstellation sei, die nur Verlierer kenne, sagt Henkel. „Wenn ich so weitergekocht hätte wie Dieter Müller, hätte ich von der Presse auf die Nase bekommen. Wenn ich mit aller Konsequenz meine eigene Küche

gekocht hätte, hätte ich von den Gästen auf die Nase bekommen. Man kann solche Dinge planen, aber die Emotionalität, die damit verbunden ist, die kann niemand planen. So haben wir ein gutes Stück unserer Freundschaft verloren, obwohl die Übergabe eigentlich gut geklappt hat.“ Und man ahnt, dass Henkel etwas Unerstzliches, Kostbares bei diesem Stabwechsel verloren hat.

Natürlich sehe er Parallelen zu dem vermeintlichen Königsmörderdrama, das sich in der „Schwarzwaldstube“ unlängst zugetragen habe, sagt Henkel. Er wisse genau, wie sich Harald Wohlfahrts Nachfolger Torsten Michel jetzt fühle. In Lerbach sah man sich immerhin nicht vor Gericht, und auch wenn der regelmäßige Kontakt zwischen Lehrvater und Ziehsohn abgebrochen sein mag, ist nicht alles Porzellan zerschlagen. „Wenn wir uns bei Veranstaltungen treffen, umarmen wir uns herzlich, und einen Moment lang ist es dann wie früher.“ Nils Henkel denkt nicht daran nachzutreten, Rechtfertigungen zu suchen, sich reinzuwaschen. „Ich habe Dieter Müller wahnsinnig viel zu verdanken, ich habe unglaublich viel von ihm gelernt, nicht nur, die besten Saucen zu kochen, sondern auch, Menschen zu führen. Da sind wir uns sehr ähnlich. Ich muss oft an ihn denken, wenn ich wieder einmal bei meiner Brigade sehe, dass man auch Erfolg haben kann, ohne seinen Mitarbeitern ständig in den Hintern zu treten.“

Die schwerste Prüfung sollte da allerdings noch bevorstehen. Im November 2011 verlor Nils Henkel seinen dritten Stern. Ihm liegt nichts ferner, als Schuldige zu suchen oder Verschwörungstheorien zu spinnen. Das entscheidende Testessen sei nicht optimal verlaufen, er habe Fehler gemacht, vielleicht zu vieles auf einmal

verändert, zu vieles zu früh gewollt. Es habe in diesem Jahr einfach nicht gereicht. Das sei bitter anzuerkennen, aber so selbstkritisch müsse man sein, sagt Henkel. Er hat auch keine Schwierigkeiten zuzugeben, was ein solcher Verlust bedeutet. „Das kann man nicht sportlich nehmen, das haut einen einfach mal weg. Wir liefen alle wie die geprügelten Hunde durch die Gegend. Und man muss höllisch aufpassen, daran nicht zu zerbrechen, weil man von heute auf morgen öffentlich im Regen steht.“ Der Schmerz über den Verlust sitzt immer noch tief. „Das ist ein Stachel, der für immer in mir steckt.“

Jetzt sitzt Henkel in seinem Restaurant auf Burg Schwarzenstein, entspannt, gelassen, in sich ruhend. Ein jugendlicher Achtundvierziger mit dem Körper eines Leichtathleten, dem man das jahrelange Marathon-Training ansieht. Man spürt, dass ihm seine drei Frauen zu Hause wichtiger sind, als es ihm drei Sterne jemals wieder sein könnten. Jede freie Minute gehöre seinen Mädels, sagt Henkel, ihnen brate er Saiblinge, ihnen backe er Pizza. Wenn er sich von der guten Zauberei überhaupt etwas zu wünschen wüsste, dann nichts anderes als ein bisschen mehr Zeit. Glück mit der Familie, Zufriedenheit im Job und beides in Balance – mehr wolle er gar nicht haben, sagt Henkel und lächelt, als wäre er diesem Ideal schon nahe.

Das hat auch mit dem Glück seiner zweiten Familie zu tun: dem Kreis seiner Kollegen, der zweiten Generation des deutschen Küchenwunders, den Schülern Dieter Müllers, Harald Wohlfahrts, Eckart Witzgmanns, Helmut Thielges, einer verschworenen Bande aus fünf, sechs, sieben Dutzend Musketieren. Die meisten sind keine Diven und keine Mimosen, weder Egomane noch Sonnenkönige, sondern umgängliche, oft freundschaftlich miteinander verbundene Menschen. Sie eint der Wunsch, die Kochkunst zu fördern und aus Deutschland endlich ein einzig Feinschmeckerland zu machen.

Vor kurzem hatte Henkel die Jeunes Restaurateurs d'Europe zu Gast, die Vereinigung junger Spitzenköche, der er selbst ehrenhalber angehört und die regelmäßig zum Familientreffen zusammenkommt. Wieder einmal konnte sich Henkel über das Niveau der deutschen Sterneküche freuen. Ganze Armeen exzellent ausgebildeter Jungköche gebe es inzwischen, die ihre Restaurants eröffneten, ihre Sterne bekämen und dafür sorgten, dass die deutsche Spitzengastronomie im internationalen Vergleich so weit an der Spitze stehe wie nie zuvor – obwohl die fürchterliche Geiz-ist-geil-Mentalität beim Essen noch immer Schaden anrichte. Am schlimmsten seien die unverantwortlichen Politiker, die sich immer nur zur Hausmannskost statt zur Haute Cuisine bekennen würden. Auch ihretwegen steige die Zahl der Gourmets nicht in dem Maße, wie es wünschenswert sei. Henkel klagt darüber, doch es ist nicht die Brandrede eines Savonarola, sondern der milde Tadel eines Menschen, der sein Soll übererfüllt hat in der Herkulesarbeit, den Deutschen guten Geschmack beizubringen.

„Es ist schön, wieder auf der Bühne zu stehen. Doch noch schöner ist das Gefühl, wieder im Kreis der Familie zu sein“, sagt der verlorene Sohn, bevor er sich mit einer höflichen Entschuldigung in seine Küche verabschiedet, das Restaurant sei heute Abend ausgebucht, wie so oft in diesen Tagen. Gut so. Denn Nils Henkel darf uns nie wieder verloren gehen. ◀



Eines seiner Desserts: Aprikose mit Douglasiensorbet, Grünem Anis und Ziegenjoghurt



## Geldermann



## WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

Getreu der Gründertradition von 1838 entstehen in unserer Breisacher Kellerei feinste Geldermann Sekte in traditioneller Flaschengärung. Marc Gauchey, Chef de Cave, kreiert die charaktervollen Cuvées mit deutsch-französischer Handwerkskunst. Genießen Sie unseren neuen Brut, Rosé Sec oder Classique Sec!



Mehr über echten Sektgenuss auf [www.geldermann.de](http://www.geldermann.de)



### Tomaten-Carpaccio

500 g rote Tomaten  
500 g gelbe Tomaten  
1 Zweiglein Thymian  
1 Zweiglein Rosmarin  
1 Prise Zucker  
1 Knoblauchzehen  
1 Spritzer Olivenöl  
Salz und schwarzer Pfeffer zum Würzen  
100 Gramm Tulum-Käse  
Schwarze Kalamata-Oliven

Das Tomaten-Carpaccio ist der Klassiker im „Night Kitchen“. Entscheidend ist die Qualität der Tomaten. Verfeinert wird es mit geraspeltm Tulum-Käse, einem Nomadenkäse aus Ziegenmilch, der im türkischen Supermarkt zu haben ist.

### Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Tomaten halbieren, Strunk entfernen und auf ein Blech legen. Mit Zucker, Thymian, Rosmarin, Knoblauchzehen, schwarzem Pfeffer, Salz und Olivenöl 40 Minuten backen. Tomaten häuten und die Füllung entfernen. Gebackenes Tomatenfleisch auf Servierteller plazieren und nach Geschmack mit Öl, Pfeffer, kleingehackten Olivenstücken und geriebenem Tulum-Käse garnieren.



# GIB ACHT

Vom Carpaccio über Shakshuka bis zum Oktopus: Das Berliner Restaurant „Night Kitchen“ hat für uns ein israelisches Menü aus acht sonnenverwöhnten Gerichten entworfen.

Von *Celina Plag*  
Fotos *Frank Röth*



Mörser gehören in der gewürzreichen Küche zur Grundausstattung. Auch Nüsse und Kräuter werden damit zerkleinert.

### Alle Zutaten für vier Personen

#### Masabacha

500 g Kichererbsen  
100 g Tahini (Sesammus)  
2 Zitronen  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
20 g eingelegte Zitronen  
5 g Harissa  
20 ml Wasser  
Salz zum Würzen

Kaum zu glauben: Im „Night Kitchen“ gibt es keinen Hummus. Um der Allgegenwärtigkeit des Pürees etwas entgegenzustellen, hat sich Chefkoch Omri

McNabb für eine traditionelle levantinische Variante entschieden, bei der die Kichererbsen ganz bleiben. In Jerusalem wird Masabacha oft mit einer scharfen Sauce gegessen. Im „Night Kitchen“ kommt das Tahini aus dem nördlichen Teil Israels oder dem Libanon, wo das Sesammus mit Stein gemahlen wird.



### Zubereitung

Unverarbeitete Kichererbsen in doppelter Menge Wasser über zwei Nächte einweichen lassen. Am besten nach 24 Stunden das Wasser einmal wechseln. Die Kichererbsen rund eine Stunde auf mittlerer Hitze kochen. Währenddessen Tahini mit 20 Milliliter Wasser und dem Saft zweier ausgepresster Zitronen verrühren. Heiße Kichererbsen mit Tahinisauce vermengen und in eine Servierschüssel geben. Eingelegte Zitronen mit einem Küchenstab zerkleinern und zusammen mit dem Harissa auf der Mitte des Gerichts plazieren; Petersilie darüber streuen.



Die Zester-Reibe eignet sich gut dafür, die Schale weicher Zitrusfrüchte zu reiben – und den frisch-festen Tulum-Käse.





### Toskanische Shakshuka

4 Eier  
6 Tomaten  
1,5 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
2 Teelöffel konzentrierte Tomatenpaste  
4 Calamari  
4 Shrimps  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Oregano  
3 rote Chilis  
3 grüne Chilis  
200 g Manchego-Käse  
Olivenöl zum Anbraten

Shakshuka wird oft mit der Küche des Mittleren Ostens assoziiert. Eigentlich hat es nordafrikanische Wurzeln. Traditionell ist es eine Art Eintopf aus Tomaten, Zwiebeln und Eiern, manchmal auch Paprika und Auberginen. Unsere Variante wird mit toskanischen Tomaten, Calamari, Shrimps, Oregano und reichlich Chili zubereitet. Für den besonderen rauchigen Geschmack geben wir spanischen Manchego-Käse hinzu.

#### Zubereitung

Olivenöl in offenster Pfanne oder Topf erhitzen und Knoblauch sowie gewürfelte Zwiebeln mit roten und grünen Chilis anbraten. Gewürfelte Tomaten, Oregano, Tomatenpaste und Petersilie dazugeben. Dann gereinigte Calamari und panzerlose Garnelen in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und mit gebratenem Gemüse vermengen. Vier Eier in die Pfanne schlagen und grob geraspelten Manchego-Käse darüber streuen. Pfanne 20 Minuten in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Danach mit frischem Oregano bestreuen und heiß servieren.



Das Reibeisen wird für den Manchego-Käse verwendet und auch für die Tomaten – wenn man sie reibt, bekommen sie eine saftigere Konsistenz.



### Mit Thymian und Cumin gewürztes Lamm mit Kichererbsen auf einem Jerusalem-Artischocken-Bett

800 g Lamm  
200 g gekochte Kichererbsen  
100 g Topinambur  
1 l Sahne  
3 rote Chilis  
1 Bund gehackte Petersilie  
11 Zweiglein Thymian  
20 g Cuminpulver  
1 l Lammfond  
350 ml Cognac  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Mit diesem Gericht lässt Omri McNabb seine Kindheit aufleben – Lammkoteletts waren seine Leibspeise. Die Zutaten kaufte sein Vater auf dem arabischen Markt Abu Ghosh. In dieser Version wird das Lamm mit Thymian und Cumin gewürzt. Der Kreuzkümmel wird im „Night Kitchen“ selbst geröstet und mit dem Mörser pulverisiert.

**Für das Püree**  
Topinambur schälen und 30 bis 40 Minuten in Sahne mit einem Zweig Thymian und einer Prise Salz weichkochen. Anschließend mit einem Küchenstab weich pürieren und warm halten, bis es serviert wird.

#### Für die Kichererbsen

Kichererbsen zwei Tage einweichen und dann 40 Minuten kochen, bis sie al dente sind. Bissfeste, heiße Kichererbsen mit fünf Zweiglein Thymian und einer Prise Salz kurz in der Pfanne schwenken.

#### Für die Lammjus

Lammfond mit Cognac bei niedriger Temperatur 30 Minuten reduzieren und als Sauce servieren.

#### Für das Lamm

Lammstücke halbieren und pro Seite eine Minute auf dem Grill oder in der Pfanne scharf anbraten. Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und fünf Zweiglein Thymian mit Mörser mixen, das Lamm damit würzen.

Zum Servieren auf einer großen Platte zunächst das Topinamburpüree verteilen, die Lammstücke darauf setzen. Kichererbsen locker darüber verteilen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu wird die Jus gereicht.



Die gusseiserne Pfanne ist perfekt fürs scharfe Anbraten. Das Öl sollte man aber erst dazugeben, wenn sie richtig heiß ist.





Der Haken leistet beim Kneten des Teigs für das Frikassee gute Dienste. Erst am Ende übernehmen die Hände.

**Frikassee mit Hering und pochiertem Ei**

- 500 g Mehl
- 10 g Hefe
- 240 ml Wasser
- 25 g Zucker
- 1 Ei
- 20 g Salz
- 60 ml Öl
- Öl zum Frittieren
- Mayonnaise
- 1 Zitrone
- Geräuchertes Paprikapulver
- 200 g eingelegter und geräucherter Hering
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 4 pochierte Eier
- 1 Zwiebel

Ein Frikassee kennt man hierzulande als helles Ragout – in Jerusalem versteht man darunter ein frittiertes Brötchen, das mit köstlichen Zutaten belegt wird. Ursprünglich kommt es aus Tunesien. Der Geschmack des Frikassee erinnert an herzhaften Krapfen. Die in Jerusalem verbreitete Variante ist vegetarisch. Für unser Menü hat sich Omri McNabb von seinen rumänischen Wurzeln inspirieren lassen – mit eingelegtem und geräuchertem Hering. Der ist am besten im russischen Supermarkt zu bekommen. Die Mayonnaise ist entweder selbstgemacht oder von einer besonderen Qualität, die ohne Geschmacksverstärker auskommt.

**Für das Frikassee**  
Mehl, Hefe, Wasser, Zucker, Salz und Öl vermengen und zu leichtem, trockenem Teig kneten. Teig in einer Schüssel eineinhalb Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Idealerweise erreicht er die doppelte Größe. Den Teig zu 20 Gramm schweren Kugeln formen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Dann Brötchen in heißem Öl frittieren.

**Für die Füllung**  
Mayonnaise mit geräuchertem Paprikapulver, Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken. Die Eier vorsichtig pochieren. Eine Zwiebel zu feinen Ringen schneiden. Salat waschen und abtropfen lassen. Dann frittierte Brötchen aufschneiden und dünn mit Mayonnaise bestreichen. Vorsichtig mit Fisch, Zwiebelringen, Eisbergsalat und pochiertem Ei belegen.



**Sautierte Jakobsmuscheln in Haraiime-Sauce**

- 8 Jakobsmuscheln
- 1,25 kg zerkleinerte Tomaten
- 25 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 150 g Möhren
- 15 g süßes rotes Paprikapulver
- 3,5 g geräuchertes Paprikapulver
- 2,5 g gemahlene Koriandersamen
- 15 g Ingwer
- 15 g Knoblauch
- 15 g Zucker
- 15 g Meersalz

Ein Kupfertopf leitet Hitze ideal. Darin kann die Haraiime-Sauce langsam vor sich hin brodeln.



Die Haraiime-Sauce hat nordafrikanische Wurzeln. Die feurige Tomatensauce wird traditionell zu Fischgerichten gegessen. Wir kombinieren sie mit Jakobsmuscheln und geben geräuchertes Paprikapulver hinzu. Die Jakobsmuscheln werden am besten in einer unbeschichteten Pfanne gebraten – oder gleich auf einem Plancha-Grill, wenn einer greifbar ist.

**Für die Jakobsmuscheln**  
Pfanne richtig heiß werden lassen. Erst eine Prise Salz hineingeben, dann die Jakobsmuscheln. Nach zehn Sekunden Öl hinzufügen. Die Jakobsmuscheln bleiben so innen zart – und werden außen knusprig.

**Für die Haraiime-Sauce**  
Zwiebeln, Möhren und Knoblauch hacken und in Olivenöl kurz anbraten. Gewürfelte Tomaten und beide Paprikapulver, etwas Salz, Zucker und gemahlene Koriander etwa 40 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Zu den Jakobsmuscheln servieren.

**Die neuen Guides für Genießer**



**Die besten Adressen für Restaurants und Weine in Deutschland.**

**Überall, wo es gute Bücher gibt.**

Alles aus der Welt der Restaurants und Weine jetzt auch auf: [facebook.com/gaultmillau.de](https://facebook.com/gaultmillau.de)





#### Confierter Oktopus auf Erbsenpüree

600 g Oktopus-Tentakel  
5 g pinke Pfefferkörner  
2,5 g Piment  
2 Zweiglein Thymian  
2 Zweiglein Rosmarin  
1 Zweiglein Salbei  
400 g Erbsen, nach Möglichkeit frisch  
200 ml Wasser  
200 ml Milch  
20 g Rucola  
grob gehackte Macadamia-Nüsse

Oktopus ist fester Bestandteil der mediterranen Küche. In unserer Variante wird er lediglich mit ein paar Kräutern gewürzt und auf einem einfachen Erbsenpüree

serviert. Die Macadamia-Nüsse geben eine leichte Süße und knuspern schön im Mund.

#### Zubereitung

Oktopus-Tentakel in Gänseschmalz mit Rosmarin, Thymian, Salbei, Piment und pinkem Pfeffer 40 Minuten confieren. Währenddessen Erbsen mit einer Prise Salz in einem Topf mit Milch und Wasser kochen. Topf vom Herd nehmen, Rucola hinzugeben und mit Küchenstab zu cremiger Masse pürieren. Zum Anrichten zunächst das Erbsenpüree auf einem Servierteller verstreichen, dann die Tentakel darauf setzen. Zum Schluss die grob gehackten Macadamia-Nüsse verstreuen.



Mit dem Schneebesen lassen sich die cremigen Zutaten für das Dessert bestens verschmelzen.



#### Tahini-Eiscreme garniert mit einer Krone aus Kadaifi

12 Eigelbe  
500 ml Sahne  
500 ml Milch  
150 g Zucker  
100 g Tahini  
10 g Kadaifi  
Gehackte Pistazien zum Dekorieren

Kadaifi ist ein süßes griechisches Gebäck aus fädigem Blätterteig, das oft mit Nüssen garniert wird. Es hat Ähnlichkeit mit dem türkischen Baklava. Bei uns sind die klebrigen Teigfäden am besten in einer türkischen Patisserie erhältlich. Das Rezept mildert die intensive Kadaifi-Süße durch das nussige Sesamaroma der Tahini-Eiscreme ab. Bei diesem Dessert kommt man um eine Eismaschine nicht herum.

#### Zubereitung

Sahne und Milch mit Zucker und Tahini langsam aufkochen und dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eigelbe hinzufügen und alles vermischen. Melange in den Kühlschrank stellen, alles in eine Eismaschine geben – fertig. Für die Krone die Kadaifi-Fäden fünf Minuten bei 180 Grad auf gebuttertem Blech backen und auf portioniertem Eis garnieren. Die gehackten Pistazien darüber streuen. Die angegebenen Mengen sollten für acht Portionen reichen.



Dieses Messer für das Schneiden von Fisch hat Omri McNabb in seinem japanischen Lieblingsgeschäft in New York gekauft – im Korin.



Spaß an der Speis: Gilad Heimann, Shaul Margulies und Chefkoch Omri McNabb (von links) im israelischen Restaurant „Night Kitchen“ in den Berliner Heckmann-Höfen

Foto Frank Röth

# ODE ANS LEBEN

Das „Night Kitchen“ bringt den Geschmack von Tel Aviv nach Berlin.

Von Celina Plag

In der offenen Küche von Omri McNabb herrscht schon am frühen Morgen Hochbetrieb. Klackernde Deckel, brutzelnde Pfannen, hackende Messer. Erste Duftschwaden ziehen durch den Raum, hohe Holz-tische, gemusterte Tapeten und intime Beleuchtung schaffen eine heimelige Atmosphäre. Es riecht nach Tomaten, Knoblauch, Rosmarin. Und da ist noch ein anderer Duft. Süßlich und rauchig, vielleicht so, wie man sich den Geschmack der Farbe Rot vorstellen würde. „Das ist geräuchertes Paprikapulver“, sagt McNabb. „Das benutze ich für eine Harai-me-Sauce.“

Im israelischen Restaurant „Night Kitchen“, halb versteckt in einer kleinen Remise mit angeschlossenem Garten in Berlin-Mitte, ist der Chefkoch gerade dabei, das Menü für dieses Hefr zuzubereiten. Das Restaurantteam hat es aus seinen *signature dishes* sowie speziell erdachten Gerichten zusammengestellt, um einen Einblick zu geben in die Kunst der israelischen Küche.

Das „Night Kitchen“ bezeichnet sich als „Contemporary Dining Bar“. Menschen, denen schnell alles zu laut ist, werden sich hier kaum wohlfühlen – alle anderen umso mehr. Die Sprache im Restaurant ist vorzugsweise Englisch, das Publikum international, und zu den Gerichten in Tapas-Portionen, die man mit Freunden teilt, werden Cocktails serviert. Dass man dabei auf hohen Barhockern sitzt, passt gut.

Anfang September hat das Restaurant eröffnet, und schon hat es viele Freunde. Das mag auch an den Gründern liegen, die in der internationalen Gastro-Szene bekannt sind. Ihr Ruf eilt ihnen voraus: Shaul Margulies, der in Jerusalem und New York aufgewachsen ist, hatte schon vor einigen Jahren, zur Zeit der „Brooklyn Renaissance“, mit seiner Frau Motoko Watanabe im New Yorker Stadtteil Williamsburg die japanische Brasserie „Zenkichit“ und das japanisch-amerikanische Deli „House of Small Wonder“ eröffnet. Ende 2014 ließen sie sich in Berlin nieder – und brachten von beiden Lokalen eine Dependence mit in die deutsche Hauptstadt.

Sein Partner Gilad Heimann, der das kulinarische Konzept verantwortet, ist eine bekannte Größe im Tel Aviver Nachtleben. Der israelische Selfmade-Gastronom kommt aus der Barszene, ihm gehört unter anderem die Barkette „Beer Bazaar“, mit einer großen Auswahl israelischer Craft-Beers, zum Teil aus der eigenen Brauerei. Heimanns erfolgreichstes Restaurant in Tel Aviv ist das „Night Kitchen“, das nun mit abgewandeltem Menü in Berlin zu erleben ist. Auf der Karte finden sich klein portionierte Köstlich-

keiten: ein Rote-Bete-Salat mit Walnüssen, fermentiertem Kohlrabi und Haselnuss-Vinaigrette; geräuchertes Tabouleh mit Pistazien, griechischem Joghurt und Ceviche-Shrimps; Wurzelgemüse-Risotto mit Fenchel, Pilzschaum und eingelegerter Zitrone.

Die Stadt Berlin hatten Heimann und seine Frau Ayelet bei einem Besuch lieben gelernt. Über drei Ecken kamen sie mit Margulies zusammen, und eins führte zum anderen. Den Küchenchef Omri McNabb, der in Tel Aviv in namhaften Restaurants gearbeitet hatte, wie auch den Barchef Amit Kubi brachte Heimann gleich mit.

Die Idee, in Berlin ein israelisches Restaurant zu eröffnen, kam gerade noch rechtzeitig. Seit zwei, drei Jahren liegt israelisches Essen in vielen Metropolen im Trend. Doch während man Chefkoch McNabb zuschaut, wie er aus Knoblauch, Rosmarin und zweierlei Tomaten ein Carpaccio anrichtet, das duftet wie ein wilder Garten auf Sizilien, wie er die wohlriechende Shakhshuka umrührt, die in Tunesien als Nationalgericht gilt, und wie er kräftiges Cumin zerkleinert, das an warme Aromen marokkanischer Märkte erinnert, da stellt sich die Frage: Was ist überhaupt israelische Küche?

„Im Prinzip kann das wirklich alles sein“, sagt Margulies und lacht. „Wie das Land selbst ist auch seine Küche jung und permanent in Bewegung“, sagt Heimann. „Israels Einwohner kommen von überall auf der Welt, jeder hat eine polnische Oma, einen griechischen Opa oder einen nordafrikanischen Cousin. Und alle haben ihre Esskultur mitgebracht. Die kulinarischen Einflüsse aus Nord- und Osteuropa und dem mediterranen Raum sind über die

Jahre mit dem verschmolzen, was in den arabischen Nachbarländern auf den Tisch kommt.“ Mit traditionellen jüdischen Gerichten oder einer koscheren Lebensweise hat das erst mal nichts zu tun. Der vielfältige Geschmack fasziniert in Europa wohl eher deshalb, weil er vertraute Erinnerungen weckt, sie aber auch mit einer Prise Unbekanntem aus dem Nahen und Mittleren Osten verbindet.

Heimann und Margulies erinnern sich noch gut, dass es in ihrer Kindheit ein Konzept der „israelischen Küche“ gar nicht gab. „Damals waren die einzelnen Küchen viel stärker voneinander getrennt“, sagt Margulies. „Zum Essen ging man ins ägyptische Restaurant, ins irakische oder in eines der europäischen. Erst mit der Zeit ist daraus ein gemeinsames Ganzes geworden.“ Ein Oktopus auf Erbsenbett oder die rumänische Interpretation eines Frikassees in Form eines mit Hering belegten Brötchens verwundern da kaum noch. Israelische Küche ist so etwas wie Geschichtsunterricht für den Gaumen.

Dennoch hat sich in den vergangenen Jahren eine Art Kanon formiert. Wer heute nach israelischer Küche sucht, landet schnell bei Hummus, Falafel, Shakhshuka und Baba Ghanoush – also bei fast allem, was sich aus Tomaten, Auberginen, Kichererbsen und Knoblauch, einem Schuss Olivenöl und einer Handvoll Gewürzen zaubern lässt. Allesamt sind es Klassiker, die auch beim arabischen Imbiss oder in libanesischen Restaurants ganz oben auf der Speisekarte stehen, wenngleich jede Region ihre eigene Prägung hat. Dass das kulinarische Konzept boomt, liegt also nicht nur an den Gerichten, die von weltoffenen Expats wie Heimann und Margulies aus Tel Aviv nach Europa und in die Vereinigten Staaten gebracht werden – sondern auch am Lebensgefühl.

„Tel Aviv ist eine lebendige, experimentelle Partystadt, ein bisschen wie Berlin mit gutem Wetter“, sagt Heimann. Wegen der politischen Lage wisse man nie, was der Morgen bringe – also wird besser heute als morgen gefeiert. Das steckt an. In den Restaurants der jungen israelischen Küche geht es vor allem um Speis und Spaß. Im „Night Kitchen“ fördern das auch die *sharing plates*, auf denen man alle Gerichte mit Freunden teilt – und die Tatsache, dass hier, anders als bei arabischen Nachbarn, der Alkohol zum fröhlichen Abend dazu gehört. Heimann sagt: „Das ‚Night Kitchen‘ soll ein Erlebnis sein. Wenn unsere Gäste nach Hause gehen, sollen sie sagen: ‚Das war ein toller Abend.‘ Das Essen ist nur ein Teil davon.“ So ist auch unser israelisches Menü eine Ode an das Leben. Wem könnte das nicht schmecken? ◀



Sieht in der Küche schön aus und ist bio. Muss ein Gewürz (Tante Fine) heute noch mehr können, oder ist das schon alles?

## NEUIGKEITEN VON DER KOKOSNUSS

Als Getränk mag sie den so gesund klingenden Namen Kokosnusswasser tragen. Wenn man sich da mal nicht täuscht! In Großbritannien hat sich jetzt der Verbrand für Lebensmittelsicherheit des Getränks angenommen und herausgefunden, dass 60 Prozent aller dort erhältlichen Kokosnusswasser Zuckerzusatz enthalten. Ihrer seltsamen Beliebtheit wird das wohl trotzdem nicht schaden.



Der Illustrator Noma Bar schafft es, mit wenigen Symbolen komplexe Themen darzustellen. Erwa die Liebe. Aus seinem Werk ist ein Buch geworden. (Knesebeck)



Das Klischee, dass Damen lieber Roségold mögen als Herren, ist so falsch wie das alte Vorurteil, dass Männer dem Flachmann mehr abgewinnen können. Das Modell von Alessi ist also unisex.



Auf der Suche nach einer Körperpflege vertraut man am besten den Brasilianern. Die Marke Sol de Janeiro könnte halten, was sie verspricht.



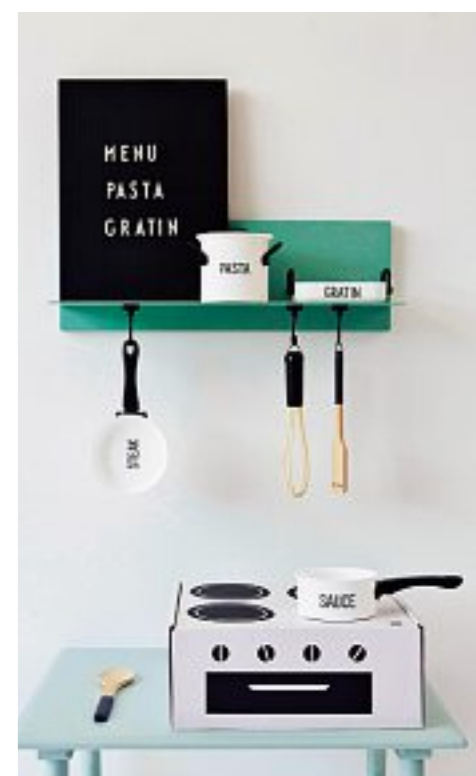
Auch in einer Kinderküche kann es kulinarisch wie optisch anspruchsvoll zugehen. Design Letters bietet den passenden Rahmen.



Da in diesem Sommer gefühlt fast jeder Deutsche auf Mallorca war, kommt nun zumindest eine Mallorquinerin im Austausch zu uns: Die Sterneköchin Macarena de Castro versorgt ihre Gäste im „20grad“ in Düsseldorf mit Spezialitäten aus ihrer Heimat.



Bedeutende Dinge, Menschen, Ideen, Orte und weitere Kuriositäten, zusammengestellt von Jennifer Wiebking



Auch in einer Kinderküche kann es kulinarisch wie optisch anspruchsvoll zugehen. Design Letters bietet den passenden Rahmen.



Adventskalender I (Foodist): Wer mit dem Likör nicht bis zum eigentlichen Fest warten will, hat hier täglich was zu bechern.



Adventskalender II: In Zeiten bewusster Ernährung bietet dieses Modell (Shuyao) jeden Morgen eine Übung in Achtsamkeit.

## POWER LUNCH

Muss nicht bedeuten, dass man seine Mittagspause in der Yogastunde verbringt oder vor dem Rechner bleibt, über einer Plastikschüssel mit Salat gekrümmt. Eine französische Bankangestellte hatte eine bessere Idee und verabredete sich damals in ihrem Job bei der UBS immer mit Kollegen aus Teams, die sie nicht kannte. Als sie auf diese Weise selbst den Vorstand getroffen hatte, gründete sie ein eigenes Unternehmen mit dem Ziel, andere zum Mittagessen zusammenzubringen. Über nevereatalone.io kann man sich nun verabreden. Zwar noch nicht in Deutschland, aber das könnte sich mit jeder weiteren Mittagspause ändern.

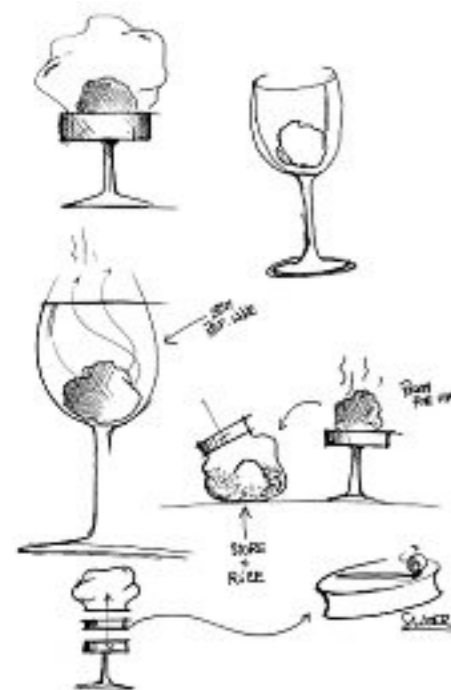


Natürlich erzählt eine Armbanduhr stets etwas über seinen Besitzer. Selbst wer keine trägt, setzt damit ein Zeichen. Dieses Modell von Brewmaster namens Original Grain unterscheidet sich in dieser Hinsicht nicht von anderen. Die Botschaft: Wer sie trägt, sagt auch zum ein oder anderen Bier ungern nein.

# per tartufo

Der weiße Trüffel aus Alba wird nur in hauchdünnen Scheiben serviert. Dafür ist ein besonderes Werkzeug nötig. Höchste Zeit, dass sich Designer mit dem Hobel beschäftigen.

Von Peter-Philipp Schmitt



**Gabriele Chiave**  
Der Tartufo bianco di Alba zählt zu den teuersten Lebensmitteln der Welt. Umso erstaunter war Gabriele Chiave, dass es für so ein kostbares Gut kein Utensil gab, das dem Wert auch nur annähernd gerecht wurde. Alle Werkzeuge, die dem Trüffel über die Jahrhunderte gewidmet wurden, seien vor allem funktional, sagt der französische Designer, der seit zehn Jahren in Amsterdam lebt. Chiave stellt den Alba-Trüffel darum auf ein Podium mit Fuß wie bei einem Weinglas. Damit lässt sich der Speisepilz nicht nur formvollendet servieren. Unter der gläsernen Haube, die der unregelmäßigen Form der Trüffel-Knolle nachempfunden ist, sammelt sich auch der Wohlgeruch des Fruchtkörpers. Bei Tisch muss man nur noch das Glas anheben und zu Trüffel und Hobel greifen – er ist im Boden verborgen.



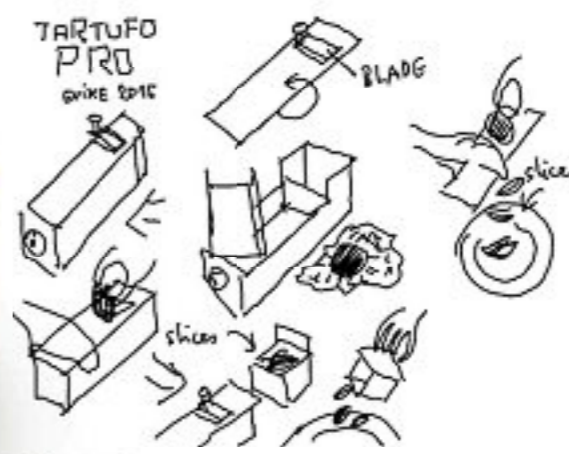
**Ben van Berkel**  
Der Hobel, den Ben van Berkel mit seinem Amsterdamer Architekturbüro UN-Studio entworfen hat, könnte Maßstäbe setzen. Der Entwurf wurde auf der Internationalen Trüffelmesse in Alba zum Sieger gekürt. 15 Designer hatten sich zwei Jahre lang bei einem Wettbewerb mit dem Thema Trüffelhobel beschäftigt. Das geschwungene Werkzeug von Ben van Berkel wird der italienische Hersteller Alessi schon bald in Serie produzieren. Van Berkels Hobel wirkt wie eine kleine Skulptur. Der gedrehte Edelstahl soll an ineinander verschlungene Baumwurzeln und somit an die Stelle erinnern, an der der Trüffel in Symbiose mit dem Baum wächst. Zum Hobel gehören ein Holzbrett sowie ein Glasväschen zur Aufbewahrung. Benannt ist der Entwurf nach der Trüffel-Hochburg Alba im Piemont.



**Doriana und Massimiliano Fuksas**  
Trüffel wachsen leider nicht auf Bäumen. Der Mensch allein hat kaum eine Chance, die unterirdischen Knollen zu finden. Er braucht tierische Hilfe. Da Schweine beim Ausgraben Schaden anrichten (ihr Einsatz ist in Italien darum verboten), gibt es Trüffelhunde. Besonders die Rasse Lagotto Romagnolo wird im Piemont ausgebildet, an der Università dei Cani da Tartufo. Das römische Architekten-Paar Doriana und Massimiliano Fuksas, das selbst einen Dalmatiner besitzt, hat dem Trüffelhund nun ein kleines Denkmal gesetzt. Zum Entwurf gehört nicht nur ein Hobel mit dem Kopf eines Lagottos, er schmückt auch eine weiche Bürste. Mit ihr werden Trüffel gesäubert – auch vom Schimmel, der allerdings unbedenklich ist und Qualität und Geschmack nicht beeinträchtigt.



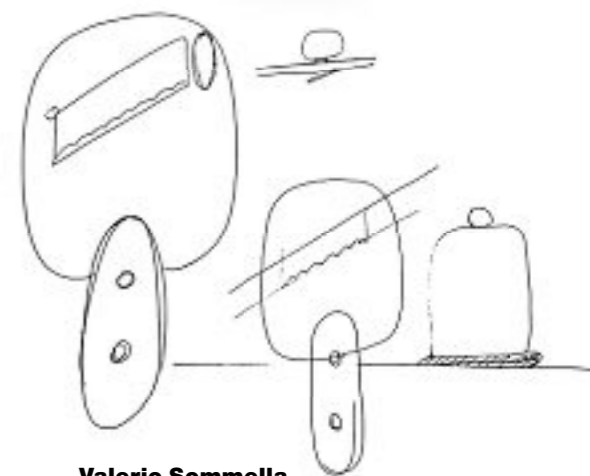
**Martí Guixé**  
Dieser Spanier, genauer: Katalane, hat einen Bastard geschaffen. Im positiven Sinne. Denn für seinen Tartufo Pro will Martí Guixé eine Zigarrenbox und eine hölzerne Kiste für Schreibutensilien miteinander gekreuzt haben. Irgendwie unpassend findet er seine Idee selbst, zugleich aber auch edel und funktional. Denn der in Papier gehüllte Trüffel lagert in einer Kiste, die mit einem Humidor ausgestattet ist, damit der Speisepilz nicht austrocknet. Der Hobel wiederum wird aufgesetzt, die Trüffelscheibchen fallen in eine eigene kleine Box, fast wie Bleistiftspäne bei einem Anspitzer. Guixé, der auch in Berlin lebt, hat so tatsächlich eine Mehrzweckdose geschaffen, die er noch mit einer Abbildung des Trüffelhundes aus dem Fresko von Andrea Mantegna in Mantua von 1456 dekoriert.



TARTUFO WRAPED IN PAPER



**Michele De Lucchi**  
Auch Michele De Lucchi, der Altmeister des italienischen Designs, hatte sich der Aufgabe des Workshops „De Truffle“ zu stellen. Es sollte eine neue Designsprache für ein Tischset entwickelt werden, das zum Servieren des weißen Trüffels aus Alba dienen und aus einem Hobel, einem Behälter und einem Ständer bestehen sollte. De Lucchi, der sich einst nicht mit dem Design-Establishment anfreunden wollte, erhebt bei seiner Arbeit den Hobel über alles. Wie ein Wegweiser scheint er auf die kleine Köstlichkeit unter ihm zu deuten, die geschützt unter einer gläsernen Haube liegt. Seht her, da ist er! Tatsächlich wandert das Auge fast automatisch hinab zu dem verehrten Fruchtkörper, dessen „Schönheit und Reinheit“ der 66 Jahre alte italienische Designer ganz besonders hervorheben wollte.



**Valerio Sommella**  
Mit Respekt und ohne Arroganz habe er sich dem Trüffel und seiner Bearbeitung genähert, sagt Valerio Sommella. Der Designer, der aus der Toskana stammt und in Mailand lebt und arbeitet, dachte bei seinen Entwürfen an eine Violine. Bei dem Instrument ist es die Musik, die am Ende zählt, bei einem weißen Alba-Trüffel die Dicke (oder genauer: die Dünne) der Scheiben, die von der Knolle mittels Hobel abgeschnitten werden. Somella entwickelte daher ein Rädchen, das den Wirbeln einer Violine nachempfunden ist. Mit einem Wirbel lässt sich die Spannung einer Saite verändern, mit Somellas Rädchen lässt sich die Klinge einstellen. Hauchzart müssen die Blättchen sein. Denn auch wenn der weiße Trüffel aus Alba gehobelt wird – Späne dürfen dennoch nicht fallen.





# WILDFANG

Früher war Wildgeflügel ein Festessen an Fürstenhöfen. Heute sind Fasan, Schnepfe und Rebhuhn rar geworden. Eine Reise ins Burgenland führt in eine verloren geglaubte kulinarische Welt.

Von Erwin Seitz, Illustrationen Julie Sodré

Es gab einmal eine Zeit, da gehörte das Wildgeflügel zum Feinsten, was die Küche zu bieten hatte. Marx Rumpolt, der „Mundtkoch“ des Kurfürsten und Erzbischofs von Mainz, veröffentlichte 1581 sein „Neues Kochbuch“ und stellte darin mehrere Menüfolgen vor, gestaffelt nach sozialen Ständen: für Kaiser, Könige, Kurfürsten, Herzöge, Grafen, Edelleute, Bürger und Bauern. Auf den Festbanketten der hohen Herrschaften wimmelte es von Wildgeflügel.

Es begann mit „kleinen Vögeln“, vorzugsweise Lerchen und Krammetsvögeln, die im Herbst fett, zart und saftig waren und besonders würzig schmeckten. Der Begriff „Grammet-Baum“ war im Oberdeutschen ein anderes Wort für Wacholderstrauch, weshalb der Krammetsvogel auch Wacholderdrossel hieß. Rumpolt führte weitere Berühmtheiten an: Wachtel, Schnepfe, Rebhuhn, Haselhuhn, Fasan, Wildente, Wildgans, Auerhahn und Birkhuhn.

Bis ins frühe 20. Jahrhundert änderte sich kaum etwas an der prachtvollen Parade heimischen Wildgeflügels. Die ökologische Grundlage der Tiere blieb intakt – bis die industrielle Landwirtschaft ihre Lebensräume einschränkte oder vielerorts zerstörte: durch riesige Ackerflächen, die mit Pestiziden und Herbiziden bearbeitet werden. Es fehlen mittlerweile natürliche Schutzräume für Wildgeflügel wie Hecken und benachbartes Brachland.

Seit dem 19. Jahrhundert stieg auch die Hemmschwelle, „kleinen Vögeln“ wie Wacholderdrossel, Lerche oder Rotkehlchen ein Leid anzutun. Schon um 1800 erklärte der französische Gastrosoph Grimod de

la Reynière in seinem „Küchenkalender“: „Das Rotkehlchen ist ein schlagender Beweis für die traurige Wahrheit, dass der Feinschmecker im höchsten Grade unmenschlich und grausam ist: denn er hat nicht einmal Mitleid mit diesem schmucken kleinen Zugvogel.“ Der Gastrosoph selbst ging aber spielend über die Bedenken hinweg: „Wenn man mit allem Mitleid haben wollte, so würde man am Ende gar nichts mehr essen dürfen.“

Peter Singer stellt heute in seinem Buch „The Expanding Circus“ die These auf, dass sich das Mitgefühl der Menschen auf einen immer größeren Kreis von Lebewesen erweitere. Wäre es stattdessen aber nicht wichtiger, uralte ökologische Zusammenhänge zu erhalten oder zu reaktivieren, den Kreislauf von schonender Jagd, biologischem Landbau, vielfältiger gesunder Ernährung und Feinschmeckerei? Naturschützer plädieren dafür, angesichts gefährdeter Bestände des Wildgeflügels ganz auf die Jagd dieser Tiere zu verzichten. Doch die Jagd ist nicht das Problem – es ist die industrielle Landwirtschaft.

Die kulinarische Vorliebe für Wildgeflügel könnte die Aufmerksamkeit für die Tiere fördern. Am Ende sind es neben Naturschützern auch Jagdverbände, die sich für den Erhalt der Artenvielfalt einsetzen. Nur das Miteinander weist den Weg in die Zukunft: Nötig wäre ein Bündnis von Köchen, Jägern, Naturschützern, Ökobilbauern, Behörden, Politikern und Wissenschaftlern, das die Lebensweise des Wildgeflügels erforscht.

## Der Fasan

Eigentlich war das Rebhuhn vor dem Fasan in Mitteleuropa. Es traf vermutlich vor 7500 Jahren mit den ersten Bauern in unseren Breiten ein, denn es lebt nicht im Wald, sondern in freier Flur, die hierzulande entstand, als Wälder gerodet sowie Äcker und Feldraine angelegt wurden. Man nennt das Rebhuhn deshalb auch einen Kulturfolger, einen Begleiter menschlichen Landbaus seit Urzeiten, ähnlich wie Wachtel, Feldlerche und Feldhase.

Noch im 19. Jahrhundert war das Rebhuhn die Speise der feinen Lebenswelt. In Gottfried Kellers „Kleider machen Leute“ wird der Schneider Wenzel Strapinski für einen vornehmen Herrn gehalten, weil er zu den richtigen Stücken greift: „Abermals lief der Wirt in die Küche und rief: ‚Köchin! Er isst die Pastete auf, während er den Braten kaum berührt hat! Und den Bordeaux trinkt er in halben Gläsern!‘ – ‚Wohl bekomme‘ es ihm‘, sagte die Köchin, ‚lassen Sie ihn nur machen, der weiß, was Rebhühner sind!‘“

Während das Rebhuhn-Männchen ein Gentleman ist und sich kaum unterscheidet von der Henne, gebärdet sich der männliche Fasan wie ein Dandy oder Stutzer und stellt das eigene Weibchen an Farbenpracht in den Schatten. Beide haben einen fast kugelförmigen Körper, den ein graubraunes Federkleid schmückt. Der Fasanenhahn stolziert wie ein Exot über das Feld. Die Farben gehen über von Dunkelgrün zu Purpur, Blau, Bronze, Kupfer, rötlichem Gold, während die Henne in bräunlicher Tarnfärbung erscheint. Das Ursprungsgebiet reicht vom Schwarzen Meer bis nach Zentralasien, was für alle fasanenartigen Hühnervögel gilt, auch für Rebhuhn, Wachtel oder Bankivahuhn, die Stammform des Haushuhns. Dieses wurde von den Griechen, der Fasan erst von den Römern nach Europa eingeführt. Seither reißen die Lobeshymnen über Rebhuhn und Fasan nicht ab.

Das „Gasthaus Csencsits“ im Burgenländer Dorf Harmisch bietet an manchen Tagen die Gelegenheit zum Vergleich. Die Fasanenbrust wird ähnlich zubereitet wie die Rebhuhnbrust: in der Pfanne mit Butter gebraten und dann im Holzofenrohr nachgegart, auf dem Teller begleitet von Kürbispüree und Kohlrabischaum. Die Fasanenbrust ist wunderbar zart und saftig und erinnert im Geschmack zunächst an ein exzellentes Bio-Haushuhn aus der Freilandhaltung. Sie wird aber auch sanft von Wildtönen untermauert, wenngleich nicht so deutlich wie das Rebhuhn. Sie schmeckt aber noch feiner – königlich eben.



## Das Rebhuhn

Ganz unten im Burgenland, im äußersten Südosten, stößt man auf eine Region mit eigenartigem Flair. Statt über Autobahnen oder Schnellstraßen fährt man dort über schmale, kurvige Landstraßen und durch kleine Dörfer. Man genießt die Langsamkeit, die sich einstellt, und schließlich erreicht man den Naturpark Weinidyll, mit malerischen Winzerorten wie Deutsch Schützen-Eisenberg. Dort beenden die steilen Weinberge die mitteleuropäische Landschaft nach Osten und geben den Blick nach Ungarn frei.

Im Hinterland von Deutsch Schützen-Eisenberg liegt das Dorf Harmisch. Wer an einem dämmrigen Abend eintrifft, hat das Gefühl, dass sich hier Fuchs und Hase Gute Nacht sagen. Er herrscht wunderbare Ruhe. Aber in einem Gasthaus brennt noch Licht: im „Csencsits“. Das Besondere daran ist der Wirt, der als Küchenchef am Herd steht: Jürgen Csencsits, unterstützt von seiner Frau Melanie, die für guten Service sorgt. Der Gast erlebt das Ideal einer feinen Landküche, mit viel Wild im Herbst, darunter auch Wildgeflügel, nicht zuletzt Rebhuhn und Fasan.

Ein Onkel des Patrons ist Jäger und bringt dem Neffen die gewünschten Tiere, soweit möglich. Das Wildgeflügel wird küchenfertig geliefert, ausgenommen und mit Haut. Dann hängen Rebhuhn und Fasan in der Regel noch eine Woche im Kühlhaus, damit das Fleisch genug Zeit zum Reifen hat und zart wird. Andersorts trennen die Jäger das Federkleid samt Haut mit Hilfe eines Kompressors vom Fleisch. Das geht schneller und ist billiger als das Rupfen von Hand. Aber die Haut selbst ist ja schon eine Delikatesse.

Csencsits löst nach einigen Tagen Abhängen die Rebhuhn-Brüste von der Karkasse, zerkleinert die Knochen, röstet sie und zieht daraus eine würzige Brühe. Diese schäumt er mit Schaf-Frischkäse auf und serviert das Ganze als Suppe. Hinreißend, die Mischung aus Wild- und Schafgeschmack, das Ineinander von Röstnoten und Cremigem, begleitet von einem Stück Zander. Man sitzt gefühlt im einsamsten Dorf des Burgenlands, wird dort aber hervorragend verköstigt.

Danach werden die ausgelösten Rebhuhn-Brüste mit Butter in der Pfanne gebraten. Sie garen noch kurz bei hoher Hitze im Ofenrohr nach, dem Rohr eines Holzofens, den die Großmutter des Patrons einst angeschafft hatte. Die Brüstchen kommen butterzart und saftig auf den Teller, schmecken mildwürzig nach Feld und Flur, umzogen von Brennesselcreme, Belugalinsen und Spitzkohl. Weltklasse!

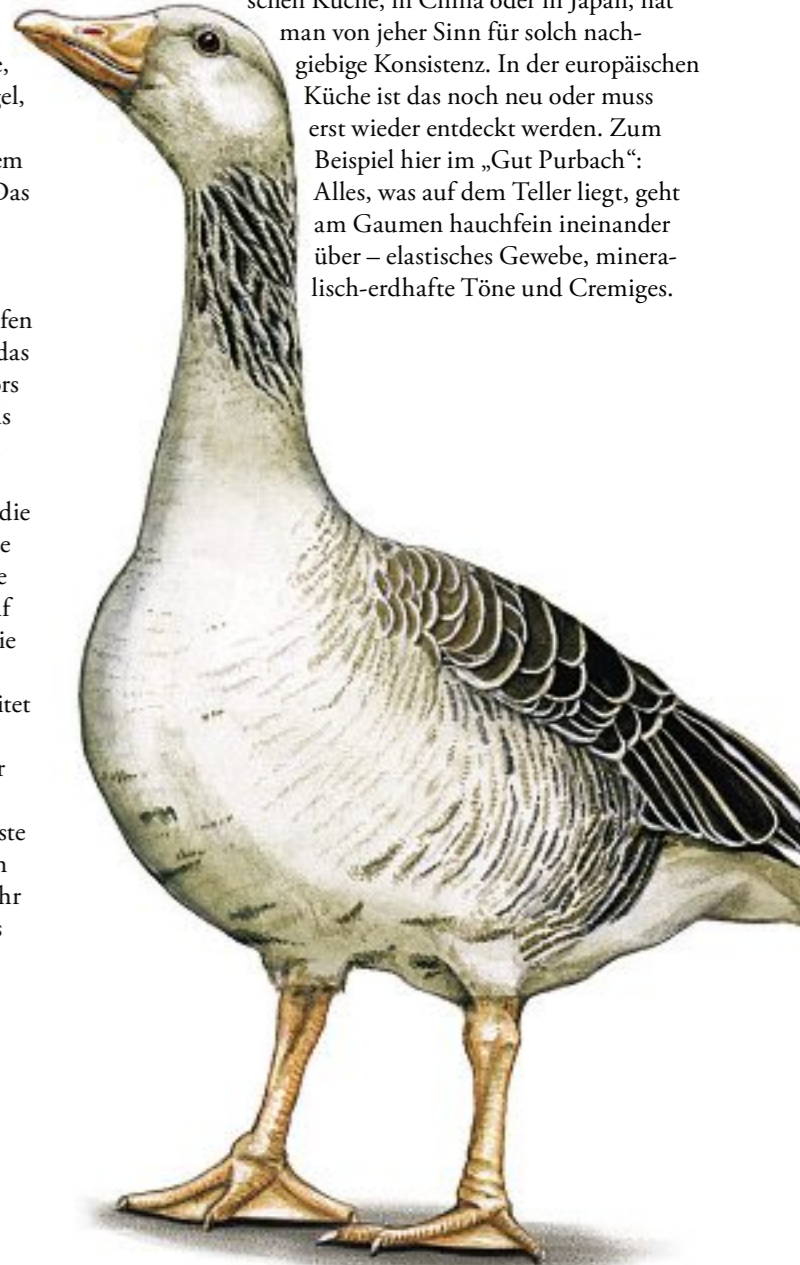
## Die Graugans

Im Norden des Burgenlands liegt der Neusiedler See, ein Steppensee auf österreichischem und ungarischem Staatsgebiet, mit breitem Schilfgürtel. Hier findet das Wildgeflügel einen artgerechten Lebensraum, zusätzlich geschützt vom Nationalpark am Ostufer. Die Region gibt sich angenehm sperrig gegenüber der andrängenden modernen Welt. Die Ufer sind ein idealer Ort für Zugvögel wie Stockente und Graugans, aber auch für die Wachtel. Ein Teil der Tiere verbringt das ganze Jahr dort und brütet auch. Wo der Boden trockener und bewaldet ist, da ist die Waldschnepfe oder standorttreue Wildgeflügel wie Rebhuhn und Fasan zu Hause.

Große Teile des Gebiets am Neusiedler See gehören zu den Esterházy-Stiftungen, die dem ökologischen Gedanken in Landwirtschaft, Jagd und Fischerei verpflichtet sind. In Zusammenarbeit mit Naturschutzverbänden reaktiviert man besonders die Lebensräume von Rebhuhn und Fasan, indem man riesige Äcker wieder unterteilt, Hecken pflanzt und Begleitstreifen anlegt mit Pflanzenvielfalt, Sämereien und Insekten. Die Bestände von Rebhuhn und Fasan vermehren sich langsam wieder und werden behutsam bejagt.

Im „Gut Purbach“ in Purbach am Neusiedler See sitzt der Gast in einem Vierseithof, der typisch ist für die Puszta-Region: außen weiß getüncht, kontrastiert durch ein rotes Ziegeldach. Da der heimische Gast traditionell die Martinsgans als Hausgans bevorzugt, hat es die Graugans als Wildgans – von der die Hausgans abstammt – nicht leicht im Restaurant, sagt der Küchenchef Max Stiegl. Doch er behilft sich mit einem Trick, der seit geraumer Zeit bei Feinschmeckern zieht: Er rückt nicht die herkömmlichen Edelteile wie Brust und Keule in den Vordergrund, sondern jene, die man nicht so gut kennt, die also die Neugier wecken: die Zunge der Graugans etwa, kombiniert mit Herz und Trüffel-Rahm-Soße, Pastinaken-Creme und Kartoffeln.

So entsteht eine wundersame kulinarische Welt, eine Anmutung von Luxus und Zartheit – sanft wie die Herbstnebel draußen am See. Die Zunge ist verführerisch glitschig wie eine Auster oder wie die gallertartigen Stücke eines Kalbskopfs. In der asiatischen Küche, in China oder in Japan, hat man von jeher Sinn für solch nachgiebige Konsistenz. In der europäischen Küche ist das noch neu oder muss erst wieder entdeckt werden. Zum Beispiel hier im „Gut Purbach“: Alles, was auf dem Teller liegt, geht am Gaumen hauchfein ineinander über – elastisches Gewebe, mineralisch-erdhafte Töne und Cremiges.



## Die Waldschnepfe

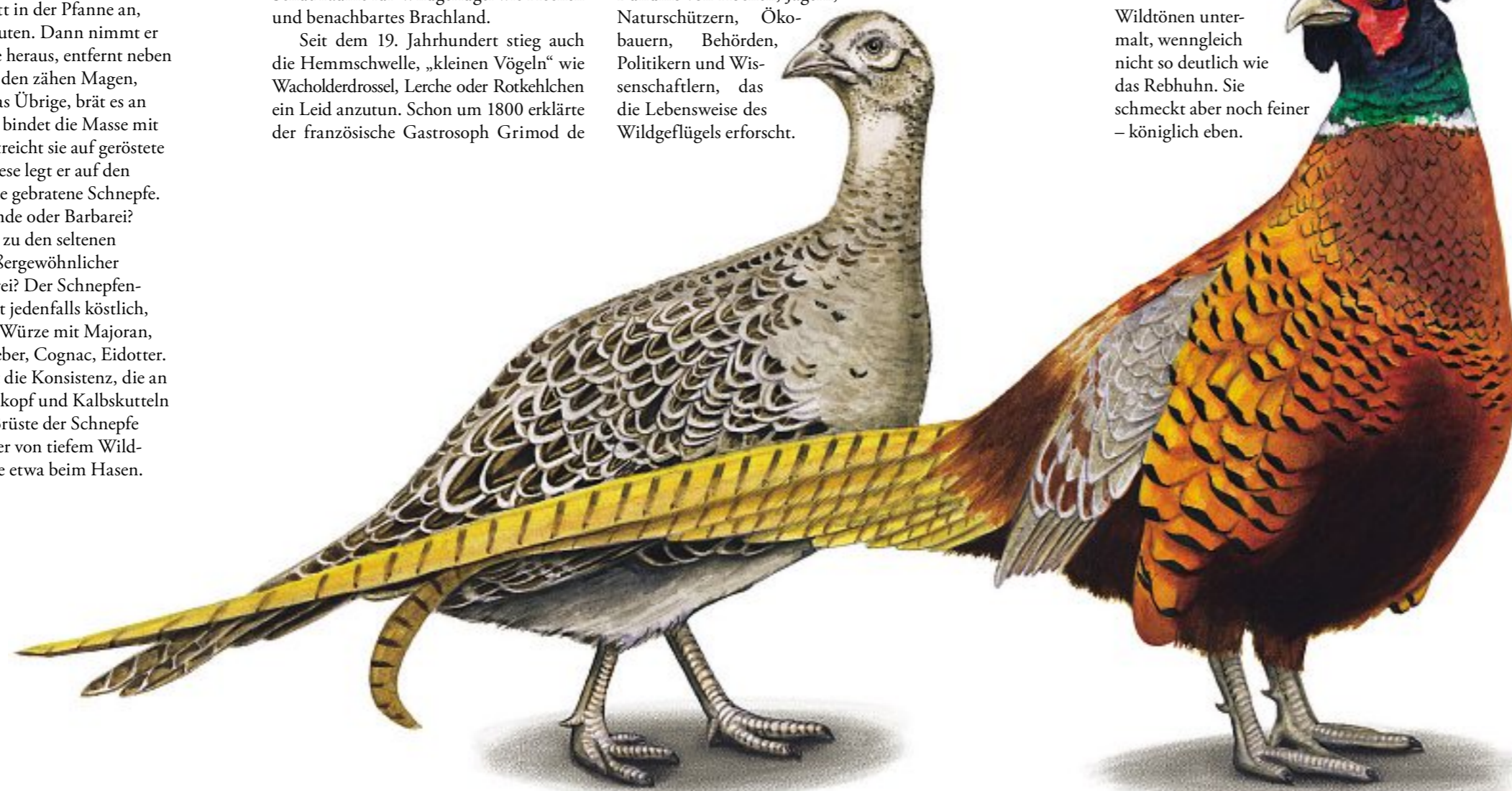
Im deutschsprachigen Gebiet fällt eine Region auf, die über verhältnismäßig viel Wildgeflügel verfügt: das österreichische Burgenland. Dort entdeckt man auch Gasthäuser, die ein Faible für das Wildgeflügel haben, darunter das „Gut Purbach“ in Purbach am Neusiedler See. Max Stiegl, Patron und Küchenchef des Guts, bietet die gesamte Palette an Wildgeflügel aus der Region an. Stiegl ist als Koch bodenständig und extravaganter. Er weiß daher auch, was Schnepfendreck ist. Die Grundlage dafür sind die Eingeweide der Schnepfe, neben Innereien auch Gedärme mit Inhalt. Gewöhnlich kommen Gedärme für den menschlichen Verzehr nur bedingt in Frage. In der mittelalterlichen Küche war das noch anders. Damals galten Magen, Kutteln und Därme von Kalb und Schwein als Delikatesse, allerdings in gesäuerter Form. Bei der Schnepfe hat sich diese Eingeweideküche erhalten, und zwar mit Inhalt, also mit all dem, was das Tier frisst, fein zerkleinert: Spinnen, Larven, Beeren, Pilze, Fichtennadeln – ein Gemisch von besonderer Würze. In vielen deutschsprachigen Kochbüchern der Frühen Neuzeit findet man Rezepte für Schnepfendreck.

In Mitteleuropa geht es dabei meist um die Waldschnepfe. Sie ist etwa so groß wie eine Taube und braungrau gefiedert, mit charakteristischem langem spitzen Schnabel und hohen Beinen. Heute dürfen Waldschnepfen nach Vorgaben der EU nur noch eingeschränkt bejagt werden, entweder im Frühjahr oder im Herbst. In Deutschland und in Österreich können sich die Bundesländer für eine der Varianten entscheiden. Im

Frühjahr ist die Jagd ergiebiger, weil man die männlichen Tiere im Balzflug leicht erlegen kann. Doch sind sie in dieser Zeit mager und nicht so zart und saftig. Im Herbst ist die Jagd weniger ertragreich, aber die Schnepfen sind gut genährt und schmackhaft.

Das Burgenland hat sich für die Herbstjagd entschieden. Das führte dazu, dass von der geringen Beute kaum etwas in die Gasthäuser kommt. Das benachbarte Niederösterreich bevorzugt die Frühjahrsjagd. Die Tiere werden dort oft gleich nach dem Abschuss tiefgefroren, damit die Eingeweide nicht zu gären beginnen. Max Stiegl greift auf Ware aus Niederösterreich zurück, auch für den Herbst – und stellt damit Schnepfendreck her.

Er lässt die Schnepfe über Nacht auftauen, rupft sie am nächsten Morgen und brät sie erst im Ganzen mit heißem Fett in der Pfanne an, etwa fünf Minuten. Dann nimmt er die Eingeweide heraus, entfernt neben der Galle auch den zähen Magen, zerschneidet das Übrige, brät es an und kuttert es, bindet die Masse mit Eidotter und streicht sie auf geröstete Brotstücke. Diese legt er auf den Teller neben die gebratene Schnepfe. Ist das nun Sünde oder Barbarei? Oder gehört es zu den seltenen Momenten außergewöhnlicher Feinschmeckerei? Der Schnepfendreck schmeckt jedenfalls köstlich, auch dank der Würze mit Majoran, Speck, Gänseleber, Cognac, Eidotter. Entzückend ist die Konsistenz, die an gelierten Kalbskopf und Kalbskutteln erinnert. Die Brüste der Schnepfe sind mager, aber von tiefem Wildgeschmack, wie etwa beim Hasen.





Knoblauch

# Kochen mit Kat

Kunst kommt von Küche: Unsere Illustratorin erzählt acht Rezepte als Bildergeschichten – ein Zeichenspiel, das Appetit macht.

Von Kat Menschik

**KEIN KEIN**  
**BILLIGFLEISCH**  
 AUS MASSENTIERHALTUNG!

Augen auf bei der Nahrungssuche!



ZUM REINLEGEN!

# Pilze

Laßt euch beraten!

JAGEN UND FANGEN MACHT STOLZ UND GLÜCKLICH!



HÄNDE WEG VON EUCH UNBEKANNTEN PILZEN!

## Steinpilzbutter

MAN BRAUCHT: *besser als jede Foie Gras*  
 FRISCHE STEINPILZE 1:1 BUTTER

DIE STEINPILZE SEHR KLEIN SCHNEIDEN UND MIT ETWAS SALBEI UND EINER KNOBLAUCHZEHE IN RAPS- ODER SONNENBLUMENÖL DURCHBRATEN. EINE HANDVOLL GETROCKNETE STEINPILZE MIT MEERSALZ MISCHEN UND MAHLEN. IN DIE PFANNE GEBEN. DAZU EINEN SCHLUCK SHERRY. ODER WHISKEY. ODER GIN.

DANN DIE BUTTER ZU DEN PILZEN GEBEN UND OHNE HERDFLAMME SCHMELZEN LASSEN! PÜRIEREN! IN KLEINE GLÄSER FÜLLEN, GLEICH ESSEN ODER EINFRIEREN!

**ACHTUNG: DIE CRÈME IST NUR CA. EINE WOCHE HALTBAR!**



# SEMMELKNÖDEL



MEINE FREUNDIN **WICKI** AUS BAYERN HAT LETZTENS FÜR UNS ALLE GEKOCHT. SEMMELKNÖDEL MÖGEN EINGRUNDNÄHRUNGSMITTEL SEIN, ICH JEDOCH HABE NOCH NIE SELBST WELCHE ZUBEREITET. WEIL ICH DAS WEGEN GROSSER KÖSTLICHKEIT SCHNELL NACHHOLEN MÖCHTE, HABE ICH MIR DAS REZEPT GEBEN LASSEN, HIER IST ES!

**(DAZU GAB ES PFIFFERLINGS SAUCE)**  
**(MIT SPECK.)**

9-10 ALTBACKENE SEMMELN IN KLEINE WÜRFEL ODER SCHEIBEN SCHNEIDEN. EINE GROSSE ZWIEBEL FEIN WÜRFELN UND IN BUTTER ANBRATEN. MIT DEN SEMMELSTÜCKCHEN MISCHEN. 375 ml MILCH ERWÄRMEN (NICHT ZU HEISS!). ÜBER DIE SEMMEL-ZWIEBEL-MISCHUNG GIESSEN UND 10 MINUTEN QUELLEN LASSEN. 4 EIER, SALZ, PFEFFER UND ALLES FEINGEHACKTE PETERSILIE DAZU GEBEN UND ZU EINEM TEIG VERKNETEN. KNÖDEL FORMEN UND IN SIEDENDEM SALZWASSER CA. 20 MIN. ZIEHEN LASSEN.

# BANDNUDELN <sup>(KOCHEN)</sup> MIT PFIFFERLINGSRAHM-SAUCE, FLUGS ZUSAMMENGERÜHRT



Zwiebeln und Pfifferlinge in Butter anbraten, Weisswein gießen, einreduzieren lassen, ein, zwei Becher Sahne hinzugeben, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, frischer Petersilie + Estragon würzen,  
**SCHON FERTIG!**

# SPINAT QUICHE

MIT ZIEGENKÄSE

FÜR DEN BODEN 160g MEHL, 3 EL WASSER, ETWAS SALZ, EIN PAAR ZERSTOSSENE ROSA BEEREN MIT 100g EISKALTER BUTTER GROB VERMISCHEN, SO DASS NOCH BUTTERSTÜCKCHEN IM TEIG ZU SEHEN SIND. DEN TEIG IN EINE QUICHEFORM GEBEN UND 10-15 MIN. BLIND BACKEN:



## FÜLLUNG:

ZWIEBELN+KNOBLAUCH BRATEN, MIT 200g SPINAT, 3 EIERN, EINIGEN KLEIN GESCHNITTENEN, GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN, 150g ZIEGENFRISCHKÄSE, 100g SCHMAND, SALZ, PFEFFER + MUSKAT MISCHEN, IN DIE FORM

BACKPAPIER AUF DEN TEIG, TROCKENE BOHNEN ZUM BESCHWEREN DARAUFSCHÜTTEN, ALLES WIEDER RUNTERNEHMEN



GEBEN, GEHOBELTEN PARMESAN DRÜBER STREUEN, BEI 180°C UMLUFT CA. 30 MIN. BACKEN. C'EST ÇA!

# KARTOFFELSUPPE

4 MÖHREN  
1 GROSSE SÜSSKARTOFFEL  
5 KARTOFFELN (ODER 6, ODER 7)  
WÜRFELN, MIT WASSER BEDECKEN, SALZEN, WEICH KOCHEN, STAMPFEN, TABASCO DAZU

## EXTRA

IN EINER GROSSEN PFANNE  
EINE PACKUNG KLEINER CHAMPIGNONS, 1 FENCHEL (KLEIN GESCHNITTEN), 2-3 ZWIEBELN, VIEL KNOBLAUCH IN **Butter** BRATEN, SCHARF ANBRATEN

(GETROCKNETEN ESTRAGON (REICHLICH)) DAZUGEBEN, WENN FERTIG ANGEBRATEN, BEISEITE STELLEN!



## KARTOFFELN STAMPFEN!

1 GROSSEN LÖFFEL (BAUTZENER) SENF UNTERRÜHREN.

## PILZPFANNE UNTERHEBEN,

NOCHMAL ABSCHMECKEN (WENNS NOCH NICHT PASST, FEHLT MEISTENS SALZ!) GESCHNITTENE PETERSILIE + DILL DRÜBER STREUEN,

REICHT FÜR 6-8 PERSONEN.

## FERDSCH!

JUTEN APPETIT!

NJAM NJAM.



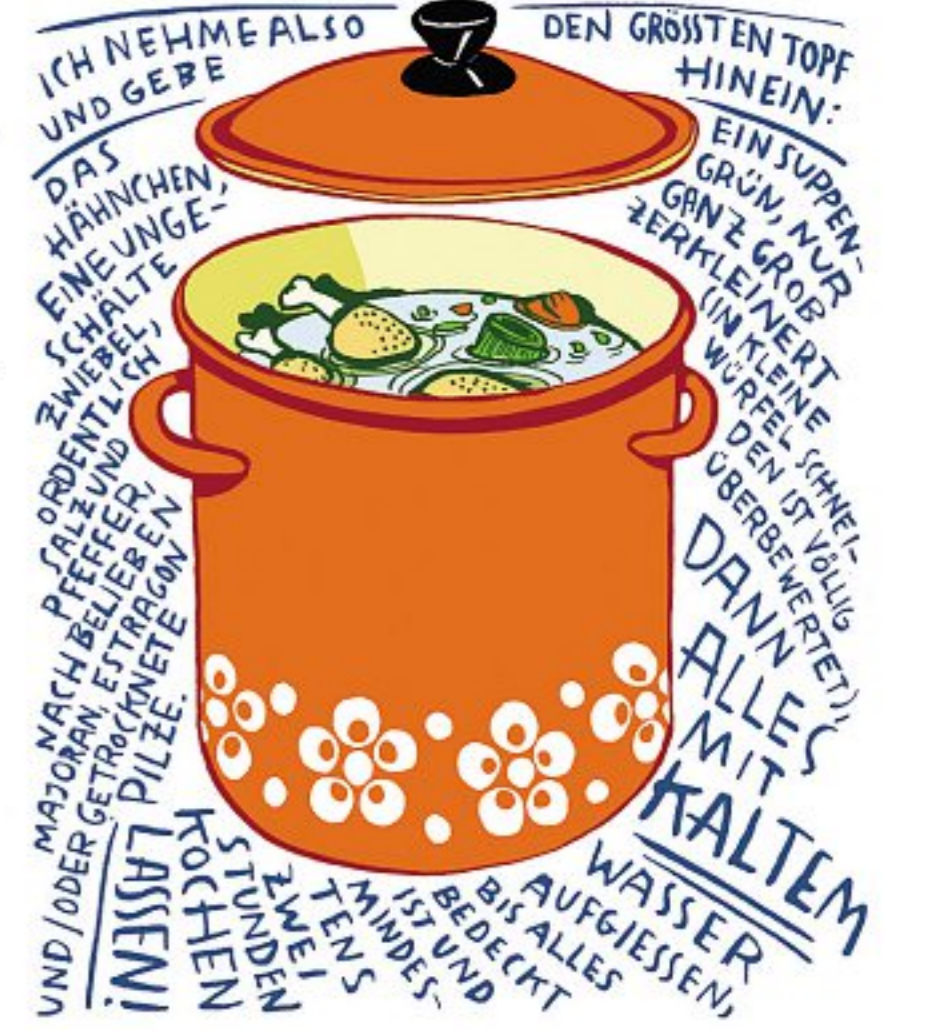
GEKÖRNTE BRÜHE SELBER MACHEN  
 PORREE, MÖHREN, SELLERIE, ZWIEBELN,  
 KNOBLAUCH, KRÄUTER NACH BELIEBEN,  
 TOMATEN, PILZE ETC. SEHR, SEHR FEIN  
 HACKEN, KRÄFTIG SALZEN UND BEI 50°C IM  
 BACKOFEN TROCKNEN LASSEN. IN EIN LUFT-  
 DICHTES GEFÄSS FÜLLEN. THAT'S IT! (MAN KANN  
 DAFÜR AUCH SEHR GUT GEMÜSERESTE BENUTZEN.)

# Die gute alte Hühnersuppe.

MAN KAUF E EIN WIRKLICH (TEU-  
 RES!) HOCHWERTIGES, EHEMALS GLÜCK-  
 LICHES BIOHÄHNCHEN (MAN KANN  
 NATÜRLICH EIN SUPPENHUHN NEHMEN,  
 ABER ICH KAUF E IMMER GLEICH EIN HÄHNCHEN,  
 SO GROSS WIE MÖGLICH. SO KANN ICH EINIGE  
 PORTIONEN VORKOCHEN...)



DANN BRAUCHE ICH DEN GRÖSSTEN  
 TOPF, DEN ICH BESITZE.



WENN DAS FLEISCH SO WEICH IST, DASS ES  
 VOM KNOCHEN FÄLLT, DAS HÄHNCHEN MITTELS  
 EINER SCHÖPFKELLE MIT SIEB HERAUSHEBEN  
 UND IN EINER SCHÜSSEL ABKÜHLEN LASSEN.

## Dann: pulen!



DEN ZADDER, KNORPEL,  
 HAUT UND KNOCHEN  
 ZURÜCK IN DEN TOPF  
 GEBEN UND NOCH MAL  
 CA. EINE STUNDE  
 KÖCHEN LASSEN.

DAS WUNDERBARE  
 ZARTE, WEICHE  
 FLEISCH ERSTMAL  
 STEHEN LASSEN.  
 (HEIMLICH NASCHEN!  
 DIES ABER ALLEN ANDEREN  
 VERBIETEN!!!)

WÄHREND DIE BRÜHE IMMER KRÄFTIGER  
 WIRD, SCHON MAL GEMÜSE SCHNIBBELN:

Je nach Lust und Laune:  
 (ICH BENUTZE GERN GRÜNE GEMÜSE)



NEUER TOPF, NEUES GLÜCK!  
 DIE BRÜHE DURCH EIN SIEB GIESSEN.  
 AN DIESER STELLE BEFÜLLE ICH IMMER EIN  
 PAAR TUPPERDOSEN MIT FLEISCH UND BRÜHE,  
 FRIERE SIE EIN. SO KANN ICH SPÄTER DAR AUS  
 KÖCHEN, WAS ICH WILL...



DAS GEMÜSE IN DIE BRÜHE  
 GEBEN, KURZ AUFKÖCHEN LASSEN,  
 NOCHMAL MIT SALZ+PFEFFER WÜRZEN,  
 FLEISCH HINZUGEBEN, PETERSILIE  
 DARÜBER STREUEN! WOHL BEKOMMS!

Grüne Verheißung: Jörg Ullmann schaut gern in die Röhre – um zu erkennen, ob die Chlorella in seinem Gewächshaus reif ist, geerntet zu werden. Verkauft wird sie unter anderem in Pulverform.

**W**enn dieser Tag ein Teil der Weltrettung ist, dann ist er perfekt dafür. Jörg Ullmann tritt an die Luft und atmet prüfend ein: mild. Der Herbst hat die Landschaft schon grau gefärbt, aber noch zeigt das Thermometer entspannte 15 Grad. „Jetzt geht es uns wie allen Landwirten“, sagt Ullmann. „Wir gucken jeden Tag in den Himmel und fragen uns: Wie lange noch? Wann müssen wir ernten?“ Ullmann geht vorbei an dem Kohlenstoffdioxid-Tank, tritt ins Gewächshaus und steht zwischen Glasröhren, die links und rechts zu haushohen Wänden aufgestapelt sind. Noch ist Zeit bis zur letzten Ernte für dieses Jahr, ein paar Tage, vielleicht sogar Wochen.

Ullmann ist Farmer, aber kein gewöhnlicher. Er baut Algen an, genauer: Mikroalgen. Sie sind kleiner als eine menschliche Blutzelle und mit bloßem Auge nur wahrzunehmen, wenn sie zu Häufchen von pudersüßiger Konsistenz aufgeschichtet werden. Chlorella heißt die Alge, die in dem 500 Kilometer langen Röhrensystem heranwächst. Sie färbt das Wasser grün, wird hauptsächlich genährt von Kohlenstoffdioxid und stetig herumgejagt von einer Pumpe. „Hier kommt überall Licht rein, aber der Dreck bleibt draußen“, sagt Ullmann und fährt über die dünne Staubschicht auf einer seiner Glasröhren.

Ullmann verkauft die Alge als Nahrungsergänzungsmittel, an Kosmetikerhersteller und als Zusatzstoff für Smoothies. Chlorella ist Teil einer Verheißung, die noch weit darüber hinaus geht: Sie und ihre Geschwister sollen die wachsende Menschheit ernähren, das Klima retten, Volkskrankheiten ausrotten, Diesel ersetzen und sogar Kriege verhindern. Vom „Superstoff des 21. Jahrhunderts“ ist die Rede, vom „Nahrungsmittel der Zukunft“, vom „Superfood“ sowieso. Drunter macht's heute kaum noch ein angesagtes Lebensmittel. Deshalb überleben die meisten nur so lange als trendy, bis hippe Großstädter etwas Neues entdeckt haben.

Für Ullmann steht fest: Der Alge wird das nicht passieren. Trotzdem geht es bei ihm auch eine Nummer kleiner. Ullmann sagt oft, dass etwas „ein kleiner Knaller“ sei, aber meist spricht dann der Biologe in ihm, und er meint irgendeine Besonderheit der Algen. Zum Beispiel die, dass jedes zweite Sauerstoffmolekül in unserer Atemluft von einer Alge produziert wird. Geht es um die Weltrettungs-Idee, seufzt Ullmann. „Wenn in Kolumbien unterernährte Kinder überleben, weil sie jeden Tag Algenpulver essen, ist das eine großartige Chance“, sagt er. „Aber die Amerikaner sprechen dann immer gleich davon, dass das Kriege verhindern kann.“ Ullmann fängt lieber vor seiner eigenen Haustür an. Dort liegen Straßen, so gerade, als wären Seile über die Landschaft gespannt. Ullmanns Algenfarm steht im 10.000-Einwohner-Ort Klötze in Sachsen-Anhalt, in einem von nur vier Bundesländern, die zu mehr als 60 Prozent aus Feldern, Wiesen und Bauernhöfen bestehen. Mais wird angebaut, Weizen und Roggen. Zwischen fünf und acht Tonnen Essbares wirft ein deutsches Getreidefeld pro Hektar im Jahr ab. „Wir schaffen 30.000 bis 50.000 Tonnen Biomasse im Jahr“, sagt Ullmann. 1,2 Hektar groß ist sein Gewächshaus – pro Hektar entstehen demnach mindestens 25.000 Tonnen Algen im Jahr.

Acht Tonnen gegen 25.000 Tonnen – dieses Verhältnis ist einer der Gründe für die Hoffnungen, die Forscher in Algen setzen. Denn während die Menschheit wächst, stagniert seit Jahren die Fläche auf der Erde, die landwirtschaftlich genutzt wird. Dank der modernen Landwirtschaft geben die Böden mehr her als vor ein paar Jahren, aber unendlich kann man den Ertrag nicht steigern. Und: 71 Prozent der Oberfläche des Planeten sind Meer.

Dort wachsen natürlicherweise Algen. Aber das ist, landwirtschaftlich gesehen, nicht ihr einziger Vorteil. Sie können nicht nur horizontal angebaut werden, sondern theoretisch sogar vertikal. Sie benötigen nur einen Bruchteil der Wassermenge, die der Anbau von Soja verlangt – ganz zu schweigen von den Mengen, die man für die Aufzucht von Rindern braucht. Und Algen wachsen zehn bis 30 Mal schneller als Landpflanzen. „Es gibt Schätzungen, dass nur zwei Prozent der Meeresfläche ausreichen könnten,



## JUNGES GEMÜSE

Algen sollen das Nahrungsmittel der Zukunft sein. Klingt gut, ist aber leider nicht so einfach.

Von Denise Peikert  
Fotos Patrick Slesiona



um zehn Milliarden Menschen zu ernähren“, sagt Ullmann. Algenanbau im Meer, okay. Aber hier, in Sachsen-Anhalt, ungefähr 150 Kilometer Luftlinie von der nächsten Küste entfernt?

Tatsächlich schien die Idee zunächst seltsam – wie so viele Ideen in der Nachwendezeit der neunziger Jahre, als aus Überschwang rasch Resignation wurde. Im Jahr 1999 wurde die Algenfarm gegründet. Das Glasröhrensystem, die Photobioreaktoren – eine Idee des Firmengründers. Auf dem Gelände gibt es eine artesische Quelle, 45 Meter tief, unter dem Grundwasserspiegel. Aber die Zeit war 1999 noch weniger reif für Algen, als sie es heute ist. Die Farm ging pleite. Vom Neustart im Jahr 2004 an war Jörg Ullmann mit dabei, heute ist er Geschäftsführer der Algen-Farm, die inzwischen zum französischen Unternehmen Roquette gehört. Weil man heute mehr Algen verkaufen könnte, als das Gewächshaus hergibt, planen Ullmann und Roquette nun eine Zweigstelle in Mecklenburg-Vorpommern.

Theoretisch könnte so eine Algenfarm überall stehen – auch in der Wüste, auch da, wo Landwirtschaft durch das launische werdende Klima zunehmend schwierig wird. Aber es ist eine Kunst, wie Ullmann und seine Kollegen den Glasröhren die Chlorella abringen. Die geht, kurz gerufft, so: Erst werden die Algen behutsam und unter Dauerlicht im Reagenzglas kultiviert und später in kleineren Photobioreaktoren erstmals einer Mischung aus Kunst- und Tageslicht ausgesetzt. Dann geht es ins Gewächshaus. Eine Chlorella-Zelle teilt sich hier am Tag in zwei bis 16 Töchter. Bald schwimmen etwa 100 Kilogramm Biomasse in einem der insgesamt 19 Reaktoren. Wenn die Zeit reif ist, wird

geerntet, das heißt: Wasser ablassen, zentrifugieren, den so erzeugten grünen Schleim trocknen. „Dann ist sie auch schon fertig“, sagt Ullmann, „die Chlorella in Pulverform.“ Zu 50 Prozent Protein, ein Vitamin-B12-Anteil wie sonst in fast keinem Lebensmittel, rund 50 Euro das Kilogramm.

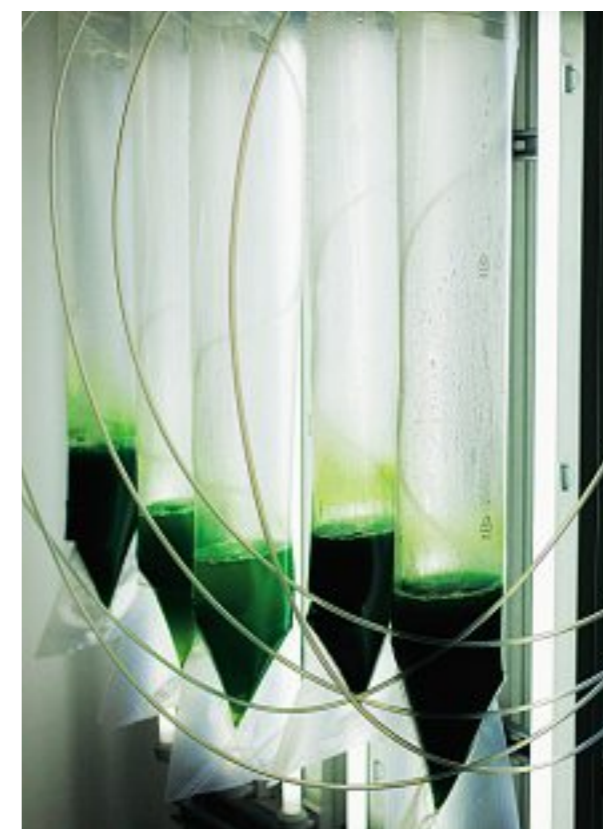
Die Spirulina, eine Alge mit vergleichbaren Eigenschaften, hat Ullmann zusammen mit einer Hilfsorganisation in einer Messerspitzen-Dosis täglich an unterernährte Kinder in Kolumbien verabreicht. Alle legten innerhalb von vier bis sechs Wochen an Gewicht zu, Symptome der Mangelernährung verschwanden oder wurden geringer. Kann ein Löffelchen Pulver aber auch in der westlichen Welt, in der zu viele Menschen zu viel essen, vor allem zu viel Fleisch, tatsächlich ein Problemlöser sein?

Sieben Autostunden von Klötze entfernt, am nördlichen Ende der Insel Sylt, arbeitet ein Mann, der daran nicht so richtig glaubt. Klaus Lüning forscht am Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung auf Sylt, und auch er baut Algen an: in Wasserbottichen, die mit Seilen ausgelegt sind. Lüning hält die Theorie, dass Algen das Ernährungsproblem der Welt lösen werden, „selbstverständlich für eine Utopie“. Der Grund: „Der Aufwand bei Mikroalgen steckt in der Ernte.“ So sei zwar das Produkt, die Chlorella zum Beispiel, ein enorm energiereiches Lebensmittel, aber auch enorm teuer. Tatsächlich kosten selbst die billigsten Mikroalgen aus China auf dem Weltmarkt etwa 15 Euro pro Kilogramm. Die gleiche Menge Sojaschrot gibt es, selbst aus nicht-genommodifiziertem Anbau, pro Kilogramm schon von 50 Cent an.

Lüning züchtet in seinen Bottichen eine Art Algen, die einem bekannter vorkommen als die Einzeller in der Algenfarm in Klötze: große, meist grüne oder braune Meeresblätter, die sogenannten Makroalgen. In Asien, wo die mit Abstand meisten Algen produziert und geerntet werden, ist es üblich, diese Algen zu essen. Europäer kennen inzwischen zwar die Nori-Blätter, die meist aus der Porphyra-Alge stammen und beim Sushi das Reis-Fisch-Gemisch zusammenhalten. Beim Anblick dessen allerdings, was Lüning anbau und was auch Ullmann gern zu Demozwecken auf Tellern anrichtet, muss der schnitzelsozialisierte Deutsche erst mal schlucken: Meeressalat, Dulse, Rimentang, Kombu und Wakame – alles ziemlich glibbriges Zeug, das nach Fisch riecht und sich in alle Richtungen zerkautschten lässt. Und das sollen nun also alle essen, nicht nur ernährungsbewusste Großstädter, die ihren Speiseplan am guten Gewissen ausrichten?

In Klötze lächelt Jörg Ullmann, wenn er die Frage hört. Er erzählt von einer Begegnung im Dorf, eine Stunde von der nächsten Autobahn entfernt. Eine Frau, „eine Konservative“, habe ihn angesprochen und gesagt: Sie esse zwar noch keine Algen – aber sie habe das Gefühl, dass das auf uns alle zukomme und dass man sich damit auseinandersetzen müsse.

Trotzdem: Ullmann ist Realist. Auf deutschen Tellern wird wohl auch künftig eher ein fleischiges Drei-Komponenten-Essen landen. Deswegen macht er Lobby-Arbeit für den Salat aus dem Meer. Vorträge wie auf der Nachhaltigkeitsmesse im März in Zürich gehören dazu. Mit den Kindern um Klötze schöpft Ullmann gern Papier aus Algen. Er hat einen Weltalgentag ins Leben gerufen, und demnächst soll auf dem Firmenzentrum eine Algen-Erlebnis-Welt entstehen. 100 Gramm Chlorella-Tabletten aus Sachsen-Anhalt kosten immerhin 28 Euro. Ullmann,



Nachwuchs: Bevor sie ins Gewächshaus übersiedeln, werden die Algen unter Dauerlicht großgezogen.



Abguss: Sind die Algen reif, wird das grüne Wasser aus den Röhren zentrifugiert. Der entstehende Schleim kommt in den Trockner.

der die Algen als Biologiestudent eher langweilig fand, treibt inzwischen aber nicht nur wirtschaftlicher Spürsinn an, sondern auch echte Begeisterung.

Wie vor fünf Jahren, für ein Experiment, das eigentlich schief ging. Forscher, die mit der Chlorella experimentierten, waren damals auf der Suche nach einer fettreichen Variante. Gute Omega-3-Fettsäuren sollte die Züchtung enthalten, möglichst viele. Das gelang auch, halbwegs

jedenfalls. Man erzeugte eine Chlorella mit mehr als 50 Prozent Fettanteil – nur war der Nährstoff in etwa so zusammengesetzt wie in Olivenöl. Also: „Kein echter Knaller“, wie Ullmann sagt. Allerdings: Das Ergebnis des Algen-Experiments eignet sich beim Backen als Ersatz von Butter und Ei. „Gleicher Geschmack, gleiche Konsistenz“, sagt Ullmann. Bei einer Blindverkostung habe ein Algen-Brioche für viele „frischer“ und „softer“ geschmeckt als die herkömmliche Variante – bei 70 Prozent weniger Fett und 25 Prozent weniger Kohlenhydraten. Der Ei-Ersatz, „Bobei“ genannt („Backen ohne Butter und Ei“), gewann im vergangenen Jahr auf der Messe Veganfach den Vegan Innovation Award.

Allerdings haben Algen auch eine dunkle Seite. Sie filtern aus dem Wasser nicht nur die guten Sachen heraus, sondern auch die nicht uneingeschränkt guten – und die definitiv schlechten. Jod gehört zur ersten Kategorie, Schwermetalle wie Blei und Arsen zur zweiten.

„Die grüne Gefahr“: So überschrieb die Stiftung Waren-test vor einigen Jahren eine Untersuchung von Algenpräparaten. Sie enthielten viel weniger Vitamine als von den Herstellern angegeben, dafür aber Stoffe, die Leber, Niere und Gehirn schädigen können. Vor dem hohen Jodgehalt in vielen Algen warnte das Bundesinstitut für Risikoforschung (BfR) erstmals 2012. Außerdem, hieß es in einem BfR-Bericht von 2013, „ist davon auszugehen, dass Algen in besonderem Maße Schwermetalle aus dem Wasser anreichern“. In 40 untersuchten Proben von Algenpräparaten fanden die Forscher damals erhöhte Blei-Werte.

Ist es also nicht nur leicht utopisch, sondern auch noch gefährlich, Algen als Lebensmittel der Zukunft zu bewerben? Sascha Rohm, Professor für Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg, sagt: „Bei Algen, die aus irgendwelchen Tümpeln in Asien oder aus verschmutzten Meeresbuchten kommen, muss man vorsichtig sein.“

Allerdings: Algen aus Farmen wie der von Ullmann, wo die Chlorella unter Laborbedingungen in Quellwasser heranwächst, seien „natürlich sauber“. Das Problem dabei: So einfach ist es zur Zeit noch nicht, die einen von den anderen zu unterscheiden.

Deshalb wird auf europäischer Ebene an einheitlichen Standards für Algenprodukte gearbeitet. Künftig soll klar sein, wie viel Jod in einer in Europa verkauften Alge drin sein darf, und dass sie auf Schwermetalle getestet sein muss. Bis dahin raten Forscher Rohm und Hersteller Ullmann, nur Algen von Produzenten zu kaufen, die die Herkunft und Zusammensetzung ihrer Produkte offenlegen.

Wer die richtige Alge für seinen Salat sucht, muss da nicht viel telefonieren – noch ist der Algenmarkt in Deutschland klein. Neben Ullmanns Farm gibt es kaum weitere Erzeuger. Rohm spricht von „kleinen Garagenfarmen“. In der Nähe von Hamburg zum Beispiel stellt ein kleines Start-up unter anderem eine vegane Bratwurst aus Algen her. Und dann gibt es noch Klaus Lüning und seine Wasserbottiche auf Sylt. Der Meeresbiologe versucht, eine jodarme Variante des Brauntangs zu züchten und in Deutschland marktfähig zu machen. Einige Restaurants aus der Umgebung kaufen seine Algen schon, aber der deutschlandtaugliche Brauntang, von dem nach Lüning's Worten in China jedes Jahr fünf Millionen Tonnen geerntet werden, ist noch fern. Er ist froh, wenn ein paar Leute in den nächsten Jahren ab und zu mal einen Algen-Salat essen. „Die Rettung der Menschheit ist das nicht“, sagt Lüning. „Aber ein kleines, feines Gemüse.“



18 60  
SONJA QUANDT  
SILBERMANUFAKTUR



# BIG ÄPPEL

Vor zehn Jahren musste  
Apfelwein-Erbin Johanna Höhl ihr  
Unternehmen verkaufen. Jetzt hat sie  
neu angefangen – mit Apfelessig.

Von Andrea Freund  
Fotos Rainer Wohlfahrt

**M**anchmal, an der Ampel, schauen andere Autofahrer irritiert zu Johanna Höhl hinüber. Wie sie bei Rot einen Schluck aus einem gerippten Glas nimmt. Das muss rund um Frankfurt natürlich Apfelwein sein. Stöffche wie „Der alte Hochstädter“, so steht es auch auf dem Glas. Aber Johanna Höhl trinkt Grünen Tee. Die Ära des „Ebbelwei“ ist für die einstige Erbin der ältesten deutschen Apfelweinkelerei vorbei.

Vor zehn Jahren, als sie alles verkaufen musste, schien eine fast 240 Jahre lange Familientradition zu versiegen. Rapp's übernahm die Firma Höhl, Johanna Höhl blieb als Geschäftsführerin im Unternehmen, das nun nicht mehr ihr gehörte. Als dann noch die Marke Bioess aufgegeben werden sollte, die ihr Vater entwickelt hatte, stand für die promovierte Betriebswirtin fest: Die kaufe ich! Und fange noch mal von vorne an. Trotz aller Warnungen erfind sie in einem Alter, in dem andere in Rente gehen, ihr Familienunternehmen neu. Mit Tochter Anna und Sohn Johannes gründete sie Anfang 2015 ein Start-up, das seither unter dem Namen Dr. Höhl's erfolgreich produziert und vertreibt, was jahrhundertlang stillschweigend in den Kellereien beiseitegeräumt wurde: Apfelessig.

„Essigbrüh“ war bis in die achtziger Jahre ein Schimpfwort für zu sauren Apfelwein“, sagt Johanna Höhl. Ihr Vater vermied es daher lange, bei Kunden überhaupt von Essig zu sprechen. Zumal es in kleineren Betrieben durchaus vorkam, dass mal ein Fass Apfelwein kippte und einen Essigstich bekam. „In einer Apfelweinkelerei sind ständig Essigbakterien in der Luft.“ Nicht aber bei Höhls. „Wir haben das nur gezielt gemacht“, sagt Johanna Höhl. Der Vater selbst gönnte sich mittags zu Hause nicht etwa einen Hochstädter, sondern immer einen Schoppe aus Wasser und etwas Apfelessig, sozusagen einen alkoholfreien Saurespritzen – weil er von der positiven Wirkung von Essig für die Gesundheit überzeugt war.

Johanna Höhl sagt natürlich „Essisch“. Sie ist im Osten von Frankfurt aufgewachsen, in Maintal-Dörnigheim, heute lebt sie in Maintal-Hochstadt. Das ist Apfelwein- und Bembel-Kernland. Von hier aus über Bergen-Enkheim in Frankfurter Norden

bis zum Taunus dehnt sich der dichteste Gürtel Streuobstwiesen in Deutschland, weite Flächen mit hohem Gras und Apfel-, Birn- und Zwetschgenbäumen. Hier reifen an die 120 Apfelsorten heran, bis sie geerntet werden oder zu Boden fallen – ungedüngt, ungespritzt, von der Sonne beschienen und nur vom Regen gewässert. Bio seit mehr als 1000 Jahren, seit Karl der Große die Flächen anlegen ließ, um das aufstrebende Frankfurt mit Obst zu versorgen.

Auch die Höhls hatten hier ihre Streuobstwiesen, einige gehören Johanna Höhl noch immer. In Hochstadt finden sich die Spuren der Apfelweindynastie, der sie entstammt. An der Hauptstraße mit den windstiefen Fachwerkhäusern erhebt sich das Gasthaus „Zur goldenen Krone“. Vom weinbewachsenen Innenhof kann man hochsehen zu den Räumen, in denen 1779 ein Michael Weber erstmals den Apfelwein ausschente, den er in der eigenen Kelterei hergestellt hatte und bis nach Frankfurt lieferte. Fortan erbten nur Töchter das Geschäft, das aber die Schwiegeröhne führten. Mit ihnen änderte sich der Name: Auf Weber folgte Wilhelm Schales, später heiratete ein Georg Rauch ein, 1934 schließlich Wilhelm Höhl aus Darmstadt.

Sein Name steht ein Stück weiter vorne an der Hauptstraße, in zierlicher Schreibrift über der Tür eines kleinen Hauses, in dem Johanna Höhls Schwester Martina als Innenarchitektin arbeitet. Von 1952 an

befand sich hier das Büro der im Hof eröffneten Kelterei, heute ist dort eine Bank.

Zehn Jahre später traute sich Rudolf Höhl auch mit Apfelessig in die Öffentlichkeit – weithin unbemerkt zunächst, denn mit den ersten Flaschen seiner Marke Bioess beliefert er nur das örtliche Reformhaus und eine ohnehin schon gesundheitsbewusste Klientel. Damals sprach man nicht von Marketing, aber der Chef der Apfelweinkelerei Höhl hatte ein Gespür für Trends. Sein größter Coup: Die Fernsehmacher der Sendung „Zum Blauen Bock“ überzeugte er in den sechziger Jahren, seinen Apfelwein „Blauer Bock“ nennen zu dürfen – unter der Auflage, „keine Werbung für die Sendung zu machen“.

Das Gegenteil war der Fall. Das Geschäft mit Apfelwein brummte bald in ganz Deutschland. Um die Jahrtausendwende schaffte es überraschend auch Bioess in den Lebensmittelhandel: Apfelessig war plötzlich Fitnessgetränk und Abnehm-Wundermittel, sogar in Kapseln und als Haarpflege, die Glanz verhielt. Uschi Glas machte Werbung dafür, Johanna Höhl auch. Bis nach einigen Jahren das Interesse so schnell verebbte, wie es gekommen war – just in einer Phase, in der auch der Markt für Apfelwein einbrach. „Zum Blauen Bock“ war inzwischen eingestellt, in den Gaststätten und Bars zumindest außerhalb Hessens war plötzlich ein anderes Getränk populär: Weizenbier.

Rudolf Höhl hatte da gerade ein neues Grundstück in Hochstadt erworben, um zu expandieren, mit einem Vertrag, der ihn auf Jahre nicht aus den finanziellen Verpflichtungen entließ. Es war der Anfang vom Ende – und vom neuen Anfang: 2013 starb Höhl im Alter von 86 Jahren. Er erlebte nicht mehr, wie seine Tochter nach dem Verlust des Apfelwein-Imperiums ausgerechnet mit Apfelessig, der ihm besonders am Herzen lag, die Höhlsche Tradition neu belebte.

Die Zeit ist reif dafür. Yoga und Detox sind in, digital und physisch wollen die Menschen entgiften, entschlacken, loslassen. Man kennt sich aus mit freien Radikalen, also den Stoffwechselprodukten, die bei Übersäuerung durch einseitige Ernährung mit zu viel Fast Food und durch Dauerstress im Übermaß entstehen und dem Körper schaden können. Symptome der Übersäuerung sind Müdigkeit, Erschöpfung, Burnout. Apfelessig wirkt basisch, und die an Maleinsäure reiche Bio-Variante reguliert die Darmflora, einen wichtigen Teil des Immunsystems.

„In der Erfahrungsheilkunde und der Volksmedizin weiß man das schon lange, es ist ein uraltes Hausmittel“, sagt Johanna Höhl. Sie selbst hat mit 14 Jahren begonnen, täglich Wasser mit einem Schuss Apfelessig zu trinken. Die väterliche Mischung ergänzt sie heute mit Algen und Honig: „Ich mag das Süße und die kräftigende Wirkung von Honig.“

Die heilsamen Wirkungen der Kombination aus den fermentierten Naturprodukten Apfelessig und Honig hat schon der amerikanische Arzt D. C. Jarvis in seinem Buch „5 x 20 Jahre leben“ beschrieben, das einst ihren Vater inspiriert hatte. Im Sortiment von Dr. Höhl's gibt es seit 2015 Bioess klar (vegan, da mechanisch und nicht mit Gelatine geklärt) und Bioess naturtrüb. 2016 ist die Rezeptur 1779 hinzugekommen, eine Verneigung vor der Geschichte der Familie, mit 60 Prozent Apfelessig und 40 Prozent Bio-Honig. „Drei Teelöffel davon entsprechen dem täglichen Energie-Cocktail von Dr. Jarvis“, sagt Johanna Höhl. Für sie verbinden sich darin „das Saure und das Süße“, Yin und Yang, Gesundheit und Genuss. Honig wurde lange als natürliches Antibiotikum genutzt. In der Verbindung mit Apfelessig



ist er eine solide Basis für Salatsaucen (etwa mit feinem Olivenöl, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle) und wirkt als „natürlicher Geschmacksverstärker“.

Den Honig bezieht Johanna Höhl von Wiesen rund um Bad Driburg, unweit von Paderborn. Ihre Äpfel lässt sie auf den eigenen Streuobstwiesen ernten, und in Baden-Württemberg kauft sie noch zu. Das Obst und der gesamte Herstellungsprozess sind bio-zertifiziert. „Und wir haben eine Bio-Essigmutter“, ergänzt sie – also eine schwabbelige Masse aus Essigsäurebakterien, die aus ihrem eigenen Bioess gewonnen wird, wichtige Nährstoffe und Enzyme für die Verdauung beisteuert und den Fortbestand der Produktion sichert. Noch macht Johanna Höhl sie nicht selbst, ein befreundeter Betrieb in Süddeutschland liefert sie. „Aber eine eigene Herstellung, das ist schon noch ein Traum!“

Er könnte sich durchaus erfüllen, sagt Johannes Seibel. Er überraschte seine Mutter vor drei Jahren, als sie mit Familie und Freunden ihren 60. Geburtstag in Istanbul feierte, auf einer Dachterrasse am Goldenen Horn mit den Worten: „Mama, ich komme und helfe dir!“

Statt Luxushotelserie auf Mallorca und Schanghai, wo der Hotelfachmann als Restaurantleiter bei Kempinski gearbeitet hatte, zurück nach Maintal. Nach Hochstadt, wo jedes Mal, wenn er die alte Kelterei betritt, in der sich heute das Lager der jungen Firma befindet, Erinnerungen an die Kinderzeit hochkommen. Die große Halle steht leer. „Aber ich hab' dort immer das Gefühl, ich hör' die Abfüllanlagen, das Klirren der Glasflaschen, diesen Riesenlärm, und mir steigt noch dieser säuerliche Geruch nach Apfel und Hefe in die Nase.“ Gerade hat er sich als Junglandwirt angemeldet, und er muss noch einen Schnittpass machen, damit er auf einer Streuobstwiese den 300 Jahre alten Speierlingbaum der Sippe wieder in Form bringen kann. „Der ist so dick, da könnte ein Kleinwagen reinpassen.“ Ein wahrer Stamm-Baum.

Mit 30 Jahren ist Johannes Seibel nun Geschäftsführer. An wichtige Kunden liefert er auch persönlich aus. „Mama lenkt das Schiff.“ Seine Schwester Anna Seibel ist als selbständige Kommunikationsdesignerin mit eigenem Studio für die Kommunikation und das frische Erscheinungsbild zustän-

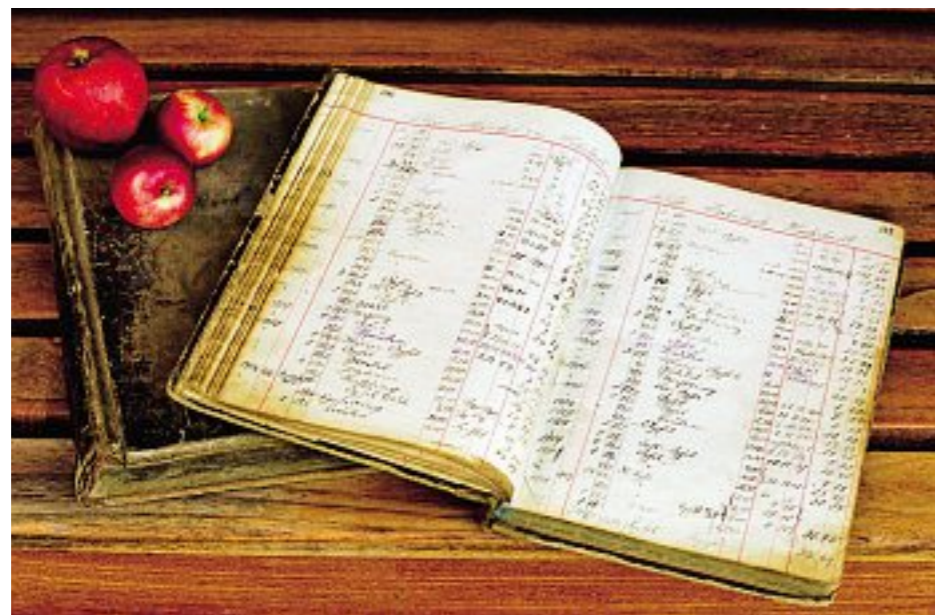
dig. „Wir sind die neunte Generation, wir wollen, dass unsere Familiengeschichte weitergeht.“ Ihr Büro haben die Geschwister bei der Mutter im Haus, wo noch alte Lieferbücher von 1895 und 1912 aufbewahrt werden. In steiler Bleistiftschrift sind säuberlich die Bestellungen notiert, vielfach aus der Region, aber auch aus der Ferne: Am 2. April 1912 gingen 112 Liter Apfelwein an einen Professor in Breslau, Frau von Protzen auf Gut Trebitz in der Provinz Sachsen bekam 31 Liter. Kein Eintrag zu Apfelessig.

In den neuen Auftragsbüchern finden sich neben Bioess und Rezeptur 1779 auch Pomp classique, Rheingauer Riesling-Sekt versetzt mit Hochstädter Apfelwein, zudem Pomp blanc und Pomp Rosé, zwei Cuvées aus Riesling-Sekt und Champagner-Reinette, einer selten gewordenen edlen Apfelsorte. Der Name spielt mit dem französischen Wort für Apfel, „pomme“, die Flasche trägt Schwarz mit silbrig-weißem oder roséfarbenem Namenszug.

Und gerade haben die drei nachgelegt. Seit wenigen Wochen gibt es Pomp als „Grande Cuvée 0,0“. „Fein Stöffsche“, sagt Johanna Höhl. Die Gastronomie ordert kräftig. Geplant hatte die Chefin die nullprozentige Variante schon lange, aber als Schwiegertochter Christina im Frühjahr schwanger war und gerne „etwas G'scheites trinken wollte, was auch schmeckt“, setzte sie die Idee um. „Das könnte auch was für den arabischen Markt sein“, überlegt Johannes Seibel, dessen Hotelkarriere auch eine Station in Dubai aufweist: „Da gab's immer Dattelsaft.“

Den alkoholfreien Pomp hat Anna Seibel in pinkfarbenes Seidenpapier gehüllt, mit Reiterlogo in Gelb und Magenta. „Ich habe dafür den Kupferstich digitalisiert und umgefärbt, der bei meinen Großeltern väterlicherseits hängt“, sagt die Vierunddreißigjährige, die selbst leidenschaftliche Reiterin ist wie ihre Vorfahren. Frei nach dem Motto: Reiten und Autofahren erlaubt. Zumal der hellrote Aperitif perlt wie Champagner, aber aus reinen Biofruchtsäften mit Superfoods wie Aroniabeeren besteht. Außerdem stecken 21 Kräuter und Gewürze darin, darunter Vanille, Chili, Ginseng und leicht bitterer Bockshornklee. Abgerundet, natürlich, mit einem Schuss Apfelessig.

Es bleibt in der Familie: Johanna Höhl belebt die alte Unternehmenstradition neu, gemeinsam mit ihrer Tochter Anna Seibel und Sohn Johannes Seibel. Der Verkauf lief 1913 noch gemächlich ab (Bild unten). Heute gibt es die Apfelessig-Produkte online sowie in Frankfurt in den Hessesshops und in den Läden von Meyer Feinkost.



Lange Geschichte: In den alten Auftragsbüchern sind noch Lieferungen von 1895 verzeichnet.

ORIGINS COMPLETE *Fold*  
Designed by Sebastian Herkner



**SCHRAMM**<sup>®</sup>  
home of sleep  
www.schramm.ag



Leicht in Löhne: Die Ambitionen der Küchenbauer gehen über Herd und Spüle weit hinaus.



Häcker in Rödinghausen: Die Oberschränke der Küche spielen mit Größen und Formen.



Sachsenküchen in Löhne: Hinter einer Schiebetür sind Regale für Vorräte und Zubehör verborgen.



Rotpunkt in Bünde: Um nicht ganz in Weiß zu erscheinen, zieren schwarze Griffe die Schränke.



Ballerina in Rödinghausen: Die Besucher der Küchenmeile wollen es genau wissen.

Der Anblick macht Appetit. Auf dem Herd brutzeln Rindersteaks, Fischfilets und Gemüsestreifen. An der Kochinsel, die Rotpunkt Küchen mitten im Showroom plaziert hat, sollen sich die Besucher stärken, sobald die Arbeit erledigt ist. Noch aber stecken sie mittendrin. Genau schauen sich die Einkäufer der Möbelpaläste, die Küchenstudiotreiber und Industriepartner die 20 Küchen an, die Rotpunkt am Stammsitz in Löhne bei Bielefeld aufgebaut hat. Langsam streichen sie mit der Handfläche über die Arbeitsplatten, tippen zum Öffnen auf Schubladen und Schränke. Mit den Fingerspitzen tasten sie über Kanten und fühlen nach, wie sich die Griffe anfühlen, die ganz unterschiedlich geformt sind. Die Köpfe stecken sie fast in den Backofen hinein. Alle Details werden besichtigt: Auszugsschienen, Schubkasteneinsätze, Abschlussleisten, Sockelhöhen.

Firmenchef Andreas Wagner wirkt aufgekrazt. Diese Woche ist wichtig für ihn und das 1930 gegründete Familienunternehmen, in das er vor sechs Jahren als Gesellschafter eingestiegen ist. Damit das Geschäft auch im nächsten Jahr wächst, müssen die neuen Modelle überzeugen. Gut 2000 Kunden erwartet Wagner in dieser Woche, in ganz Ostwestfalen-Lippe wird mit 25.000 Besuchern gerechnet. Für sieben Tage ist die Region der Treffpunkt der Küchenbranche. Jedes Jahr im Herbst findet entlang der Autobahn 30 im Kreis Herford die „Küchenmeile A30“ statt. Auf Hausmessen stellen Hersteller wie Markt-

# COOK HIER

Eine Tour durch die Showrooms deutscher Küchenhersteller zeigt: Der Individualisierung sind keine Grenzen mehr gesetzt.

Von *Christine Scharrenbroch*  
Fotos *Daniel Pilar*

führer Nobilia (Verl), Nolte (Löhne), Poggenpohl (Herford) und Rational (Melle) neue Produkte vor. Auch auswärtige Firmen wie Leicht, Schüller und Sachsenküchen präsentieren sich.

Ostwestfalen-Lippe ist das Zentrum der deutschen Küchenmöbelhersteller. Erwa 70 Prozent des Branchenumsatzes von 4,8 Milliarden Euro wurden hier im vergangenen Jahr erwirtschaftet. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts war die Gegend durch

kleine Leinenspinner und Weber geprägt. Später gingen mit dem Wachstum der Städte und mit dem steigenden Bedarf an Möbeln viele Tischlereien zur Serienfertigung über. Für Ostwestfalen-Lippe zahlten sich dabei die großen Wälder aus und die gute Bahn-Anbindung an die Rhein-Ruhr-Region.

Im Laufschrift eilt Rotpunkt-Chef Wagner durch seine Küchenschau. „Wir wollen den Händlern zeigen, was in der

Küche alles möglich ist.“ Vor allem soll sich Rotpunkt unterscheiden vom Mainstream, „sonst braucht uns keiner, das wissen wir.“ Seine Aufgabe sei es, „die weiße Küche tricky zu machen“. Das heißt: Im ewigen Einerlei aus Weiß sind Akzente gefragt. Die meisten Käufer – Wagner redet von 80 Prozent – bevorzugen eine weiße Küche, am liebsten in Hochglanzlack. Für die Hersteller ist es daher gar nicht so leicht, sich von Wettbewerbern abzuheben. Um die weißen Schränke einen Tick anders aussehen zu lassen, setzt Rotpunkt ihnen eine hauchdünne schwarze Kante oder lange schwarze Stangengriffe auf.

Überhaupt wollen die Ideengeber auf der Küchenmeile mehr dunkle Farben sehen. Eine Küche in Schwarz scheint in diesem Jahr fast ein Muss in der Ausstellung zu sein. In dieser Farbe geordnet wird aber fast nie eine ganze Küche, allenfalls einzelne Teile, wie Wagner sagt – die Kochinsel oder die Oberschränke. Dunkel gestaltet Rotpunkt neuerdings auch das Innenleben der Schubladen. Dafür wurde eigens die Farbe Zirkon kreiert, ein Anthrazit-Ton. Von der „inner beauty“ spricht Wagner. Die elegante Optik solle ein Lebensgefühl vermitteln.

Vorbei an Wiesen und Feldern geht es weiter zur nächsten Station in Rödinghausen, der mit knapp 10.000 Einwohnern kleinsten Gemeinde im Kreis Herford. Hier legt Ballerina Küchen den Fokus auf die weibliche Zielgruppe. „Wir denken feminin“, sagt Marketingleiter Andreas Predian. Beim Küchenkauf hätten Frauen

das Sagen. Männer kämen allenfalls bei technischen Aspekten zum Zug. „Man muss Emotionen wecken bei den Frauen“, lautet das Motto. Zum Beispiel durch feine Lederriemen, die an den Schubladen die Griffe ersetzen. Oder durch abgeschrägte Fronten, filigrane Regale und ein neues Oberflächenmaterial namens Fenix: Der nanoversiegelte matte Edelschichtstoff soll besonders resistent gegen Kratzer sein. Hat man dennoch eine Macke in der Arbeitsplatte, lässt sie sich mit einem heißen Bügelisen – darunter wird ein Tuch gelegt – im Wortsinn wieder ausbügeln.

Aufmerksamkeit erregen will das Familienunternehmen auch mit originellen Formen wie der Y-Küche. Der wie ein Ypsilon geformte Küchenblock mit Kochfeld und Spüle ist als kommunikativer Mittelpunkt gedacht. Da die drei Schenkel des Ypsilon viel Platz brauchen, gibt es den Entwurf auch in einer weniger ausladenden kleinen Variante. Eher an Männer richtet sich der „Industrial Style“: Offene Aluminiumregale, viel Edelstahl und ein großer Nostalgie-Gasherd sollen eine raue bis coole Atmosphäre vermitteln. An der Wand scheinen auf den ersten Blick die Backsteine zu bröckeln. Tatsächlich ist es eine Tapete, die den morbiden Charme erschafft.

Fünf Kilometer weiter ist eine der Branchengrößen zu Hause. Im hochautomatisierten Werk von Häcker entstehen jeden Tag aus Spanplatten 9500 Schränke. Den Namen der inhabergeführten Firma, die eine halbe Milliarde Euro Umsatz macht, kennt kaum ein Verbraucher. Die Küchen-

studios vermarkten die Möbel nicht unter der Marke Häcker, sondern unter selbst erdachten Handelsnamen.

Bei Häcker ist alles eine Spur größer, wuseliger. Die rund 8000 Besucher bekommen auf der 2500 Quadratmeter großen Präsentationsfläche 28 Küchen zu sehen. Sprecherin Sabine Schamberger steuert schnurstracks auf einen Werkstoff aus der Bauindustrie zu, den die Küchenhersteller für sich entdeckt haben: Mit einem Spachtel wird Beton zwei Millimeter dünn auf Fronten und Arbeitsplatten aufgetragen. Dabei entstehen Luftlöcher, die gewollt sind. „Jede Küche ist ein Unikat“, sagt Schamberger. Das beigefarbene Material wirkt empfindlich, doch eine Imprägnierung soll vieles abhalten.

Schräg gegenüber steht eine andere Neuheit. Die unebene Steinfurnier-Front des „Silver Star“ schimmert im Licht silbrig und mutet fast kitschig an. An Klassik-Fans richtet sich die Küche in Alt-Eiche-Optik. Echte Eiche findet sich hier aber nicht, das Muster ist nur aufgedruckt. Rustikaler geht es eine Ecke weiter zu, bei der schwarzen Landhausküche mit dicker Holzarbeitsplatte und mit Messinggriffen.

Bei den Oberschränken bricht Häcker mit dem üblichen Format. Die Schränke sind unterschiedlich bemessen und versetzt angebracht: mal breiter, mal schmaler, mal weiter vorspringend, mal offen wie ein Regal. Der Hersteller muss den Geschmack der Kunden zuletzt gut getroffen haben, denn das Geschäft wächst. „Wir sind unter Vollampf“, sagt Geschäftsführer Markus

Sander. Da die Produktion an die Kapazitätsgrenzen stößt, soll im kommenden Jahr Spatenstich sein für ein neues Werk im 30 Kilometer entfernten Venne. Von einer Flaute in der Küchenindustrie ist hier nichts zu spüren. Vor der Küchenmeile hatte der Branchenverband noch von rückläufigen Verkäufen der Küchenindustrie im ersten Halbjahr berichtet.

Viel Gesprächsstoff bietet auf dem Branchentreffen die Insolvenz von Alno, der Nummer zwei am Markt. Mitte September musste das Unternehmen wegen finanzieller Engpässe die Produktion stoppen. Alno sei in Schieflage geraten, ist immer wieder zu hören, weil die Küchen unter Preis verkauft worden seien. Zwar gab es mit Zeyko und Allmilmö weitere Insolvenzfälle unter den Küchenbauern. Die Branche insgesamt hat aber starke Jahre erlebt. Beflügelt von den niedrigen Zinsen und der regen Bautätigkeit, zog die Nachfrage jahrelang an.

Die Deutschen lassen sich ihre neue Küche zudem immer mehr kosten, auch wenn seltener gekocht wird. „Die Küche wird zum Statussymbol“, sagt Kirk Mangels, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche. Würden für die Anschaffung einer neuen Küche vor fünf Jahren im Durchschnitt 5800 Euro ausgegeben, lag der Wert im vergangenen Jahr bei 6700 Euro, und zwar nicht wegen Preiserhöhungen. Die Käufer entscheiden sich eher für eine höherwertige Ausstattung, etwa mit einer Arbeitsplatte aus Granit. Der Individualisierung der Küche

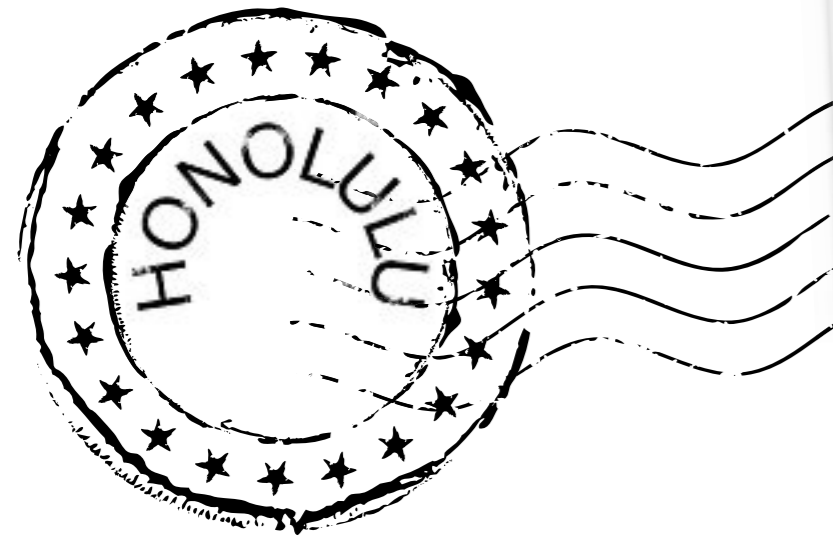
scheinen keine Grenzen gesetzt. Allein bei der Schrankfront bieten die Hersteller Hunderte mögliche Kombinationen aus Farbe, Stil und Verarbeitung an. Soll die Front matt, glänzend, gebürstet oder sandgestrahlt sein? Ist eine glatte Oberfläche gefragt, eine dekorative Riffelung oder ein Rand? Dazu kommt die Farbe, falls überhaupt etwas anderes als Weiß in Frage kommt. Von der Rückwand noch gar nicht zu reden: marokkanische Fliesenmuster? Milchglas? Fotomotive?

Auch Leicht Küchen stellt seine Kunden vor die Wahl – zumindest diejenigen mit viel Platz und hohem Einkommen. Der schwäbische Hersteller plaziert einen begehren Kubus frei in den Raum, davor eine Kochinsel. Von außen dient der Würfel als Küchenzeile mit Schränken und Geräten. Durch eine Schwenktür lässt er sich betreten und entpuppt sich innen als luxuriöse Abstellkammer. Der Entwurf zeigt: Im Innenausbau trauen sich die Küchenbauer einiges zu.

Diesen Anspruch verfolgt auch Sachsenküchen. Hinter einer dezenten Schiebetür in der Küchenzeile sind hier Regale für Vorräte oder Küchenzubehör verborgen. Zu den Küchen zeigt der mittelständische Anbieter die passenden Esstische und Regale für den Übergang von offener Küche zum Wohnbereich. Selbst eine Wohnzimmerschrankwand und einen Einbauschränk für den Flur traut sich Geschäftsführer Elko Beeg zu. Das Thema Kochen allein reicht eben nicht mehr. Die Küchenmöbel wollen mehr von der Wohnung. ◀



# Grüße aus



Es gibt keinen besseren Ort zum Surfen, Essen, Kaufen und Leben.

Von Antje Wewer (Text) und Stephanie Füssenich (Fotos)



Auf O'ahu werden Surfer wie Götter behandelt. Der bekannteste ist Duke Kahanamoku, Schwimm-Olympiasieger, Urvater des modernen Wellenreitens. Die Bronzestatue am Kuhio Beach wird täglich mit frischen Leis geschmückt. Abends brennen die Tiki-Torches, zwei Mal in der Woche gibt es eine Hula-Tanz-Show.



Einfacher Trick, um einige Dollar zu sparen: auf den Meerblick verzichten! Vom Balkon des Surfjack Hotel & Swim Club blickt man auf diesen Pool, die Zimmer sind im Vintage-Stil eingerichtet, und Waikiki Beach ist nur zehn Minuten entfernt.



Wer hier kein Hawaiiemhd findet, ist selbst schuld. Die Auswahl bei Bailey's Antiques and Aloha Shirts ist phänomenal. David verkauft Vintage-Raritäten aus den dreißiger Jahren, günstige Second-Hand-Hemden und neue Labels. Auch im Angebot: Tiki-Kitsch, gebrauchte Levi's, Aloha-Aufnäher.

Wer eine Pause von Wellen und Strand braucht, setzt sich ins Auto oder in den Bus und fährt 30 Minuten zum Manoa Hiking Trail. Der Wanderweg führt durch Regenwald zu einem Wasserfall. Während an Waikiki Beach die Sonne knallt, regnet es hier oft, und der Boden wird matschig. Also Jacken einpacken!



„Helena's Hawaiian Food“, heute von Helenas Enkel Craig geführt, ist seit 1946 eine Institution. Schlichtes Restaurant, köstliche Küche, viele Einheimische. Motto: Aloha served daily. Bitte bestellen: Short Ribs, im Erdofen gegrillte Kalua Pig und Ahi Poke (roher Thunfisch). Zum Nachtisch Haupia – Kokosmilch-Pudding.



Am Flughafen gibt es gleich ein Dutzend Lei-Stände, an denen frische Kränze aus Blüten, Blättern, Früchten oder Muscheln kunstvoll aufgefädelt werden. Ein Lei bedeutet „Herzlich Willkommen“ und „Auf Wiedersehen“, steht für Liebe und Dankbarkeit und darf nie selbst umgelegt werden. Beste Adresse: Cindy's Lei Shoppe in Chinatown.

Mit dem gelben Bus des „Ohana Surf Projects“ wird der Surfschüler im Hotel abgeholt und zu einem ruhigen Strandabschnitt gefahren. Einem Video für die Basics folgen Trockenübungen am Strand, dann geht es schon raus aufs Meer. Nirgends lässt sich besser Surfen lernen: Der Pazifik ist warm (mindestens 25 Grad), die Wellen rollen lang und langsam aus. Shaka!



## WEIN VON HELDEN

Steile Hänge, karge Schieferböden und kühles Klima: An Mosel, Saar und Ruwer treffen Reben und Winzer auf extremes Terroir. Nichts für schwache Nerven. Unsere Winzerhelden erschaffen hier einzigartige Weine.



# „MEINEN URLAUB VERBRINGE ICH IM GARTEN“



*Was essen Sie zum Frühstück?*

Das kommt darauf an, welchen Wochentag wir haben und wo ich gerade bin. Wenn ich die Wahl habe, fange ich mit einem grünen Tee an, trinke danach einen Milchkaffee, esse gerne ein selbstgemachtes Müsli, danach noch ein gekochtes Ei mit Brot und Käse oder Schinken.

*Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?*

Gerne auf Reisen, in China, Vietnam, Japan. Ich mag Handwerk, und wenn ich in Rumänien ein Kleid aus einem von Hand gewebten und bestickten Stoff sehe, der mir gefällt, muss ich es haben.

*Hebt es Ihre Stimmung, wenn Sie einkaufen?*

Ja, doch ehrlicherweise meist nur kurz. Wenn man etwas Schönes kauft, bereitet das schon Lust, aber das vergeht auch schnell wieder.

*Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?*

Ein Kleid von meiner Mutter. Den Stoff hat meine Mutter, die Künstlerin Lore Heuermann, vor 40 oder 50 Jahren gebatikt. Das Kleid hat sie dann zu einer Vernissage getragen. Später habe ich es für mich ändern lassen.

*Was war Ihre größte Modesünde?*

Früher habe ich Netzstrumpfhosen mit Turnschuhen getragen oder bin in Männer-Pyjamas zur Schule gegangen. Da war ich relativ schmerzfrei. Das würde ich heute nicht mehr machen. Aber einen attraktiven Menschen entstellt ja nichts, wenn er jung und naiv ist.

*Tragen Sie zu Hause Jogginghosen?*

Eher selten. Jogginghosen leiern viel zu schnell aus, und dann sieht man so aus, wie man sich nicht fühlen möchte.

*Haben Sie Stil-Vorbilder?*

Nein. Jeder sollte seinen eigenen Stil finden.

*Haben Sie jemals ein Kleidungs- oder Möbelstück selbst gemacht?*

Mit zwölf habe ich einen Hocker aus Holz gebaut, den meine Mutter noch hat. Er gefällt mir noch immer.

*Besitzen Sie ein komplettes Service?*

Ja, zum Beispiel Gmundner Porzellan. Ich warte aber noch darauf, dass endlich einmal 20 Leute vorbeischaun und ich alle Teile hervorholen kann.

*Mit welchem selbst zubereiteten Essen konnten Sie schon Freunde beeindrucken?*

Das kommt öfter vor, ich bin ja Köchin. Meist beeindruckt es Freunde besonders, wenn ich aus dem, was gerade im Garten oder auf der Wiese wächst, schnell etwas Köstliches kochen kann, was einfach ist und so gut wie nichts kostet.

*Welche Zeitungen und Magazine lesen Sie?*

„Zeit“, „Tagesspiegel“, „Süddeutsche“, „Stern“, manchmal „NZZ“, „Bild“, „Bunte“, „Gala“, in Österreich „Standard“, „Krone“, „Kurier“, sowie alles von „Geo“ – „Geo Wissen“, „Geo Natur“, „Geo Epoche“, aber unregelmäßig.

*Welche Websites und Blogs lesen Sie?*

Null.

*Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?*

Ich schreibe öfters Karten. Der letzte Brief ging vor ein paar Wochen an jemanden, dessen Mutter gestorben ist.

*Welches Buch hat Sie am meisten beeindruckt?*

Da gibt es viele. Ich stamme aus einer Schriftsteller-Familie, bei uns gab es Tausende Bücher, von denen ich viele verschlungen habe. Beeindruckt hat mich die Sprache im „Mann ohne Eigenschaften“ von Robert Musil.

*Ihre Lieblingsvornamen?*

Adam und Artur, die Namen meines Bruders und meines Sohns. Und Una, so heißt meine Schwester.

*Ihr Lieblingsfilm?*

Habe ich keinen.

*Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?*

Ohne. Zumindest in der Stadt. Auf dem Land mit.

*Tragen Sie eine Uhr?*

Ja, eine Männeruhr von Parmigiani.

*Tragen Sie Schmuck?*

Nicht regelmäßig. Aber wenn, dann muss er originell sein, groß, bunt oder ein Einzelstück von einem Künstler. Ich habe auch viel Schmuck von meiner Mutter, aus Tonkugeln, aus Pakistan, viel Auffälliges.

*Haben Sie einen Lieblingsduft?*

Neben vielen Gewürzen und dem Wald: meinen eigenen und den von geliebten Menschen. Der beste Duft ist der natürliche.

*Was ist Ihr größtes Talent?*

Vor kurzem hat jemand zu mir gesagt, mein größtes Talent sei es, Andere begeistern zu können.

*Was ist Ihre größte Schwäche?*

Es gibt nicht eine große. Bei mir stehen zahlreiche Schwächen gleichberechtigt nebeneinander.

*Womit kann man Ihnen eine Freude machen?*

Ganz leicht: mit einem freundlichen, aufmunternden, lebenswürdigen Gespräch zum Beispiel, mit einem Lachen oder auch mit Zeit, die man mir schenkt.

*Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?*

Woher jemand kommt.

*Sind Sie abergläubisch?*

In gewisser Weise ja. Ich rede nicht gerne über Dinge, die in Planung sind.

*Wo haben Sie Ihren schönsten Urlaub verbracht?*

Eine grauenhafte Vorstellung zu denken, den schönsten Urlaub habe ich schon hinter mir.

*Wo verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub?*

Ich baue gerade ein Haus, darum verbringe ich meinen Urlaub momentan in meinem Garten oder dort, wo es einer werden soll.

*Was trinken Sie zum Abendessen?*

Kommt ganz aufs Essen und meine Begleitung an. Von Wasser und Kräutertee über Gin Tonic und Rotwein bis hin zu Champagner ist alles möglich.

*Aufgezeichnet von Peter-Philipp Schmitt.*

Mehrfacher Gewinner des TIPA-Awards

## „Das beste Fotolabor der Welt“

Ausgezeichnet von den Chefredakteuren 28 internationaler Fotografie-Magazine



Alle Preise inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten. Alle Rechte, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. AVENSO GmbH, Ernst-Reuter-Platz 2, 10587 Berlin, Deutschland

© Objects by Vibierfe

IHR FOTO HINTER  
ACRYLGLAS  
ab **7,90 €**

## Ihre schönsten Momente im Großformat. Galerie-Qualität von WhiteWall.

Ihre Fotografie hinter Acrylglas, gerahmt oder als Großabzug. Unsere Produkte sind „Made in Germany“ – profitieren Sie von mehr als 100 Testsiegen und Empfehlungen! Hochladen und Wunschformat festlegen, sogar vom Smartphone aus.

WhiteWall.de  
Stores in Berlin / Düsseldorf / Frankfurt / Hamburg / Köln / München

**WHITE WALL**



**BURBERRY**