

Curry / Kürbis / 9,50
 Kartoffel / Jacobsmuscheln
 Nudelsuppe / Mandel / Rauchfleisch 5,50
 Eisneer / Teller / Filet / Schwarzwurzel 23,50
 Peter / Wurzel / plinsen / Haselnuss / Pestö / 25,-
 Gutsküche.
 Variation von Meekent
 Cous-Cous / Spitzpaprik



RESTAURANT GUTSKÜCHE
Matthias Gfrörer

BAR LE LION
Jörg Meyer

FIRMA EßBARE LANDSCHAFTEN
Ralf Hiener

FIRMA FOOD COUTURE
Florian Glauert

FIRMA
GENUSSNOMADE
Stefan Wiertz

FIRMA RONNY LOLL
Ronny Loll

RESTAURANT FILLET OF SOUL
Patrick Gebhardt

RESTAURANT GUTSKÜCHE
Rebecca Gfrörer

RESTAURANT FIRST FLOOR
Matthias Diether

RESTAURANT VLET
Thomas Sampl

BAR LEBENSSTERN
Peter Kowalczyk

WEINGUT KLUMPP
Andreas Klumpp

KOCHEVENT

WAS PASSIERT, WENN BERLIN

AUF HAMBURG TRIFFT?

FOTOS VON PETER SCHULTE TEXT VON ANNE COPPENRATH

Dann wird's kulinarisch spannend! So geschehen im Restaurant „Gutsküche“ Wulksfelde bei Hamburg. In das hat das Gastronomen-Ehepaar Rebecca und Matthias Gfrörer Chefköche aus beiden Städten (allesamt Meister ihrer Zunft) zum gemeinsamen Kochen für und mit Freunden eingeladen. FOOD and TRAVEL war exklusiv dabei. We proudly present: viele Küchentricks der Profis und jede Menge Restaurant-Tipps



WULKSFELDER FERKELSCHINKEN

MATTHIAS GFRÖRER, RESTAURANT GUTSKÜCHE WULKSFELDE, TANGSTEDT BEI HAMBURG, **servierte unter anderem hausgemachten Wulksfelder Ferkelschinken und Käse mit Hofbrot**



„Wir schöpfen aus dem Paradies“, erzählen Rebecca und Matthias Gfrörer glücklich lächelnd. Gemeinsam betreibt das Gastgeber-Ehepaar in ländlicher Idylle sein Restaurant. Das liegt auf dem Gelände eines Biolandgutes inmitten von Wiesen, auf denen sich im Sommer Schweine, deutsche Angusrinder, Gänse und Hühner tummeln. Der Garten Eden 2011 quasi. Der passt zu Gfrörers Kochphilosophie: Beide mögen bodenständige, geschmacksintensive Gerichte aus qualitativ hochwertigen Produkten. „Wir gehen bewusst weg vom Exotischen.“ Bei Gfrörers gibt's Landhausküche mit Geschmortem, Eintöpfen und feiner Hausmannskost. „Mein Tipp für den Frühsommer sind Gerichte mit blühenden Zwiebeln“, fachsimpelt Profikoch Gfrörer, „junge Gemüsezwiebeln, die wunderbar süß und gar nicht scharf schmecken. Fragen Sie mal Ihren Gemüsehändler danach.“ Im Juni und Juli empfiehlt der Profikoch Gerichte aus jungen Rüben. Immer wieder taucht auf den Speisekarten der Gutsküche der hausgemachte Ferkelschinken auf, geräuchert mit Kräutersalz. Dazu ein frisches Brot und gute Butter – so einfach wie lecker! Und wo geht das Ehepaar Gfrörer gern auswärts speisen? „Im Restaurant vom ‚Hotel Cap Polonio‘ in Pinneberg bei Hamburg (www.cap-polonio.de).“ **Restaurant Gutsküche, Wulksfelder Damm 15–17, 22889 Tangstedt, Tel. +49-40-64 41 94 41, www.gutskueche.de**



FLORIAN GLAUERT, FOOD COUTURE, BERLIN, **servierte in brauner Butter pochierte Jakobsmuscheln mit Soubise und Haselnüssen**



Wie, bitte, bereitet man eine perfekte Jakobsmuschel zu, Herr Glauert? „Indem man sie wie in meinem Rezept in brauner Butter pochiert. Das geht ganz einfach: Butter in einer Pfanne schön nussig braun werden lassen, sodass sie leicht anröstet. Dann die Röststoffe vom Pfannenboden mit einem Holzschaber abschaben, Pfanne vom Herd nehmen und die Jakobsmuscheln von jeder Seite 1 bis 1 1/2 Minuten in der Butter ziehen lassen.“ Hört sich gut an! „Ja. Beim Zubereiten der Muscheln muss man aber aufpassen. Wer sie zu lange in der Pfanne lässt, riskiert, dass sie die Konsistenz eines Radiergummis bekommen.“ Könnte Profi Glauert, der trotz Tohuwabohu in der Küche mit einer solchen Seelenruhe am Werk ist, dass man neidisch wird, nie passieren. Zu den Muscheln reicht der Berliner eine Soubise. Das ist eine klassische Zwiebelsauce aus der französischen Küche, ursprünglich mit Mehlschwitze zubereitet. Glauert variiert sie auf seine Art: „Ich nehme Reis zum Binden.“ Die Passion des Profikochs, Gastronomieberaters und Foodstylisten: „Nie mit zu vielen Aromen kochen. Ich benutze eher drei bis vier pro Gericht als acht.“ Sein Lieblingsgewürz ist geröstete Fenchelsaat. „Ich kombiniere aber auch gerne mit frischen ungekochten Früchten wie Zitrone oder Passionsfrucht. Die machen die Gerichte schön leicht.“ Was speist er gern? „Geschmortes Kaninchen mit Tomate, Aprikosen und Lavendelpolenta.“ Seine Lieblingsrestaurants: „Momofuku‘ in New York (www.momofuku.com) und ‚Good Friends‘ in Berlin (www.goodfriends-berlin.de).“ **Kontakt zu Florian Glauert: www.foodcouture.de**



JAKOBSMUSCHELN MIT SOUBISE UND HASELNÜSSEN
DIE REZEPTE FINDEN SIE UNTER WWW.FOODANDTRAVEL.DE



ROTE-BETE-SUPPE MIT HECHTKLÖSSCHEN

RALF HIENER, ESSBARE LANDSCHAFTEN, SÜDERHOLZ, **servierte eine Rote-Bete-Suppe mit Hechtklößchen und Meerrettichschaum**



„Ich hab mir die Rezeptur für meine Suppe vorher nicht exakt überlegt. Ich koch die aus dem Handgelenk“, sagt Ralf Hiener, während er konzentriert in einem großen dampfenden Topf schmorendes Gemüse rührt. Die Ursprungs-Rezeptur für die Suppe stammt von seiner Mutter: „Bei uns gab es früher häufig Hechtklößchensuppe zu essen. Meine Variante heute basiert auf dem russischen Borschtsch, dazu koche ich heimischen Fisch.“ Hiener ist „Koch in vierter Generation“ und mit einem Kompagnon Chef der „Essbaren Landschaftenwww“ in Süderholz, einer überregional bekannt gewordenen Freilandgärtnerei für bis zu 90 Kräutersorten. Die verkaufen sie pur vor allem an die Gastronomie (Hiener: „Geerntet wird bei uns nur auf Bestellung“), aber auch z. B. als Pesto, Kräutersalz und weitere Spezialitäten. Seine Lieblingskräuter: „Die Klassiker Blatt Petersilie, Dill, Basilikum, Estragon und Küchenkerbel. Bei den Wildkräutern sind es Vogelmiere, Giersch, Sauerampfer und Gundermann. Letzteren bereite ich mir im Sommer gern als Ayran zu. Einfach Joghurt mit ordentlich Salz, Eiswürfeln und etwas Gundermann aufmixen. Unglaublich erfrischend und aromatisch!“ Sein Lieblingsgericht: „Sauerteigbrot mit Butter, Radieschenscheiben und Schnittlauch.“ Seine Lieblingsrestaurants: „In Sachen modern das ‚Margaux‘ in Berlin (www.margaux-berlin.de). In Sachen klassisch der ‚Schwarze Adler‘ in Oberbergen (www.franz-keller.de).“ **Kontakt zu Ralf Hiener und Onlineshop: www.essbarelandschaften.de**

SELLERIE MIT TRAUBEN UND ZIMT



THORSTEN GILLERT, RESTAURANT ARTISAN, HAMBURG, servierte Sellerie mit Trauben und Zimt



Mit Zimt habe er in den vergangenen Wochen viele Speisen verfeinert, erzählt Thorsten Gillert, während er einen Selleriewürfel anrichtet. Die braunen Stangen, die er in das Gemüse steckt, verleihen dem Gericht eine exotische Note. Gute Idee. Wie kommt man auf so etwas? „Ich erfinde Rezepte nicht nach Produkten, die es saisonal gibt,“ sagt der Profi aus Hamburg, „bei mir funktioniert es andersherum. Ich habe einen Geschmack im Kopf, überlege dann, mit welchen Zutaten ich ihn hinbekomme. 90 Prozent eines Rezeptes entwickle ich theoretisch am Schreibtisch, die restlichen zehn am Herd.“ Heißt: Herr Gillert weiß eine Menge über Lebensmittel. „Ja, ich habe immer schon viel darüber gelesen. Und ich war lange Jahre Chefkoch auf einem Kreuzfahrtschiff, hab auf der ganzen Welt eingekauft und sehr vieles kennengelernt.“ Heute besorgt er sich einige Zutaten bei kleinen Produzenten, Salz etwa in Göttingen: „Ich würze sehr gern mit Luisenhaller Siedesalz.“ Was ist sein Lieblingsessen? „Steinbutt in allen Variationen.“ Seine Lieblingsrestaurants: „Das ‚Vienna‘ in Hamburg (www.vienna-hamburg.de) und das ‚Noma‘ in Kopenhagen (www.noma.dk). Letzteres nicht, weil es kürzlich zum besten Restaurants Dänemarks gekürt wurde, sondern weil ich den Chefkoch sehr schätze.“ Sein Lieblingsplatz in Hamburg: „Die Elbe. Wenn ich Fernweh habe, geh ich an den Fluss.“ **Restaurant Artisan, Kampstraße 27, Tel. +49-40-42 10 29 15, www.artisan-hamburg.com**

PETER KOWALCZYK, LEBENSSTERN - BAR IM EINSTEIN, BERLIN, mixte einen ausgefallenen „Zacapa 23 straight Sazarac“



Den macht man so: Schwenken Sie ein Cognacglas mit 3 Spritzern Absinth classic strong und 2 Spritzern Choc Choco Distillate aus. Dann den Alkohol flambieren. 5 cl Ron Zacapa 23 Centenario, 0,5 cl Muscovado Zucker und 3 Spritzer Peychaudes Bitters auf sehr kaltem Eis rühren und ohne Eis in das Glas abseihen. Mit einer Zitronenzeste den Glasrand bestreichen und anschließend die Zeste ins Glas geben. **Lebensstern - Bar im Einstein, Kurfürstenstraße 58, Tel. +49-30-2639 19 22, www.cafeeinstein.com**

MATTHIAS DIETHER, RESTAURANT FIRST FLOOR, BERLIN, servierte Wulksfelder Hofferkel auf Diethers „Berliner Art“



Wie seine Kollegen ist Matthias Diether absoluter Perfektionist. Das sieht man an der Präzision, mit der der Küchenchef zu Werk geht. Ein sicherer Handgriff folgt dem nächsten, so flink, dass man mit den Augen kaum nachkommt. „Auf den als Matte geschnittenen Schweinebauch streiche ich eine Glasage aus Äpfeln und Apfelbalsamico.“ Sagt's und tut es in Windeseile. Nun gibt er rotes Zwiebelpüree darauf, dann den exakt in Form geschnittenen, gebratenen Spanferkelrücken, zum Schluss wird die Spezialität mit einigen Sprossensamen gekrönt. „Das Säuerliche vom Apfel und das leicht Süßliche der Zwiebel passen hervorragend zu Fleisch“, ist Diethers Tipp. Hinter dem Profi liegt ein überaus erfolgreiches Jahr 2010: „Wir haben einen Michelin-Stern bekommen, wurden Berliner Aufsteiger des Jahres“, erzählt er stolz. Und was geht 2011? „Wir geben weiter Vollgas. Vielleicht klappt's ja mit dem zweiten Stern.“ **Restaurant First Floor, Hotel Palace Berlin, Budapester Straße 45, Tel. +49-30-250 20, www.palace.de**

WULKSFELDER HOFFERKEL



THOMAS SAMPL, RESTAURANT VLET, HAMBURG, servierte Büsumer Krabben mit Kartoffeln, Leinöl und Quark



„Das Geheimnis guter Nordseekrabben ist, dass sie absolut frisch, nicht mit Zitronensäure behandelt sind und man weiß, woher sie stammen. Hier, probieren Sie mal...“, sagt Thomas Sampl und hält einem Gast einen Teller mit seinem Gericht hin. Recht hat er, der Herr Sampl. Seine Krabben schmecken herrlich aromatisch-krabbig. Eine Köstlichkeit, wie Sampl sie liebt. „Ich arbeite mit über 90 regionalen Produzenten zusammen, von denen ich Spezialitäten beziehe.“ Den Käse bekommt er von kleinen Käsereien in Norddeutschland („Die sind qualitativ so hochwertig, da kann kein französischer Käse mithalten“), Krabben aus Friedrichskoog bei Büsum, Äpfel von Obsthöfen im Alten Land bei Hamburg. Inspirationen holt sich Sampl auf Fachmessen: „Ich bin immer auf der Suche nach neuen Lebensmitteln, hab gerade einen wunderbaren Rote-Bete-Saft entdeckt. Selten hab ich etwas so Gutes getrunken. Ich hab ihn mit Sauerkrautsaft gemixt. Eine wunderbare Kombi. Daraus entwickle ich eine Suppe oder eine Vorspeise, mal sehen.“ Seine Lieblingsplätze in Hamburg? „Der Park Fiction, auch Antonipark genannt, in St. Pauli mit Hafengeblick. Und ich mag den Stadtteil Sternschanze mit seinen kleinen Läden, Kneipen und Cafés. Wenn ich einen Ausflug mache, fahre ich gern in den Duvenstedter Brook. Eine wunderschöne Moorlandschaft mit Birkenwäldern. An manchen Tagen sieht's dort ganz verwunschen aus.“ Sein Lieblingsrestaurant? „Das ‚Petit Tirolia‘ im Hotel ‚Grand Tirolia‘ in Kitzbühel.“ **Restaurant Vlet, Am Sandtorkai 23/24, Tel. +49-40-33 47 53 75-0, www.vlet.de**



BÜSUMER KRABBen MIT KARTOFFELN, LEINÖL UND QUARK





WHISKY-RIND MIT ROSMARIN-POLENTA



STEFAN WIERTZ, GENUSS-NOMADE, WERMELSKIRCHEN, servierte Whisky-Rind mit Rosmarin-Polenta, lauwarmer Papaya und Petersilien-Limetten-Pesto



Eventkoch Stefan Wiertz dürfte vielen u. a. aus der VOX-Sendung „Kochduell“, in der er über fünf Jahre mitwirkte, bekannt sein. Hat er vor Auftritten noch Lampenfieber?

„Erregung trifft es besser. Ich liebe ein gewisses Auditorium“, sagt Wiertz. Und das merkt man ihm an. Der bekennende Fleischfan wirbelt durch die Küche, reißt dazu Witze, frotzelt lachend mit den Kollegen und hat augenscheinlich einen Mordsspaß bei der Sache. Wie ist Ihre Art zu kochen, Herr Wiertz? „Kochen ist für mich ein sich immer weiterentwickelnder Prozess des Lernens. Somit befinde ich mich seit Langem auf der Lernreise zum perfekten Fleisch.“ Ihr Lieblingsgewürz? „Salz ist die Basis aller Gewürze. Ich schwöre auf Kalahari-Salz!“ Ihr Lieblingsgemüse? „Ich liebe Spargel frisch vom Feld. Dazu eine frische kleine Kartoffel, etwas Butter und Salz.“ Ihr Lieblingsessen? „Fleisch, das sich mit einem stumpfen Löffel essen lässt.“ Was kocht Herr Wiertz privat? „Ich schaue gern mit einem Glas Wein in der Hand meiner Frau beim Kochen zu.“ Wiertz' Lieblingsrestaurants? „Oh, davon gibt es viele. Old Fashion mit Kultstatus ist das Bistro von DELTA Fleisch in Hamburg (www.delta-hamburg.de). Das Restaurant ‚Blauer Bock‘ am Viktualienmarkt in München ist mein absoluter Lieblingsplatz für kulinarische Höhenflüge (www.restaurant-blauerbock.de). Und ich liebe den Ausblick aus der Bar im Hamburger ‚Empire Riverside Hotel‘ (www.empire-riverside.de).“

Kontakt zu Stefan Wiertz:
www.genussnomade.de

JÖRG MEYER, LE LION - BAR DE PARIS, HAMBURG, mixte einen „Gin Basil Smash“



Und der geht so: 10 Blätter Basilikum plus Stängel, 60 ml London Dry Gin, 25 ml frischen Zitronensaft und 15 ml Läuterzucker kräftig mixen, die Blätter mit dem

Stößel zerdrücken, dann alles im Cocktailmixer mit viel Eis shaken und durch ein feines Sieb abgießen. Den Drink serviert man im Tumbler (kurzes Trinkglas) auf Eis oder im Cocktailglas ohne Eis. **Le Lion - Bar de Paris, Rathausstraße 3, Tel. +49-40-33475378-0, www.lelion.net**



PATRICK GEBHARDT, RESTAURANT FILLET OF SOUL, HAMBURG, servierte Schokoladen-Malheur und Gewürzmango



Fröhlich-verschmitzt steht Patrick Gebhardt am Herd. „Mir macht es Spaß, bei so einem Event zu beobachten, wie die Kollegen mit dieser Situation umgehen und ob die Gäste die ausgesuchten Gerichte mögen.“ So sieht man ihn an diesem Tag auch viel mit Kollegen und Gästen fachsimpeln. Sein Schokoladen-Malheur, ein warmes fluffiges Schoko-Küchelchen mit flüssigem Kern zu Space-Cookie-Tea-Eis, kommt bestens an. „Es ist eines meiner Lieblingsdesserts, ich mag heiß und kalt zusammen“, sagt Gebhardt, zu dessen herzhaften Favoriten Hühnerfrikassee zählt. „Und ich koche sehr gern mit Rindfleisch aus der Region. Ich liebe Schmorgerichte, etwa Ochsenbacke, Rinderwade und Tafelspitz. Dazu schmecken alte Gemüsesorten wie Pastinaken, Steckrüben und Bunte Bete.“ Was ist seine große Leidenschaft beim Kochen? Gebhardt: „Ich koche nix, was ich nicht mag. Bei uns im Restaurant gibt es unkomplizierte Küche in einer unverkrampften Atmosphäre. Mittags kommen auch mal Falscher Hase oder ein Steckrübeneintopf auf den Tisch.“ Was inspiriert ihn zu neuen Rezepturen? „Ideen kommen von überall. Beim Reisen, Essen, in der Natur oder beim Grillen mit Freunden.“ Seine Lieblingsrestaurants in Hamburg: „Das ‚Nil‘ (www.restaurant-nil.de) und die ‚Bullerei‘ (www.bullerei.com).“ Lieblingsplätze in Hamburg: „Elbstrand und Hafen. Zum Kaffeetrinken geh ich in die Sternschanze ins Café von meinem Freund ‚Herrn Max‘ (www.herrmax.de).“ **Fillet of Soul, Deichtorstraße 2, Tel. +49-40-70705800, www.fillet-of-soul.de**

SCHOKOLADEN-MALHEUR MIT GEWÜRZMANGO

DIE REZEPTE FINDEN SIE UNTER WWW.FOODANDTRAVEL.DE

