



Barbara Bonisoli

Selbst anbauen, ernten, kochen, stylen und fotografieren. Bonisoli kann alles. Das schreit nach einem Kochbuch!



Jonathan Häde

Burger entfleischen, das ist seine Devise. Dazu macht er vom Bun bis zur Beilage alles selbst. Köstlich, kreativ und cool!



Micha Schäfer

Wer so konsequent lokal kocht wie er, muss sich was einfallen lassen. Das fällt Micha Schäfer zum Glück nicht schwer

Fotos: burdatafood.net/Ulrike Holsten; Edition Michael Fischer GmbH; Marco Seifert; privat

MENSCHEN

Selbermachen ist die Devise! Barbara Bonisoli legt dafür beim Saatgut wie beim Fotoapparat Hand an, um **wunderschöne Food-Bilder** zu erhalten. Jonathan Häde entwickelt mit diesem Vorsatz vegetarische Burger, vom Bun bis zur Beilage. Und Micha Schäfer macht sich für seinen **uneingeschränkten Lokalitätsanspruch** eigens auf die Suche nach Produkten, die rund um Berlin gedeihen. Zitronen, Olivenöl & Co. natürlich ausgeschlossen



Einfach gut:
Micha Schäfer (l.)
und Billy Wagner
setzen auf
Handgemachtes

SPEISE LOKAL!

Kein Pfeffer, keine Zitrone, kein Olivenöl – brutal lokal ist die Devise von „Nobelhart & Schmutzig“ in Berlin. Und da sind sie kompromisslos

Isst du noch oder genießt du schon? Das ist hier die Frage. Wer mal bei „Nobelhart & Schmutzig“ war, weiß, wovon die Rede ist. Schon als Sommelier und Inhaber Billy Wagner mit Küchenchef Micha Schäfer im Februar 2015 das Lokal eröffnete, ging ein Raunen durch die Stadt. Wegen Billy Wagner, der gerade seine Schürze von der Weinbar „Rutz“ an den Nagel gehängt hatte und als Popstar der deutschen Weinszene gilt; wegen Micha Schäfer, der „brutal lokal“ auf die Speisekarte schrieb – und weil hier vieles anders ist: Die (mittlerweile angesagte) lange Theke aus deutscher Eiche bildet den Rahmen um die offene Küche und das eine Menü des Abends, das von Jahreszeit und lokalem Angebot geprägt ist. Auffällig unauffällig liegt das Szenelokal im unglamourösen Teil der Friedrichstraße, gleich hinter dem Checkpoint Charlie. Den Einblick ins Restaurant verwehrt ein blickdichter Vorhang und den Eintritt eine verschlossene Tür, man muss klingeln. Micha Schäfer ist Koch und sehr jung dafür, was er schon erreicht hat. Bei „N&S“ erkochte sich der 28-jährige Dreifach-Papa gleich im Eröffnungsjahr einen Stern.

Die strenge regionale Denkweise hat er bei der Frankfurter „Villa Merton“ von Sternekoch Matthias Schmidt gelernt. Kompromisslos konsequent kommen ihm und seinem Team nur die Produkte in die Töpfe, die um die Ecke gedeihen. Das selbst auferlegte Zielbewusstsein hat seine Tücken. Zitrone, Pfeffer und Chili wachsen typischerweise nicht im Umkreis und sind somit ausgeschlossen. „Weil wir die Menschen hinter den Produkten nicht kennen, weil der Ursprung so weit weg ist und dadurch die Qualität nicht nachvollziehbar ist.“ Hier sind Fantasie und guter Geschmack erforderlich. „Wir suchen allerbeste Produkte in der Nähe, haben einen Gärtner für Wurzelgemüse, einen für Kohl, einen für Kräuter. So kommen wir auf insgesamt etwa 50 Lieferanten.“ Und was macht Micha Schäfer im Winter? „Von Mai bis Dezember kaufen wir große Mengen ein, beschäftigen uns ein paar Tage damit, kochen ein und fermentieren.“ Genuss, großartige Weine und die Vergnügungsformel versprechen einen unvergesslichen Abend: „Beginne nobel, feiere hart und ende schmutzig.“ Reservierung nicht vergessen. www.nobelhartundschmutzig.com



HOLUNDERBEEREN/JOGHURT/BLÜTENPOLLEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 geschlossene Holunderblüten
30 g Zucker
20 ml Verjus

500 g Holunderbeeren
etwas Holundermutterensaft
200 g Joghurt
20 g Rapshonig

FÜR DAS GRANITÉ:
200 g Verjus
200 ml Holunderblütensud
50 g Rapshonig
100 g Blütenpollen

Die Holunderblüten müssen Ende Juli gesammelt und wie folgt eingeweckt werden:
Blüten in ein Einmachglas geben. 300 ml Wasser, Zucker und Verjus zusammen aufkochen, heiß über die Blüten gießen. Das Glas verschließen und 20 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser stellen, um es zu sterilisieren.

Holunderbeeren im Ofen bei 60 Grad und leicht geöffneter Ofentür 6 Stunden trocknen. Mit etwas Holundermutterensaft zu einer knetbaren Masse verarbeiten. Daraus pro Portion 4 kleine Bällchen formen. Joghurt in einem Tuch abhängen. Abgetropften Joghurt mit Rapshonig süßen.

Für das Granité Verjus, Holunderblütensud, Rapshonig und Blütenpollen verrühren und einfrieren (mindestens 3 Stunden).

Zum Anrichten 1 Löffel Joghurt auf den Teller geben, dann Holunderbeeren und -blüten hinzufügen. Kurz vor dem Servieren mit einem Löffel etwas Granité abschaben und dazugeben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Tiefkühlzeit: ca. 3 Stunden
Trockenzeit: 6 Stunden

Maximal erfrischend: Holunder mit Joghurt und Granité mit Blütenpollen

HOLUNDER AT ITS BEST

Holunderblüten
... werden Ende Juli gesammelt und dann eingeweckt

Holunderbeeren
Im Ofen getrocknet und mit Holundermutterensaft zu Bällchen geformt

BLICK IN DIE
**STERNE-
KÜCHE**

SCHWARZKOHL/
BOHNENKRAUT/SENF



Weizengrasöl

Weizengras und Rapsöl erwärmen, ziehen lassen, passieren und luftdicht lagern

Senfsaat

Die getrocknete Senfsaat über Nacht einweichen lassen

Brutal lokal: Bei „Nobelhart & Schmutzig“ kommen Pfeffer, Zitrone und Olivenöl nicht auf den Tisch

Fotos: burdafood.net/Ulrike Holsten; PR

SCHWARZKOHL/

BOHNENKRAUT/SENF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS ÖL:

300 g Weizengras
100 ml Rapsöl

FÜR DEN ZWIEBELSUD:

500 g gelbe Zwiebeln
200 g Lauch
100 ml Weißwein
5 g Salz

FÜR DEN SCHWARZKOHL:

100 g Senfsaat (getrocknet)
400 g Schwarzkohl
Salz
1 Bund Bohnenkraut

Für das Öl das Weizengras und das Rapsöl zusammen auf 60 Grad erwärmen und 2 Stunden ziehen lassen.

Öl passieren, abkühlen lassen und gekühlt luftdicht lagern.

Für den Zwiebelsud alle Zutaten zusammen mit 500 ml Wasser aufkochen und auf 200 ml reduzieren.

Die Senfsaat in 300 ml Wasser über Nacht einweichen.

Den Schwarzkohl kurz in kochendem Wasser blanchieren und salzen.

Den Schwarzkohl auf 4 Teller verteilen und den Senf und das Bohnenkraut daraufgeben. Dann 2 Löffel Zwiebelsud und 1 Löffel Weizengrasöl darüberträufeln.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ruhezeit: über Nacht + 2 Stunden

Gesucht:

DIE BESTEN FOOD BLOGS 2016



Gewinner des Food Blog Award 2015



Es geht wieder los! Der Food Blog Award startet in die nächste Runde. Und wir suchen dich: Wenn du dich für Food begeisterst und darüber mit Leidenschaft auf Deutsch oder Englisch bloggst, dann bewirb dich bis zum 15. August 2016 – und gewinne vielleicht den nächsten Award in Berlin! Alle Infos und Teilnahmebedingungen unter www.food-blog-award.de

Unsere Markenpartner:



Unsere Medienpartner:

