



VON THOMAS PLATT

Die beste Olive, die es je gab, war gar keine. Aber sie sah genauso aus. Sie stammte aus dem Labor von Ferran Adrià, dem Großmeister der Molekularküche, und erwies sich gleich in zweierlei Hinsicht als wundersam. Zum einen war es ein Mundgefühl irgendwo zwischen Auster und Biskuit, das restlos verblüffte, und zum anderen überwältigte ein extremes Aroma. Getragen wurde es von einem Gel im Inneren des künstlichen Gebildes; es wirkte beinahe, als hätte die Ernte eines ganzen Hains in die Rezeptur Eingang gefunden. Aber es liegt nicht am Geschmack des natürlichen Pendants, dass sich einer der berühmtesten Köche der Welt seine eigenen Oliven schuf.

Dem im Unterschied zu ihrem begehrten Öl werden die Früchte des Ölbaums nicht von allen geschätzt. Vielleicht ist der harte Kern daran schuld, auf den die Zähne stoßen: Er fällt nämlich im Verhältnis zum essbaren Teil relativ groß aus. Dass man Oliven nicht frisch gepflückt verzehren kann, weckt außerdem Misstrauen. Das ist nachvollziehbar, wenn man bedenkt, dass das langwierige Verfahren ihrer Entbitterung, also die Wässerung unmittelbar nach der Ernte und die mehrtägige Reifung in Salzlake, gerne einmal mithilfe von Natronlake abgekürzt wird. Überdies wird der überwiegende Teil der dunklen Oliven unreif gepflückt und allzu oft kurzerhand mit Eisengluconat oder dem Eisensalz E 585 geschwärzt.

DIE OLIVE IST KEIN NAHRUNGSMITTEL unter vielen ähnlichen, die Einzelgängerin fungiert vornehmlich als Zierde oder Akzent von Salaten und kalten Vorspeisen und darf eher selten in warmes Essen. Der Gang „Burrata mit Tomatensugo und confiterten schwarzen Oliven“ aus dem Menü von Spitzenkoch Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein zählt schon zu den absoluten Ausnahmen der Hochgastronomie. Ausschlaggebend für das ambivalente Image der Olive dürften aber ihre ausgeprägten Bitterstoffe sein. Auch wenn deren erstaunliches Spektrum von jungen, mutigen Früchten derzeit ausgelotet wird, handelt es sich im Grunde um einen Warnzettel der Natur. Selbst wenn er sich dosiert auf die Zunge trifft, bleibt er mit Risiko verbunden und einem fast unmerklichen Augenblick der Überwindung. Im Unterschied zur unmittelbar zugänglichen Süße verpflichtet einen das Bittere, sich mit ihm zu beschäftigen. Man muss es zu verstehen lernen.

Gino Settimi kann genau das. Im Niemandsland zwischen Sozialpalast und Yorckbrücken betreibt der aus Anzio stammende Gastronom, der mit seinen Pizzen die Tradition der berühmten „Antica Pizzeria Da Michele“ zu Neapel fortführt, sein Schöneberger Lokal Prometeo. Der perfekte Ort für den Oliventest der Tagesspiegel-Festrunde. Weil die Jury sich zuvor darauf verständigt hatte, dass reif geerntete Exemplare (überwiegend mit Stein in Lake) zum Zuge kommen sollten, wurden beim Einkauf strengere Maßstäbe angelegt als sonst. Ihnen mühsam gerecht wurde das Prometeo-Hausbrot, dessen Kruste fast so etwas darstellt wie eine natürliche Brücke zur Olive.

DIE BETRACHTUNG KLEINER OLIVEN begann mit „Zucato Olive nere denocciolate“ und „Casa Baso Olive Taggiasche“, doch die erwiesen sich als wenig zugänglich. Bei der ersten, leicht sardelligen Sorte wurden die Münder der Juroren schon vom Kaufen ganz trocken. Dabei entstand der Gedanke an unreife Mandeln, während der noch kleinere ligurische Typ erst einmal mit einer „komischen Bitternote auffällt“, wie sich „Pauly Saal“-Chefkoch Arne Anker ausdrückte. Die fein säuerlichen „L’Estornell Schwarze Aragon-Oliven“ verabschieden sich geschmacklich fast so schnell, wie sie sich das Fleisch vom Kern löst. Und die wie angeblümt aussehenden, im Mund fast schmelzenden „La Masrojana“ verstecken sich hinter einer Note, die entrastet eine alte Apothekenschublade erinnert.

ANZEIGE



Operette „Frau Luna“

Musikalisch-kulinarischer Abend zur eat! berlin im TIPI am Kanzleramt

Heben Sie mit Frau Luna ab in den Berliner Operettenhimmel und lassen Sie sich von fünf Spitzenköchen mit klassischen Gerichten aus der Berlin-Brandenburgischen Küche verwöhnen. Zum Empfang kümmert sich Florian Glauert (DUKE) um Häppchen, die Sterneköche Alexander Koppe (Siykitchen) und Alexander Dressel (Friedrich Wilhelm) um Vorspeise und Zwischengang. Danach serviert 2-Sternekoch Tim Rara seine berühmten Königsberger Kloppe, und das Dessert von Sabrina Schanz (Ritz-Carlton) rundet den kulinarischen Abend ab. Stars wie die Geschwister Pfister, Cora Frost, Adest, Zabel, Sharon Brauner und Pigor & Eichhorn sowie Katharina Thibauch oder Gustav Peter Wöhler sorgen mit der Berliner Operette „Frau Luna“ für ein euphorisches Berlingefühl.

**Amuse- und 4-Gänge Menü mit Weinbegleitung inkl. Operette
Sonntag, 25.02.2018**
TIPI am Kanzleramt – Große Querallee, 10557 Berlin
Einlass: 16.30 Uhr | Beginn: 17.30 Uhr
139,- €

Mehr Informationen und Tickets unter: www.eat-berlin.de



FEINKOSTTEST

Die mit Öl lediglich imprägnierten, wie einzeln poliert daliegenden „L’Oulibo“ geben sich zwar ziemlich bittig, ja wärschern-scharf, aber dafür hält sich das Salz im Hintergrund. Allerdings empfand sie Gino Settimi als „senza sapore“, ohne Geschmack. Erst im Nachhalm würden sie interessanter. Die runden „Mitenera di Colonna“ sind mild, buttrig und gefeilt mit einem runden Ölendruck. „Als Tapenade bestimt toll“, resümierte Sternekoch Arne Anker.

Der Runde gefiel es dann, mit „Terre Liguri“ wieder zur ligurischen Paradesorte Taggiasche zurückkehren zu dürfen, die für den besonderen Charakter des Öls der Region verantwortlich ist. Entkernt und vom Öl umschlossen, entwerfen die knackigen Exemplare ein ausgesprochen vegetales Bild von sich, das eine grüne Bitterkeit einschließt.

NOCH ENTSCHEIDENER tritt „Frantoio Ghiglione“ auf. Bei den tief grünen, teilweise ins Aubergine spielenden Beeren aus dem Val Prino nördlich von Imperia kommt ein neues Aroma hinzu: eine Legierung aus süß und bitter, fruchtig und frisch auf der Basis eines zum Umami hin verschobenen Salzes. Ghiglione ebnet Skeptikern den Weg zur herben Steinfrucht und genügt gleichzeitig Feinschmeckern vollauf. Anker und Settimi waren sich einig, dass diese hitzestabile Olive, obwohl schon als Snack überzeugend, einen Kontext verlangt, egal ob Pasta, Pizza oder Dorade. Die schwarz-violetten „Nyons Olives“ dagegen ordnen sich nicht gerne unter. Man könnte die erst im Januar geernteten Früchte des provenzalischen Typs Tanche mit einer Trockenbeerenauslese vergleichen.

Die prallfleischige Frucht der Kalamata-Oliven gibt unter den schwarzen Vertretern heutzutage den Ton an, was aber auch zu Missklängen führen kann, wie etwa bei „Kalios Olives Kalamata au naturel“. Unter der weinroten Schale, besprenkelt wie ein Wildvogel, irritiert zunächst ein schwammiges Gewebe und dann ein animalischer, fast speckiger Ton. Die einer Traube ähnliche „Mani“ gefüllt mit milder Süßlichkeit. Sie balanciert das Herbe, wird jedoch vom Salz eingeholt. Einen längeren Atem beweisen „Xenia Kalamon Olives in brine“. Außerlich in Kirchenrosa gehalten, wirken sie eher fröhlich geerntet und spiegeln noch etwas von der grünen Frucht. Ihr munterer Charakter offenbart frische, bittere und herbe Töne, darunter allerdings ein dissonantes, den Arne Anker als „rollmopsartig“ interpretierte.

DIE GANZE VOLLE SAFTIGE REIFE der Olive und mit ihr der Eindruck, auch verkleinertes Obst vor sich zu haben, brachten dann drei Varianten zur Geltung. Weil es so viel Füll und so wenig Wider gab, einigte sich die Jury auf die alphabetische Reihenfolge. Und doch gab es bezeichnende Unterschiede: Die matt glänzenden, spitz zulaufenden „Iliada Olives Kalamata“ haben zunächst einmal große Früchte für sich, der reichlich Bitternoten folgen sowie ein rauchartiges und ein pfeffriges Element, das von einem eher breiten Ölton umfungen wird. „Pazianas Kalamata Oliven“ verfügen ebenfalls über einen aromatischen Verlauf, der mehr auf eine Frucht zusteuert, die von Salz konturiert wird. Insgesamt geschlossener und womöglich ein bisschen saftiger als Iliada, gefiel Gastgeber Settimi, das hier bitter getöntes Echo nur gemächlich verehrt.



Gastgeber:
Pizzeria Prometeo,
Goebenstr. 3, Schöneberg,
Tel.: 01577/209568522



Weiche Schale, harter Kern

Sie ist eine leicht bittere Frucht und hat ein Herz aus Stein. Die **DUNKLE OLIVE** mag man oder man hasst sie. Verständnis aber hat sie verdient. Unsere Probierrunde entdeckte grandiose Sorten



Oliventest im Überblick: So wertete die Jury

Spitze

Frantoio Ghiglione Olive Taggiasche in Salamoia
190g 5,20 Euro, olio-costa.de (auch entkernt, dann einen Tick milder, in vorzüglichem nativem Öl), 180g 4,80 Euro)

Nyons Olive Olives noires de Nyons „Spätlese“, 210g 6,95 Euro, Maitre Philippe, Emser Str. 42

Olis Organic Whole Black Olives Throumba Thassos
500g 6,40 Euro, Cava, Schusterstr. 20

Télecs Sacellaropoulos Organic farming
250g 5,00 Euro, Grinbox Greek innovative products, Markthalle IX

Sehr gut

Iliada Oliven Kalamata g.U.
370g 3,99 Euro, Pikilla, Goltzstr. 5

Pazianas Kalamata Oliven in Salzlake
125g 5,00 Euro, Pazianas, Senefelder Str. 4

Skarvelis Kalamata Oliven
350g 7,70 Euro, Skarvelis, samstags Stand am Winterfeldplatz

Gut

Terre Liguri Olivelette denocciolate alla figure
280g 6,80 Euro, Enoteca Bianchi & Weber, Ludwigkirchstr. 11

Xenia Kalamon Olives in brine
360g 3,30 Euro, Cava, Schusterstr. 20

Mittelprächtig

La Masrojana Schwarze Oliven Empette-Oliven
220g 3,28 Euro, Frischeparadies, Morsestr. 2

L’Oulibo Olives Noires au naturel
200g 9,99 Euro, Frischeparadies, Morsestr. 2

Mani Kalamata Oliven al naturale
entkernt sowie mit Stein, 175g 3,49 Euro, Bio Company

Mitenera di Colonna, Organic Black Olives
1,80 5,50 Euro, Goldhahn und Sampson, Dünckerstr. 9

Enttäuschend

Casa Baso Olive Taggiasche
185g 6,99 Euro, Frischeparadies, Morsestr. 2

Fillon Biologische Schwarze Kalamata Oliven
285g 6,20 Euro, Manufacum, Hardenbergstr. 4-5

Kalios Olives Kalamata au naturel
180g 5,50 Euro, Galeries Lafayette

L’Estornell Schwarze Aragon-Oliven
360g 4,27 Euro, Mitte Meer, Kantstr. 42

Zucato Olive nere denocciolate
185g 2,89 Euro, Centro Italia, Sophie-Charlotten-Str. 9-10

Foto: (oben) B. Thoma/PAF

Aufstand der Avantgarde

Es hat sich eine Phalanx formiert gegen die klassische Gourmetküche: junge Spitzenköche, **KULINARISCHE GRENZGÄNGER** im besten Sinne. Sie suchen die Nähe zu heimischen Erzeugern – stets auf Suche nach dem bestmöglichen Produkt

VON KAI RÖGER

Im Mälzer lieferte in der letzten TV-Folge „Kitchen Impossible“ die Vorlage, als ihn der Berliner Gastronom The Duc Ngo in die „brutal lokale“ Küchenhölle des „Nobelhart & Schmutzig“ schickte: Eine „Kräutersammel-Lumpen-Nummer“, werde da geboten, „die man sich intellektuell erst erarbeiten muss“. Den Küchenchef Micha Schäfer nannte Mälzer einen „kulinarischen Grenzgänger“ und „Hipster-Koch“. Man sollte vielleicht noch erwähnen, dass Mälzer zwar ein guter Koch und feiner Kerl ist, dass er aber in der Sendung krachend scheiterte, als er den unkonventionellen Stil Schäfers kopieren sollte.

Seit der Ausstrahlung dieser Serienfolge hagelt es auf Bewertungsportalen im Internet Verweise der unfeinen Art auf das streng lokal ausgerichtete Restaurant. Das stört dort niemanden, aber es bietet doch Anlass, die Berliner „Hipster-Köche“ und was sie können, was sie vereint und was sie bewegen, einmal näher zu betrachten.

Tatsächlich hat sich in den letzten Jahren so etwas wie eine „Berliner Schule“ herauskristallisiert, die Spötter wie internationale Foodies gleichermaßen elektrisiert. Zuerst nur eine vage Strömung, die dem Modebegriff der Regionalität folgte, suchten Vorreiter wie Michael Hoffman aus dem „Margaux“ und Marco Müller aus dem „Butter“ den Kontakt zu Erzeugern aus dem Umland, um mit ihnen eine gemisefokussierte, echte Regionalität zu entwickeln. Hoffmann wurde selbst zum Gärtner, Müller versuchte ein Netzwerk aufzubauen, bei dem unter anderem Matthias Gleiß („Volt“), die Frühsummers („Frühsummers Restaurant“) und Stephan Garkisch („Bierbau“) mit von der Partie waren. Die Initiative „Koch sucht Bauer“ kam nie so richtig in Schwung, die Köche entwickelten keine gemeinsame Linie, jeder pflegt inzwischen seine eigenen Kontakte. Die Idee, eng mit Produzenten zusammenzuarbeiten, bekam erst ihr stützpflegendes Gesicht, als der frühere „Rutz“-Sommelier Billy Wagner mit Michael Schäfer besagtes „Nobelhart & Schmutzig“ eröffnete und vollumwiegend das Konzept einer hyperlokalen Regionalität verkündete, die auf alles verzichtet, was nicht im unmittelbaren Umland Berlins wächst – ein Konzept, das René Redzepi mit dem „Noma“ in Kopenhagen hoch erfolgreich vorlebte. Das „Nobelhart“ verkaufte es zudem mit provokantiger Attitüde.

In der Folge eröffneten zahlreiche Restaurants, die nicht mehr nur anbieten, was dem Gast gefällt, sondern eine Linie verfolgen, die viele Trends miteinander vermischt: „farm to table“, „nose to tail“, japanischer Produktivismus und skandinavische „Nova Regio“-Küche.

Einer, der wie kein zweiter den Ruf der Berliner Köche im Ausland als kulinarische Grenzgänger prägt, ist Sebastian Frank aus dem „Horváth“. Sein Restaurant am Kreuzberger Paul-Lincke-Ufer ist mit zwei Sternen im Guide Michelin und 17 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. Frank ist ambitionierter „Berliner Meisterkoch“, der bekam gerade den Titel „bester Koch Europas“ auf der „Madrid-fusion“ verliehen. Auch seine Küche ist gemisefokussiert, lebt von Produktqualität und handwerklichem Geschick. Und sie polarisiert: Die Spanne der Bewertungen auf gängigen Internetportalen reicht von „wunderbar“ bis „schockierend“, von „Welkklasse“ bis „Katastrophe“. Frank lässt sich davon nicht aus der Ruhe bringen, nicht von der Kritik und nicht von den Auszeichnungen. Seit Jahren fehlt er unbeeinträchtigt an seinem Stil. Zuerst erinnerte noch Vieles an die Küche aus dem „Steirerck“ in Wien, in der Frank drei Jahre beschäftigt war. Aber schon bald entwickelte er eine eigene Handschrift, die sich stetig weiter von vertrauten Gefilden entfernt, ohne je den Boden des Wohlgeschmacks zu verlassen.

Frank Stil basiert auf Erinnerungen an die ländlich geprägte Alltagsküche seiner Mutter und der Großmutter in Niederösterreich. Schon 2016 irritierte und begeisterte sein „oxidierter Salat“, Blattsalat vom Vortag, im Dressing über Nacht ersoffen. Aus diesem Rest-Essen formte er eine Roulade, die er mit Wasserkefir-Granité, geröstetem Linsenmehl, Zwiebel-Speckfett und Linsen-Béchamel in einen köstlichen Gang verwandelte.

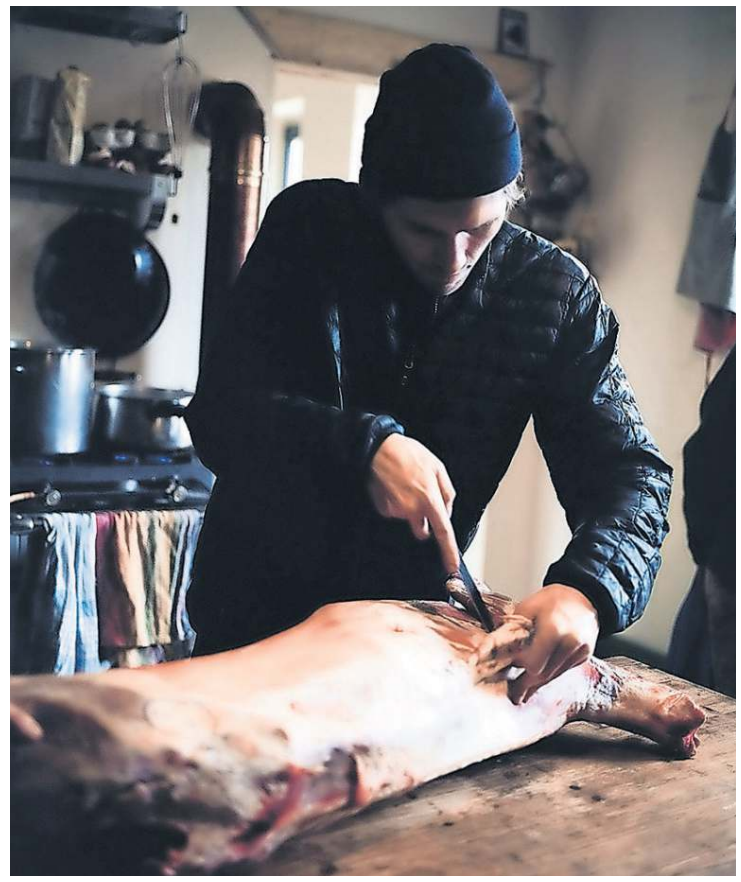
Diesen Stil hat er weiter getrieben, ist mehr und mehr abgerückt von Edelprodukten, ja eigentlich von allem, was man überhaupt ein Produkt nennen würde. Dafür verwendet er Suppenfette, entsaftete und konzentrierte Gemüse- und Gewürzauszüge. Oft tauchen Hühnertaub oder Entenfett in seinen Kreationen auf, das Fleisch des Geflügels aber nur sehr selten: „Daraus machen wir Personalens“, sagt Frank – was man bei ihm nicht als Affront verstehen darf. Der stets gut gelaunte, burschenhaft-rotwangige Küchenchef ist kein Provokateur, obwohl seine Gerichte polarisieren. Er ist kein abstrakter Künstler und konzeptuell wirken mag. Sein Stil ist emotional, seine Ausdrucksmittel liegen in seiner Biographie

begründet. „Essenz meines Lebens“ nennt er folgerichtig die jüngsten Kreationen, bei denen Erinnerungen den Ausgangspunkt für Experimente bilden. Den Fettmantel der Kalbsniere lässt er aus, bereitet daraus einen Schaum und kontert alles mit in Schweinefett zu Grieben frittierten Pilzen – im wahren Sinne ungläublich köstlich. Noch prägnanter der Gruß aus der Küche, bei dem Frank mit Produkten Orte seiner Kindheit und seiner kulinarischen Wanderschaft zitiert: gerösteter Mais und Getreide aus Niederösterreich, Pilze, Wasser und Steine aus der Steiermark und Schaufelbraten, in Wien „Schulterschmerz“ genannt, den er wie „Beef Jerky“ trocknet und aromatisiert. Durch einen Cold Dripper, mit dem man eigentlich kaltgebrühten Kaffee herstellt, lässt er den Fond zuletzt durch die zerschlagenen Steine laufen.

Sebastian Frank ist ein selbstbewusster Vorreiter, kein Effekthascher oder Selbstdarsteller. Er erinnert, statt verkopft zu handeln, er verweigert sich dem einfachen Weg, erfindet neue Zutaten und formt daraus intensiv schmeckende Kunstwerke. „Kreativität durch Zensur“ beschreibt er die Verweigerung edler Grundprodukte. Und hier ergibt sich dann auch das Verbindende mit den anderen, den vermeintlichen Hipster-Köchen, die das kulinarische Gesicht Berlins derzeit prägen.

Micha Schäfer aus dem „Nobelhart & Schmutzig“ ist so einer, der sich sinnbildlich eine Hand auf den Rücken bindet, um dann erst recht zur Höchstform aufzusteigen. Dylan Watson-Brown ein anderer, der einen deutlich introvertierteren Stil in seinem Restaurant „Ernst“ pflegt: In mehr als 20 Gängen serviert er einen Reigen aus Miniaturen vermeintlich simpelster Zutaten, die in ihrer puristischen Zubereitung von nichts anderem handeln als der Perfektion, beginnend mit der Arbeit auf dem Feld bis hin zur passenden Präsentation auf stimmigen Geschirr.

Diese jungen Köche verbindet die stetige Suche nach dem bestmöglichen Ausgangsprodukt. Dafür haben sie das verschworene klingende Netzwerk „Die Gemeinschaft“ ins Leben gerufen, ein enger mit Produzenten aus der Region zusammenzuarbeiten. Es geht ihnen nicht nur darum, den Bauern



Produktpuristen.
Dylan Watson-Brown (li.) aus dem „Ernst“ arbeitet die Qualität eines Produktes heraus. Micha Schäfer aus dem „Nobelhart & Schmutzig“ kreiert aus hyperlokalen Zutaten ein herausragendes Menü.



Autorenköche
Typisch für Sebastian Franks Küche (li.): vermeintlich simple Produkte – hier eine Zwiebel – werden intelligent in Szene gesetzt. Und Andreas Rieger hat mit seiner extrem durchdachten Produktküche vom Start weg einen Michelin-Stern für das Restaurant „Einsunternull“ erköcht.

Essen bei Nonkonformisten: Acht Empfehlungen

Horváth

Sebastian Frank ist einer der innovativsten Köche Deutschlands – was sich nicht nur auf sein unumstößliches Menü in fünf bis neun Gängen bezieht, sondern auch die alkoholfreien Getränkebegleitung umfasst, die kongenial seine Kreationen um weitere Facetten ergänzt.

Kreuzberg, Paul-Lincke-Ufer 44a, restaurant-horvath.de

Nobelhart & Schmutzig

Hyperlokale Küche in zehn unumstößlichen Gängen. Irritierend simpel präsentiert, aber geschmacklich stets auf den Punkt. Der Gast sitzt der offenen Küche zugewandt und wird auf eine delirios-delikate Reise geschickt.

Kreuzberg, Friedrichstr. 218, nobelhardtandschmutzig.com

Ernst

Dylan Watson-Brown und sein Team servieren ein Menü für nur zwölf Gäste pro Abend: sehr speziell, aber der japanisch inspirierten Produktivismus in mehr als 20 Gängen ist ein nachweislich moderiertes Erlebnis – wenn man die Erwartungshaltung an ein klassisches Dinner hinter sich lässt.

Wedding, Gerichtstr. 54, ernstberlin.de

Einsunternull

Küchenchef Andreas Rieger besitzt eine kompromisslose Handschrift, mit der er aus scheinbar einfachsten Zutaten mit hoher Handwerkskunst inspirierendes Gastvergnügen schafft – symphonisch moderiert von Gastgeber Ivo Ebert und günstig zum Lunch frei aus dem Menü wählbar.

Mitte, Hannoversche Str. 1, restaurant-einsunternull.de

Lode & Stijn

Sagenhaft gutes Brot und ein paar Snacks vorweg und dann auf Sitzlandschaften platziert, Tatar, Gemüse, Fisch, Fleisch und Dessert, der für weniger als 60 Euro feinjustiert und unterhaltsam einen unkomplizierten Abend mit Stilbewusstsein und Niveau begleitet.

Kreuzberg, Luisenstr. 25, lode-stijn.de

Gärtnererei

Zwischen opulenten Blumengestecken, schickem Design und auf Sitzlandschaften platziert, genießt man hier die Freiheit, entweder das Menü oder à la carte zu bestellen; gemüselastig mit ausgezeichneten Produkten und unverkopft zubereitet. Gute Cocktailauswahl an der Bar.

Mitte, Torstr. 179, gaertnerei-berlin.com

Rutz

Ob im Gourmetrestaurant im ersten Stock oder bodenständig in der Weinbar darunter: Marco Müllers Handschrift bleibt unverkennbar. Beste Produkte, immer überraschend in Szene gesetzt und mit dem Aromaturbo auf Wohlgeschmack getrimmt. Sehr gute Weinauswahl.

Mitte, Chausseest. 8, rutz-restaurant.de

Zum Mond

Von außen Kreuzberger Eckkneipe, im Inneren gemütliche Gastwirtschaft. Und genauso unprätentiös wie das Ambiente präsentiert sich die Küche: regionale Produkte, geschmackvoll und ohne Schnörkel zubereitet – und das auf ebenso bodenständigem Preisniveau.

Kreuzberg, Köpenicker Str. 159, zummond.berlin

zu sagen, wie deren Gemüse, Fleisch und Fisch zu einzigartigen Produkten werden. Die Köche wollen selber mehr von Landwirtschaft verstehen, um „die verloren gegangene Nähe zwischen Land, Lebensmittel, Produzenten, Restaurants und auch zueinander wiederherzustellen“, wie es eine der fünf Gründungsthesen proklamiert. Im weiteren Durschnitt dieser Gemeinschaft sortieren sich die anderen Akteure der Berliner Schule: Andreas Rieger aus dem „Einsunternull“, die namengebenden Betreiber des „Lode & Stijn“ sowie Jörg Förster aus „Kumpel und Keule“.

Der Begriff Avantgarde beschreibt im eigentlichen Sinn den Teil des Heeres, der im Gefecht vorweg schreitet: Raubzüge und schräge Gesellen, die nichts fürchten und sich von niemandem etwas vorschreiben lassen. Sie waren auf sich gestellt, wenn sie sich als Erste gegen die feindliche Front einen Weg durch die erste Schlachtreihe der Gegner bahnten. Ähnlich einseitig mag es erscheinen, wie sich eine junge Garde von Köchen gegen die klassische Gourmetküche stellt, die noch immer auf erlesene Produkte weniger internationaler Feinkostzulieferer setzt – und wohl auch gegen einen Teil der Gäste, die mit einer gänzlich anderen Erwartungshaltung ein solches Avantgarde-Restaurant besuchen. Dennoch sind sie Vorkämpfer, roten Grenzen aus. Und sie haben die Chance ergriffen, etwas zu bewegen, das über den Kreis solventer Genießer hinausreichen wird. Nun ist auch Patrick Wodni, Küchenchef im Krankenhaus Havelhöhe, mit von der Partie. Unter seiner Leitung ist bereits ein Pflanzplan mit der Bauernkooperative „Speisegut“ entstanden.

Warum sollten einfache, aber qualitativ hochwertige Grundprodukte nicht auch Einzug in die Schul- und Kantinenverpflegung halten? Demnach wollen sich die Avantgarde-Köche mit Produzenten treffen – ohne Gäste, ohne Presse, am Lagerfeuer und zum Austausch. Es ist ein neuer Versuch, Stadt und Land zusammenzubringen und Wertschätzung zu wecken für all die Arbeit und den Willen, Lebensmittel zu verbessern. Ein Versuch. Auchsmkeit dafür zu wecken, wie alles in der Nahrungskette zusammenhängt. Genuss jenseits von Konsumtion – eine sinnlich-intellektuelle Erfahrung.