

Impressum Redaktion: Lars Klaaßen | Foto-Red.: Kevin Mertens | Anzeigen: Tina Neuenhofen, anzeigen@taz.de

„Blutende Veggieburger“

TRENDBAROMETER Die dritte Berlin Food Week beginnt am 14. Oktober: Mehr als 35.000 Besucher werden wieder erwartet, die Zahl der „Foodies“ wächst stetig

VON MICHAEL PÖPPL

Die Food Week startet bezirksübergreifend an mehreren Orten der Stadt: Im Bikini Berlin im alten Westen, im House of Food im alten Kaufhaus Jandorf in der Brunnenstraße, in der Station Berlin nahe dem Gleisdreieck oder der Miele Galerie an der Straße Unter den Linden. Dazu kommen 64 Restaurants, die sich am „Stadtmenü“ beteiligen und während der Food Week zur „Pilzparade“ einladen. Neben populären Events wie der Preisverleihung der „Berliner Meisterköche“ finden beim „Branchentreff“ vor allem viele Fachgespräche statt. Die interne Fachmesse innerhalb der Food Week richtet sich an Profiköche und Gastronomen, aber auch an Produzenten, Lebensmittelindustrie und Handel. Ein spannender Tagesordnungspunkt ist dabei der Gastro-Gründertag. Junge Start-ups treffen hier auf Gastronomie-Experten, Fragen und Tipps rund ums Gründen stehen im Mittelpunkt, es geht um Marketing, die Finanzplanung oder auch um den Umgang mit Behörden. „Wichtiger ist uns, dass sich diejenigen, die gute Ideen haben, in

der Öffentlichkeit präsentieren können und sich die Mitglieder der Branche vernetzen und gegenseitig inspirieren“, so Veranstalter Jakob Schreyer von orderbird, der auch den „Gastro-Gründerpreis“ ins Leben gerufen hat.

Natürlich wird es an vielen Messeständen auch um die neuesten Foodtrends gehen, wie zum Beispiel „Blutende Veggieburger“ und „Heuschrecken-chips“ aus den USA, doch nachhaltige Themen wie gesunde Ernährung, Umweltschutz oder Lebensmittelverschwendung spielen in der Gastronomie ebenfalls eine immer größere Rolle. Die Köchin und Journalistin Sophia Hoffmann zeigt in ihrem erfolgreichen YouTube-Blog, wie man in der eigenen Küche Verpackungen sparen und Müll vermeiden kann. Bei ihrer Liveshow „Zero Waste Cooking“ im Bikini Berlin setzt sie dazu auf kreative vegetarische Küche: „Dabei kann man fast alles verwenden, hat kaum Abfall und kann auch mit Kräutern wie Giersch oder Löwenzahn kochen, die im Garten wachsen und als Unkraut gelten.“

Ein Trendthema, das die Gastronomie in den vergangenen

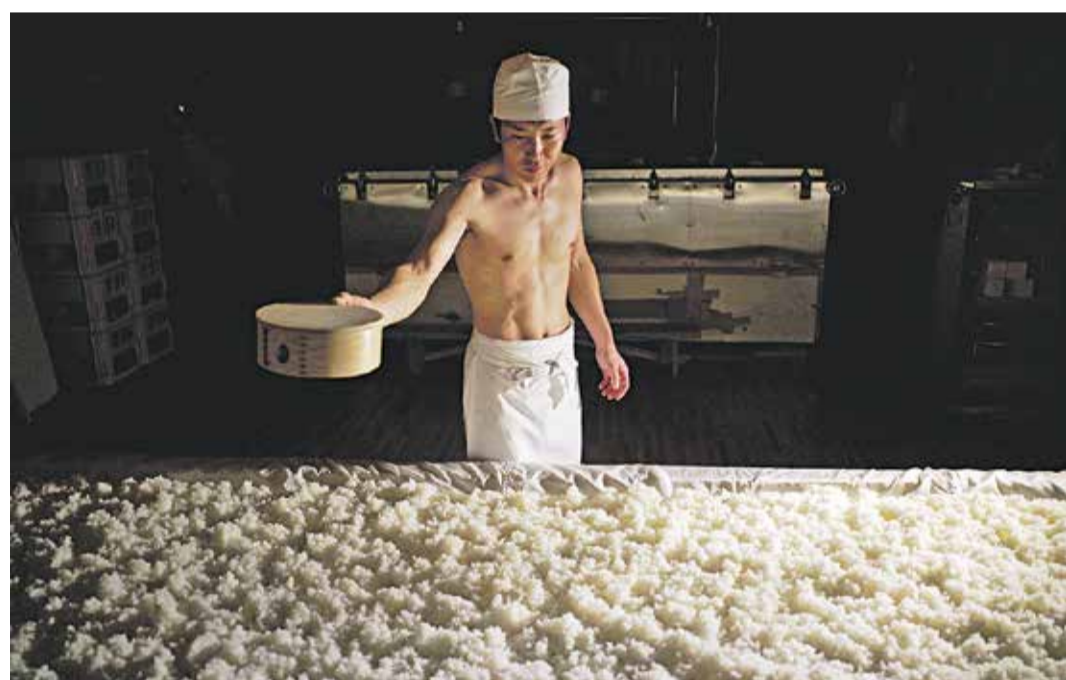
Jahren intensiv beschäftigt hat, ist die Fermentation, die Haltbarmachung und Veredelung von Lebensmitteln. Der Künstler Markus Shimizu hat durch seine japanische Großmutter den Umgang mit Koji, einem Schimmelpilz, erlernt, der seit Jahrhunderten genutzt wird. Zusammen mit Sternekoch Marco Müller vom Rutz wird er auf der Food Week einen Koji-Workshop leiten, bei der die beiden Fermentationsprosfi auch Stör veredeln wollen. „Koji wird traditionell für viele Lebensmittel wie Reis, Sake, Essig oder Miso eingesetzt“, sagt Shimizu, „erfordert eine große Achtsamkeit bei der Verwendung, es darf nicht zu trocken und nicht zu feucht sein.“ Vor mehr als zwölf Jahren nutzte er Koji erstmals in der eigenen Küche, heute werden seine „mimi ferments“, Miso, Sojasauce oder Tempeh, in ausgewählten Delikatessenshops verkauft.

Auch neue Technikprodukte werden auf der Food Week vorgestellt. So wird die eigene Küche zum Gemüsebeet: Das Münchner Start-up agrilution stellt einen spülmaschinen-großen Gewächsschrank vor, mit dem man sich das „Vertical

farming“ ins Haus holt. „Diese kleine Lösung für Selbstversorger funktioniert mit plug 'n' grow“ so Gründer Max Lössl, „der PlantCube arbeitet mit LED-Lampen und einer computergesteuerten Technik, die auch für Menschen geeignet ist, die keinen grünen Daumen haben.“ Die Matten mit dem Saatgut von Spinat, Baby Mangold oder Feldsalat werden bereits mitgeliefert, das Gerät reguliert automatisch optimale Beleuchtung, Temperatur und Feuchtigkeit. Rund 100 der PlantCubes sind bereits an Testkäufer ausgeliefert, schon 2018 soll das Gerät für den autarken Lifestyle-Genießer marktreif sein.

Rund 35.000 Besucher aus aller Welt gabes 2016, ähnlich viele werden wieder erwartet. Vielen von ihnen wird es vor allem um den Spaß an gutem Essen an sich gehen. Über 5.500 Essen wurden im Vorjahr in den temporären Restaurants und an den Street-food-Imbissen herausgegeben, über den Gesamtumsatz schweigen die Food-Week-Veranstalter. Kulinarischer Höhepunkt ist sicher die „Food Clash Canteen“ im alten Kaufhaus Jandorf: An vier Abenden werden dort insgesamt 27 Spitzenköche – wie Matthias Gleiß vom Volt oder Björn Swanson vom neu eröffneten Golvet – die offene Küche bespielen, um mit je einem Gang bis zu 180 Gäste zu beköstigen (99 Euro kosten die Karten fürs Menü inklusive Getränkebegleitung). Jedes Mal übernimmt ein anderes Team die Regie und verleiht dem Event die eigene Handschrift. Emanzipatorische Premiere: Beim Thema „FrauenWirtschaft“ am 17. 10. werden nur weibliche Küchenchefinnen die „Canteen“ übernehmen, darunter auch die Sterneköchin Maria Groß aus Erfurt, Haya Molcho vom israelischen Restaurant Neni oder Michèle Müller, die neue Küchenchefin des Quarré im Adlon.

■ Berlin Food Week, 14.–21. Oktober 2017, mehr Informationen und alle Termine auf www.berlinfoodweek.de



Workshop auf der Food Week: Mit dem Schimmelpilz Koji werden Lebensmittel veredelt Foto: A. Parsons/Polaris/laif

SPIRITUS MUNDI

Vom „Männerabend“ bis zum „Stress im Büro“

Kallbunte Wände, alte Sofas und Möbel, bunte Kronleuchter aus alten Flaschen und ein bisschen Bling-Bling: Die Weinhandlung mit der gemütlichen Cafèbar ist am Leopoldplatz zu finden. Eröffnet haben Jörg Müller und Olaf Fehrmann ihren trashig-schicken Weinladen vor sieben Jahren, in ihrem Lieblingskiez, dort, wo sie auch wohnen. In zwei Räumen und vor der Tür gibt es Platz zum gemütlichen Sitzen. Auf der Speisekarte tummeln sich Tapas und Flammkuchen, jeder der Weine aus den Regalen kann für ein Korkgeld von 8 Euro gleich vor Ort getrunken werden. Die meisten der Flaschen kosten im Laden unter 10 Euro, auch das ist ein Teil des Konzepts: „Wein muss nicht teuer sein, er soll vor allem schmecken und Spaß machen“, sagt Fehrmann.

Der Zugang zum Genuss soll für die Kunden einfach sein. Sortiert sind die Flaschen deshalb auch nicht nach Regionen, sondern nach Stimmung oder Lebenssituation: „Männerabend“ oder „Brainstorming“, „Liebele“

oder „Stress im Büro“ ist auf den einzelnen Fächern zu lesen. Das Sortiment zieht sich vor allem durch europäische Weinregionen, viel Südf Frankreich sei dabei, sagt Müller: „Eines unserer Lieblingsurlaubsgebiete.“ Fast alle Winzer haben sie bei einem ihrer Urlaube entdeckt oder später besucht.

Gastronomische Erfahrung haben Fehrmann und Müller schon länger, seit Ende der 1990er Jahre betreiben sie das Schraders, eine ebenso bunte Mischung aus Restaurant, Café und Bar, längst eine Institution im Wedding. Seit knapp einem Jahr gibt es auch ihre WG-Bar schräg gegenüber wieder, eine Studentenkneipe, die sie schon mal an einem anderen Ort eröffnet hatten. Auch im Wedding gebe es genug Menschen, die Wert auf Genuss und guten Wein legen, sagt Fehrmann. Schon vor zwanzig Jahren lebten im Kiez viele Studenten, das sei auch heute noch so.

Gemeinsam mit dem jungen Nahewinzer Tobias Rickes und dem Sommelier Frank Deutsch-

WEINPROBE

VON MICHAEL PÖPPL



mann haben Fehrmann und Müller vergangenes Jahr eine Cuvée aus Riesling, Bacchus und Huxelrebe zusammengestellt, sie lokalpatriotisch „WEDDING“ genannt und inzwischen die gesamte Marge von 1.800 Flaschen verkauft. Ein echter Renner sei das gewesen, sagt Müller: „Ich glaube, wir haben nicht mal mehr zu Hause eine volle Flasche.“ Als Alternative zum weißen Cuvée preisen die beiden Gastronomen aber den 2016er Rivaner von Rickes an, der mit seinen 24 Jahren als Shootingstar der Winzerszene gilt: „Ideal für sonnige Spätsommerabende und als Aperitif“, sagt Fehrmann. Ein stimmiger leichter Wein, erdbeerrot kitzelt er die Nase, der restsüße Geschmack von hellroten Erd- und Johannisbeeren wird unterstützt von perlender Säure.

Kräutergarten Pommerland
TEES VON POMMERLAND GIBT'S IN ALLEN GUT SORTIERTEN BIOLÄDEN IN BERLIN!
Herbstgold
FRÜCHTLICH & ERDVERBUNDEN
Früchte- und Kräutertee. Stärkt die Abwehrkräfte zu jeder Tages- und Jahreszeit. Genießen Sie eine köstlich ausgewogene Mischung aus Blüten, Früchten und Kräutern.
DE-ÖKO-021 - www.kraeutergarten-pommerland.de

taz.thema
SATT & SELIG
am 18. November 2017
Bewerben Sie Ihre Angebote zielgerichtet bei uns.
taz Anzeigenabteilung
T (0 30) 2 59 02 - 314
anzeigen@taz.de

Online Shop **LIV**
www.emaille24.de
Stargarder Straße 9
Unser Laden im Prenzlauer Berg 030 - 346 27 305

beumer lutum
gut gebacken
Roggenkeimbrot
Erhältlich im ausgewählten Naturkost-Handel und in unseren Filialen:
Kreuzberg Cuvyrstr. 22 Zossener Str. 34 Körtestr. 36
Prenzlauer Berg Hufelandstr. 9 Winsstr. 34
JETZT NEU ab 1. Oktober täglich!
Öffnungszeiten und Adressen Händler unter www.beumer-lutum.de
BIO-BÄCKHANDWERK aus Berlin
DE-ÖKO-004 EU-NATUR-ÖKO-LAND

LPG BioMarkt
Mehr Bio, mehr Auswahl, mehr Sparen
Das Familien-Einkaufs-Paradies
Spare beim Einkauf und gönne dir lieber einen Babysitter
Hier bekommst Du zu günstigen Preisen ein großes Sortiment an Baby- und Kinderprodukten
LPG BioMarkt GmbH, Mehringdamm 20, 10961 Berlin
lpg-biomarkt.de 9x in Berlin