



Lieblings-
GESCHIRR



Zum Auftischen

„Die größeren Teller von Serax eignen sich ideal als Sharing Plates – also zum Teilen für die Gruppe. Und darum geht’s ja bei uns.“ **SERAX-Porzellan** aus der Kollektion von Frédéric Gautier, großer Teller ca. 42 €, serax.com



**REZEPT-LIEBLING:
SPINATSALAT MIT SESAM**

„Supersimpel, aber köstlich! 200 g Babyspinat waschen und trocknen. 150 g Sesamkörner in einer Pfanne leicht rösten. Eine halbe Limette auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. 50 ml Sojasoße, 5 EL Tahini, 1 EL Honig und 100 ml Olivenöl zugeben und alles zu einem Dressing verrühren. Den Spinat und den Sesam in die Schüssel geben und alles mit dem Dressing mischen – zum Schluss noch mit geriebener Limettenzeste garnieren“

gute Köche, die das Konzept, beweglich zu bleiben, mögen. Wir haben außerdem eine eigene Eventküche, beliefern Kantinen mit unserem Essen, richten Caterings aus und verwandeln ungewöhnliche Orte wie Kirchen, Baustellen oder Segelschiffe in Eventlocations.

Was macht euch zu erfolgreichen Gastgeber?

Wir schaffen eine familiäre Atmosphäre und verbinden Genuss mit Freude – ganz wie eine Mama das machen würde. Ich sage auch immer: Wir verbreiten Wohlempfinden. Jedes Gericht soll so gut und „emotional warm“ schmecken, dass es sofort in Erinnerung bleibt. Das gilt auch fürs Drumherum: Ein guter Abend bleibt eben als Highlight lange im Gedächtnis – das ist unser Anliegen.

Das entsteht sicher auch, weil ihr eure Gäste am liebsten an einer langen Tafel versammelt – das Essen kommt zum Teilen in die Mitte des Tisches. Wieso macht ihr das?

Es ist eigentlich ganz einfach: Uns geht’s nicht nur um das leckere Essen, sondern auch um den sozialen Aspekt. Du kannst der beste Gastgeber der Welt sein, es bringt nichts, wenn du es nicht schaffst, dass die Gäste den Abend gemeinsam zelebrieren. Wir möchten, dass sie in den Austausch kommen, Gespräche führen und sich kennenlernen.

Gibt es Grundregeln für einen Abend bei euch?

Nein, wir spielen nicht mit Verboten und zwingen zum Beispiel niemanden, das Handy auszuschalten. Auch wenn ich persönlich nicht viel davon halte, wenn alle beschäftigt damit sind, Food-Fotos zu machen, statt den Abend zu genießen. Aber jeder soll sich bei uns wohlfühlen...

Was kommt bei euch in die Mitte?

Man nehme ein Traditionsgericht eines x-beliebigen Landes, verändere die Hauptzutat, verleihe der Rezeptur einen ungewöhnlichen Kick – und fertig ist

der Prototyp aus der Guerilla-Küche. Es ist unser Steckenpferd, Originale originell weiterzudenken und sie respektvoll in einen neuen Kontext zu setzen. Dann gibt es türkische gefüllte Weinblätter, bei denen statt Weinblättern Wirsing verwendet wird, oder Grüne-Erbsen-Hummus oder südamerikanischen Steckrübenintopf.

Euer Motto ist „In Food We Trust“. Was bedeutet das?

Es war uns von Anfang an wichtig, mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, möglichst aus der Region, zu kochen. Unsere Eltern haben in ihren eigenen Restaurants immer frisch gekocht. So bin ich früh mit guter Ernährung konfrontiert worden. Dass man Tüten aufreißt oder Fertigware auf den Tisch bringt, ist indiskutabel für uns.

Was für Fehler kann ein Gastgeber machen?

Die meisten stressen sich zu sehr mit Fragen wie: Ist alles perfekt geworden? Ist das Essen lecker? Ich empfehle, sich von den eigenen Ansprüchen zu verabschieden und es entspannter anzugehen. Es hilft, beim Vorbereiten Musik anzumachen und eine Flasche Wein zu öffnen. Schön ist auch, die letzten Handgriffe in der Küche gemeinsam mit den Gästen zu machen.

Damit nimmt man sich den Druck, schnell fertig zu werden, weil die Gäste ja warten.

Was, wenn mal was schiefgeht?

Es ist immer gut, ein bisschen Pasta zu Hause zu haben. Dann wird schnell das Wasser warm gemacht und eine Nudel

gekocht. Ein (frisch gemachtes) Pesto dazu – fertig. Abend gerettet.

Was macht dir persönlich gute Laune an einem Abend mit Freunden?

Das ist einfach, weil ich es ja auch beruflich lebe: Ich liebe lange Abende um den Tisch herum. Mich schnell vollzustopfen, um dann völlig fertig auf dem Sofa rumzuhängen, wäre gar nichts für mich...

„Die Gäste sollen den Abend gemeinsam zelebrieren“

„Wir verbreiten Wohlempfinden“

KÜCHENPARTY MIT...
7. TEIL:
**KORAL ELCI
VON KITCHEN
GUERRILLA**



Kochen, egal wo. Das ist das Konzept der Kitchen Guerilla aus Hamburg. Gründer Koral Elci (40) und sein erlesenes Team an Köchen versammeln ihre Gäste am liebsten in UNGEWÖHNLICHEN LOCATIONS AN EINEM TISCH – und dann wird stundenlang gegessen und gequatscht...

TEXT JANINA JETTEN

Das Konzept der Kitchen Guerilla ist es, für einen Abend fremde Restaurants zu kapern und dort eigene Gerichte anzubieten.

Wie bist du darauf gekommen?
Während des Studiums habe ich angefangen, aus meinem Wohnzimmer einen Supper Club zu machen, also Gäste bei mir zu Hause zu bekochen. Das wuchs mir irgendwann über den Kopf, denn die Leute rannten mir die Bude ein. Mit einem Freund und meinem Bruder überlegte ich, wie man

es professioneller aufziehen kann, ohne gleich ein eigenes Restaurant eröffnen zu müssen. Wir fragten also ein paar Gastronomen, die wir kannten, ob wir deren Restaurant nutzen dürften, wenn eh gerade Ruhetag ist. Und bei einem Gläschen Wein ist dann gleich noch der passende Name entstanden.

Das war vor zehn Jahren. Seitdem ist viel passiert...

Ja, mittlerweile sind wir ein Team von 20 Leuten, die meisten davon richtig



ETWAS BITTERES VORWEG
„Ich stehe auf süß-bittere Kombinationen. Deswegen gibt es als Aperitivo gern einen Negroni. Der schafft es immer, den kleinen Bitterkeiten des Lebens die Stirn zu bieten“



KORALS NEGRONI: 2 cl „Mondino Bitter“, Flasche ca. 19 €, (im Getränkefachhandel), 2 cl „Antica Formula Vermouth“, 2 cl „Monkey’s Gin“. Zutaten eiskalt verrühren und den Drink mit der Schale einer unbehandelten Orange garnieren

FOTOS: SEREN DAL & FABIAN SCHMIDT, ADOBE STOCK, PR