„Wenn ich sage, ‚esst weniger Fisch', meine ich: Esst bewusster Fisch!"

Sebastian Baier, Fischhändler

Einmal ALLES, bitte!

Wir reden täglich darüber, was auf den Tisch kommt. Warum? Weil Essen und Trinken verbindet! „Einmal alles, bitte!" ist ein Podcast für Genießer, Besseresser und kritische Geister

TEXT: JASMIN SHAMSI

„Geht nicht, gibt's nicht!"

Zora Klipp, Köchin und Moderatorin

Wir geben denjenigen eine Stimme, die mit ihren Kochkünsten und ihrer Gastfreundschaft Ohren, Augen und Herzen öffnen. Wir sprechen aber auch mit Promis, Foodies oder Unternehmern über Esskultur, politisches Engagement und Umweltbewusstsein. Gerade jetzt, wo die Pandemie das Gastgewerbe in die Knie zwingt, gewinnt das Thema Essen und Trinken noch mehr an Bedeutung. Wer überlebt die Krise und unter welchen Bedingungen? Wie wollen wir uns in Zukunft ernähren?

Mit Sebastian Baier von Fischfeinkost Baier sprechen wir im Podcast vom Genuss-Guide Hamburg über nachhaltigen Fischgenuss und die Folgen der Elbvertiefung, Starköchin Cornelia Poletto sorgt sich um die Zukunft ihrer Mitarbeiter, Block-House-Manager Stephan von Bülow macht seinem Ärger über politische Entscheidungen Luft und Jasmin Baltres, Herz der Aperitivo-Bar Standard, wünscht sich einfach nur Normalität zurück.

Die Gespräche führt und kommentiert Redakteurin Jasmin Shamsi. Seit vielen Jahren erhält die gebürtige Berlinerin und Tochter eines Bioladen-Pioniers ehrliche Einblicke in eine Szene, die unfassbar kreativ, lebendig und widerstandsfähig ist. Auf ihren Streifzügen durch die bunte Gastrowelt lernt sie regelmäßig Persönlichkeiten kennen, die an ihre Grenzen gehen. Sie findet: höchste Zeit, dieser Branche eine Bühne zu geben.

„Einmal alles, bitte!" wird unterstützt von LOTTO Hamburg. Die Folgen erscheinen alle zwei Wochen überall dort, wo es Podcasts gibt.

„Wir sind halt Saftjungs!"

Jurek Voelkel, Vertriebs- und Marketingleiter

„In Verpackungen aus Agrarresten liegt die Zukunft"

Onur Elci, Gastro-Unternehmer

FOTOS: FISCHFEINKOST BAIER, JAN KRAUSE, JOACHIM VON RAMIN, KITCHEN GUERILLA, JOHANNA ZOBEL

„Die Gäste wollen ein Erlebnis!“

Cornelia Poletto, Spitzenköchin und Unternehmerin

„Das macht man nicht: nachzutreten bei einer Branche, die schon am Boden liegt“

Stephan von Bülow, Manager und DEHOGA-Präsidiumsmitglied

„Je einheitlicher ein Mehrwegsystem, desto erfolgreicher“

Tristan Jorde, Umweltberater

„In St. Georg ist die Welt zu Hause“

Antje Grimm, Tourenmanagerin

„Wenn man Restaurants testet, fährt man alle Antennen aus“

Anke Harnack, Moderatorin und Systemische Coachin

„Diesen magischen Ort zu prägen über die letzten 20 Jahre war großartig.“

Karlheinz Hauser, Spitzenkoch und Unternehmer

„Aktivismus ist, was ich auf den Teller bringe“

Sebastian Junge, Bio-Koch und Food-Aktivist

„Ich kam mir manchmal vor wie eine Bademeisterin“

Jasmin Baltres, Köchin und Gastgeberin

„Nachhaltigkeit funktioniert nur, wenn wir ökonomisch arbeiten können“

Fabio Haebel, Multi-Gastronom

FOTOS: PRIVAT, WOLFS JUNGE, DAVIS STRÜNING, JASMIN SHAMSI, HAUSER COLLECTION GMBH , DAHLINA-SOPHIE KOCK, ROMAN PAWLOWSKI, ASA-SELECTION, WIM JANSEN