

# Dahinter steckt mehr als nur ein Restaurant

Wer essen geht, freut sich natürlich erst einmal auf das, was auf dem Teller landet. Aber das Restaurant mit Zukunft braucht heute mehr als nur eine gute Menükarte: eine Haltung, den Wunsch, Gemeinschaft zu fördern und sich für eine lokale Produktion einzusetzen. Vier Konzepte, die uns richtig gut schmecken – und feine Ideen aus den Restaurantküchen

Text Lena Schindler



# Ein Küchenteam mit politischer Botschaft

## Mehr Haltung

Nobelhart & Schmutzig, Berlin



Eine gute Gemeinschaft: das Team vom „Nobelhart & Schmutzig“ mit Inhaber und Wirt Billy Wagner (2. v. l.). Als Teil der Gemeinschaft fühlt sich auch, wer zum Essen in das Restaurant kommt. Die Küche ist in den Gastraum integriert. Platz nimmt man an der Theke, die um die Küche herumgebaut ist, oder an einem großen Tisch

Hummer oder Kaviar haben hier keinen Platz auf der Speisekarte, serviert werden Grundnahrungsmittel in bester Qualität, eingebettet in ein 10-Gänge-Menü



In dem Sterne-Restaurant in Kreuzberg wird nach dem Motto „brutal lokal“ gekocht

Rezept aus der Küche  
des „Nobelhart & Schmutzig“

### Frischkäse-Kartoffeln

#### Man nehme für 2 Personen

600 g festkochende Kartoffeln  
1 Glas Frischkäse vom Erdhof Seewalde  
4 EL Leindotteröl von der Ölmühle an der Havel  
Kräuter, Butter, Salz

#### So geht's

„Dieses Rezept ist nicht in Stein gemeißelt“, sagt Billy Wagner: „Je ursprünglicher die Zutaten, desto größer können die Unterschiede zu dem sein, was wir in der Hand hatten, als wir das vorliegende Rezept erarbeitet haben. So lässt sich Kochen auf eine ganz neue Weise erleben und lernen, vom Produkt ausgehend zu arbeiten.“ Also: Ruhig mutig sein und es kreativ anpassen!

Die Kartoffeln – falls nötig – waschen und mit ihrer Schale wachweich kochen, denn darin steckt ein Großteil des Geschmacks. Sobald gar, die Kartoffeln leicht abkühlen lassen und halbieren oder vierteln. In einen Servierteller geben und noch warm mit etwas Butter überziehen.

Zum Servieren ein paar ordentliche Löffel Frischkäse in einen tiefen Teller geben, das Leindotteröl darüber verteilen und salzen. Die Kräuter grob hacken und den Frischkäse damit bedecken. Sofort servieren.

Willkommen im „politischsten Restaurant Deutschlands“! So bezeichnet sich das Sterne-Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“ in der Friedrichstraße selbst. Dass an der Eingangstür ein Anti-AfD-Sticker klebt und die Toiletten mit Sitzen/Stehen gekennzeichnet sind, ist dabei nur eine Randnotiz. „Die Teilhabe am Reichtum der Natur um Berlin ist eng verknüpft mit den Themen Umwelt, Wirtschaft, Herkunft und Identität“, sagt Inhaber und Wirt Billy Wagner. „Und Politik wird heute nun mal mit dem Einkaufszettel gemacht.“

Unermüdlich arbeitet er daran, den Ansatz „brutal lokal“ noch konsequenter zu verfolgen. Dabei rückt er Saisonales von kleinen Produzent:innen aus dem Berliner Umland in den Mittelpunkt, Dinge, die keiner Flugreise und ganzjähriger Ernte bedürfen.

Warum die Gerichte auf seiner Karte ihren Preis haben, legt er auf der Webseite des Ladens offen. Transparenz ist ihm wichtig: „Alles andere wäre auch unfair. Wir wollen den Leuten bewusst machen, dass sie bei uns nicht nur einen schönen Abend erleben, sondern mit ihrem Besuch auch etwas auslösen.“ Dazu gehört für ihn auch, sich immer wieder selbst zu hinterfragen: Was müssen wir tun, um ein besserer Arbeitsplatz zu werden? Wie können wir mehr Diversität schaffen? In Workshops setzt sich die Crew mit Diskriminierung, Rassismus und Sexismus auseinander. Dieses Jahr wurde die 4-Tage-Woche eingeführt. „Unser Ziel ist es, dass Menschen möglichst lange bei uns arbeiten. Und selbst, wenn sie doch irgendwann gehen, unsere Idee an andere Orte weitertragen.“

Wer bei Deutschlands Gastro-Nummer-eins (The World's 50 Best Restaurants) weiße Tischdecken und französische Hochküche erwartet, könnte übrigens überrascht werden: von einem 10-Gänge-Menü ohne Firlefanz aus Grundnahrungsmitteln in exzellenter Qualität. Statt Kaviar und Hummer gibt es Babykohlrabi von Grete Peschken oder gutes Brot mit Butter aus Frühlingsmilch vom Erdhof Seewalde. Aus der Herausforderung, Thunfisch oder Schokolade wegzulassen, hat das Team eine eigene Handschrift entwickelt. „Wir sehen es als Bereicherung, nicht als Verzicht“, sagt Billy Wagner. „Unsere Gäste erleben den Ort, an dem sie sich befinden, dadurch mit einer ganz anderen Wertschätzung.“

nobelhartundschmutzig.com

# Mehr Eigenproduktion

Artisan, Zürich



In Kontakt mit der Natur zu kommen ist dem Team vom „Artisan“ sehr wichtig. Deshalb organisiert das Restaurant zum Beispiel auch Kräuterwanderungen in die Umgebung. Was es da zu entdecken gibt, findet man beim nächsten „Artisan“-Besuch möglicherweise auf dem Teller wieder

Wer in diesem sympathischen Laden im Zürcher Stadtteil Wipkingen einen Tisch ergattert, kann mit etwas Glück und strategisch guter Position den Zutaten für die Gerichte beim Wachsen zusehen. Denn das „Artisan“, in dem „lokal inspirierte Küche mit internationalem Flair“ aufgetischt wird, hat seinen eigenen direkt angrenzenden Bio-Garten, den es sich mit den Nachbar:innen teilt. Dort gedeihen Mispeln, Feigen, Äpfel, Kirschen, Quitten, Topinambur, Mangold, Krautstiel, Bohnen, Baumspinat und diverse Kohlarnten. „Obwohl unser Gemüsebedarf nicht allein dadurch gedeckt werden kann, ist es möglich, immer einige Gerichte auf der Karte mit Produkten aus unserem Garten anzubieten“, so Restaurantgründer Mark Thommen. Was nicht selbst angebaut werden kann, stammt überwiegend von Bauernhöfen, Wäldern und Feldern rund um die Stadt. Besonderen Wert legt das Team auch auf Kontakt zu Produzent:innen, die regenerative Landwirtschaft betreiben, gesunde Böden und Biodiversität fördern. Marks Devise: „Natürliche Produkte für gesündere Menschen und einen gesünderen Planeten.“

Unverzichtbar sind für ihn Naturexpert:innen wie Waldsammlerin Helga: „Sie findet für uns wilde Beeren, Pflanzen, Kräuter und Pilze in den umliegenden Wäldern.“ Seit der Eröffnung vor sieben Jahren kommt sie immer wieder mit neuen Sachen, die man über die normale Lieferkette gar nicht beziehen könnte“, erzählt Mark. Außerdem bietet das Restaurant regelmäßig einen Monat lang besonders klimafreundliche Menüs an und engagiert sich gegen Food Waste. So wird der organische Abfall durch eine Kompostmaschine vor Ort umgewandelt. Ein Teil davon gelangt direkt auf die Beete im hauseigenen Garten, den Rest bekommen die Produzent:innen, wenn sie ihre Lieferung bringen.

Weil Respekt für die Natur immer dann besonders gut wächst, wenn man sich ihr nähert, organisiert das Restaurant Kräuterwanderungen ins Umland, Ausflüge zu einer Stadtimkerei oder eine Degustation seiner Naturweine. Und sorgt zudem im Restaurant selbst für entspannte Garden Vibes: Dort speist man nämlich zwischen üppigen Hängepflanzen.

[theartisan.ch](http://theartisan.ch)

Fotos: Mads Jarfield

Rezept aus der Küche des „Artisan“

## Gefüllter Blumenkohl

**Man nehme für 2 Personen**

2 Blumenkohl (klein)

**für die Kräuter-Tofu-Füllung**

125 g fester Tofu

15 g Schalotten

5 g Knoblauch

12 g Spinatblätter

4 g Salz

1 TL Zitronensaft

2 EL Gemüsefond

8 g Petersilie

8 g Schnittlauch

5 g Basilikum

**für das Gewürzöl**

1 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

jeweils ¼ TL: Kurkuma, gemahlener

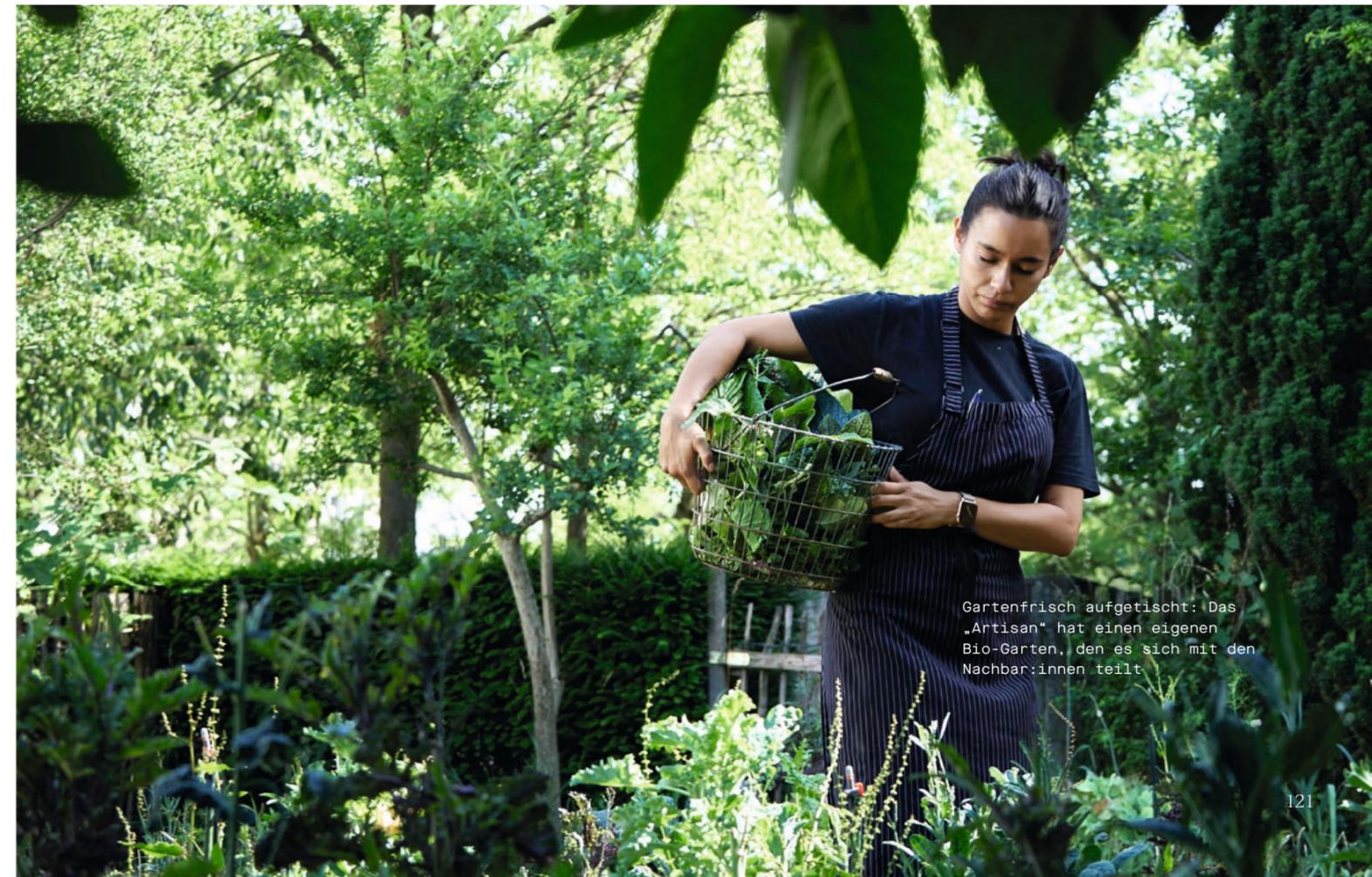
Kreuzkümmel, geräucherte Paprika,

gemahlener Koriander

**So geht's**

Den Blumenkohl im Gemüsefond etwa 15 Minuten pochieren, bis er bissfest wird, mit dem Messer kontrollieren, dass er in der Mitte nicht weich wird. Danach abkühlen lassen. Schalotten und Knoblauch klein schneiden und kurz in der Pfanne in etwas Olivenöl glasig werden lassen. Kräuter klein schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten für die Füllung im Mixer zerkleinern. Füllung in einen Spritzsack geben und in die Löcher zwischen die Röschen im Blumenkohl füllen.

Gewürze für das Öl in einer Pfanne leicht erwärmen und Olivenöl dazugeben. Blumenkohl mit Gewürzöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in Sonnenblumenöl anbraten. Dann im Ofen bei 180 Grad für etwa 12 Minuten erwärmen.



Gartenfrisch aufgetischt: Das „Artisan“ hat einen eigenen Bio-Garten, den es sich mit den Nachbar:innen teilt

# Mehr Sozialbewusstsein

Roecklplatz, München

Rezept aus der Küche des „Roecklplatz“

## Rote Bete mit Meerrettich-Mousse

**Man nehme für 2 Personen**

4 Rote Bete  
Salz, Pfeffer  
Zimt, Sternanis, Kümmel  
1 TL Agavendicksaft  
4 EL Olivenöl

**für die Meerrettich-Mousse**

25 g Mandelmilch  
1 g Maisstärke  
35 g Sahnemeerrettich  
Limettenabrieb, Salz, Pfeffer  
150 g geschlagene Sahne

**Ziegenkäse-Pâté**

85 g Sahne  
85 g Milch  
40 g Ziegenkäse  
Salz, Pfeffer, Thymian  
0,5 g Maisstärke

**So geht's**

*Rote Bete in Alufolie wickeln, mit Salz, Pfeffer, Zimt, Sternanis, Kümmel, Agavendicksaft und Olivenöl bei 180 Grad je nach Größe der Knollen 1,5 bis 2 Stunden im Ofen garen. Für die Mousse Maisstärke in Mandelmilch auflösen, Sahnemeerrettich und Gewürze einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. 2 Stunden ruhen lassen. Milch und Sahne aufkochen, Gewürze und Ziegenkäse dazugeben und die Masse glatt rühren. Die noch warme Creme in eine Form gießen und auskühlen lassen. Dazu passen geröstetes Pumpernickel und Feigen, die halbiert, mit Puderzucker bestreut und leicht gegrillt werden.*

Das Restaurant „Roecklplatz“ von Sandra Forster (Foto) und Angela Bauer ist ein stärkender Ort – für die jungen Menschen, die sich hier zu mehr Selbstbewusstsein kochen können, und für die Gäste, die sich an den kreativen Gerichten erfreuen dürfen



**Dieses Restaurant im Dreimühlenviertel ist ein Lieblingsort für Nachwuchstalente**, denn es hat ein besonderes soziales Konzept: Das „Roecklplatz“ bietet jungen Menschen aus schwierigen Lebensverhältnissen die Chance, sich zu Köch:innen oder Restaurantfachkräften ausbilden zu lassen. Mindestens einer der 14 Plätze wird an junge Geflüchtete vergeben. Gegründet wurde das Ausbildungsrestaurant 2008 von zwei engagierten Frauen. Sandra Forster steht seit 20 Jahren für innovative Gastro-Konzepte, Angela Bauer setzt sich in der Münchner Sozialpolitik ein. Dass die Gäste aber oft gar nicht mitkriegen, dass sie Teil eines sozialen Projekts sind, und deshalb herkommen, weil Koriander-Grissini und Wasabischaum einfach zu gut sind, bedeutet den beiden viel. **„Wir sind in erster Linie ein tolles Restaurant, keine Suppenküche mit sozialem Touch“**, so Angela Bauer: „Das ist wichtig für die pädagogische Arbeit und die Identifikation mit dem Laden. Die Auszubildenden sind hier vom ersten Tag an in der echten Arbeitswelt.“ Begleitet werden sie von Pädagog:innen, die sie unterstützen, falls es schulisch oder privat mal nicht so rundläuft.

Auf der kleinen, häufig wechselnden Karte finden sich Klassiker der heimischen Küche sowie kreative vegetarische und vegane Gerichte: Mairübchen, gefüllt mit Buchweizen, Liebstöckel-Majo und fermentierter Gurke, oder eine geräucherte Tomatenessenz mit Fenchel-Dim-Sum. Alles so liebevoll und schön angerichtet, dass es glatt als Kunst durchgehen könnte. Neben den Einnahmen durch die Gäste wird das „Roecklplatz“, dessen Konzept bereits mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet wurde, durch das Stadtjugendamt München finanziell unterstützt, aber auch durch Spenden. Für Angela Bauer sind **die schönsten Momente, wenn die Auszubildenden ihre Stärken entdecken.** „Wenn etwa eine junge Frau, die in der Schule nur Mobbing-Erfahrungen gemacht hat und schon körpersprachlich zeigt, dass sie am liebsten unsichtbar wäre, merkt, dass sie bei den Gästen richtig gut ankommt. Das ist wunderbar.“

[roecklplatz.de](http://roecklplatz.de)

Fotos: Fabian Frinzel, Sigrid Reinichs

# Mehr Abfallvermeidung

In guter Gesellschaft, Hamburg

Alana Zubritz wirbelt hinter dem Tresen ihres Cafés herum, legt Schoko-Zucchini-Kuchen auf Flohmarkt-Geschirr, bereitet Hafermilch-Cappuccino zu – und leistet, wie sie sagt, nebenbei immer auch ein Stück Aufklärungsarbeit. Sie erzählt ihren Gästen, weshalb es im „In guter Gesellschaft“ keine To-go-Becher, sondern Marmeladengläser gibt, die man für einen Euro Pfand mitnehmen kann. Warum bestimmte Lebensmittel nicht auf der Karte vorkommen. Vor allem aber, dass es gar nicht so schwierig ist, Verpackungsmüll zu vermeiden. Denn genau das ist der Grundgedanke des gemütlichen Ladens im Hamburger Karolinenviertel. Mit ihrer guten Freundin Ina Choi-Nathan hat sie vor fünf Jahren das erste Zero-Waste-Café Deutschlands ins Leben gerufen. Für die angebotenen Speisen kaufen sie nur die Rohstoffe ein, fast alles ist hausgemacht. Als sie damals anfangen, eigneten sich die beiden im Selbstversuch zu Hause an, wie man Sauerkraut fermentiert, die Essig-Essenz zum Saubermachen selbst herstellt. „Man verbindet sich dadurch sehr mit den Dingen, die man konsumiert“, erzählt Alana, deren Interesse für das Thema geweckt wurde, als sie wegen ihrer Neurodermitis begann, ihre eigene Naturkosmetik herzustellen.

Kommen im Café doch mal Gewürze in einer Plastik-Verpackung an, wird sie als Müllbeutel benutzt, aus den Alu-Containern fürs Öl ist ein Gartenzaun entstanden. Sonst fällt nichts an, außer etwas organischer Abfall, der über die Biotonne kompostiert wird. Aber die beiden achten ohnehin sehr darauf, nur in begrenztem Umfang zu produzieren. Und wenn doch etwas übrig bleibt, können Bananenvollkornbrot oder Möhren-Buchweizen-Kuchen über die „Too Good To Go“-App zu einem vergünstigten Preis abgeholt werden. Auch Teil des Konzepts: der Kleidertausch. „Damit habe ich mir meinen Traum erfüllt“, so Alana. Was bisher als monatliches Event funktionierte, ist nun eine feste Institution geworden. Im hinteren Teil des Ladens liegen kuschelige Wollpullis aus, Blusen und Kleider hängen an den Bügeln. Wer Lust auf frischen Wind im Kleiderschrank hat, zahlt vier Euro, bringt zehn Teile mit und darf sich dafür so viel aussuchen, wie er mag.

Alana, die vor der Eröffnung in Brighton nachhaltiges Design studiert hat, ist außerhalb der Öffnungszeiten übrigens Referentin für Nachhaltigkeit an Schulen und Unis. Und setzt dann ihren Bildungsauftrag fort – zwar ohne all dieses köstliche Lehrmaterial, dafür vor noch größerem Publikum.

[in-guter-gesellschaft.com](http://in-guter-gesellschaft.com)

Rezept aus der Küche des „In guter Gesellschaft“

## Mandelmilch

### Man nehme für 1 Liter

1 l Wasser, zusätzlich frisches Wasser zum Einweichen  
80 g geschälte Mandeln  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt (optional)  
1 TL Vanillezucker  
Wichtiges Equipment: Nussmilchbeutel, leistungsstarker Mixer

### So geht's

Die Mandeln 8–10 Stunden in kaltem Wasser quellen lassen. Das Wasser nach der Einweichzeit abgießen und die Mandeln mit 1 Liter frischem Wasser in einen Standmixer oder Universalzerkleinerer geben und mit Salz, Zimt und Vanillezucker so lange pürieren, bis eine weiße Flüssigkeit ohne Stücke entstanden ist. Das Mandelmus durch einen Nussmilchbeutel passieren. Dafür eine Schüssel oder Karaffe damit auslegen, die Mandelmasse hineingießen und abtropfen lassen. Zum Schluss die Mandelmasse nochmals gut auspressen.

### Tipp

Die Mandelmilch wird besonders aromatisch, wenn die Mandeln vor dem Einweichen in einer Pfanne ohne Fett geröstet werden. Zum Süßen der Milch können zusätzlich Datteln oder Agavendicksaft in den Mixer gegeben und mitpüriert werden. Das übrig bleibende Mandelmus kann getrocknet, gemahlen und als Mandelmehl zum Backen weiterverwendet werden.



In dem Zero-Waste-Café „In guter Gesellschaft“ von Alana Zubritz (r.) und Ina Choi-Nathan geht der Recyclinggedanke weit über den Teller- bzw. Tassenrand hinaus: Mittlerweile ist auch eine Kleidertauschbörse fester Bestandteil des Konzepts



Fotos: Daniel Pelka, iGG, in guter Gesellschaft

# Rabenhorst®

WISSEN, WAS GUT TUT.

## GENUSS UND GESUNDHEIT IM EINKLANG.

Unsere wohlschmeckenden Fruchtsäfte mit wichtigen Nährstoffen.

Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment!