



»Luzia Ellert / Collection Rolf Heyne«

Welche drei Dinge dürfen in Ihrer Küche niemals fehlen?

Erstens ein Gerstebrot, also ein Roggen- oder Roggenmischbrot, möglichst aus dem Steinofen; zweitens eine gesalzene Butter aus der Normandie. Und drittens ein gutes Kochmesser, 25 cm lang, mit dem man zur Not auch Kokosnüsse knacken kann. Brot, Butter, Messer, mehr braucht es nicht für ein gutes Butterbrot, nicht einmal auf einer einsamen Insel.

Bitte ergänzen Sie! Kochshows im Fernsehen sind ...

... so überflüssig wie *Cupcakes*.

Fastfood ist ...

... eine Respektlosigkeit gegenüber Lebensmitteln und Menschen.

Essen und Erotik sind wie ...

... Weihnachten und Ostern, zwei sehr verschiedene Dinge.

Ihre Meinung zu ...

... Wolfram Siebeck, berenteter Koch- und Kulinarikpapst der Wochenzeitung *DIE ZEIT*.

Seine Ideen habe ich inhaliert. Ich konnte seine Artikel auswendig, war einer seiner Jünger. Siebeck war und ist ein innovatives, kulinarisches Kraftwerk.

... Jürgen Dollase, ehemaliger Krautrock und heute Autor feinsinniger kulinarischer Kritiken für die *FAZ*.

Dollase ist ein ganz großer Schmecker, leider abgehoben und in vielem nicht zeitgemäß.

... Alfred Biolek, Hobbyfernsehkoch, Entertainer und Kochbuchautor.

Kochfernsehen ist langweilig und unmännlich, kein Ersatz für das eigene Kochen!

... Markus Lanz, TV-Allzweckwaffe und ehemals Gastgeber von »Lanz kocht«.

Wetten, dass er genauso schlecht kocht, wie wettet?

Ihr kulinarisches Kindheitstrauma?

Ein verbrannter Zipfel auf einem Haufen Kartoffelbrei, den man mich im Kindergarten zwingen zu essen. Die verkohlte Spitze hab' ich in einem Akt kindlicher kulinarischer Notwehr wie Kaugummi unter die Tischplatte geklebt.

Ihr kulinarisches Erweckungserlebnis?

Essen und Genuss haben immer auch mit der Umgebung zu tun. Ich erinnere mich an eine Woche mit dem Spitzenkoch Tim Raue in Hongkong. Wir aßen auf einer nahe gelegenen Insel ein köstliches Fischmenü und genehmigten uns dazu eine Flasche *Dom Perignon*. Es war ein unvergesslicher Genuss, ein Abenteuer für die Sinne. Ein immer wieder beeindruckendes Erlebnis sind auch die von meiner Mutter zubereiteten Hühnerherzen mit Reis und Petersilie. Oder ich erinnere mich gern an meine ersten 24 Austern an der bretonischen Atlantikküste. Die kosteten damals, glaube ich, zehn D-Mark. Ach ja, auch meine erste *foie gras* ist mir ins kulinarische Gedächtnis gebrannt. Und immer wieder köstlich und erinnerenswert: eine Scheibe Schwarzbrot mit Schwarzwälder Schinken nach einem Urlaub außerhalb Deutschlands. Vielleicht kein Erweckungserlebnis, aber doch ein tiefes deutsches Geschmackserlebnis.

Ihre drei Lieblingsgewürze?

Erstens Estragon, zweitens rotes Curry und drittens Tabasco. Das sind schon drei. Knoblauch und Ingwer liebe ich und verwende es gern großzügig. Und Salz? Grillen auf Salzplatten ist ein unschlagbarer Genuss, auch ästhetisch.

Ihr Lieblingsfisch?

Steinbutt, das Filet, sechs Zentimeter hoch!

Ihr Lieblingsgericht?

Hab' ich nicht, zumindest nicht im Singular!

Ihre Lieblingscigarre?

Hm, was raucht der Nichtraucher? Stattdessen vielleicht eine Anekdote des Nichtrauchers: Ich erinnere mich an einen langen amüsanten Abend in der *Hanse-Lounge* direkt am Hamburger Rathaus, ein privater Business Club. Natürlich ein Raucherclub, sehr elegant, sehr elitär. Es war ein exquisiter und feiner Abend in ausgewählter Gesellschaft. Nach dem Essen gingen dann einige Männer in den begehren Humidor und kamen mit einer Cigarre zurück, die anderthalb Mal so teuer war wie der ganze, nicht eben billige Abend. Ich war beeindruckt und dachte: »Das Rauchen guter Cigarren muss doch ein ganz besonderer Genuss sein!«

CIGARS & SAUSAGES: ERSTES CIGAR-CLAN-KOCHSEMINAR MIT CIGARENVERKOSTUNG

VOM FLEISCH ZUR WURST: EINBLICKE IN EIN ALTES HANDWERK

Cigar Clan veranstaltet am 19. Oktober in Kooperation mit dem Bio-Supermarkt *Biolüske* in Berlin das erste *Cigar-Clan-Kochseminar*.

Teilnehmer lernen unter der fachkundigen Anleitung eines Metzgers, aus hochwertigem Fleisch verschiedene Wurstsorten herzustellen. Diese selbst gefertigten Produkte bilden die Grundlage des gemeinsamen Abendessens (inklusive Salsiccia-Rucola-Pasta, Salaten, Brot und verschiedenen Bieren sowie nicht-alkoholischen Getränken). Das vierstündige Koch- und Ess-Seminar vermittelt Einblicke in die handwerklichen Grundlagen der manuellen Wursterstellung und vermittelt Kenntnisse zur Warenkunde sowie zu den kulinarischen Begleitern der selbst hergestellten Würste (Bier, Senf, Grillsaucen).

An das Seminar schließt eine gemeinsame exklusive Cigarrenprobe an. Nach bekannter *Cigar-Clan*-Tradition werden wir Cigarren und hochwertige Spirituosen verschiedener Macharten und Herkünfte verkosten und den Abend so gesellig ausklingen lassen.

Termin: 19. Oktober, 18 – 22 Uhr

Ort: Drakestraße 50, Berlin-Lichterfelde-West

Teilnehmerbeitrag: 99,00 Euro

Leistungen: Seminarleitung, Zutaten für die Wurstproduktion, Dinner inkl. Getränke, Cigarren und Spirituosen

Maximale Teilnehmerzahl: 16 Personen

Anmeldung möglich **bis zum 5. Oktober**

Anmeldung über: info@cigarclan.me,
Stichwort »Kochkurs«



Foto: Biolüske

KÜCHE OHNE GRENZEN

Manchmal braucht es mehr zum Kochen als Salz, Pfeffer und heißes Wasser. Ein Projekt für mutige Gastgeber, die das Abenteuer nicht scheuen.

Haben wir nicht alle schon mal gedacht: »Wenn jeder so wäre wie ich, sähe es auf der Welt besser aus?« So beginnen Freunde, am Stammtisch oder auf dem Zeltplatz Fäden zu spinnen, große Visionen in die zu verbessernde Welt zu werfen, das Gute vom Bösen zu trennen und Letzteres einfach zu vernichten. Und manchmal, nicht oft, entstehen dann aus solchen Anfängen kleine, wirkliche Ansätze wie zum Beispiel die *Cuisine sans frontières* (Csf).

Der gemeinnützige Verein realisiert seit 2007 Projekte der Esskultur wie Gemeinschaftsküchen, Gaststätten und kulinarische Feste. An Orten, zu denen sonst niemand hingeht. *Csf* ist ein gemeinnütziger Verein mit dem Ziel, in Krisengebieten gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung kultur- und kommunikationsfördernde Treffpunkte aufzubauen. Basis und Ausgangspunkt dieser Aktivitäten ist ein erweiterter Gastgebergedanke. Die Organisation ist politisch, konfessionell und finanziell unabhängig.

Langfristig verfolgt die *Cuisine* mit ihren Projekten das Ziel, die Lebensumstände der lokalen Zivilbevölkerung nachhaltig zu verbessern. Die Projekte sind eine konkrete Hilfe zur Friedensförderung und Gemeinschaftsbildung.

Csf-Mitarbeitende begegnen den Nöten und Bedürfnissen der lokalen Bevölkerung mit Respekt und sozialer Kompetenz, aber auch klaren Vorgaben und Erwartungen.

Finanziert durch private Spenden, Mitgliederbeiträge und eigene Veranstaltungen sind die Möglichkeiten natürlich begrenzt. Doch aufgepasst! Alle freiwilligen Projektmitarbeitenden arbeiten unentgeltlich und kommen auch für einen Teil ihrer Reisekosten selbst auf. Die *Csf*-Verwaltung ist auf ein Minimum beschränkt, was dem direkten Engagement zugutekommt. Auf diese Weise entstanden Projekte in Kolumbien, Ecuador, Kenia und Brasilien. In Vorbereitung ist eine Plattform in Georgien und ein Flüchtlingsprojekt in ... ja, ja ... der Schweiz.

Anschauen? Mitmachen? Spenden?

www.cuisinesansfrontieres.ch

