

Valentin Thurn / Gundula Oertel

# TASTE THE WASTE



REZEPTE UND IDEEN  
FÜR ESSENSRETTER

Kiepenheuer  
& Witsch

1. Auflage 2012

© 2012, Verlag Kiepenheuer & Witsch, Köln

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Umschlaggestaltung: Uta Tietze, Berlin

Umschlagmotiv: Uli Westphal; Nadel und Hintergrund: Uta Tietze, Berlin  
Layout, Satz und Illustration: Uta Tietze, Berlin; Mitarbeit Kerstin Porges  
Gesetzt aus der Absara

Druck und Bindearbeiten: GGP Media GmbH, Pößneck

Papier: Recyclingpapier Circle Offset white, 115g/qm , 1,11f.Vol, FSC

**ISBN 978-3-462-04483-6**

CULINARY MISFITS

ESST DIE  
GANZE ERNTE!







---

## MISFITS, NICHT MARKT- FÄHIG

Schon ihr kleiner Marktwagen ist ein echtes Unikum. Keine Spur von der kreuzbraven Unauffälligkeit gewöhnlicher Straßenstände, die nicht mehr zu bieten haben als ein paar Planken auf Böcken und ein Dachgestell mit wetterfester Plane darüber. Tanja Krakowski und Lea Brumsack erregen Aufsehen, wenn sie mit der verwegenen Kreuzung aus Seifenkiste und Lastenfahrrad auf Berliner Märkten auftauchen, und genau das ist der Zweck der Übung. Dabei dient das sonderbare Vehikel den kreativen »Schaustellerinnen« nur als Bühne für ihre eigentliche Attraktion. Die heißt »CulinARy MiSfiTs« und ist ein bunter Reigen wunderbar närrischer Obst- und Gemüsegestalten, wie man ihn so auf Märkten noch nicht gesehen hat.

19

Da stolzieren mehrbeinige Möhrchen über die Bretter, die die kulinarische Welt bedeuten, krumme Pastinaken-Monster probieren den Spitzentanz, und der herbe Charme von Rote-Bete-Riesen bricht lila Kartoffeln das knollige Herz. Mal schlängeln sich auch total verdrehte Gurken die Rampe entlang, unzertrennliche Tomaten-Zwillinge tanzen aus der Reihe, oder herrlich seltsam geformte Früchte reihen sich zur kulinarischen Chorus Line.

Fast könnte man glauben, Arcimboldo persönlich müsse seine Hand im Spiel gehabt haben bei diesem hinreißend komischen Spektakel. Und wer weiß, vielleicht war der Mailänder Maler seinerzeit ja ähnlich angetan von charaktervollen vegetarischen Sonderlingen, wie es heutige Marktbesucher sind. Diese reagieren jedenfalls wahlweise mit kindlicher Spielfreude auf den Anblick oder fühlen sich sehnsüchtig an die Früchte ihrer Kindheit erinnert. Ungewöhnliche »Showstars« sind aber nicht alles, was Tanja und Lea an ihrem Stand zu bieten haben. Das Unternehmen »CulinARy MiSfiTs« hält auch ganz außergewöhnliche Gaumenfreuden bereit. Wer davon kostet, bekommt es von Neuem mit den skurrilen Missgestalten zu tun; nur diesmal in bildschöne Leckereien verwandelt: als Pastinaken-Napfkuchen oder Rote-Bete-Schokotorte zum Beispiel, in Gestalt farbenfroher Semmelknödel, bunter Gemüse-



spieße oder sämiger Suppen, als pikantes Chutney, Rohkost oder Mixgetränk, alles natürlich aus kontrolliert ökologischem Anbau.

Es macht Spaß, die beiden jungen Frauen in Aktion zu sehen. Allein schon ihre Aufmachung mit blütenweißen Rüsenschürzen um die Hüften und farbig geblühten Schals im locker aufgebundenen Haar ist ein ziemlich vergnüglicher Anblick. Schön anzuschauen ist auch die offensichtliche Begeisterung, mit der die beiden bei der Sache sind.

Mit ihrem liebenswürdigen Charme bringen sie schließlich sogar das Kunststück fertig, dem Publikum etwas politischen Hintersinn zu servieren, ohne deshalb schwere Infokost aufzutischen. Dafür lässt Tanja zum Beispiel ganz zwanglos ins Gespräch einfließen, was es mit dem englischen Begriff »Misfits« für ihr Produkt auf sich hat. Der nämlich bedeutet so viel wie »etwas von der falschen Größe oder Form, unpassend in der Gestalt und mit störenden Eigenheiten, der Umgebung nicht angepasst, mit irritierender, bisweilen sogar verstörender Wirkung« und hat einfach keine passende deutsche Entsprechung.



Oder Lea kommt beiläufig darauf zu sprechen, dass es den Gemüseschönheiten normalerweise nicht erspart geblieben wäre, aussortiert und beseitigt oder sogar gleich auf dem Acker untergepflügt zu werden. In bekömmlichen Einzeldosen verabreicht sie Mitteilungen wie die, dass das Verschmätwerden selbst beim Biobauern heutzutage das Schicksal fast jeder zweiten Ackerfrucht ist, weil der Handel Perfektion und Gleichförmigkeit verlangt, während die meisten Verbraucher inzwischen nur noch genormtes Allerwelts-Grünzeug kennen und daher die kleinen Launen der Natur als ungenießbare Mutanten beargwöhnen.



Zentnerweise liegen gelassene Sonderlinge gibt es auf Äckern in und um Berlin und dazu jede Menge verschmähte Reste auf Märkten. Tanja und Lea retten sie, präsentieren sie effektiv und kochen was Hübsches daraus. So versteht jeder ganz leicht, welche Absichten das Unternehmen »CulinARy MiSfiTs« verfolgt und warum die beiden Frauen ausgerechnet die Abweichung von der Norm zu ihrer Geschäftsgrundlage machen: Sie wollen Verbraucher bewegen, die Vielfalt natürlich gewachsener Formen wieder als Normalzustand zu akzeptieren und den vorzüglichen Genusswert neu zu entdecken, den die krummen Früchte ihren geraden Artgenossen nicht selten sogar voraushaben.



Beide, Tanja Krakowski und Lea Brumsack, haben Produktdesign studiert, Lea an der Universität der Künste in Berlin, Tanja an der Potsdamer Fachhochschule für angewandte Wissenschaften. Ihre Zusammenarbeit haben die beiden Designerinnen Anfang 2012 begonnen. Ausgangspunkt für das gemeinsame Unternehmen war der erste »Misfits-Event«, den Tanja Ende 2011 in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg noch solo auf die Beine gestellt hatte. Die Aktion war der praktische Abschluss ihrer Bachelorarbeit unter dem Titel »CulinARy MiSfiTs« und zugleich das Ergebnis einer intensiven Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit in Produktdesign, Ernährung und Konsumverhalten.

In deren Verlauf hatte Tanja zunächst nach Produkten gesucht, die alle brauchten und die dabei niemandem schadeten, war auf das Thema Essen verfallen und sah sich alsbald mit der für sie unfassbaren Verschwendung wertvoller Lebensmittel konfrontiert. Sie forschte im Amsterdamer Restaurant/Designstudio »De Culinaire Werkplaats« weiter an der Schnittstelle zwischen nachhaltigem Design und Kulinarik und sammelte in der dortigen Küche



gastronomische Erfahrung. Schmunzelnd erinnert sich Tanja an diesen Aufenthalt. Ihre gestalterische Arbeit fand dort zunehmend auf dem Esstisch statt, und weil sie dafür immer mehr Gemüseschalen verwendete, sprachen Künstlerkollegen schließlich nur noch als »Emma Peel« von ihr.

Nach und nach fand Tanja Krakowski immer mehr Belege dafür, dass das Ernährungsverhalten einer Gesellschaft, in der jeder nach Perfektion strebt – nach der perfekten Nase, der perfekten Haut, dem perfekten Partner – und wo derlei Ansprüche auch an Nahrung gestellt werden, zwangsläufig außer Kontrolle geraten müsse. »Wir scheinen vergessen zu haben, dass Gurken ursprünglich einmal krumm waren, Kartoffeln oft ganz schön »knollig« aus der Erde kommen und Karotten durchaus auch mal drei »Beine« wachsen können«, sagt sie und vermutet, bei manchen Gemüsesorten hätten wir darüber wohl auch vergessen, wie sie ursprünglich eigentlich schmeckten – völlig verblendet vom schönen Schein im Supermarkt.



Die Konsequenz aus dieser Erkenntnis hieß für sie, alles in ihrer Macht Stehende zu tun, damit dieser Irrweg nicht weiter beschriftet wird und Konsumenten wieder anfangen, die ganze Ernte in all ihrer Verschiedenheit zu mögen und zu essen. Bei ihrer Suche nach Verbündeten auf diesem Weg stieß die junge Designerin unter anderem auf die Gründer von [mundraub.org](http://mundraub.org) (hier in Kapitel 5 vorgestellt) und den Künstler Uli Westphal, in dessen Fotoserie »Mutatoes« sie die nahe Verwandtschaft ihrer »Misfits« erkannte (und der als Fotograf an diesem Buch keineswegs zufällig beteiligt ist), sowie schließlich auch auf ihre Fachkollegin Lea Brumsack.

Lea hatte ihr Studium 2009 mit einer Diplomarbeit zum urbanen Konsumverhalten abgeschlossen und beschäftigte sich in ihrem Projekt »RESST« auf ganz ähnliche Weise wie Tanja mit der Abfallproblematik bei Lebensmitteln. Genau wie Tanja hatte sich auch Lea schon früh in ihren Studien auf einen ganzheitlichen Ansatz und nachhaltiges Design konzentriert.

Als sich die beiden Frauen dann im Berliner Verein Sustainable Design Center endlich näher kennenlernten, stellten sie nicht nur viele Schnittstellen und parallele Ideen in ihren Arbeiten fest, sondern auch Einigkeit in allen Fragen, die das Essen betreffen können. Beide haben in ihren Familien Kochen und Essen als etwas schät-



zen gelernt, was Menschen aufs Schönste in Verbindung bringen kann. Beiden ist die Geselligkeit dabei besonders wichtig, das gemeinsame Kochen und Tafeln, das Teilen von Speisen und von Geschichten, Gefühlen und Erinnerungen und das Zelebrieren von sinnlichen Genüssen als Ausdruck von Wertschätzung für die wunderbaren Gaben der Natur.

Von ihrer Schwiegermutter in San Francisco, die eine leidenschaftliche Köchin ist, erzählt Tanja, diese sei maßgeblich an ihrer Vorliebe für Kulinarik beteiligt und gebe ihr bei jedem Aufenthalt dort neue Kostproben aus der lebendigen Kultur des kalifornischen fusion food.

Lea freut sich jedes Mal schon lange im Voraus auf die Vorbereitung des weihnachtlichen Festmahls, bei der in der Küche ihrer Eltern die ganze Familie kocht, brät, bäckt und palavert. Absolut faszinierend findet sie zudem die Kultur der Straßenküchen in anderen Ländern. Immer wieder fällt ihr auch die freundliche kleine Lehre ein, die ihr die Köchin eines indischen Haushalts einst erteilt hat. Es ging um Apfelkuchen für ihre Gastfamilie, und Lea hatte





dickschalig halbe Äpfel weggeschnitten. Da zeigte die Inderin lächelnd erst auf ihren Schalenberg und dann auf das kleine Häuflein dünner Schalen, das sie selbst übrig hatte, und es bedurfte keiner Worte, um zu verstehen, was das bedeuten sollte.

Den beiden gleich gesinnten Designerinnen erschien es daher als ziemlich naheliegender Entschluss, die Misfits-Aktion gemeinsam weiterzuführen und auszubauen. Und weil der erste Event den Kreuzberger Kiezbewohnern offenbar sehr gefallen hatte und ihnen gut im Gedächtnis haften geblieben war – eine Mutter hat zum Beispiel erzählt, ihre kleine Tochter habe noch wochenlang von der zweibeinigen Möhre geschwärmt, die sie bei dieser Gelegenheit mitnehmen durfte –, beschlossen Tanja und Lea kurzerhand, auch den einmal eingeführten Namen »CulinARy MiSfiTs« und Appelle wie »Esst die ganze Ernte!« oder »Esst Misfits!« am Stand und für ihre Internetseite beizubehalten.

Eigentlich, sagt Lea, gestalten wir mehr mit Essen, als wir primär kochen, und hat dabei zum Beispiel die kleinen Kühlschrankmagnete mit dem Misfits-Logo im Sinn oder die putzigen kleinen Windlichter aus recycelten Babygläsern. Wie auch bei der Präsentation des Speiseangebots der typische Geschirr-Eklektizismus ganzer Trödeläden zum Einsatz kommt – von unterschiedlichsten Gläsern und Blümchenporzellan bis zu den selbst bedruckten Packpapier-tüten, in denen man gekaufte Misfits auch in die eigene Küche tragen kann.

Ein bisschen Sparsamkeit und Vintagestil, findet Tanja, hat doch genau den Charme, der zu den »Misfits« passt! Auf alle Fälle unterstreicht das noch einmal deutlich, wie viel Schönheit gerade in der Abweichung und der Variation liegen kann, statt alles aus einem Guss und gleichmäßig geformt aufzutischen: Teller, Tassen, Gläser, Obst und Gemüse!





# Schräge Pastinakensuppe

## mit Apfel-Chutney

### Das wird gebraucht:

(Reicht für 4 normale oder  
6 kleinere Portionen)

#### ★ für die Suppe

**1** Zwiebel  
**600g** Pastinaken  
**100g** Kartoffeln  
Öl  
**1l** Brühe  
Koriandersamen  
Agavendicksaft  
Saft **einer Zitrone**

#### ★ für das Chutney

**1** Zwiebel  
**3** Äpfel  
Ingwer  
**ein** ordentlicher Schuss  
Weißwein oder  
Apfelbalsamessig  
**4 TL** Rohrohrzucker  
**eine Prise** Kurkuma

### So geht's:

Für die Suppe die Zwiebel abziehen, fein würfeln. Pastinaken und Kartoffeln waschen, schrubben und würfeln. Fein gemörserte Koriandersamen mit den Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten. Gemüsewürfel hinzufügen, andünsten, würzen. Gemüsebrühe angießen, aufkochen und zugedeckt gar köcheln lassen. Zum Schluss alles pürieren und mit Agavensirup und Zitrone verfeinern.

Für das Chutney die Zwiebelwürfel zusammen mit einer Messerspitze Ingwer in Öl glasig dünsten. Feine Apfelwürfel hinzugeben und mit Wein oder Essig ablöschen. Zusammen mit dem Zucker und der Kurkuma einköcheln lassen.

Das Chutney kann schon einige Tage im Voraus gekocht werden und ist gekühlt ca. zwei Wochen haltbar.



# Misfits

## *am Spieß*

26

### **Das wird gebraucht:**

verschiedenste bizarr

gewachsene Gemüse

Öl

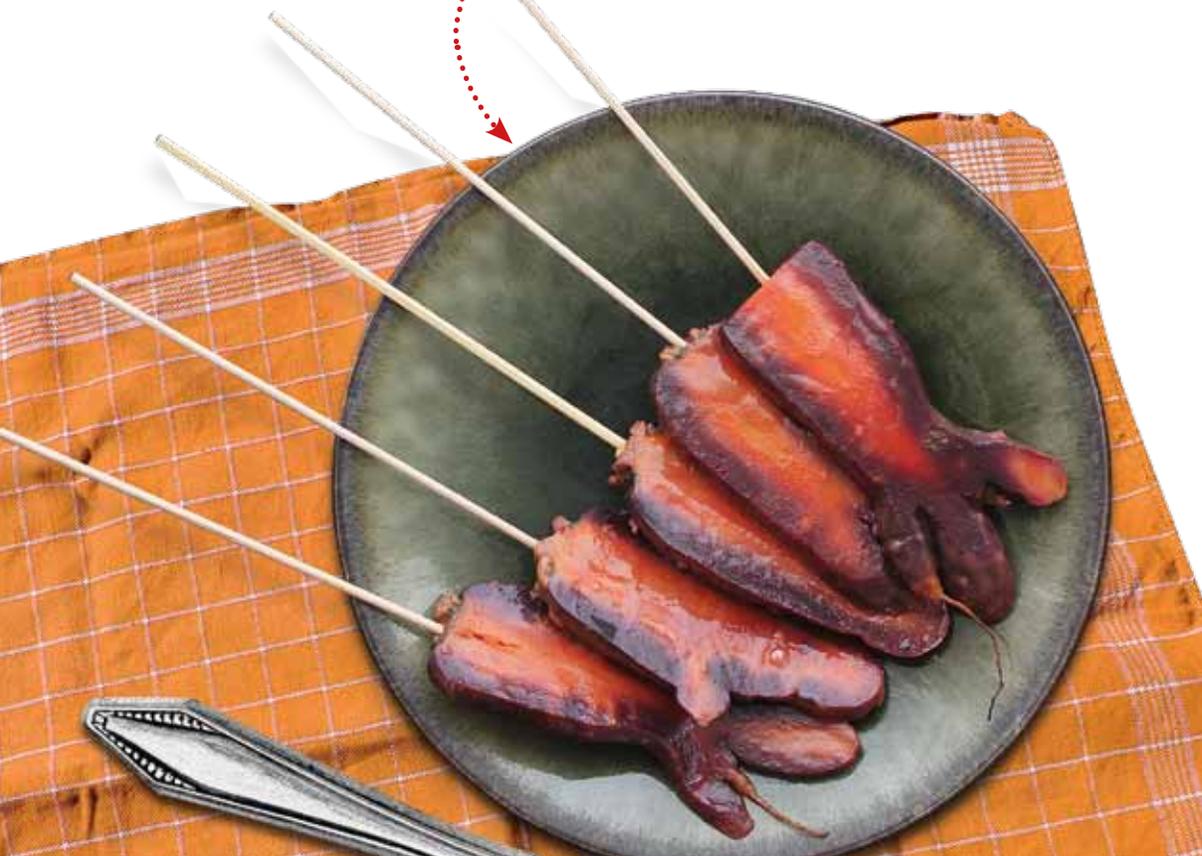
Essig

Senf

Agavendicksaft

Knoblauch

Salz und Pfeffer





### So geht's:

Die Marinade wird aus einem Teil Öl, einem Teil Essig (oder Zitrone), etwas Agavendicksaft und zerdrücktem Knoblauch angerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

27



Die Gemüse-Misfits werden (wahlweise quer oder der Länge nach) in dicke Scheiben geschnitten und einige Minuten in kochendem Salzwasser blanchiert. Nach dem Abkühlen sollen die Misfits-Scheiben einige Stunden in der Marinade ruhen, bevor sie dann entweder abwechselnd nebeneinander auf einem Holzspieß aufgereiht oder als längs geschnittene Figuren einzeln aufgespießt werden.



### GUT ZU WISSEN:

Die dreifingrigen Betamöhren auf unserem Foto sind nicht nur sehr lecker. Sie machen auch »bella figura« als Dekoration von Tellergerichten und auf Buffets.

Das gilt auch für herzförmige Kartoffelscheiben in Gelb oder Lila und manch andere schräge Knolle. Die Marinade kann man vielfältig nach persönlichem Geschmack abwandeln.

Die meisten Kinder finden diese Gemüsemännchen am Stiel übrigens sofort zum Anbeißen! Einziger Nachteil: Es könnte sein, dass langweilig gerade Supermarktmöhren dann keine Chance mehr bei ihnen haben!



# Pummelige Knödel

*weiß oder rot – auf knolligen Thymianmöhrrchen*

## 28 Das wird gebraucht:

### ★ für die weißen Knödel

**200 g** Semmelwürfel

**250 ml** Sojamilch

**etwa 100 ml** Brühe\*

**1 gehackte** Zwiebel

**frische** Petersilie

**etwas** Öl

Salz, Pfeffer

frisch geriebener Muskat

### ★ dazu für die rote Variante

**2 kleine** Rote Bete

**ein etwa 2 cm langes Stück**

Ingwer

**2 kleine Zehen** Knoblauch

**etwas** Öl

**1** Schalotte

**1 TL** frischer gehackter

Thymian

**180 ml** Brühe

**ein Schuss** Weißwein

**1 EL** Walnussöl

*(Diese Knödelbeimischung ist  
übrigens auch toll als Soße!)*

### ★ für die Thymianmöhrrchen

**600 g** knollige Möhrchen

**etwas** Senf

Koriandersamen

frischer Thymian

**1/2 l** Gemüsebrühe

**2 EL** Senf

**1** Knoblauchzehe

**500 g** Möhren

Orangen oder Orangensaft

Rapsöl zum Anbraten

## GUT ZU WISSEN:

\*Brühe machen wir am liebsten selber aus Schnippelresten. Dafür nehmen wir die verschiedensten Gemüseschalen, Blätter und Abschnitte und kochen diese zusammen mit Piment, Knoblauch, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer. Ausdauerndes Einkochen und ein paar Pilze, insbesondere getrocknete, machen die Brühe noch würziger. Diesen Fond kann man portioniert einfrieren und wunderbar für die verschiedensten Rezepte einsetzen!





### So geht's:

Semmelwürfel in eine große Schüssel geben, die gehackte Zwiebel in Öl glasig andünsten, mit der Sojamilch sowie der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Grob gehackte Petersilie dazugeben und die warme Mischung über die Semmelwürfel gießen. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit oder Sojamehl (zum Binden) dazugeben. Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse mit der Hand Knödel formen und diese 10–12 Minuten in nicht mehr kochendem Salzwasser garen.

29



Für die rote Variante vermischt man den Knödelteig mit folgender Zubereitung: Die Rote Bete zusammen mit dem Ingwer, den Zwiebeln und dem Knoblauch etwa eine Stunde zugedeckt im Ofen bei 220°C gar rösten. Danach pürieren. Die gehackte Schalotte zusammen mit dem Thymian in Öl etwa 4 Minuten andünsten. Die Brühe und den Wein zugeben und alles 10 Minuten offen köcheln lassen. Danach die reduzierte Brühe mit dem Rote-Bete-Püree vermischen und das Walnussöl dazugeben.



Die Möhren waschen und bürsten, dann in Scheiben schnippeln. Koriander- und Senfsamen im Mörser zerstoßen. Zusammen mit den Möhrchenscheiben in Öl andünsten. Mit Brühe ablöschen, mit dem Thymian vermischt leicht köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten mit (frisch gepresstem) Orangensaft ablöschen, Senf dazugeben und mit Knoblauch abschmecken.



*Rote Bete färbt stark,  
lieber Handschuhe  
anziehen!*







*Dunkelrote*

# Schokotorte

32





### Das wird gebraucht:

- 125 g** dunkle Schokolade
  - 3** mittelgroße Eier
  - 300 g** Zucker
  - 240 ml** Sonnenblumenöl oder anderes Pflanzenöl
  - 300 g** gekochte Rote Bete
  - 30 g** Kakaopulver
  - 200 g** Mehl
  - 1 Messerspitze** Vanille
  - 1½ TL** Natron (*gibt es wie Backpulver in Tütchen*)
  - ¼ TL** Salz
- Getrocknete Rote-Bete-Chips zum Dekorieren

### So geht's:

Den Ofen auf 175°C vorheizen. 3–4 große Rote Bete in Stücke schneiden. In einen Topf mit so viel Wasser geben, dass die Rote Bete gerade so bedeckt ist. Topf zudecken und langsam kochen, bis die Stücke weich sind. Wenn nötig, während des Kochens noch etwas mehr Wasser dazugeben. Die Bete soll nicht wässrig werden, daher muss alles Wasser zum Schluss verkocht sein. Nach dem Kochen wird die Bete im Mixer püriert und die benötigte Menge abgewogen. Dann die Schokolade für den Kuchen im Wasserbad schmelzen. In einer separaten Schüssel Eier, Zucker und Öl mit dem Schneebesen vermischen. Die Rote Bete langsam dazugeben und schließlich noch die geschmolzene Schokolade sowie die Vanille daruntermischen. Nur so lange rühren, bis alle Zutaten gerade so vermischt sind!

Das Kakaopulver, Mehl, Natron sowie das Salz sieben und unter die Masse heben. Wieder nur grob vermischen. Am besten mit der Hand arbeiten, nicht mit dem Rührgerät. Wir kneten mit den Händen, weil die Teigkonsistenz damit besser zu kontrollieren ist und weil es so mehr Spaß macht!

Eine runde Kuchenform mit Butter oder Öl einfetten. Den Teig in die Form füllen und für etwa 30 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen und Kuchenform leicht variieren!

Für die Rote-Bete-Chips trocknet man hauchdünn gehobelte Scheiben, entweder bei geringer Hitze (80°C) und geöffneter Ofentür für ca. 4 Stunden im Ofen oder in einem Dehydrierapparat. Oder einfach in der Sonne!



*Gekrümmter*

# Pastinaken-Gugelhupf

34





### Das wird gebraucht:

**300 g** Pastinaken (*gern so krumm gewachsen, wie Mutter Natur es wollte*)

**100 g** Äpfel

**150 g** gemahlene Haselnüsse

**300 g** weiche Butter

**4** Eier

**300 g** Zucker

**300 g** Mehl

**1 TL** Backpulver

Salz

Zitrone

### So geht's:

Pastinaken und Äpfel dünn schälen und fein raspeln, Nüsse rösten, abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Backform ausbuttern. Eier trennen. Weiche Butter mit 2/3 des Zuckers schaumig schlagen. Dabei nach und nach das Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen vermischen, auf die Buttercreme sieben, kurz unterheben.

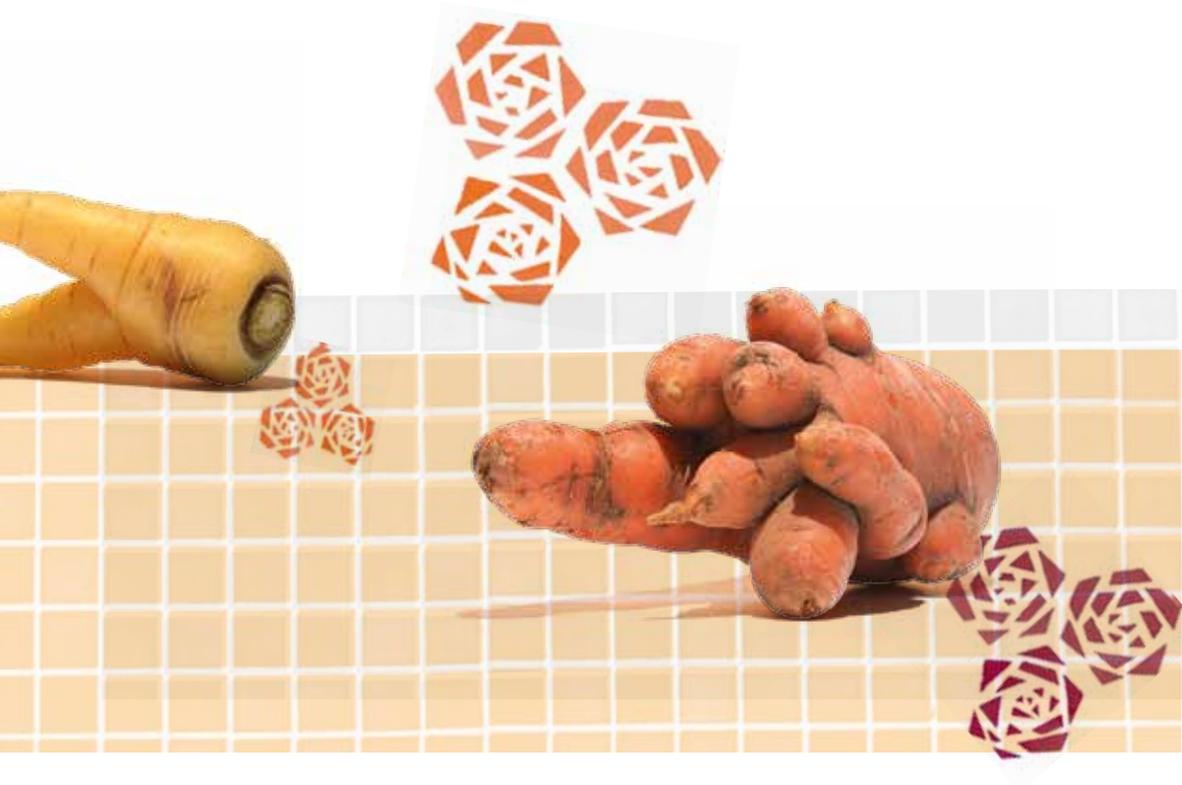
Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee und Gemüseraspel abwechselnd unterheben und den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Teig in die Form füllen und im heißen Ofen etwa eine Stunde backen. Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.





### GUT ZU WISSEN:

Grundlage für unseren »Misfits-Kuchen« ist ein traditionelles Gugelhupf-Rezept, das wir hier mit bizarr gewachsenen Biopastinaken verfeinert haben. Mit ein wenig Mut zum Experiment lassen sich aber auch andere Misfits dafür verwenden. Topinambur und Birnen wären sicher ebenso einen Versuch wert wie die Verwendung von Dinkelmehl oder der Ersatz der Haselnüsse durch Walnüsse oder Erdmandelmehl, das man sich als Verwertung von Presskuchen zum Beispiel von der Ölmühle Hartlieb schicken lassen kann.



VINCENT KLINK

VOM EINFACHSTEN  
DAS BESTE







# VOM EINFACHSTEN DAS BESTE

Wenn Vincent Klink wie jeden Morgen die Küche seines Restaurants über den Lieferanteneingang betritt, schneidet er sich als Allererstes eine dicke Scheibe Brot ab. Und schmiert darauf eine dicke Lage Butter. Aber nicht irgendeine Butter. Er lässt sie sich eigens aus der Bretagne kommen, weil er nur dort die Rohmilch-Butter bekommt, die noch nach echter Butter schmeckt, wie er sie aus seiner Kindheit kennt. In Deutschland gibt es nur »Fettschmiere«, sagt er, »weil unsere Lebensmittelkontrolleure eine Krise bekommen, wenn sie Rohmilch hören«.

Sein Motto fasst er so zusammen: »Vom Einfachsten das Beste«. Trotzdem hat Vincent Klink seit 1978 einen Michelin-Stern. Oder vielleicht gerade deswegen. Kurzzeittrends wie die Molekularküche sind an ihm vorbeigegangen. Er hält es eher mit der Philosophie von Slow Food, wo er auch Mitglied ist. Ein guter Koch ist für Klink ein Verteidiger von natürlichen, unverfälschten Lebensmitteln, er kämpft deshalb auch gegen manipulierte, unehrliche Produkte. Kulinarischer Rebelle zu werden war ihm nicht in die Wiege gelegt. Koch wurde er auf »Befehl« des Vaters: »Ich wollte eigentlich Künstler werden, aber er meinte: Da reicht dein Talent nicht.« Selbstverwirklichung war damals, Anfang der Sechzigerjahre, nicht angesagt: »Wenn einer nicht gespurt hat, gab's eine hinter die Löffel.«



Heute ist Vincent Klink der Star des ARD-Nachmittagsfernsehens. Er ist so rundlich, wie sich das Publikum einen Koch vorstellt, und redet so, wie ihm der Schnabel gewachsen ist. Wenn er erklärt, wie »Perlhuhn-Brüschte« zubereitet werden, dann klingt das urgemütlich und angenehm normal. Dazu die etwas zerzausten Haare, man nimmt ihm ab, dass er seinen eigenen Weg geht, konsequent und unbeirrt, und vor allem immer anders als die Mehrheit.

Sein Restaurant »Wielandshöhe« thront hoch über Stuttgart. Zwei Millionen Umsatz im Jahr. »Des muss wie am Schnürle laufe«, weiß Vincent Klink. Für das Räderwerk der Küche ist sein stellvertreten-





der Küchenchef Benjamin Widmann verantwortlich, er leitet die 25 Mitarbeiter an. Doch die Grundregeln in der Küche bestimmt der Chef. Wichtigste Grundlage für seinen Qualitätsanspruch ist die Beschaffung erstklassiger Lebensmittel.

»Mein Gemüse kommt hauptsächlich aus einer Demeter-Gärtnerei«, erklärt Vincent Klink. »Wenn etwas nicht vorhanden ist, auch vom Großmarkt.« Pilze, Schnecken oder wilde Kräuter wie Brunnenkresse aber bringen meist Sammler vorbei. »Deshalb habe ich auch keine Wochenkarte, weil das Fleischangebot oft variiert, auch Kräuter und Pilze sind nicht immer verfügbar.« Täglich geht er in seinen Trockenkeller und probiert, ob das Fleisch genug abgehangen ist.

»In Gourmetlokalen liegt der Wareneinsatz im Durchschnitt bei 40 bis 45 Prozent.« Das heißt im Umkehrschluss: Über die Hälfte der bestellten Lebensmittel wandert in die Tonne. Vincent Klink geht das gegen den Strich: »Bei mir bleibt nichts übrig, außer den Knochen.« Und selbst da nutzt er das Knochenmark, zum Gratinieren der Rinderfilets: »Auf das Fleisch ein wenig Semmelbrösel und



obendrauf eine Markscheibe, dann kurz in den Grill bei 300 Grad.« Und was dann noch übrig bleibt, kocht er zu einem Fond ein. Vincent Klink schüttelt sich bei dem Gedanken, dass »ein zentnerschweres Tier geschlachtet wird, um davon nur ein paar Kilo Filet zu verwenden«. Und das auch noch vakuumiert in Plastik eingeschweißt, solche »Convenience« ist heute in den meisten Restaurants üblich: »Das gibt einen unangenehmen Milchsäuregeruch, der dann mit Gewürzen überdeckt werden muss.«

41



Vincent Klink lässt sich deshalb ganze Schweinehälften anliefern, die er dann freilich zerlegen und lagern muss: »Es gibt am ganzen Tier nichts Minderwertiges«, so sein Credo. Zur Hand geht ihm dabei Caroline Autenrieth: »Sie ist eigentlich gelernte Vikarin«, betont er, während die zierliche Frau mit dem Hackbeil die Rippen zerkleinert.



Wenn das Schwein zerlegt ist, wird das Fleisch zwei Wochen lang im Keller getrocknet. Dabei verliert es zehn Prozent Gewicht: »Das sorgt für einen intensiveren Geschmack und war früher so üblich, aber heute machen es die Metzger nicht mehr, weil sie sagen, der Kunde will es nicht bezahlen.« Der heutige Metzger verdient sein Geld nicht mit Fleisch, sondern mit Wasser, witzelt er, »das ist nicht billiger, sondern teurer«.

Die blonde Vikarin schneidet derweil den Bauchspeck: »So viel Fett wollen die Metzger nicht, das kauft keiner. Aber Fett ist ein Geschmacksträger.« Vincent Klink liebt Würste, »das ist das klassische Resterezept für die ganzen Abschnitte, die kleinen Fleischstückchen«. Auf der Karte der Wielandshöhe findet sich oft die »Schwäbisch Gmünder Batzenwurst«. »Das ist schon ein gewisses Risiko, wenn ein Restaurant mit einem Michelin-Stern eine einfache Wurst anbietet«, ist sich Vincent Klink bewusst. Aber: »Der Stern kümmert mich eigentlich nicht. Nur darauf hinarbeiten macht die Seele kaputt, da verliert man sein Selbst.« Das sieht er bei jungen ehrgeizigen Kollegen: »So was geht vielleicht zehn Jahre gut, dann heben die ab.«

Wer so arbeitet, produziert genug Abschnitte, um nebenher noch Würste für die Edelmarke »Echtwald« zu produzieren. »Reste, das hat so einen minderwertigen Beigeschmack, aber das Gegenteil ist der Fall: Abfall entsteht vor allem dort, wo mangelnde Sorgfalt herrscht.« Sorgfalt, das bedeutet auch Vorbereitung und Lagerung.



Ein Gang durch die Trocken- und Kühlräume im Keller zeigt, wie planvoll der Spitzenkoch vorgeht. Im Regal stehen Gläser mit Kalbsbries im Fond neben Kutteln in saurer Soße, oder Lammjus und Rehsugo, alle säuberlich beschriftet. Vincent Klink findet das geschickter als Einfrieren: »Ich frier nichts ein, in der Truhe findet man nichts mehr, erkennt nicht mehr, was in den Tüten ist, und überlagert es.«

Die Verschwendungsgesellschaft begegnete ihm bereits während seines ersten Berufsjahrs als Koch, 1972 in München, auf dem Großmarkt: »Wenn in einer Kiste auch nur eine faulige Orange war, haben sie die ganze Kiste weggeworfen. Da haben wir uns versorgt.« Diese Sorgfalt hat er bis heute beibehalten. Von einem seiner Gemüselieferanten, der Behinderten-Dorfgemeinschaft Tennental bei Böblingen, bekommt er jedes Jahr rund 30 Kisten Obst geschenkt: »Wenn die Äpfel, Birnen oder Zwetschgen schon sehr reif sind, dann will sie ihnen der Handel nicht mehr abnehmen. Ich nehme es gerne, weil sie dann am leckersten sind. Man muss sie dann halt schnell einmachen.«



Das Personal hat das Prinzip Resteverwertung längst verinnerlicht: »Heute gibt's Hartweizen-Tagliatelle aus Apulien, gestern übrig geblieben, um die wäre es doch schade«, meint Benjamin Widmann, während ein Küchengehilfe etwas Eiweiß schlägt und ebenfalls übrig gebliebenes Gemüse klein hackt. »Das ist der Mittagstisch, den essen wir immer kurz bevor die Gäste kommen.« Die Grundregel des Chefs hat er sich auch zu eigen gemacht: »Weniger ist mehr.« Das heißt konkret: Nicht mehr als drei Aromen auf den Teller, und zwar so, dass man sie noch unterscheiden kann. Keine Geschmacksverstärker oder denaturierten Lebensmittel. Und alles so arrangiert, dass man es noch erkennen kann: »Wir verzichten auf Soßenstreifen oder gestapelte Türme, das gibt bloß Matsch im Teller.«



Wie kommt es, dass Vincent Klink so unbekümmert seinen Weg geht? Vielleicht, weil er nicht nur fürs Kochen lebt. Während das Personal zu Mittag isst, stapft er mit gemütlichen Schritten den steilen Weg hinter seinem Restaurant hinunter. Hier ist sein Garten, der sich Hunderte von Metern den Hang hinunterzieht. Mittendrin sein kleines Gartenhäuschen, ein Bett und rundherum Bücherregale mit den Büchern seines Großvaters. »Interessant ist, dass in den schwäbischen Kochbüchern die Maultaschen erst



ab etwa 1880 auftauchen.« Das schwäbische Nationalgericht ist demnach gerade mal 130 Jahre alt.

Einen Fernseher sucht man in seinem Häuschen vergebens. Stolz zeigt er das Buch des Philosophen Kant: »Kritik der praktischen Vernunft, Erstausgabe von 1796. Aber seit ich mit dem Musikstudium angefangen habe, bleibt keine Zeit mehr fürs Lesen.« So wie er jeden Tag in der Küche steht, übt er auch jeden Tag mit seiner Basstrompete. »Das Studium erfordert täglich drei bis vier Stunden Praxis. Und einmal die Woche muss ich in die Uni, da werde ich von dem Professor so was von getriezt.«

Warum tut er sich das noch an, mit seinen 63 Jahren? »Ich habe jahrelang an mir gezweifelt. Die Midlife-Crisis dauerte bei mir 15 Jahre. Aber der 60. Geburtstag war ein magisches Datum, da wurde mir klar: Jetzt bist du auf der Zielgeraden, jetzt musst du zum Punkt kommen.«

Wie geht das, wenn man fast jeden Tag im Fernsehstudio steht? »Man muss die Zeit genau einteilen«, antwortet Vincent Klink ernst, »ebenso wichtig wie die Arbeit ist die Zeit allein im Garten, die brauche ich zur Selbstheilung.«

Hier im Garten hat er auch drei Bienenvölker. Auf die Imker-Schutzkleidung verzichtet er, »die sind nicht so aggressiv«. Wenn er so dasteht, umschwirrt von Tausenden von Bienen, strahlt er eine große Ruhe aus.

In einem Blechtopf entzündet er einen alten ölgetränkten Lappen, den Rauch pustet er mit einem Blasebalg auf den Bienenstock: »Das beruhigt sie«, erklärt er, während er mit einem Imkermesser die Holzplatten, auf denen sich die Waben befinden, vorsichtig herauslöst. »Wenn das Wetter jetzt in der Blütezeit gut ist, können meine 40.000 Bienen gute zehn Kilo Honig am Tag sammeln.« Aber noch ist keine Erntezeit, die kommt erst ab Anfang Juni. »Da ist die Wabe einer neuen Königin, die muss ich entfernen, sonst haut mir das halbe Bienenvolk ab.«

Wer Honig verkauft, so die Vorschrift, muss ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf das Glas drucken: »Das ist völliger Blödsinn, hier habe ich vier Jahre alten Honig, der schmeckt fast noch besser als der frische. Da geht nichts kaputt.« Vincent Klink ist sich sicher:



»Hinter den ganzen unsinnigen Regeln steckt die Industrie, die wollen, dass wir es möglichst schnell essen oder wegwerfen.« Auf dem Rückweg ins Restaurant erntet er Thymian, Salbei und Liebstöckel, »die brauchen wir gleich in der Küche«. Mitten im Garten speist eine Quelle einen großen Bottich: »Da leben 30 Bergmolche. Aber wenn es sehr heiß wird, nehme ich auch schon mal ein Bad darin.«

Eigentlich könnte Vincent Klink viel Geld mit Werbung verdienen. »Für die Lebensmittelvergifter?« Klink kann sich so richtig aufregen darüber, wenn Fernsehköche Werbung für Lebensmittelkonzerne machen. »Davor bewahren mich schon meine Freunde aus der Redaktion.« Gemeinsam mit Wiglaf Droste gibt er die Zeitschrift »Häuptling Eigener Herd« heraus: »Die würden mich verprügeln, wenn ich mich so wie der Lafer oder der Schuhbeck vermarkten würde.«

Jeden Freitag lädt seine Frau zum Stammtisch. Das Prinzip: Jeder zahlt 100 Euro, und das Geld wird für einen guten Zweck gespendet. Vincent Klink erzählt eine Geschichte von einem Stammtisch-Gast, den er mal in die Küche geführt hat. Dort war ein ganzer Kalbskopf, noch unzerlegt. Der Koch erklärt: »Für die Kalbskopf-Terrine braucht es den ganzen Kopf, Zunge, Backe und Maske.« Dem Gast entfährt: »Jetzt wo ich es gesehen habe, kann ich das Tier nicht mehr essen.« Die Antwort von Vincent Klink: »Bei mir ist es gerade umgekehrt, ich kann es nicht essen, wenn ich nicht gesehen habe, wie es vorher war.«

