



SCHLAMPANPAN

QUESTIONNAIRE

1. Was ist deine Lieblingsspeise

Die gibt es nicht, ich mag sehr viel und das verteilt auf viele Küchen dieser Welt. Natürlich gibt es aber Classics in der Familie die rein von der Emotion her einen großen Stellenwert einnehmen. Diese habe ich von meiner Mutter übernommen und stellenweise sogar optimiert, in den meisten Fällen aber eher in Bezug auf Kochtechniken und weniger dem Geschmack. Den versuche ich so authentisch wie möglich zu halten. Da ich von der Grenze zwischen Baden und Schwaben komme sind diese Gerichte meist auch entsprechend geprägt. Wir haben ein schönes Maultaschenrezept in der Familie welches ich ein paar Mal im Jahr mache. Wie auch meine Mutter und Großmutter früher wird immer viel mehr gemacht als notwendig, dass man danach immer welche im Eisfach liegen hat. Und das große Festtagsessen, welches ich mir immer auch zu meinem Geburtstag früher gewünscht hatte, ist eine gefüllte Kalbbrust, natürlich mit handgeschabten Spätzle oder Wargelnudeln (Schupfnudeln).

2. Was ist dein Lieblingsrestaurant in Berlin

Schwierige Frage, da ich zwar häufig in Berlin bin, aber dort nicht wohne. Dementsprechend gibt es viele Restaurants wo ich schon war, aber meistens eben nur ein, zwei Mal. Davon besonders positiv in Erinnerung geblieben sind das Ora am Oranienplatz, das Kramer Restaurant, der heilige Teufel, der goldenen Hahn und natürlich werde ich meinen Besuch im Tulus Lotrek wohl nie vergessen. Dort hat einfach alles gepasst.

3. Was war das beste Restaurant in dem Du jemals warst

Ich komme aus einer sehr Genuss-orientieren Familie. Das Hobby und die Leidenschaft meines Vaters war die feine Küche, weshalb ich schon in meiner

Kindheit und Jugend das Glück hatte in vielen gehobenen und einigen besternten Restaurants zu essen. Da meine Heimatstadt Pforzheim die Pforte zum Schwarzwald, aber auch das Elsass nicht weit entfernt ist, waren darunter Häuser wie das Bareiss, die Traube Tonbach, der Dollenberg und es gibt auch eine ganz wache Erinnerung an Haebelin's L'Auberge de l'Il. Ein etwas aktuelleres Erlebnis welches immer noch sehr präsent für mich ist, war mein Besuch bei Nils Henkel als er noch mit zwei Sternen auf der Burg Schwarzenstein im Rheingau gekocht hat. Dort hatte ich das erste Mal als eingefleischter Omnivore die Epiphany, dass viele vegetarische oder vegane Gerichte in der modernen gehobene Küche eigentlich viel spannender und kreativer sind.

Waren das aber die besten Restaurants in denen ich je war? Wenn es um Auszeichnungen geht definitiv, aber für mich persönlich zeichnet das beste „Restaurant“ einen Ort aus, wo einfach alles stimmt und ich tolle Erinnerungen mit nach Hause nehme. Den besten Mix aus allem hatte ich wohl im Forsthaus Strelitz wo wir komplett ein geschneit an einem Dezemberabend die Hochzeit meines besten Freundes in kleiner Runde gefeiert hatten. Die ganze Location ist in ihrer Einfachheit magisch. Das ist wirklich ein ganz besonderer Ort mit fantastischem Essen, tollem Service, super Weinen und wunderschönen Zimmern zum Übernachten.

4. Wo gehst du hin, wenn es mal schnell gehen muss?
Dumplings, handgezogene chinesische Nudeln, aber natürlich auch Pizza oder Sushi.
5. Kochst du selber gerne?
Kochen ist meine große Leidenschaft, nimmt sehr viel Platz in meinem Leben ein und hat auch einen noch einen höheren Stellenwert als das auswärts essen gehen. Meine Wochenenden gestalte ich komplett um meine Kochpläne herum. Ich koche in regelmäßigen Abständen meine Fonds und Brühen vor, ich fermentiere, ich backe und scheue mich auch nicht vor größeren Kochprojekten. Das können Familienfeiern mit 25 Personen sein oder sogar Firmenfeiern mit weit mehr Beteiligten.
6. Was kannst du besonders gut kochen?
Die Südwestdeutsche Küche geht mir schon sehr gut von der Hand, da muss ich auch im Prinzip keine Rezepte mehr studieren. In den letzten Jahren habe ich mich leidenschaftlich in unterschiedliche Länderküchen eingearbeitet, darunter vor allem die Asiens. Besonders haben es mir die aus Xi'an in China und Isaan in Thailand angetan. In letzter Zeit mag ich es aber auch wieder gerne klassisch französisch.

7. Liebst du es Gäste bei dir zu bewirten?

Ja natürlich, auch wenn ich in dem Kontext weniger das klassische seated Dinner mag, sondern eher eine lockere Dinner Party bevorzuge. Zu meinem Geburtstag mache ich z.B. seit Jahren immer einen anderen Street Food Klassiker, u.a. gab es schon Rou Jia Mo (Xi'an Schweinebauch im Flatbread), Carnitas, Banh Mi, Char Siu Pork im Bao Bun oder wie letzten Sommer eine Lahmacun Party. Natürlich gibt es auch jedes Mal eine vegetarische Alternative.

8. Hast du einen Lieblingswein?

Hot take: Wer einen Lieblingswein hat, ist kein passionierter Weintrinker. Das schöne am Wein ist doch, dass man immer wieder neues entdeckt, sich in unterschiedliche Rebsorten und Anbauggebiete reinarbeiten kann, die Ansprüche steigen und man somit wiederrum mit Weinen in Kontakt kommt die man zuvor noch gar nicht auf dem Schirm hatte. Wie kann man da einen Lieblingswein haben? Ich trinke ca. 70% Naturwein und 30% konventionell und es gibt noch so viele Weine die ich noch probieren möchte und ein vielfaches an Weinen die ich bis dato überhaupt noch nicht entdeckt habe. Auf all das, was da noch kommen wird freue ich mich schon sehr.