

# WAS KÖCHE SELBST GERN ESSEN

Was haben Profiköche eigentlich immer im Kühlschrank? Welche Restaurants besuchen sie selbst? Was ist ihr Lieblingsgericht und was mögen sie überhaupt nicht? Neun Profis stehen Rede und Antwort. Redaktion: Franz-Michael Rohm und Torsten Hahn



## STEPHAN HENTSCHEL

Chefkoch im Cookies Cream

**Was haben Sie immer im Kühlschrank?** Milch ist immer im Kühlschrank, denn ein kalter Kakao ist der beste Start in den Tag für mich.

**Wohin gehen Sie selbst gerne essen?** Ins Restaurant No 45 in der Knaackstraße, endlich eine kulinarische Bereicherung für den Prenzlberg.

**Was haben Sie als Kind am liebsten gegessen?** Tomateneier von meiner Oma. Das war eine Gemüse-Tomaten-Creme-Suppe mit pocherten Eiern und Kartoffeln.

**Und heute?** Frisches Brot mit gutem Käse.

**Womit würzen Sie am liebsten?** Salz, den es ist am vielseitigsten einsetzbar – sogar zum Dessert.

**Was würden Sie nie verarbeiten?** Es gibt viele Sachen, von denen man die Finger lassen sollte, allerdings zählt Viktoriabarsch für mich zu den Top 5 der Lebensmittelünden.

**Welchem Trend können Sie gar nichts abgewinnen?** XXL-Portionen und „All you can eat“.

**Was gibt es bei Ihnen nachts um drei?** Fleischspieß mit Pommes und Mayo, falls es doch mal länger im Club wird.

**Was halten Sie vom Fasten?** Heilfasten find ich gut, denn es kann den Körper für neue Dinge öffnen und sensibilisieren.

**Welchen Geschmack mögen Sie gar nicht?** Lakritz.

**Ihr kulinarischer Lieblingsort?** Das Facil. Michael Kempfs Küche ist eine der besten in der Stadt.

**Gibt es geheime Leidenschaften?** Schallplatten und Schuhe.

► Cookies Cream, Behrenstr. 55, Mitte, Tel. 27 49 29 40, [cookies-berlin.de](http://cookies-berlin.de)



## STEFAN FRIEDEL

Chefkoch im White Trash Fast Food

**Was findet sich immer in Ihrem Kühlschrank?** Bier. Als Antidepressivum und Painkiller.

**Ihr Lieblingsrestaurant?** Bandol sur Mer in der Torstraße. Sehr sympathische Küchencrew, die nah an den Gästen rotiert.

**Was haben Sie als Kind am liebsten gegessen?** Ostseescholle auf holsteinische Art von meiner Oma. Mit Schinken aus dem Rauchhaus hinter dem Hof.

**Ihre Leidenschaft?** Petit Fours mit abartig fetten Buttercremeschichten, außerdem Wasserflugzeuge und der damit verbundene Traum von einem Leben fern der Zivilisation. Das hat übrigens nichts mit Resignation zu tun, nur mit Ruhe.

**Welcher Trend ist überflüssig?** Die Mediterranisierung der schlechten Küchen. Mediterrane Küche hängt von der Qualität der Zutaten ab. Es reicht nicht, Grillgemüse einfach in Olivenöl zu ertränken oder auf jedes Gericht Balsamicoreduktion zu schmieren.

**Ihr Lieblingsgeschmack?** Edle Bitterkeit, zu finden in den Chillisorten, die wir für unsere Gerichte benutzen, und den „Biss ins Eichenfass“, zu finden in einer Flasche Château Citran, pelzig und schwer.

**Was gibt es bei Ihnen nachts um drei?** Verveinetee, Milchreis oder Rum und gute Gespräche im Reingold in Mitte.

► White Trash Fast Food, Schönhauser Allee 6-7, Mitte, Tel. 50 34 86 68, [whitetrashfastfood.com](http://whitetrashfastfood.com)



## SONJA FRÜHSAMMER

Chefköchin und Inhaberin vom Frühsammers Restaurant

**In Ihrem Kühlschrank ist immer ...** Milch, Butter, alles für einen frischen Salat und die hausgemachte Leberwurst vom Onkel meines Mannes aus Burgberg.

**Was mögen Sie gar nicht?** Lauch in Tomatensauce.

**Womit würzen Sie am liebsten?** Mit frischen Kräutern aus unserem Garten oder mit selbstgemahlene Gewürzmischungen.

**Warum gibt es so wenig Frauen in Restaurantküchen?** Ich glaube, es gibt viele sehr gute Köchinnen, die in der zweiten Reihe kochen, und denen der richtige starke Partner fehlt, um in der ersten Reihe stehen zu können. Es ist schwierig, Gastronomie und Familie unter einen Hut zu bekommen.

**Was würden Sie nie verarbeiten?** Pferdefleisch und Stubenküken.

**Woher beziehen Sie ihre Zutaten?** Das Wild aus Brandenburg, die meisten Kräuter aus unserem Garten bei Werder, Kaninchen und Schwein aus dem Umland, Geflügel meistens aus Frankreich, da diese Ware einfach von unschlagbarer Qualität ist.

**Welchem Trend können Sie nichts abgewinnen?** Ikebana ohne Produkt auf dem Teller.

**Was gibt es bei Ihnen nachts um drei?** Die Reste vom Käsebrett von Bernard Antony, aber noch lieber Tiefschlaf.

**Haben Sie eine geheime Leidenschaft?** Na klar, aber die ist geheim.

**Was halten Sie vom Fasten?** Ich finde Fasten gut, denn zeitweise auf etwas freiwillig zu verzichten, was man liebt, erhält die Wertschätzung.

**Haben Sie einen kulinarischen Lieblingsort?** Der Austernstand im KaDeWe, der Kräutergarten von Dr. Moshiri (dort kultiviert der Kräuterexperte hunderte exotische Duft-, Heil- und Würzkräuter, Info: [exotischerkraeutergarten.com](http://exotischerkraeutergarten.com), Anm. d. Red.) und die Geschirrausstellung von Hering, denn da fallen mir ganz viele neue Gerichte ein.

**Ihr Lieblingsgeschmack?** Carabineros (Riesengarnelen, Anm. d. Red.), die nach Meer schmecken.

► Frühsammers Restaurant, Flinsburger Platz 8, Wilmersdorf, Tel. 89 73 86 28,

[fruehsammers-restaurant.de](http://fruehsammers-restaurant.de)

