

VON CLAUDIA WITTKÉ-GAIDA

Keine Zeit fürs Restaurant? Und trotzdem schnell was Warmes für den kleinen oder großen Hunger? Am besten gleich um die Ecke, direkt auf die Hand. So funktioniert das Prinzip Streetfood. Doch wer heute bei der Laufkundschaft punkten will, braucht mehr als einen einfachen Hotdog oder Burger.

Erst ein neuer Dreh, Mexican Style etwa, oder ein Schuss asiatisch, ein Hauch skandinavisch verspricht ganz neue kulinarische Eindrücke. Kein Wunder also, dass es Futtern auf der Straße geschafft hat, sich als Trend zu etablieren. Drei Aussteller verraten, wie man sich das Streetfood-Feeling nach Hause holt.

Haben Sie schon mal von der Dünnbrötschle gehört? Was die Schweden Tunnbrödsrulle nennen, verkauft Thomas Poppe als „Hotdog-Wrap“. Das Rezept dazu hat der Berliner aus Schweden mitgebracht. „Ich habe 21 Jahre in Stockholm gelebt. Dort gibt es die Imbiss-Rolle an vielen Ecken. Es ist das perfekte Essen, wenn man aus der Kneipe fällt“, sagt Poppe. Das läge an den Gegensätzen, die die Rolle zu bieten hat. Eine Mischung aus warm und kalt, crunchy und cremig, süß und salzig sowie mit der Gurkenmarmelade sogar eine würzig-säuerliche Umami-Note.

Und so kommt alles zusammen: Grundlage ist eine Weizen-Tortilla, auf der warmes Kartoffelpüree ausgebreitet wird. „Ich nehme immer zwei Eiskellen voll Püree, in dem reichlich Schnittlauch und viel, viel Butter stecken“, verrät Poppe. Darauf werden zunächst Röstzwiebeln gestreut. In der Mitte platziert man – je nach Hunger – ein oder zwei Würstchen. Es eignen sich Frankfurter oder Wiener Würstchen. Poppe erhitzt sie nicht im Wasser, sondern brät sie. Die Würstchen sollten ein bisschen über die Tortilla hinausragen. Dann kommen Ketchup, Remouladensauce und Gurkenrelish darüber, die man mit Salatblättern zudeckt.

Und wie entsteht daraus ein Wrap? „Der untere Teil der Tortilla wird ein Stück eingeschlagen, dann wird mit Hilfe von Alufolie, die unter der Tortilla liegt, das Ganze von einer Seite zur anderen eingerollt“, erklärt Poppe. Mit einer Serviette drumherum wird der Wrap auf die Hand gereicht. „An kalten Tagen wärmt das die Hände wie ein schwedischer Punsch“, schwärmt der Schwedenkenner.

Auf Gegensätze setzt auch Danny Kömmler. Er verkauft aus dem Wagen von „Piekfein Berlin“ eine nordamerikanische Spezialität: Pulled Pork Burger. Auch den bekommt man durchaus zu Hause hin. Jedenfalls wenn man einen Smoker hat.



Burger für die Heim-Variante: Pulled Pork mit in Himbeeressig eingelegten roten Zwiebeln (links), die Brötchen dafür sollten frisch vom Bäcker oder selbstgemacht sein (unten), nur mageres rosafarbenes Fleisch gehört in den Eisbein-Burger (ganz unten)



FOTOS: FRANZISKA GABBERT

*Streetfood-Feeling für zu Hause:
Von gefüllten Pitas über Burritos
bis Crêpes – diese Gerichte lassen sich
auch daheim nachkochen*

Einfach, aber genial



Hotdog-Wrap: Auf Kartoffelpüree kommen geröstete Zwiebeln, Würstchen, Ketchup, Remouladensauce und Gurkenrelish

Gastrotipp

Italienisch essen an langen Tafeln

Am 7. und 8. Februar im Ristorante Oliveto mit dem neuen Küchenchef Sebastian Mattis

Attenzione! Der neue Küchenchef im Ristorante Oliveto, Sebastian Mattis, präsentiert am Freitag und Samstag, 7. und 8. Februar, ab 19 Uhr seine Kochkunst in einem besonderen Rahmen. Das Motto lautet: „Mangiare con amici e famiglia“ – italienisch essen an langen Tafeln. Das Angebot kostet 68 Euro pro Person – Speisen, Vino, Aqua und Espresso inklusive.

„Ziel der Veranstaltung ist es, die neue Ausrichtung unserer Küche einem breiten Publikum vorzustellen“, erläutert Mattis, der seit Anfang Januar als Küchenchef im AMERON Bonn Hotel Königshof tätig ist. Der vielfach prämierte Koch bringt seine langjährige Erfahrung aus der Sternküche in das Ristorante Oliveto ein.

„Mein Fokus liegt auf Geschmacks-sicherheit und kreativen Kompositionen“, sagt Mattis. „Dabei sind mir Respekt vor dem Produkt und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig.“ Das will der Sternekoch beim italienischen Essen an langen Tafeln unter Beweis stellen. „Wir haben uns ganz bewusst für dieses Format entschieden“, so Mattis, der zuletzt als Executive Chef das Restaurant Fritz & Felix im Brenner's Park Hotel & Spa leitete und dort 15 Gault&Millaut-Punkte erreichte.

„An den beiden Abenden werden wir in familiärer und lockerer Atmosphäre die ganze Bandbreite unserer Küche präsentieren.“ Nebenbei wollen Mattis und sein Team typisch italienische Lebens-



Der neue Küchenchef im Ristorante Oliveto, Sebastian Mattis, lädt ein.

FOTO: Heike Möllers/AMERON Bonn Hotel Königshof

freude vermitteln. „Wir möchten unsere Gäste verwöhnen wie bei einem Essen unter Freunden.“ Dabei stehe das gemeinsame Erleben an der langen Tafel im Fokus – natürlich mit individuellem Service. Neben Qualität und Nachhaltigkeit setzt der Küchenchef auf persönliche Betreuung und Empfehlungen. Mattis legt viel Wert auf hochwertige Produkte und authentische Präsentation. „Ich fordere meine Gäste gerne – und auch ihre Geschmacksnerven“, sagt er. „Auf der

anderen Seite soll kein Gast vor seinem Teller sitzen und in Ehrfurcht erstarren.“ Sein Idealziel erreiche der Koch, wenn der Gast am Ende der Mahlzeit mit dem letzten Stück Brot die Schüssel leert – und später mit dem Gefühl nach Hause geht: „Das war ein perfekter Abend!“

Weitere Informationen und Reservierungen:
Ristorante Oliveto, Adenauerallee 9, Tel. 0228/260 10, hotel-koenigshof-bonn.de

Weinprobe

Eine Studie hat es nachgewiesen: Rotweine werden allgemein höher bewertet als Weißweine und Rotweine kosten auch mehr als Weißweine. Ein amerikanischer Professor für Önologie erklärt dieses Phänomen vor allem mit Tannin: Der Gerbstoff würde Rotweine komplexer erscheinen lassen. Auf 20 von 21 untersuchten Weinbäuländer traf diese weit verbreitete Fehleinschätzung zu. Nur in einem einzigen Land wurden Weißweine mehr geschätzt als Rote: in Deutschland. Nicht, weil die Rotweine hierzulande schlechter wären. Aber durch die Leitrebsorte Riesling ist Deutschland traditionell ein Weißweinland und der Qualitätsmaßstab ist nicht Tannin, sondern ein Zusammenspiel aus Balance, Eleganz, Finesse, Länge. Der Weißburgunder vom Appenheimer Eselspfad vom Wein-



gut Knewitz ist quasi Beweis dafür: Die ersten duftigen Eindrücke sind Rauchigkeit und nasser Stein, dahinter erhebt sich die Würze von Bergamotte, mischt sich mit Verveine und Andeutungen von Apfelschale und Zitronat. Die Säure ist im Geschmack strukturierend, sie zieht ihren Spannungsbogen bis zum imponierenden Ausklang. Weder Primärraromen, noch die Würze vom Ausbau in Holzfässern, sondern allein die Gesamtkomposition prägt die Wahrnehmung. Ein Wein, der es mit großen Burgundern aufnehmen kann – dort weiß man Weißwein immerhin auch zu schätzen.

Caro Maurer

2018 Weißburgunder Appenheimer Eselspfad, Weingut Knewitz, Rheinhessen
Preis: 29,90 Euro. Bei Feinkost Reiferscheid, Mainzer Str. 186, 53179 Bonn-Mehlem, Tel. (0228) 9538070

Anzeige

Anzeige
**Der Wein + Sekt
BROGSITTER**
www.BROGSITTER.de