



Foto: Tobi Bohn

## »Wenn schon die Welt retten, dann mit leckeren Gerichten«

Thore Hildebrandt war erfolgreicher Banker. Heute kocht er vegan mit regionalen, saisonalen und geretteten Lebensmitteln

15 Menschen kommen demnächst im Motion-Lab zusammen, einem Co-Working-Space in Neukölln. Thore Hildebrandt hat zu einem Networking-Cooking eingeladen. Zusammen mit seinen Gästen wird der sportliche 42-Jährige ein veganes Drei-Gänge-Menü zubereiten, teilweise mit geretteten Lebensmitteln von Bio-Supermärkten. Er kauft günstig bei SirPlus ein. Das Projekt gibt Lebensmittel, die nicht von der Tafel oder anderen Hilfsorganisationen wie The Real Junk Food Project Berlin mitgenommen werden, in drei Berliner Läden preiswert an Verbraucher ab. Zum Start wird es einen Salat aus geretteten roten Beten, Mangos und Kapern geben, mit knusprigen Croutons dekoriert. „Brot wird in Deutschland in großen Mengen vernichtet, weil es nicht mehr frisch genug scheint“, erklärt Hildebrandt. Aus Brot werden Brotlinge à la Sophia Hoffmann hergestellt. Die Vegan- und Zero-Waste-Köchin ist ein großes Vorbild für den Jungunternehmer. Inspiriert wurde er von ihren Brotlingen aus alten Backwaren, die er unter anderem mit gebratenen Zwiebeln, Pilzen, Sojasauce und Balsamicoessig zu einer geschmeidigen Masse formt. Kross gebraten zählen sie zu den Klassikern im Programm des Kochs. Dazu gibt es Apfelsenf und vegane Aioli. Nach den Brotlingen kommen in Harissa und Tahin mariniertes Blumenkohl und Gemüse in den Ofen. „Dabei spiele ich gerne das Ratespiel, welches Gemüse ist gerettet und welches bei SirPlus gekauft“, erläutert Hildebrandt. Zum süßen Schluss gibt es einen Upside-Down-Kuchen mit geretteter Ananas.

In seinem ersten Leben war Thore erfolgreicher Banker, der mit Mitte Dreißig in Saus und Braus in Hongkong lebte. „Als die Bank ihr Asiengeschäft zurückfuhr, habe ich eine einjährige Auszeit genommen und die Asien- und Pazifikregion bereist. Dabei sammelte ich Rezepte der einzelnen Länder und habe sie in meinem Reiseblog gepostet.“ Ein Klosteraufenthalt inspirierte den Berliner, sich mit fleischloser Kost zu beschäftigen. „Wir wissen alle, welche Folgen Massentierhaltung für Menschen, Tiere und Umwelt haben, und wir wissen auch, wie viele Millionen Tonnen Lebensmittel jedes Jahr in Deutschland weggeworfen werden“, so Hildebrandt, „aber nur wenige ändern konkret ihre Gewohnheiten“. Wer mag, kann auch mit ihm einkaufen und Lebensmittel retten gehen. Dafür besucht er neben SirPlus auch Lieferstellen von The Real Junk Food Project, die Lebensmittel von Bio-Supermärkten abholen, die sonst weggeworfen würden. Noch ist das Geschäftsmodell im Aufbau, die Website soll im Dezember fertig sein. Neben Firmen und gemeinsamen Kochrunden kann man Thore Hildebrandt auch für private Feiern oder Dinner buchen und entweder selbst mitmachen oder sich einfach bekochen lassen. „Wichtig ist mir, gemeinsam zu genießen unter dem Motto: Wenn schon die Welt retten, dann mit leckeren Gerichten.“ (Franz Michael Rohm)

### Cooking with Thore

Tel. 0162 959 87 61, [cookingwiththore@gmail.com](mailto:cookingwiththore@gmail.com), [facebook.com/cookingwiththore](https://facebook.com/cookingwiththore), [instagram.com/cooking.with.thore](https://instagram.com/cooking.with.thore)

Foto: Arman Rastegar

## »Ich will beweisen, wie gut original Burrata und Mozzarella schmecken«

Gianluca Simonato, Leiter der hiesigen Pizzaschule und Master Istruttore Pizzaiolo

Eigentlich ist er bekannt für seine Pizza in der Pampa. So heißt der Open-Air-Bereich auf dem Holzmarkt. Der gebürtige Venezianer ist mittlerweile seit etwa sechs Jahren in Berlin. In seiner Heimat hat er die Accademia Pizzaioli besucht und einen Grundkurs absolviert. Danach hat er in verschiedenen Pizzerien gearbeitet. „Jede hat ihren ganz eigenen Teig und ich wollte wissen, was das Geheimnis ist.“

Vor rund sechs Jahren kam er nach Berlin. Erst hatte er als zweiter Pizzaiolo im Monte Croce gejobbt, sich zum Ersten hochgearbeitet und schon damals Sauerteig für die Pizzen entwickelt. Dann stand ihm der Sinn nach einem Neuanfang. Und die Leute vom Holzmarkt suchten eben jemanden für die Pampa. „Ich hatte ein gutes Gefühl und habe als Ein-Mann-Betrieb angefangen.“ Heute, nach fünf Jahren, sind es zehn Mitarbeiter und seine Pizzen gibt es zudem im Klunkerkranich, der angesagten Neuköllner Dachterrasse.

Eine Berliner Pizzaschule hat er dann auch noch gegründet, die Accademia Pizzaioli Berlino. Offensichtlich liegt ihm die Qualität des italienischen Nationalgutes am Herzen. Und Gianluca Simonato hat eine weitere Mission. Er will den Berlinern zeigen wie gut Burrata aus Apulien und Mozzarelladi Bufala Campana aus Caserta schmecken können, wenn sie frisch aus Italien kommen. Das soll ein weiteres Standbein werden; mit seinem Truck sucht er noch einen Standort. „Diejenigen, die diesen Käse aus Büffelmilch schätzen, wissen meist nicht, wie er frisch aus Italien schmeckt.“ Simonato will das ändern. Wie überzeugend er die Ansprüche an italienischen Genuss vertreten kann, das ist die nächsten Wochenenden auf dem sogenannten „Heissa Holzmarkt“-Wintermarkt zu erleben. (emh)



Foto: Gianluca Simonato

### Heissa Holzmarkt

Holzmarktstraße 25, Mitte, vom 29.11. bis 22.12. immer an den Wochenenden, Fr 16-22 Uhr, Sa+So 14-22 Uhr, [www.holzmarkt.com](http://www.holzmarkt.com), Infos über die Pizza-Akademie: [www.berlinmakespizza.com](http://www.berlinmakespizza.com)

## »Angefangen hat alles mit Carolines Kasnudeln, die haben wir anfangs in unserer Bar serviert«

Andreas Schritteser, einer der Gründer von Kasnudl



Caroline Leitgeb ist diejenige, die mit der Herstellung der Kärntner Spezialität angefangen hat. Und Andreas Schritteser, der eine Bar betreibt, fand die so gut, dass er sie auf die Speisekarte genommen hat. Im Schritteser in Wien gab es anfangs zu den Drinks den Speck vom Bruder Stefan, dem Landwirt. Dann kamen die Kasnudeln in drei Varianten dazu. Noch wurden die handgefertigten Teigtaschen so nebenbei vermarktet, also Online verkauft. Erst letztes Jahr begann Schritteser, das mit den Kasnudeln größer zu denken. Wer einmal probiert hatte, wollte mehr. Und es gab immer mehr Bestellungen - auch aus Deutschland. „Ich selbst esse fast jeden Tag die Teigtaschen.“ Wer letzten Monat im House of Food der Berlin Food Week die Gelegenheit nutzte, eine davon zu probieren, kann das durchaus nachvollziehen. Favoriten waren die Kletzen-, Steinpilz- und Spinatnudeln. Dünner Teig umschließt würzige Füllung - und zwar in selten aromatischem Spiel. Die Berliner standen Schlange. Ihr erster Auftritt in Deutschland war erfolgreich. „Das hätten wir nicht erwartet.“ Heute bieten die Kasnudel-Macher 50 unterschiedliche Füllungen in verschiedenen Teigen. 95 Prozent der Zutaten kommen direkt von regionalen Produzenten, die Andreas Schritteser meist auch persönlich kennt. Und es wird frisch nach Bestellung produziert. Die Logistik war anfänglich eine Herausforderung, die funktioniert aber nach einigen Probeläufen reibungslos. Wer heute bestellt, für den werden morgen Vormittag die Kasnudeln produziert und losgeschickt und sind spätestens in drei Tagen vor der Tür. (emh)

### Kasnudl

[www.kasnudl.com](http://www.kasnudl.com)