

LECKER, LECKER

Literarisches Dinner

Doppelter Genuss im Weinrestaurant „Wine – Coffee + More“: Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „stories! kulinarisch“ liest die Schauspielerin Katja Geist aus dem Buch „Vino Criminale“ von Michael Böckler; dazu wird ein köstliches Menü kredenzt.

27.5., 19 Uhr, „Wine – Coffee + More“, Barkhausenweg 6, Tel. 53 05 28 03, www.winecoffeeandmore.de

»Avantgarde-Kochkurs«: In neun Gängen zum Hightech-Menü

Wenn Dirk Reininghaus am Herd steht, verwendet er auch Spritzen und molekulare Substanzen: Der Hamburger Koch ist ein Vertreter der Avantgarde-Küche. Bei seinem nächsten Kurs am 25. Juni steht das Bindemittel „Basic Textur“ im Mittelpunkt, das ohne Zusatzstoffe auskommt. Es basiert auf den Ballaststoffen der Zitronenfaser – und ermöglicht etwa die weitgehend fettfreie Zubereitung von Sauce Hollandaise. Daneben werden in dem Lehrgang auch Mango-Sorbet und Tonkabohnen-Schaum mit dem natürlichen Bindemittel zubereitet. Außerdem werden anhand der neuesten Kochtechniken Gerichte aus der „Hightech-Küche“ demonstriert. Auf den Tellern landen schließlich neun Gänge – unter anderem Heidespargel mit Lavendelblüten, Saiblingsfilet in Safran sowie Satéspieße von der Poulardenbrust.

25.6., 13 Uhr, Avantgarde-Kochkurs, Showküche im Schanzenviertel, Sternstr. 109, 150 Euro, Anmeldung unter Tel. 0179/3911027

Ländliche Idylle unter alten Eichen

In den Vierlanden, am Kirchwerder Mühlendamm, hat im „Hof Eggers“ ein neues Gartencafé eröffnet. Sonnabends, sonntags und feiertags kann man in der Scheune oder auf 60 Außenplätzen unter einer alten Eiche selbst gebackenen Kuchen oder belegte Brote mit Wurst aus eigener Schlachtung genießen. Es werden ausschließlich Biopro-



Foto: Quandt, ifr

dukte, vorwiegend aus der Region, verwendet. Im Sortiment des „Hofladencafés“ sind außerdem Bioweine sowie eine Auswahl an Bio-Feinkost und hofeigener Wurst.

Hofladencafé, Kirchwerder Mühlendamm 5, Sa, So und feiertags 12-18 Uhr, www.hof-eggers.de

So kocht die Welt in Hohenhorst

Menschen, die im Hamburger Stadtteil Hohenhorst leben und deren Wurzeln in anderen Teilen der Welt liegen, präsentieren im Kochbuch „Hohenhorst kocht – internationale Rezepte aus 40 Küchen“ ihre Lieblingsgerichte und erzählen aus ihrem Alltag im östlichen Rand der Hansestadt.

Bestellung (4 Euro inkl. Versand) unter kochbuch-hohenhorst@gmx.de

Tipps, Anregungen und Neuigkeiten an: gastro@mopo.de



Das Goshi-Team:
Stefan Krauthäuser
(39, „LSG Sky Chefs“, I.),
Frank Möller (44), Marc
Pfeifferling (39, vorne)

GASTRO

Goshi: Die etwas andere Reisrolle

Zwei Hamburger haben einen neuen Kult-Snack erfunden

Bunte Reisrollen in Sushi-Optik, aber ohne Fisch und Algen – „Goshis“ heißen die neuen Stars am Snack-Himmel. Zwei Hamburger Consultant haben die köstlichen Dinger erfunden – weil sie die Nase voll hatten von den ewig gleichen belegten Brötchen an den Konferenztischen und der Currywurst in der Mittagspause. Inspiration fanden Marc Pfeifferling (39) und Frank Möller (44) 2008 am anderen Ende der Welt: „In Australien hatten wir gesehen, was die alles in Reis einwickeln.“

Nach vielen Versuchen lag das Ergebnis vor: „Goshi“, zusammengesetzt aus „Sushi“ und „to go“. Gerollt wird das trendige Fingerfood am Hamburger Flughafen, dort, wo auch die „LSG Sky Chefs“ das Catering für Lufthansa fertigen. Wo man rohen Fisch vermutet, sind kreative Füllungen in den Reis gerollt: Bolognese

mit Bio-Rinderhack und Rucola („La Mamma“), norwegischer Ziegenfrischkäse mit Kräutern („Grünschnabel“) oder Basilikum, getrocknete Tomaten und Mozzarella („Dan Caprese“).

Statt Algen sind die Röllchen mit einer Art essbarem Gemüse-Papier umwickelt. Vom Hamburger Airport aus starten die kultverdächtigen Rollen (4,90 Euro für zehn Häppchen) zu Party-Buffets, Fingerfood-Empfängen und Großraumbüros in ganz Deutschland. Bestellungen sind nur online möglich (www.goshi.de Mindestbestellwert 39,50 Euro), die Lieferung am nächsten Tag kostet 9,50 Euro. Glück für Hamburger: Sie können ihre Bestellung von Dienstag bis Freitag portofrei im „Frischeparadies“ (Große Elbstr. 210) abholen. Unbedingt ausprobieren – aber Vorsicht, erhöhte Suchtgefahr!

Stephanie Lamprecht