



Wien **Tian**

„Anpacken“, das bedeutet der Name in Tirol, der Heimat des Küchenchefs. In China steht „Tian“ dagegen für „Himmel“. Beides passt. Denn Paul Ivic kreiert mit achtsam zubereiteten Produkten aus biodynamischer Landwirtschaft abfallfreie Spitzenküche und verwandelt Underdogs wie Brennnessel, Morchel, Landmais, Tagillie oder Schwarzpappel in spannend und clever kombinierte Stars auf dem Teller. Das „Tian“ gilt als eines der fünf besten fleischlosen Restaurants der Welt, betreibt einen ebenfalls mit Stern prämierten Ableger in München und am Spittelberg in Wien ein geldbeutelfreundliches Bistro.

Himmelfortgasse 23, Tel. +43/1/890 46 65, www.tian-restaurant.com/wien

Nicht Fisch, nicht Fleisch

Kühe, Lachse und Hühner sind besonders glücklich, wenn sie nicht irgendwann auf dem Teller landen. Vier Spitzenrestaurants, die vegetarische oder vegane Köstlichkeiten auftischen

VON MICHAEL HANNWACKER



Berlin **Cookies Cream**

Irgendwann in den Nullerjahren gab's hier mal einen Nachtclub. Und noch heute hat das nur durch versteckte Hinterhöfe hinter einer Stahltür zu erreichende Restaurant in Mitte Insider-Kultcharakter. Denn Ex-DJ Stephan Hentschel, 39 und nicht mal selbst Vegetarier, ist der längst anerkannte Pionier der Szene. Aus den besten Produkten brandenburgischer Landwirte reicht er unter unverputzter Betondecke ebenso vollmundige wie hochartifizielle mehrgängige Menüs, die den Testern von Michelin seit 2017 einen Stern wert sind.

Behrenstraße 55, Tel. 030/680 73 04 48,
www.cookiescream.com

06/2021 **courage**





München Green Beetle

Das Personal trägt Kleidung aus Plastikmüll mit Biobaumwolle und bequeme Sneaker aus Traubentrestern, für den Boden kam das recycelte Parkett einer Turnhalle zum Einsatz, die Lampenschirme sind aus Resten von Tabak, Hanf und Bier gewebt – der eben erst geschlüpfte „Grüne Käfer“ des Münchner Feinkostkönigs meint es ernst mit der Nachhaltigkeit. Dazu passt, dass Küchenchef Felix Adebahr die Zutaten, etwa für die anbetungswürdige Kartoffelterrinen (siehe rechts), aus nächstmöglicher Umgebung bezieht und Wildkräuter mit seiner Mannschaft im Englischen Garten sammelt.
Schumannstraße 9,
Tel. 0176/1416 8023,
www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle

COURAGE **LEBENS-LUST**

KOCHEN
WIE
KÄFER

KARTOFFELTERRINE
MIT BITTERSALATEN,
HASELNUSSCREME UND
WINTERTRÜFFEL

KARTOFFELTERRINE

500 g Kartoffeln festkochend
75 g Rapskernöl
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
zum Abschmecken

HASELNUSSCREME

200 g geschälte Haselnüsse
400 g Knollensellerie
2 Zwiebeln
200 ml Gemüsebrühe
ein Schuss Trüffeljus

BITTERSALATE

200 g Bittersalate (z. B. Babyspinat
oder Radicchio)
etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer
etwas Trüffel zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Für die Terrine die Kartoffeln dünn hobeln, mit den Zutaten vermengen und vorsichtig mit den Händen verkneten, bis die Kartoffeln eine seidige Konsistenz bekommen. Die Kartoffeln leicht ausdrücken, in Terrinenform drücken und bei 180 °C für 30 Minuten backen. Für die Creme Zwiebeln, Haselnüsse und Knollensellerie in etwas Öl andünsten, gut salzen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Köcheln lassen, bis alles weich ist, und mit wenig Kochflüssigkeit cremig mixen. Mit Trüffeljus abschmecken. Die Bittersalate in etwas Öl andünsten und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Terrine stürzen und in etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden, dann anbraten und auf die gedünsteten Bittersalate setzen. Die Creme erwärmen und mit einem Esslöffel um die Terrine herum verteilen. Zum Schluss Trüffel darüberhobeln und servieren.



Zürich Kle

Maschinenbaustudentin, Softwareprogrammiererin, Spitzenköchin – der Lebensweg der in Spanien aufgewachsenen Exil-Marokkanerin Zineb „Zizi“ Hattab ist in jeder Hinsicht ungewöhnlich. Nach Praktika in den Küchen von Szenestars wie Andreas Caminada oder Massimo Bottura heuerte die heute 31-jährige in New Yorks gefeiertem Mexikaner „Cosme“ an. Geprägt von diesen Einflüssen eröffnete sie Anfang 2020 eine vegane Quartierbeiz und serviert an schlichten Tischen Köstlichkeiten wie grillierte und rohe Salatherzen mit Kaperncreme, Mandeln und Meerrettich. Vermissst hier Irgendwas?

Zweierstrasse 114, Tel. +41/44/548 14 88, www.restaurantkle.com

FOTO: INGO PERTRAMER (2); MARCUS ZUMBANSEN; PEWPEWPRODUCTIONS; GREEN BEETLE (2); ERNA DRON (2)