

FOOD MOVER AWARD

AND THE WINNER IS ...

In Kooperation mit der Berlin Food Week 2019 haben wir erstmalig den Food Mover Award an vier außergewöhnliche Persönlichkeiten verliehen, die sich um die neue deutsche Küche verdient gemacht haben

TEXT LORRAINE HAIST



Im Rampenlicht der Berlin Food Night: Chefredakteur Jan Spielhagen, „Best Host“ Bärbel Ring, „Game Changer“ Patrick Wodni, „Best Producer“ Lars Odefey, „Best Chef“ Thomas Imbusch und Redaktionsleiterin Nadine Uhe (von links nach rechts)

Foto: Dirk Mathesius

Foto: David Maupilé



Er bestimmt, was auf den Teller kommt: Thomas Imbusch, Chef des „100/200“



BEST CHEF 2019 THOMAS IMBUSCH

„Ein Raum. Ein Herd. Ein Handwerk.“ So knapp die Selbstbeschreibung des Hamburger Restaurants „100/200 Kitchen“ klingt – genauso ist sie gemeint. Mit 100 Grad kochen, mit 200 Grad im Ofen garen, eine Küche, die sich auf das Wesentliche konzentriert: auf beste Lebensmittel, den Fokus auf den größtmöglichen Geschmack gerichtet, undogmatisch und verständlich.

„In der Einfachheit liegt die Komplexität“, sagt Thomas Imbusch, Küchenchef und Inhaber, der mit seinem vor gut einem Jahr eröffneten Restaurant fast alles anders macht. Die Gäste müssen vorab ein Ticket für das Menü kaufen und vor die Tore Hamburgs fahren. Sie müssen sich um einen massiven Herd scharen und sich ganz und gar auf einen Koch einlassen, der ihnen seine eigene Definition von Spitzenküche vorsetzt: regional und saisonal, und ausschließlich das Ganze vom Tier.

Als Gastronom sei er „das Sprachrohr zwischen Erzeuger und Gast“, sagt Thomas Imbusch. Die Wertschätzung für Tiere und deren Haltung sind Teil seiner Arbeit. Das ist ein mutiges und zukunftssträchtiges Konzept, das „100/200“ steht für eine neue Art von Fine Dining in Deutschland. Dafür bekam Thomas Imbusch den Food Mover Award 2019 in der Kategorie „Best Chef“.





Lars, ich will ein Huhn von dir! Seit 2017 züchtet Odefey glückliche Hühner

B EAT
FOOD TRAVEL CHEFS
FOOD MOVER AWARD

BEST PRODUCER
2019



BEST PRODUCER 2019 LARS ODEFEY

Ein junger Landwirt, der sich selbst „Hühnerbauer“ nennt. Er lebt hoch oben im Norden, auf einem historischen Bauernhof bei Uelzen in der Lüneburger Heide. Seine Firma hat er „Odefey & Töchter“ genannt, weil Familienunternehmen sonst immer nur die Söhne oder die Brüder im Namen führen. Und weil er auch sonst andere Wege geht als die Geflügelindustrie, die Deutschlands Supermärkte mit Drei-Euro-Tiefkühl-Hähnchen beliefert.

Lars Odefey geht es um Produktqualität, wie man sie sonst nur in Frankreich findet. Und um Lebensqualität für seine Tiere, die 120 bis 180 Tage in kleinen Gruppen auf ökologisch bewirtschafteten Streuobstwiesen leben, viermal so lange wie ein konventionell gehaltenes Huhn. Wenn sie schließlich ihr Leben lassen müssen – das ist auch bei Odefey so –, geschieht das auf eine Art und Weise, die selten geworden ist: im eigenen Schlachthaus, ohne Transportwege, so stressfrei wie möglich. Gemeinsam mit zwei Restaurants hat Lars Odefey unlängst einen Brutschrank gekauft und züchtet nun die berühmten Bressehühner, demnächst ein regionales Produkt aus Deutschland.

Lars Odefeys Einsatz für ein großartiges Lebensmittel aus sinnvoller, nachhaltiger Aufzucht hat den Food Mover Award 2019 in der Kategorie „Best Producer“ verdient.

Foto: Christian Kerber



Dealerin mit Herz und Humor: Wo Sommelière Bärbel Ring ist, ist Lachen

B EAT
FOOD TRAVEL CHEFS
FOOD MOVER AWARD

BEST SOMMELIER / HOST
2019



BEST SOMMELIER / HOST 2019 BÄRBEL RING

Sie hat Psychologie und Pädagogik studiert und wollte als Streetworkerin in der Drogenprävention arbeiten. Ihr Berufsziel hat sie erreicht, allerdings mit leicht verändertem Schwerpunkt. „Mein Job ist eher das Dealen“, sagt Bärbel Ring. Seit gut zehn Jahren ist sie Sommelière und Restaurantleiterin im „Söl'ring Hof“ in Rantum auf Sylt, im vergangenen Jahr hat sie mit Küchenchef Jan-Philipp Berner die gesamtverantwortliche Leitung des Zwei-Sterne-Restaurants übernommen.

Bärbel Ring hat in ihrer Zeit im „Söl'ring Hof“ eine der interessantesten Weinkarten Deutschlands entwickelt. Dass sie Riesling liebt und Weine aus dem Burgund, ist offenkundig. „Die Weinkarte, das bin zu 100 Prozent ich selbst“, sagt sie über ihre rund 1000 Positionen umfassende, von ihr mit viel Enthusiasmus und Liebe zum Produkt gepflegte Karte. „Wein muss Spaß machen“, sagt sie, weshalb sie ihren Gästen ihre Liebe zum Wein auf eine mitreißende und gleichzeitig vollkommen unprätentiöse Art vermittelt.

Als Sommelière, die eine außergewöhnliche Weinkarte über einen so langen Zeitraum prägt und auf konstant hohem Niveau hält, ist Bärbel Ring eine Ausnahmeerscheinung in der Branche. Für diese Leistung haben wir ihr den Food Mover Award 2019 in der Kategorie „Best Host“ verliehen.

Foto: Michael Magulski

Gutes Essen für alle:
Koch Patrick Wodni
will die Kantine der
Zukunft erfinden

B EAT
FOOD TRAVEL CHEFS
FOOD MOVER AWARD

GAME CHANGER
2019



GAME CHANGER 2019 PATRICK WODNI

Nur Koch zu sein, fand er schon mit Anfang 20 sinnlos. Stattdessen wollte Patrick Wodni mehr über die Basis unseres Essens wissen und verstehen, wie Landwirtschaft funktioniert. Deshalb arbeitete er im Lebensmitteleinzelhandel und im Catering, kochte zwei Jahre lang Bio-Essen für 1000 Kinder. „Da habe ich meinen Seelenfrieden gefunden“, sagt Patrick Wodni. „Hier konnte ich meine Fähigkeiten als Koch endlich sinnvoll anwenden.“

Im Berliner Krankenhaus Havelhöhe veränderte er anschließend das Essensangebot, indem er regionale und saisonale Lebensmittel einkaufte und anders kochte, genau wie in der Betriebskantine der Drogeriemarktkette DM. Mit seinem neuen Projekt „Kantine Zukunft Berlin“ hat er nun den offiziellen Auftrag, innerhalb von drei Jahren die Berliner Gemeinschaftsverpflegung nach Kopenhagener Vorbild zu verändern: Ein Bio-Anteil von 60 Prozent ist das Ziel, aufgewärmte Tütenkost soll frisch Gekochtem aus der Region weichen. Eine herausfordernde Aufgabe, mit der Patrick Wodni zwangsläufig auch die Landwirtschaft in Berlin und Brandenburg verändern wird.

Sein Engagement für besseres Essen für alle hat Vorbildcharakter und hat den Food Mover Award 2019 in der Kategorie „Game Changer“ verdient. ○

Foto: F. Anthea Schaap

KONSTANTINS ENTDECKUNGEN

Unser Master of Wine hat diesmal was zum Kuscheln ausgesucht: drei Seelenwärmer mit Kraft und Schmelz. Mehr über Konstantin Baum ab Seite 66

1. 2018 Oenops Apla
Der Apla vom Weingut Nikos Karatzas ist spontan vergoren, klar, gradlinig und verbindet die intensive Fruchtaromatik der Rebsorte Malagousia mit der Frische von Assyrtiko.

2. 2018 Roche-Guillon Fleurie la Tonne
Im Beaujolais macht das Ehepaar Copéret elegante Weine mit Struktur und Frische. Ihr Gamay ist kraftvoll und geschmeidig, mit geschliffenen Tanninen und langem Abgang.

3. 2018 Algueira Mencía
Fernando Algueira ist eines der größten Talente dieses wunderschönen Anbaugebiets. Sein Mencía duftet nach reifen Kirschen, Brombeeren, etwas Schokolade. Er ist klar und elegant, im Abgang lang und frisch.

DAS PAKET
3x2 Flaschen für
69 Euro
(statt 77 Euro)
Exklusiv für B-EAT-
Leser. Jetzt online
bestellen



KONSTANTIN BAUM

Jahrgang 1982, ist Deutschlands jüngster Master of Wine. Baum berät Handel, Gastronomie und Weingüter. Er bloggt, hält Vorträge, betreibt den Onlinehandel meinelese.de. Und er ist ständig weltweit unterwegs, um unbekannte, aber hervorragende Weine zu entdecken. Exklusiv für B-EAT hat er dieses Weinpaket zusammengestellt.

Das Set mit 6 Flaschen kostet 69 Euro und ist nur mit dem Stichwort B-EAT versandkostenfrei zu bestellen: meinelese.de/b-eat06.html

B EAT
FOOD TRAVEL CHEFS

Foto: Kröger & Gross/B-EAT, meinelese.de (Portrait)