



Interview mit Nele Witt

Die besten Pommes des Westufers

Die Chef Alliance Deutschland gründete sich 2016 beim Terra Madre Salone del Gusto in Turin – der größten internationalen Slow-Food-Veranstaltung. Inzwischen besteht sie aus 76 Köchinnen und Köchen, die für die Herkunft ihrer Produkte, ihre Kultur- und Naturlandschaften und den Genuss ihrer Gäste Verantwortung übernehmen.

»Ute im Bikini«, so heißt das Lokal, das Chef-Alliance-Köchin und Küchenmeisterin **Nele Witt** mit ihrer Familie am Falckensteiner Strand am Westufer der Kieler Förde betreibt. Es ist, wie der Name erahnen lässt – eine Strandbar. Aber wer ist Ute? **Luka Lübke** hat nachgefragt:

► www.slowfood.de/chef-alliance

Nele Witt: Ute, das sind wir alle. Sie steht für Wohlfühlen, denn das sollen sich unsere Gäste bei uns. Sie ist ein bisschen dicker und trägt einen Bikini, sie signalisiert: Jeder Mensch ist hier willkommen, ob groß, ob klein und egal ob mit Schlips und Kragen oder mit Sand an den Füßen.

Ihr seid ein Familienbetrieb, in dem alle mitmachen?

Ja. Auch mein Mann und Geschäftspartner Konrad, der Veranstaltungskaufmann ist, ist »Ute«. Meine Eltern sind »Ute«, größtenteils in der Form, dass sie uns mit den Kindern unterstützen. Aber wenn es nötig ist, stellen sie sich auch mal an die Spüle, Waschmaschine oder Kasse. Und die Kinder helfen auch – indem sie damit zurechtkommen, dass unser Sonntagsausflug nicht sonntags, sondern montags oder dienstags stattfindet. Anders könnte man mit einem gastronomischen Betrieb keine Familie ernähren.

Wer sind Eure Gäste?

Hauptsächlich kommen sie aus der Kieler Umgebung, dieser Strand ist der der Innenstadt am nächsten gelegene. Die meisten kommen mit dem Rad, mit dem Strandbus oder mit der Strandfähre, die die Innenstadt mit den Ufern der Förde verbindet. Seit Corona haben wir aber auch Feriengäste aus anderen Bundesländern, ein Teil unserer Brunch-Stammkunden sind inzwischen Hamburger. Hier ist es anders als im gegenüberliegenden Laboe – nicht so schick, dafür echter und natürlicher.

Du hast bei unserem Chef-Alliance-Kollegen Jochen Strehler gelernt. Wie war das so?

Das war richtig gut und ich würde es jederzeit wieder genauso machen. Wir waren viele Auszubildende dort, Jochen war immer da und hat uns alles gezeigt, was er kann, wir haben einander geholfen, wo es ging – damals hatten Jochen und Anja ja selbst noch kleine Kinder und es war nicht immer einfach, aber immer ein guter Zusammenhalt.

Du bist auch Küchenmeisterin. Wie ist es dazu gekommen und was fängt man damit an?

Es ist kein Geheimnis, dass berufliches Kochen nicht nur körperlich anstrengend, sondern auch familiär unpraktisch ist. Darum habe ich darüber nachgedacht, ob ich Berufsschullehrerin werden könne, hatte aber bisher noch keine Motivation, noch mal zu studieren. Vom Abschluss als Küchenmeisterin erhoffe ich mir, auch mit über 40 noch gute Chancen am Arbeitsmarkt zu haben – optimalerweise tagsüber – er ist mein »mis-en-place« fürs zukünftige Berufsleben, denn bis 70 werde ich nicht am Herd stehen können.

Wie verdient man Geld mit einer Strandbar?

Unbeständig! Vieles hängt vom Wetter ab und einen Teil des Umsatzes machen bei uns Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Geburtstage aus. Wenn wir die nicht hätten, würde es in manchen Wintern dünn. Sehr erfolgreich ist unser Brunch, das Besondere daran ist, dass wir nicht mit dem Überfluss spielen, sondern pro Tisch nur eine moderate Menge ausgeben – von dem, was die Gäste sich dann mehr wünschen, gibt es Nachschlag.

Bist Du eine autoritäre Gastgeberin?

Manchmal ja, manchmal nein. Aber die Erfahrung hat gezeigt, dass ich es sein muss – gerade bei Veranstaltungen muss klar vorab geregelt sein, was möglich ist und was nicht möglich ist. Auf der einen Seite sind Veranstaltungen unsere ökonomische Sicherheit, andererseits muss man schaffen, dass sie sich ins normale Geschäft einfügen, an einem heißen Freitagnachmittag fällt es schon schwer, die Strandgäste früher wegzuschicken, weil gleich eine Gruppe kommt.

Du kommst von hier. Was bedeutet das Meer?

Freiheit, Entspannung und Fernweh.

Fernweh? Wohin geht Deine Köchinnen-Sehnsucht?

Manchmal träume ich davon, genau das hier ganz woanders zu machen. Wo die Sonne immer scheint. Dann aber richtig auf dem Sand!

Es heißt, bei »Ute« gebe es die besten Pommes des Westufers. Wie kommt es, dass die Pommes Frites bei Euch so präsent sind?

Weil es logisch ist. Jeder mag Pommes Frites und wenn Du im Sommer einen Tag am Strand gespielt hast, dann willst Du genau das: Salz und Fett und vor allem nichts Kompliziertes. Was nicht heißt, dass man Pommes nicht auch in schön machen kann, indem man ohne Fertigsachen arbeitet, und bei den Toppings und beim Anrichten die Fantasie spielen lässt und die guten Produkte aus der Kieler Umgebung zum Einsatz – und damit auch ins Gespräch bringt.

Im Kieler Raum gibt es inzwischen eine Vielzahl kleiner Lebensmittelproduzenten, die auf Nachhaltigkeit statt Masse aus sind. Die Honig und Eis machen, Mikrogemüse, Milchprodukte und richtig gute Brote, Getränke und Gemüse sowieso.

Hast Du einen Lieblingsproduzenten?

Ja, Karsten von Forelli mit seinen Fischen. Da muss ich die Ware noch selbst vom Hof abholen – das ist jedes Mal eine kleine Auszeit vom Alltag! Ich habe mit dem Geschäft und drei Kindern wenige Momente allein. Darauf habe ich mir vorgenommen, besser zu achten. Und darauf, die Pause dann auch als Pause zu leben. Das Unvermögen dazu ist eine Berufskrankheit von uns, oder? Wir haben als Köchinnen gelernt und verinnerlicht, dass jeder Leerlauf keine Option ist. In der Küche muss so viel wie möglich gleichzeitig passieren, keine Herdplatte und kein Topf dürfen frei bleiben, keine Pfanne ungespült herumstehen, kein Posten nicht aufgefüllt sein, jede Sekunde wird genutzt. Das macht ruhige Minuten für uns schwer zu zelebrieren, denn man könnte doch noch schnell Insta machen oder diese eine Mail beantworten.

Wem willst Du was beweisen mit dem, was Du tust?

Allen, die daran gezweifelt habe, dass ich den Kochberuf durchziehe. Den Lehrern, die mich belächelt und gesagt haben, »Warum willst du so einen Scheißjob machen?«. Ich mache das für mich, weil es mir Freude macht und wir leben von etwas, was wir gerne tun – wenn auch ohne große Sprünge – das ist mir was wert.

Fotos: Luka Lübke



Sellerie-Quiche

Zutaten für den Teig:

250g Dinkelmehl

1 Ei

120 g Quark

120 g Butter

1/2 TL Salz

Zutaten für die Füllung:

400 g Knollensellerie

2 kleine rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Öl zum Braten

2 Eier

1 EL Frischkäse

200 ml Milch

1 Lauchzwiebel (in Ringe geschnitten)

1-2 Zweige Rosmarin

Salz und Pfeffer

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, eine Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit Sellerie putzen und schälen, Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig ausrollen und in eine feuerfeste Form geben, die Ränder etwas überhängen lassen.

Die Eier verquirlen, unter das Gemüse mischen und auf dem Teigboden verteilen. Frischkäse und Milch verrühren, darüber gießen, mit Lauchzwiebeln und Rosmarin ausgarnieren und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 30 Min. backen.



Performen Köche besser als Köchinnen?

Auf keinen Fall. Oder – vielleicht doch nach außen, da sind Köche zumindest ungehemmter. Und es ist so, dass viele Männer von berufstätigen Frauen sich zu Hause immer noch sehr auf das Engagement der Frauen verlassen.

Was verbindet Dich mit Slow Food und was machst Du in der Chef Alliance?

Sich nachhaltig und klimabewusst zu ernähren, ist im Privaten gar nicht schwer umzusetzen, wenn man aufmerksam und direkt einkauft, mit ein bisschen Fantasie am Herd funktioniert das auch mit dünnem Geldbeutel. In der Gastronomie ist es aber eine erheblich größere Herausforderung, denn es soll am Ende wirtschaftlich erfolgreich sein, so unromantisch das auch klingt.

Die Chef Alliance ist diesbezüglich eine gute Plattform des Austausches zwischen kochenden Menschen, die nicht nur »gut, sauber und fair« draufschreiben, sondern es konsequent umsetzen. Als ich in Berlin lebte, war ich im lokalen Slow-Food-Netzwerk sehr aktiv – hier in Kiel noch nicht so sehr, wie ich es mir wünsche, aber das soll kommen, sobald die Kinder nicht mehr ganz so viel Zeit in Anspruch nehmen. Ich finde es gut, dass wir in der Chef Alliance unsere Ideen teilen, wie man nachhaltig und wirtschaftlich zugleich arbeiten kann und freue mich auf alle kommenden gemeinsamen Aktivitäten.

Was ist schwieriger: das Privatleben daheim zu lassen oder das Arbeitsleben nicht mit nach Hause zu tragen?

Es wäre eine Lüge, zu behaupten, dass unser Arbeitsalltag ganz und gar konfliktfrei wäre – natürlich nehmen wir uns selbst und unsere Stimmungen mit. Wir überlegen uns aber zeitliche und räumliche Modelle, wie wir uns gut aufteilen können, damit wir im Gesamtergebnis auch was schaffen und nicht immer unterbrochen werden durch das Hin und Her zwischen Unternehmen und Familie. Schlimmer ist, wenn man nachts aufwacht und fragt: Du hast doch an die Stoffservietten für Freitag gedacht?

Was macht denn die Schleswig-Holsteinische Küche aus?

Krabben! Und Fisch mit Gräten. Und die ganzen Kombinationen aus Süßem wie Backobst mit Salzigen, wie Speck. Und Rauchgeschmack ist ganz wichtig!

Worauf bist Du stolz?

Darauf, dass wir »Ute im Bikini« aufgemacht haben. Darauf, dass wir mit »Ute im Bikini« Corona überlebt haben, ich denke das macht uns gegen jede kommende Krise sehr stark. Und dass wir drei Kinder haben, die uns auch nicht seltener sehen als andere Eltern, obwohl wir Gastronomen sind. Es ist nicht auf jedem Zentimeter perfekt, aber wir kriegen es hin.

Was ist der perfekte Ruhetag?

Ein schöner Ausflug mit gutem Essen. Es gibt so viele schlechte Pommes auf der Welt. Und mal selber baden gehen und nicht nur zuschauen!

➔ www.ute-im-bikini.de

Sellerie-Pommes

mit veganer Aioli

Zutaten für die Pommes:

- 1 Knollensellerie
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- Frittierfett

Zutaten für die Aioli:

- 50 ml Kichererbsen-Kochwasser (oder die Flüssigkeit aus einem Konservenglas /dose)
- 100 ml Öl
- 2 feingehackte Knoblauchzehen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 Messerspitze Kurkuma

Für die Pommes Sellerie putzen, schälen und in pommesdicke Streifen schneiden. Die Selleriestreifen kurz in Salzwasser kochen, kalt abschrecken und trocken tupfen. Das Ei verquirlen, salzen und pfeffern, Selleriestreifen hineingeben und gut vermischen. Zum Schluss in Semmelbröseln wenden und 2-3 Minuten in 160 °C heißem Fett knusprig ausbacken.

Für die Aioli das Kichererbsen-Kochwasser, Öl und Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren, bis die Crème andickt. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone, mit einer Messerspitze Kurkuma gelb einfärben.





Sellerie-Rösti mit Pflaumen- kompott und Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen Rösti:

800 g Knollensellerie
200 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Speisestärke
Salz und Pfeffer
Fett zum Ausbacken

Zutaten fürs Pflaumenkompott:

200 ml Apfelsaft
50 g Zucker
1 Schuss Rotwein
etwas Speisestärke oder
Johannisbrotkernmehl
zum Binden
300 g längs geviertelte
Zwetschgen
150-200 g Ziegenfrischkäse
geröstete, zerstoßene
Kürbiskerne

Sellerie, Kartoffeln und Zwiebel schälen, reiben und salzen, einige Minuten stehen lassen. Das ausgetretene Wasser weggießen, die Masse gut ausdrücken und mit

einem Ei und der Speisestärke mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne die Rösti portionsweise in Fett ausbacken – wer mag, kann am Ende noch Butter dazugeben.

Für das Kompott Apfelsaft mit Zucker aufkochen, einen Schuss Rotwein zugeben und mit etwas Stärke oder Johannisbrotkernmehl binden.

Die geviertelten Zwetschgen hineingeben, vom Herd nehmen und garziehen lassen. Mit Ziegenfrischkäsenocken und gerösteten, zerstoßenen Kürbiskernen anrichten.

Anmerkung: Die Rösti schmecken auch mit Salzigem, mit einem Kräuterquark oder als Beilage zum Hauptgang. Das Kompott funktioniert auch mit anderen Früchten, ganz klassisch ist auch Apfelmus ein guter Begleiter.



A Chockwork Orange – Edelkakao von Becks Cocoa™

Edelkakao, ganz dezent komponiert mit dem Geschmack von sonnenreifen Orangen und einem Hauch Ingwer.

Becks Cocoa™ – weil wir nur das Beste wollen. Kakao ist unsere Leidenschaft. Und die ist mit allen Sinnen erlebbar. Kreativität aus Bayern kombiniert mit den besten Bohnen der Welt: Jede Sorte ist ein Gedicht, eine gute Geschichte, ein Erlebnis. Die dunkle Kakaobohne steht dabei immer im Vordergrund und wird begleitet von Aromen und Gewürzen, die jeder Sorte ihren speziellen Charakter verleihen.

Mit unseren Kakaokreationen, Kakao-Nuss-Cremes, Chais und exklusiven Single Origin Kakaos in Bioqualität sind wir Vorreiter im Premiumsegment.



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-
Landwirtschaft



www.beckscocoa.de