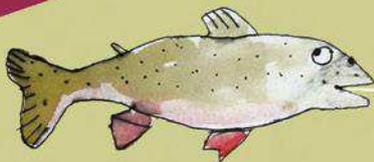
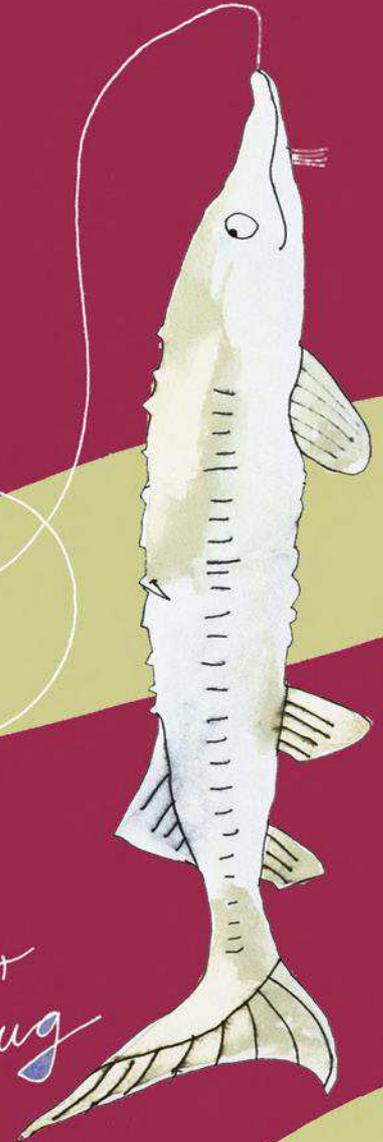


# GARÇON

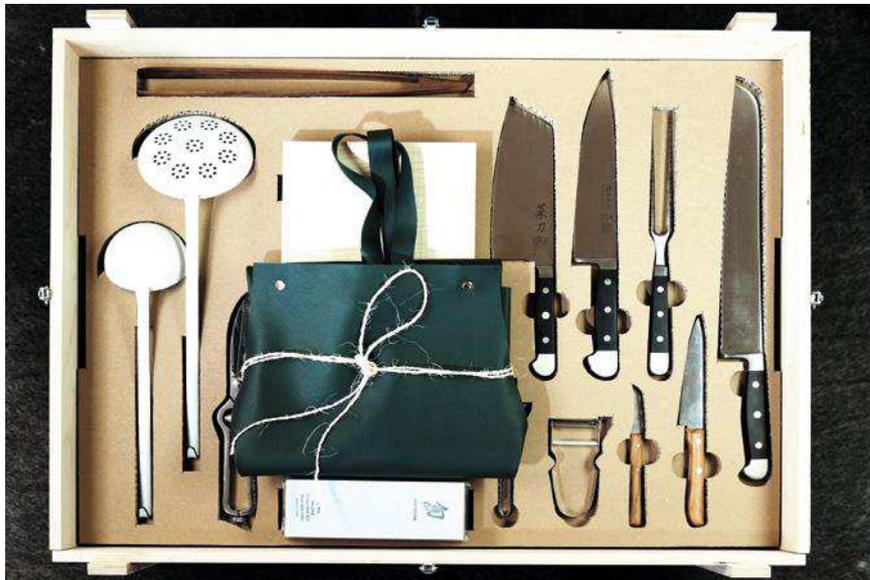
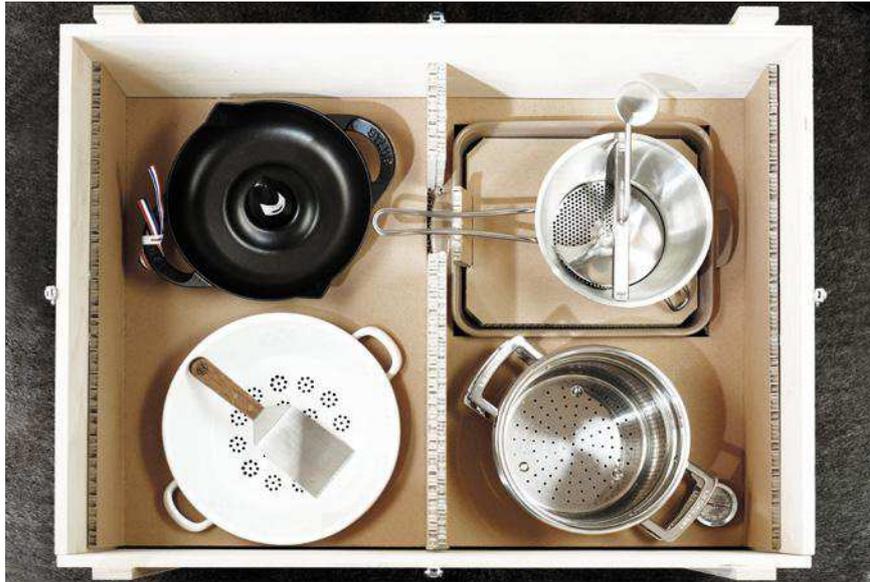
AUSGABE NR. 38 | 2015/16 | 6 €  
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART



# Die Schatzkiste

KÜCHENHELFER: WIEVIEL WERKZEUG BRAUCHT DER MENSCH?  
VON JÖRG TEUSCHER







Geschmiedete Eisenpfannen  
Helmendorfer, Deutschland  
39,00 bis 79,00 Euro



Getöpferter Gärtopf  
Erning, Deutschland  
52,95 Euro

Der berühmte Berliner Chirurg und Klinikdirektor Werner Körte (1853-1937) hätte, weil er auch ein bekennender Feinschmecker war, an der nach ihm benannten Straße heute sicher seine helle Freude.

Auf dem knappen halben Kilometer zwischen Südstern und Urbanstraße drängen sich gute kulinarische Adressen: die Weinhandlung Cavatappi, der Feinkostladen Broken English, die Bio-bäckerei Beumer & Lutum, Hammers Weinkostbar, das Bistro Kiez vegan und – fast am Ende der Körte – das kleine Geschäft von Patrick Thommel und Jörg Hennerich.

„Fleischwolf und Lotte“ wirbt ein Schild über der Tür, signalrot und weithin sichtbar. Der Name ist Programm, die beiden Männer verkaufen Küchenwerkzeuge.

Sie offerieren ein Angebot, das einem Bauhaus-Leitspruch nahe steht: „Die Form folgt der Funktion.“ Wem beispielsweise ein Gerät zum Auspressen von Zitronen fehlt, bekommt bei ihnen einen Porzellanentsafter, dessen Lifestylefaktor zwar gegen Null tendiert, dessen Gebrauchswert dafür aber etwa das berühmt-berüchtigte Alessi-Spinnenbein-Objekt um Längen übertrifft.





Alle Küchenutensilien, die lediglich ein sichtbares Zeichen gehobenen Lebensstils darstellen, sind den beiden Männern ein Graus, ebenso das, was manchen Zeitgenossen für eine Aufnahme in den Olymp der Genusskultur nötig scheint, was jedoch in Wirklichkeit keiner braucht: Ballonbesen, Capreseheber, Gemüseaushöhler, Parisisenneausstecher, Ziseliermesser oder Zwiebelcutter.

„Entscheidend ist für uns ein funktionelles Design, eine stabile Ausführung, hochwertiges Material und dessen erstklassige Verarbeitung“, sagt Thommel, und Hennerich fügt hinzu:

„Gute Küchenwerkzeuge sollten ein leichtes, ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten ebenso ermöglichen wie eine einfache Reinigung.“ Eine klare Ansage, mit der wir auch bei der titelgebenden Schatzkiste wären.

Zuallererst ist diese Box eine respektable Schreinerarbeit, Länge 78, Breite 60, Höhe 53 cm, ein Deckel, zwei Griffe, drei Einschübe.

Darin befinden sich 29 hochwertige Küchenwerkzeuge – Klassiker, die man wirklich zum Kochen benötigt: Messer, Schäler, Pfanne, Schmortopf, Sieb – samt und sonders Produkte renommierter Manufakturen, bewährt,



Flotte Lotte Passiergerät  
GEFU, Deutschland  
55,00 Euro



Emaillierter Stieltopf  
Riess, Österreich  
21,90 Euro





Kartoffelstampfer  
Westmark, Deutschland  
9,50 Euro



Emaillierter Gusseisen-Bräter  
Krüger, Deutschland  
130,00 Euro



erprobt. Die fortgeschrittene Industrialisierung der Küche fand keine Beachtung, Statussymbole hochgerüsteter Haushalte wie Dampfgarer, Spiralizer, Thermomix und andere Küchenmonstren blieben außen vor.

„Beim Kochen ist weniger oft mehr, das gilt auch für die Werkzeugkiste“, sagt Patrick Thommel. Der 46-jährige Betriebswirt muss es wissen, denn sein Ur-Urgroßvater gründete 1874 in Ravensburg eine Eisenwarenhandlung, in der damals auch Küchengeräte verkauft wurden. Die Firma gibt es heute noch und wird von Thommels Bruder geführt.

Jörg Hennerich stammt übrigens ebenfalls aus Ravensburg, studierte Volkswirtschaft und arbeitete jahrelang in der Finanzabteilung eines deutschen Großverlags.

Der eigene kleine Laden war der Traum der beiden Männer, ein bisschen Old Economy im Zeitalter der Hightec-Küchen. Im April 2014 eröffneten sie ihr Geschäft, nannten es Fleischwolf + Lotte und formulierten damit auch ihr Programm.

Natürlich gibt es bei Thommel und Hennerich neben den Essentials freudvoller Küchenarbeit auch ein bisschen praktischen Luxus: einen Swing-Mörser





der schwedischen Manufaktur Skeppshult beispielsweise, formschön und äußerst praktisch, um ein paar Senf-, Koriander-, Pfeffer- oder andere Körner zu schroten.

Wer trotz dieses und der vielen anderen Helferchen dennoch keinen Bock auf Herd hat, kein Problem.

Thommel und Hennerich offerieren eine Reihe von Fertiggerichten – jetzt nicht gleich „igitt“ schreien – die in nur fünf Minuten entfernten Restaurant Herz & Niere zubereitet wurden, natürlich ohne Konservierungsstoffe oder was sonst normalerweise noch bei dieser Kategorie Lebensmittel den

Genuss versaut. „Weck die Heimat – Gerichte Deiner Kindheit – frisch gekocht und eingeweckt“, steht auf den Gläsern, die übrigens auch in Büros, Kanzleien und Kontore geliefert werden. Wir sagen: lecker bis zum letzten Löffel.

Also, wenn schon nicht selber kochen, dann richtig einkaufen!

#### FLEISCHWOLF + LOTTE



Körtestraße 2  
10967 Berlin-Kreuzberg  
Tel. 030 – 61 07 69 16  
[www.fleischwolfundlotte.de](http://www.fleischwolfundlotte.de)



Gaisburger Marsch  
Hirschgoulasch  
Tafelspitz mit Meerrettichcreme  
Linsen und Spätzle mit Bratwürstchen  
Geschmorter Kürbis mit Auberginencreme  
u.a.



● KOPFSALAT Patrick Thommel und Jörg Hennerich



Impressionen: Küchenworkshop bei Fleischwolf + Lotte.



Eine originale Bouillabaisse marseillaise geht natürlich anders, aber das sehen die Koch“lehrer“ Alexander und Andreas Hiller ebenso sportlich wie die Teilnehmer ihres Workshops.

So jedenfalls nennen die Fleischwolf + Lotte-Inhaber ihre regelmäßigen Kochkurse, die sich wohltuend von anderen Veranstaltungen dieser Art abheben, mindestens von denen, die wir kennen. Erstens sind die Gruppen kleiner, zweitens die Weine besser und drittens ist die Mischung aus Werkzeug- und Warenkunde, Küchentricks und Einkaufstipps





amüsanter. Das liegt natürlich einerseits am Konzept – eher fröhliches Beisammensein mit Bildungsfaktor denn mehr oder weniger stressiger Kochunterricht – andererseits aber auch an den Hiller-Brothers.

Die beiden Köche, die sich nach ihrer Ausbildung bei Altmeister Franz Raneburger und zwei Jahrzehnten in der Berliner Spitzengastronomie mit einer kleinen Firma für die Entwicklung von Küchenwerkzeugen ([www.hillers-kitchen-tools.com](http://www.hillers-kitchen-tools.com)) selbstständig machten, sorgen bei Fleischwolf + Lotte regelmäßig für Herdspaß.

