

a

r

c

arc	9
freund:innen karte	18
01 / feldfrucht seibold	22
02 / kleverhof	26
03 / klaar	30
04 / herbert	34
05 / elbgelb imkerei	38
06 / gut haidehof	42
07 / studio maals	46
08 / mimi ferments	52
09 / thomas faißt	56
10 / glou	60
gespräch	68
11 / de öko melkburen	78
12 / forellenhof benecke	82
13 / pilzgarten	86
14 / backensholzer hof	90
15 / kanzlei edel	94
16 / korbmacherei sell	98
17 / wildwuchs	102
18 / feldgang	106
19 / gut wulfsdorf	110
rezept I	118
rezept II	120
rezept III	126
chronik	134
impressum	147







a

r

c

arc restaurant ist die Geschichte eines Zusammentreffens. Fünf Freunde und eine Idee. Eine Weinbar sollte es sein, es wurde mehr. Zwei Jahre haben wir probiert, experimentiert und verfeinert. Dann eine neue, dauerhafte Heimat im Eppendorfer Weg. Unser Ziel ist es, die Produzent:innen des Hamburger Umlandes zu zelebrieren. Und wir wollen eine Verbindung schaffen zwischen unseren Partner:innen und euch, unseren Gästen. In unserem Freund:innebuch präsentieren wir stolz, wo herkommt, was ihr seht, riecht, schmeckt und fühlt. Unsere im Menü benutzten Zutaten sind mit den Seiten der jeweiligen Produzent:innen verknüpft. Dort könnt ihr nachlesen, wer die Menschen hinter den Produkten sind, was ihre Geschichte ist, ihr Konzept und auf welcher Grundlage sie produzieren.

Wir wollen ehrliche Produkte von guten Menschen benutzen, handwerkliche Herstellung in kleinem Rahmen und nachhaltiges Handeln unterstützen. Nicht Siegel und Klassifizierungen sind ausschlaggebend, nicht Kategorien und Schlagwörter, sondern der Blick ins Detail und das Teilen unserer Werte.









14 backensholzer hof

kiel

16 korbmacherei sell

neumünster

11 de öko melkburen

lübeck

feldgang 18

02 kleverhof

19 gut wulfsdorf

gut haidehof 06

03 klaar

studio maals 07 10 glou

kanzlei edel 15 a 05 eldbgelb imkerei

wildwuchs 17 04 herbert

hamburg

pilzgarten 13

forellenhof benecke 12

bremen

mecklen-
burgisches
elbtal

lüneburger
heide

01 feldfrucht seibold

09 thomas faißt
(baiersbronn)



mimi ferments
(berlin) 08





01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



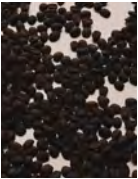
12



13



14



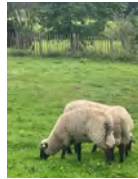
15



16



17



18



19

a r c

menu 99
getränkebegleitung 49
wasser 5

saiblingsleber, kirsche
und gelbe beete
06/12

aubergine, deichkäse
und lauch
06/11

focaccia
und brotmiso
08/11

auster, lauch
und haselnuss
02/08/12

kräuterseitling, radicchio
und holunderblüte
06/08/11

bachforelle, steinpilz
und artischocke
08/12

marone, kürbis
und topinambur
08

sellerie, petersilie
und koji
08/09

pflaume, dill
und honig
02/07/11

rohmilch, süßkartoffel
und quitte
05/08

restaurant



feldfrucht seibold
henstedterstr. 1,
28857 syke

01

Bei Marko Seibold werden wir von dumpfem Gebell begrüßt. Moritz, einer der beiden Herdenschutzhunde, meldet die Präsenz von Besuchern. Die Schafe, die er hütet, grasen vor dem Bauernhaus auf Flächen, die gerade nicht bewirtet werden. Durch eine umfunktionierte Garage, in der die Erzeugnisse des Hofes verpackt werden, gelangt man in das Reich von Marko Seibold.

Dort beschnuppert uns nicht nur Moritz, der uns schnell in sein großes Herz schließt, sondern noch viele andere Hofbewohner:innen. Hennen mit ihren Küken im Schlepptau, Katzen und der Hahn, der gerade mühsam aus einem Hochbeet kraxelt.

Marko Seibold führt uns durch seinen Garten, sein Waldstück und sein Feld. Schon auf dem ersten Gemüsefeld wachsen die Kräuter nicht in industriellen, sauberen Reihen, sondern hier und da, quer über das ganze Feld. Büschel neben Dickicht, dünne Halme über Schweren Blättern. Ständig bleiben wir gemeinsam stehen, schauen auf den Boden, heben auf, probieren. Was für das Auge des Laien wie eine normale Wiese aussieht, wird mit Seibold zu einem Salat - und Kräuterbuffet. Wir probieren alles, auch vergessene Sorten wie Gundermann und Storchenschnabel, Postelein und Mädesüß. Wenn er von seinen Kräutern erzählt, klingt Seibold, als schlendere er durch seinen Kiez, wo er jeden Nachbarn kennt und grüßt. Auf dem Feld knabbern die Mäuse einen Teil seiner Ernte davon, und auch den Hasen schmeckt's, aber das bringt ihn nicht aus der Ruhe. Er nimmt die Sachen so, wie sie sind. Als wir wieder nach Hamburg fahren, freuen wir uns, einen Teil seines Wissens mit auf unseren Weg zu nehmen.

/ produkte
blätter, blüten, sprossen,
knollen, wurzeln,
wildkräuter: kamille,
giersch, schafgarbe,
mädesüß, sauerampfer,
süßdolde, fichtensprossen

/ kontakt
feldfrucht-seibold.de

/ 23

01

feldfrucht

seibold





klever hof
mönkenbrook 26,
23869 elmenhorst

02

Lutz Unverhau: Hotel-Fachmann. So fing es an, so ging es weiter zu einer großen Firma zur Belieferung von Systemgastronomie. Da belieferte er Unternehmenskantinen, nach dem Motto „möglichst viel und möglichst günstig“. Irgendwann wurde ihm klar: das ist nicht der richtige Weg für mich.

So übernahm Lutz kurzerhand mit seinem Bruder Tim den Bauernhof ihrer Eltern. Seit 2009 bauen sie hier vor allem Tomaten an. Hinter den Gewächshäusern, in denen über die Jahre mehr als 1000 verschiedene Tomatensorten gewachsen sind, befindet sich eine Koppel mit Pferden, ein Feld mit Zucchini, Kürbissen und Beerensträuchern.

Auf den Wiesen dazwischen stehen Apfel- und Birnen-Bäume. Seine Produkte baut Lutz bis ins kleinste Detail biodynamisch an. Er möchte keine Pflanzen züchten, sondern sie erhalten. Aus der Ernte dieses Jahres entsteht die Saat des nächsten; so, dass ihm nie die Samen für eine Sorte ausgehen.

/produkte
tomaten, johannisbeere
(reif/unreif), stachelbeere,
mirabellen, quitte, kirsche,
gemüse, käuter, blumen,
samen

/kontakt
kleverhof.de

/begegnung
hofladen

02

klever

hof





k
hauptstraße
19205

laar
22,
kneese

03

Felix und Arno kennen sich aus ihrer Zeit als Köche. Durch ihre gemeinsame Liebe zur Kulinarik und Begeisterung für Weine bekamen sie Lust auf ein eigenes Projekt. Dass Felix gelernter Winzer ist, trifft sich hier hervorragend.

Ihr Wunsch war, etwas mit Produkten aus dem Hamburger Umland zu machen. Schnell fiel die Wahl auf Äpfel. Mittlerweile am Schaalsee angesiedelt, haben sich die Jungs mit der Mosterei Kneese zusammengetan und züchten, ernten und verarbeiten dort ihre Äpfel, Birnen und Quitten für die Fruchtfermente.

Die Apfelbäume stehen teilweise schon seit drei Generationen auf dem Hof. Boskop, Ingrid Marie oder Finkenwerder Herbstprinz sind nur einige der Sorten, die in der Cuvée landen. Die verschiedenen Äpfel behandeln sie wie verschiedene Rebsorten bei der Weinherstellung: Dickere

Schale beispielsweise ist gut für die Struktur.

Einige ihrer Cider werden direkt gepresst, andere auf den Schalen vergoren; ohne Zugabe von Hefe. Die Cuvée gären, ganz klassisch, in der Flasche und werden per Hand degorgiert.

/ produkte
cider, wermut, liquör,
pomquette, essig

/ kontakt
klaar-fruchtfermente.de

/ begegnung
hofladen
mo – fr 9h–17h

klaar [kl:aar] '{adj}'
ndl. – rein, bereit, fertig

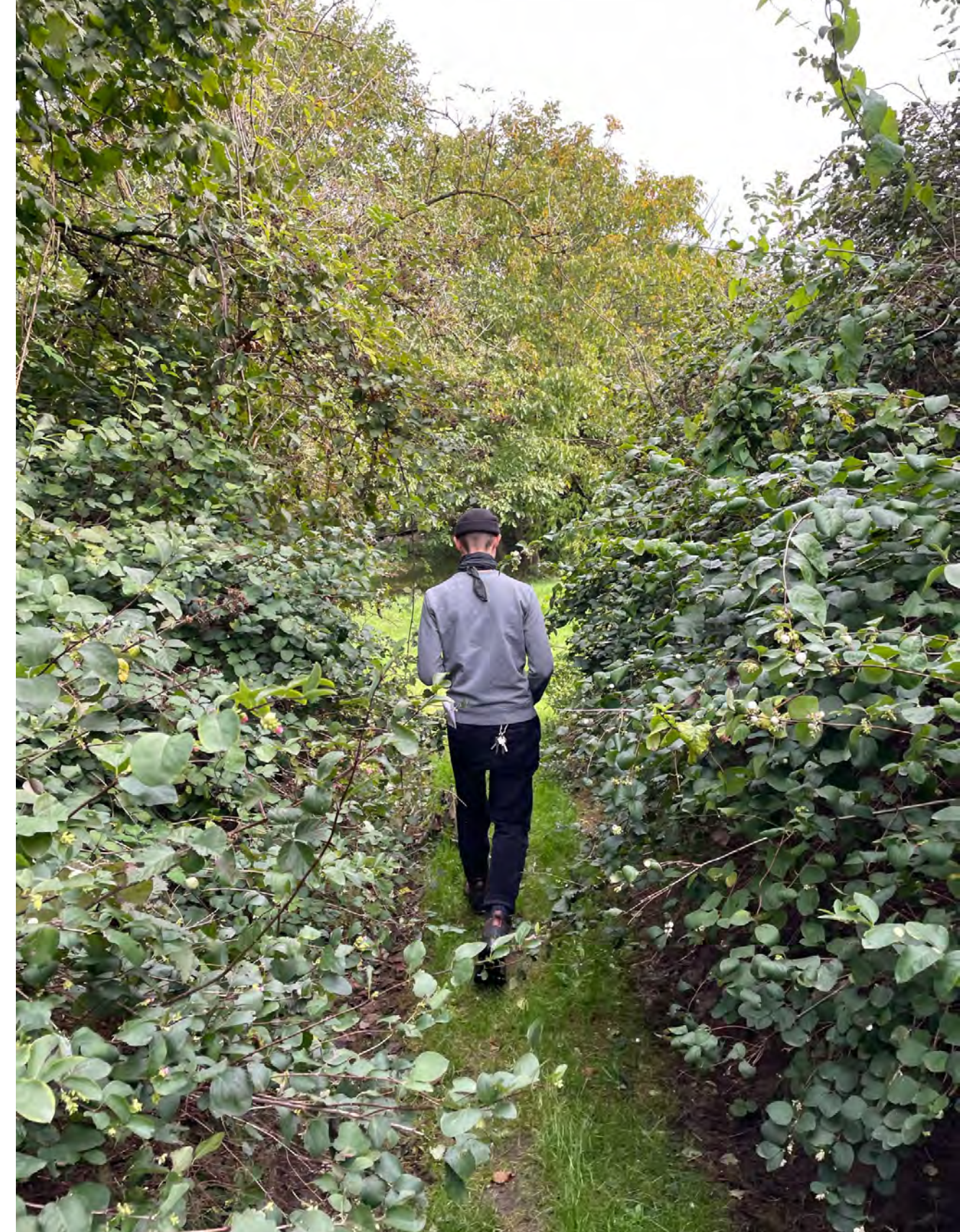
klaar [kl:aar] '{adj}'
plattdt. – natürlich, rein

03

k

laar







herb ert
eppendorfer weg 58,
20259 hamburg

04

Name: Herbert

Nachname: /

Geburtstag: 01/04/2023

Lieblingsfarbe: Blau

Das mache ich gern: Essen und sauer sein

Lieblingessen: Mehl

Das mag ich gar nicht: Nazis und Kälte

Lieblingssport: Polo

Das kann ich besonders gut: überlaufen

Traumberuf: Pilot

Der beste Song: get busy von Sean Paul

Das tollste Buch: kann nicht lesen

Lieblingofilm: Cars

Ich bin ein Fan von: FC St. Pauli

Mein Lieblingsspruch: alles ist gut solange du wild bist.

/ produkte

sauerteig, gailersreuther
mühle weizen pizza 00

/ begegnung

arc restaurant, menu

/ 35

01

herb

ert





elbgelb imkerei
ochsenwerder twiete
26, 21037 hamburg

05

Damit die Kerzen auf den Tischen im arc restaurant genau unseren Vorstellungen entsprechen, stellen wir sie selbst her. Ein Problem: Es ist ziemlich schwierig nachzuvollziehen, woher das Bienenwachs stammt, was man so kauft. Darum fahren wir direkt zur Imkerei Elbgelb, um Hamburger Bienenwachs für unsere Kerzen zu beziehen.

30 Minuten brauchen wir mit dem Auto aus der Innenstadt zu Stephan Iblher. Eigentlich ist Stephan gelernter Tischlermeister. Vor ein paar Jahren begann der gebürtige Hamburger, sich für Bienen zu interessieren.

Heute stehen seine selbstgebaute Bienenkästen an 12 Standorten in der Stadt.

Neben Honig produziert Stephan auch 150 Kilo Bienenwachs in Form von Waben. Diese werden zunächst geschmolzen und gefiltert. Das bereinigte Wachs wird anschließend von uns geschmolzen und in die fertige Kerzenform gegossen. Den Honig verwenden wir in der Küche, wenn es an seiner tiefen Süße fehlt.

/ produkte
bienenwachs, lagenhonig,
wabenhonig, sortenhonig

/ kontakt
elbgelb.de

/begegnung
honigseminare
open door

05

elbgelb

imkerei





gut
haidehof
22880

haidehof
3,
wedel

06

Seit 1904 gibt es den Haidehof, der lange als Lebensmittelversorger des Hamburger Westens diente. Als Betriebsleiter Hannes Höhne das Gut 2019 mit seinen Freunden übernahm, hatten sie ein Ziel: konsequent nachhaltige Landwirtschaft zu betreiben. Der gelernte Wirtschafts- und Umweltingenieur ist überzeugt, dass dies eine essentielle Maßnahme zur Lösung globaler Probleme ist.

Das Engagement des Bio-zertifizierten Gut Haidehof wird über die Stadtgrenzen hinaus geschätzt: Die Vereinten Nationen zeichneten den Hof als eines von sechs nachhaltigen Vorzeigeprojekten im Kontext der sustainable development goals aus.

Auf dem Hof gibt es neben dem liebevoll gepflegten Gemüsegarten auch Rinder und Hühner. Sie werden auf viel Raum gehalten. Ein ganzheitliches Weidemanagement unterstützt die natürliche Bodenfruchtbarkeit und damit eine zukunftsfähige Landwirtschaft.

Wir beziehen vom Haidehof hauptsächlich Gemüse für unser Menü. Pak Choi, Bete, Kohl; 130 verschiedene Gemüsesorten werden hier angebaut. Um den Boden so schonend und regenerativ wie möglich zu behandeln und zu erhalten, arbeiten Hannes und sein Team grundsätzlich biointensiv und ohne den Einsatz von Traktoren und Pflügen.

/ produkte
gemüse (reif/unreif)
saisonabhängig, kräuter,
lagerware im winter,
gemüseabo

/ kontakt
gut-haidehof.de

/ begegnung
hofladen

06

gut

haidehof

/44





studio
koppel
20099

maals
66,
hamburg

07

Nata Pestune kommt ursprünglich aus Lettland und hat ihr Töpferstudio 2014 gegründet. Sie schafft einfaches, aber schönes Geschirr für den täglichen Gebrauch. MAALS (auch māls, lettisch) bedeutet Ton.

Nach fast zwei Jahren in China, in einer Stadt, die von Teeplantagen umgeben ist, waren Natas ersten Objekte 2013 winzige verspielte, von der Teezeremonie inspirierte Töpfe. Mittlerweile konzentriert sie sich hauptsächlich auf Objekte für den Tisch, von Tellern und Tassen zum Präsentieren und Genießen von Mahlzeiten bis hin zu Vasen und anderen dekorativen Objekten.

Ihr Hauptaugenmerk liegt auf der Verbindung von Schönheit und Funktion. Die Farben sind auf ein Minimum reduziert, sodass die Form und der natürliche Teint des Tons sichtbar werden und mit der Umgebung interagieren, in die sie gestellt werden.

Auch für Nata ist die Nachhaltigkeit und der schonende Umgang mit Ressourcen wichtig. Um ihren ökologischen Fußabdruck zu minimieren, geht sie so vorsichtig und sparsam wie möglich mit den Materialien um. Sie benutzt keine giftigen Materialien wie Blei oder Kadmium. Glasur und Ton Abfälle werden gesammelt und wiederverwertet. Im Atelier nutzt Nata nur Ökostrom, als Verpackungsmaterial recycelte Pappe und Packpapier.

/ produkte
teller, schalen,
messerbänkchen,
becher, vase

/ kontakt
studiomaals.com

/begegnung
koppel 66
20099 hamburg
1.og

07

studio

maals

/48



07

studio

maals

/50





08

mimi

fements



#703 EMMER WHISKY
SHOPIA 24.04.2022

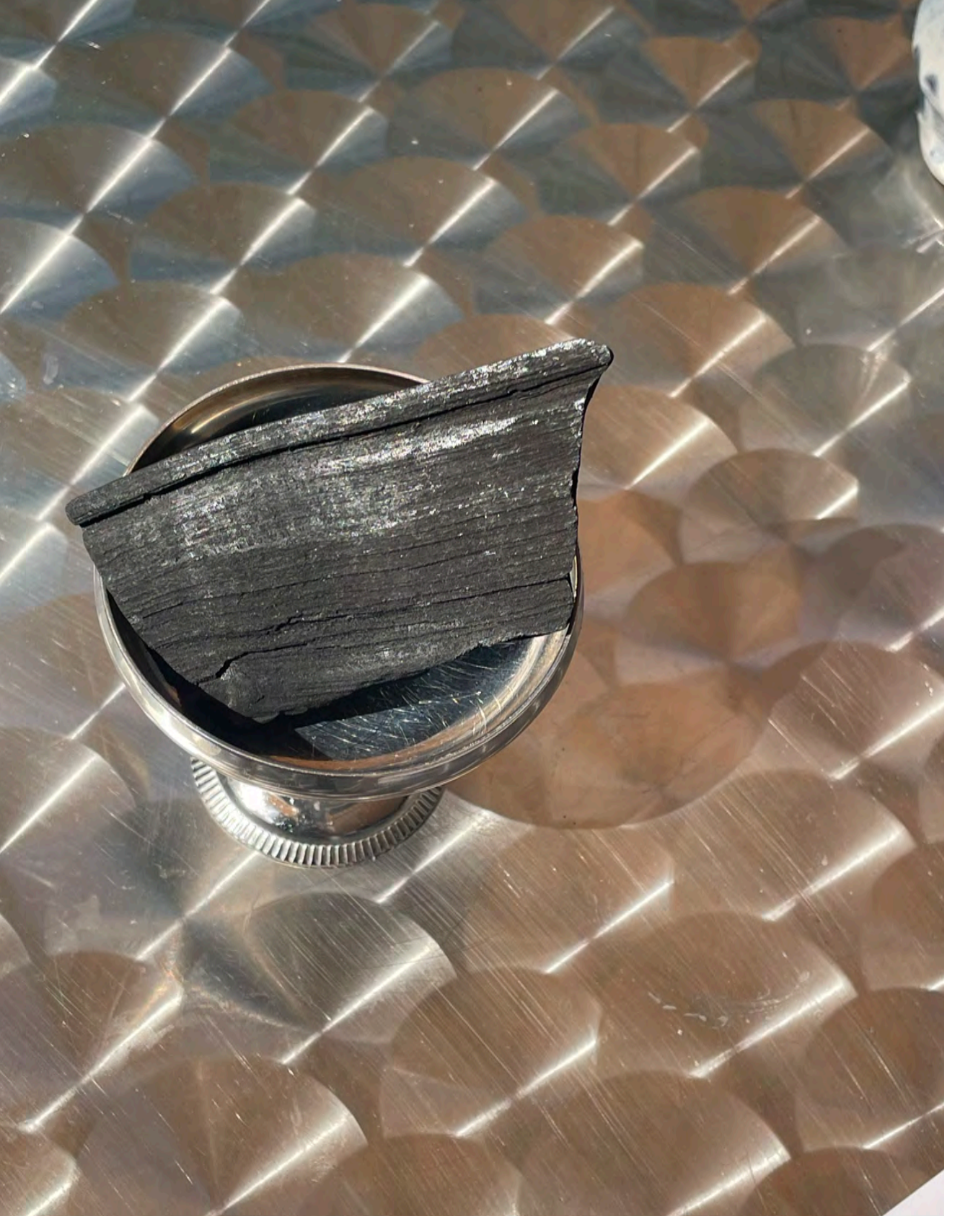
#10

EMMER WHISKY
SHOPIA 24.04.2022
EMMER WHISKY
SHOPIA 24.04.2022

EMMER WHISKY
SHOPIA 24.04.2022

EMMER WHISKY
SHOPIA 24.04.2022

EMMER WHISKY
SHOPIA 24.04.2022



09

thomas

faißt

/58





g l o u
lagerstraße 11,
20357 hamburg

10

Wir lernen Freddie bei einem unserer Pop-Ups kennen. Kaum haben wir uns vorgestellt, schwärmt er davon, wie sehr Essig sein Leben verändert hat. Wir probieren einige der mitgebrachten Essige und sind begeistert. Neugierig geworden, folgen wir seiner Einladung und besuchen ihn und seine Partnerin Julia. Gemeinsam sind sie GLOU, die „Partners in Crime“ der Essigwelt.

Zusammen begehen wir das angemietete Lager. Es steht voll mit großen Fässern und Glaskaraffen, in denen bunte Fermente vor sich hin gären. Julia und Freddie erklären uns, was hier passiert: Eigentlich sei Essig einfach nur saurer Wein. Bis er zu Essig wird, vergehen mindestens mehrere Monate, manchmal sogar Jahre. Damit das passiert, sammeln die beiden Wurzeln, Kräuter, Beeren und Früchte von Streuobstwiesen in und um Hamburg, die sie dann im Lager zu Fruchtwein pressen. Der Essig entsteht im nächsten Schritt durch die Einwirkung von Essigsäurebakterien in den Wein. Je nachdem, wie das Geschmacksprofil des Essigs ausfallen soll, wird er in Eichenfässern oder in neutralen Behältern, wie Edelstahltanks, gelagert.

Anschließend wird der Essig cuvétiert, es werden also verschiedene Grundessige zusammengeführt, um dem Endprodukt einen besonderen Charakter zu verleihen.

Auch wenn es etwas dauert, bis aus Wein Essig wird, ist es das Ergebnis wert. Von der Frucht bis zur Flasche stecken Freddie und Julia jede Menge Geschick und Herzensblut in den Prozess. Das schmecken wir.

/ produkte
cider (apfel, rhabarber)
essig (abq, apfel, beeren,
beete, kräuter), pet-nat

/ kontakt
boozewine.store

/begegnung
hfbk mensa

10

g

l

o

u

/62

100% organic
100% wild
BOOZE
ESSIE
LAGER
11
SHRUB



100% organic
100% wild









Ein Gespräch
zwischen Franz
Kirsch, Joshua
Feldkircher und
Julian Rickert
– den Köpfen
hinter dem arc
restaurant –
und der Design-
erin Katinka
Versendaal über
ihren kulinari-
schen Weg und
ihre Arbeitswei-
se, über Ideale
und Ambitionen,
und über ihr
Stipendium im
Bauhaus of the
Seas-Programm.
(Deichtorhallen
– Juni 2024)

Katinka: Lasst uns am Anfang von arc beginnen. Wie habt ihr euch kennengelernt und wann habt ihr beschlossen, gemeinsam ein Projekt zu machen?

Joshua: Franz und ich haben uns über eine Freundin in Paris kennengelernt.

Franz: Ich war damals Teil eines Kunstprojekts dort. Joshua und ich hatten uns vorher schon mal ganz kurz in Hamburg gesehen, und er schrieb mir: „Ich bin in Paris, lass uns auf ein Glas Wein treffen.“ Wir waren dann mit ein paar Freunden unterwegs, hatten viel Wein und gutes Essen – das hat uns inspiriert. Danach wurde die Idee, zusammenzuarbeiten, konkreter.

Joshua: Franz hat das Ganze dann wirklich vorangetrieben und geholfen, ein echtes Konzept zu entwickeln.

Julian: Ich bin durch Joshua dazugestoßen. Wir hatten ein Praktikum in demselben Restaurant gemacht und blieben in Kontakt. Am Anfang hatten wir einfach den Wunsch, etwas Eigenes zu schaffen. Wir haben mit Pop-ups begonnen und das Konzept dann weiterentwickelt, hin zu einem eigenen Restaurant.

Katinka: Wie hat sich das Konzept damals geformt?

Franz: Ursprünglich wollten wir eine Weinbar eröffnen. Aber ziemlich schnell wurde klar, dass die Jungs Lust hatten, mehr zu kochen. Es ging in Richtung Menü.

Joshua: Die Menüidee kam aus einer Familientradition von mir. Jedes Jahr zu meinem Geburtstag habe ich ein riesiges Menü für meine Familie gekocht – 13 Gänge. Ich habe damit angefangen, als ich 12 Jahre alt war. Mein Geschenk war, dass ich alle Zutaten selbst kaufen durfte, und ich habe das ganze Jahr über überlegt, was ich kochen will.

Franz: Diese Geschichte hat er uns erst letzte Woche erzählt, nach drei Jahren Zusammenarbeit! Dabei haben wir

damals monatelang diskutiert, ob wir das Menü Format machen sollen. Das wäre DAS Argument gewesen! Was unser Konzept angeht: Wir alle sind mit einem gewissen Nachhaltigkeitsbewusstsein aufgewachsen, unsere jeweiligen Familien haben darauf geachtet, wo Produkte herkommen, was soziale Verantwortung bedeutet. Uns war klar: Das musste Teil unseres Restaurantkonzepts sein. Und wir wollten etwas schaffen, das sich abhebt von der bestehenden Szene.

Katinka: Daraus ist dann euer erstes „Freund:innenbuch“ entstanden. Wie findet ihr eure „Freunde“, also eure Produzent:innen? Habt ihr feste Regeln oder ein internes Manifest, nach dem ihr entscheidet?

Franz: Wir arbeiten an einem Manifest, das irgendwann auch andere anwenden können, noch ist es aber eher intern und sehr persönlich. Joshua und ich haben uns zu Beginn auf dem Markt getroffen und verschiedene Produzent:innen besucht. Wir haben gefragt: „Wie arbeitet ihr? Was sind eure Prinzipien? Würde dieses Projekt zu euch passen?“ Manche waren extrem verantwortungsbewusst und nachhaltig, aber hatten kein Bio-Siegel. Daraus haben wir gelernt: Nur weil jemand kein Label hat, heißt das nicht, dass wir nicht mit ihm arbeiten können. Vielleicht wollen sie einfach nicht für Zertifikate zahlen oder können es sich nicht leisten.

Julian: Wichtig ist für uns, dass sie verantwortungsvoll arbeiten. Deshalb besuchen wir sie auch, schauen uns alles an und sprechen direkt mit ihnen.

Katinka: „Nachhaltigkeit“ ist ein total überstrapaziertes Wort. Wann ist ein:e Produzent:in für euch wirklich nachhaltig?

Joshua: Zum Beispiel unsere Tomatenlieferanten. Ich weiß gar nicht, ob sie ein

Label haben. Aber sie haben das Gewächshaus von ihren Eltern übernommen. Ein kleiner Hof, keine Miete, keine externen Kosten. Sie arbeiten mit Saatgutsicherung und bauen tausende Sorten an. Am Anfang der Saison behalten sie von jeder Sorte Samen zurück, um sie im nächsten Jahr wieder anbauen zu können. Sie verkaufen auch Samen.

Franz: Oder unsere Fischlieferanten. Die arbeiten im Familienbetrieb, die Kinder haben übernommen, bauen natürliche Teiche mit Lehm, keine Betonbecken, das Wasser fließt durch einen kleinen Fluss. Sie füttern per Hand, um die Fische zu beobachten und unterstützen zu können. Das ist für uns ein guter und verantwortungsvoller Weg, tierisches Protein auf die Karte zu bringen. Viele sagen, vegetarisch oder vegan sei automatisch nachhaltiger. Aber wir denken Nachhaltigkeit in drei Säulen: ökologisch, sozial und ökonomisch. Wir haben ein faires Preis-Modell – für unsere Gäste und für die Produzent:innen. Es geht nicht darum, reich zu werden, sondern um Qualität zu einem fairen Preis. Für uns ist es sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich sinnvoll, recht wenig tierisches Protein einzusetzen.

Julian: Langfristig muss es noch weniger werden. Man soll am Wochenende mit Freunden ein tolles Menü kochen können ohne viele tierische Produkte, sonst schaffen wir den Wandel nicht.

Katinka: Und wie übersetzt sich das auf die Speisekarte? Ich habe ein Dessert mit Fischhaut gesehen.

Joshua: Die Idee ist, den ganzen Fisch zu verwenden – nichts soll weggeworfen werden. Die Knochen rösten wir für die Sauce, die Haut bleibt übrig. Normalerweise wird sie getrocknet und frittiert – als Chips. Aber nicht im Dessert. Wir salzen sie, kochen sie mit Koriandersamen, trocknen sie und frittieren sie dann.

Das ergibt eine luftige, knusprige Struktur, fast wie ein Reischip. Dann überziehen wir sie mit dunkler Schokolade. Das Salzige passt super zur Schokolade.

Katinka: Wie reagieren eure Gäste auf Fisch im Nachtisch?

Joshua: Viele sind überrascht, wenn wir sagen, dass sie den ganzen Fisch über das Menü verteilt gegessen haben. So etwas sieht man in Hamburg kaum, selbst im Fine Dining nicht. Aber unsere Gäste sind neugierig genug.

Franz: Kommen Gäste zum zweiten Mal zu uns, merken wir, dass sie sich verändert haben: Sie gehen mehr mit. Beim ersten Mal sind sie vorsichtig, beim nächsten Mal lassen sie sich treiben. Da kommt dann das Fischhaut-Dessert als letzter Gang – ein Statement.

Katinka: Welche Rolle spielen Jahreszeiten oder andere natürliche Rhythmen für euch – bei der Arbeit und auf der Speisekarte, aber auch im Alltag?

Joshua: Das beeinflusst uns sehr direkt, weil wir eng mit den Landwirten zusammenarbeiten. Wenn sie gerade Gemüse oder Obst ernten, müssen wir es abnehmen, weil es sonst keine Möglichkeit gibt, diese regionalen Produkte bis zum nächsten Jahr zu bekommen. Wenn wir sie das ganze Jahr über nutzen möchten, müssen wir sie halt konservieren. Während der Saison ist deshalb viel Arbeit damit verbunden, Dinge haltbar zu machen, die wir im Winter verwenden können. Im Winter arbeiten wir dann mit dem, was verfügbar ist – Fisch, Milchprodukte oder lagerfähiges Gemüse wie Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete. Alles andere muss vorher eingemacht werden.

Franz: Letztens haben wir eine große Menge schwarze Johannisbeeren von einem unserer Lieferanten bekommen, die müssen wir verarbeiten, bevor sie schlecht werden. Also gibt es neben unserem ohne-

hin vollen Kalender plötzlich noch ganz viele andere Aufgaben: Beeren in Vakuumbutel oder Gläser packen, Fermentationen ansetzen, Produkte in bestimmten Behälter lagern – alles, was wir im Winter verwenden wollen.

Joshua: Wir haben auch einen Lieferanten, der Erbsen anbaut, vor allem zur Bodengesundung. Für ihn lohnt es sich wirtschaftlich gar nicht, alle zu ernten. Aber sie müssen gepflückt werden, sonst stirbt die Pflanze ab. Für uns ist das super – wir lieben Erbsen!

Franz: In solchen Situationen fragen nicht wir die Produkte an, sondern die Produzent:innen uns.

Joshua: Die Kommunikation mit Produzent:innen darf keine Einbahnstraße sein, sondern muss in beide Richtungen funktionieren. Wenn sie sagen: „Das habe ich nicht“, fragen wir: „Was habt ihr denn?“ „Womit könnten wir arbeiten?“ Wir kommen ja aus der Haute Cuisine, wo es oft normal ist, Lieferant:innen anzurufen und Fotos zu schicken, wenn das Produkt nicht perfekt ist. Wir haben anfangs genauso reagiert, aber schnell gemerkt, dass es nicht funktioniert, sich nur zu beschweren.

Julian: Wir haben gelernt, die Arbeit der Produzent:innen wirklich zu respektieren – und früher, besser und anders zu kommunizieren. Eine Beziehung aufzubauen, die hin und her geht. Wie unter Freund:innen eben.









de öko melkburen
schmalfelder str. 25,
24632 lentförden

11

Unsere Molkereiprodukte beziehen wir von den Öko Melkburen, einem Zusammenschluss von sechs Demeter-Milchbauern. Wir treffen Anette und Hans Möller, sie bewirtschaften ihren Hof in Schleswig-Holstein in vierter Generation. Als Hans Mitte der Achtzigerjahre in seiner Ausbildung die konventionelle Landwirtschaft erlebte, wusste er: Das ist nicht meine Zukunft. Er entschied sich, konsequent Öko-Landwirtschaft zu betreiben. Auf seinem Hof werden auf 100 Hektar momentan etwa 30 Kühe im Freien gehalten. Die Rinder können das ganze Jahr über auf die Weide. Das Futter für den Winter wird im Sommer gemäht und getrocknet.

/ produkte
milch, sahn,
butter, jogurt

/ kontakt
deoekomelkburen.de

/begegnung
hofladen
fr 15–18h
sa 10–13h

„Wir müssen einfach nur so leben und unsere Tiere halten, wie es die Natur vorgesehen hat“, erklärt Hans sein Konzept. Konkret bedeutet das: Die Kälber werden drei Monate bei der Mutter gelassen, wobei hier auch auf Milch verzichtet wird. Und auch die männlichen Kälber werden aufgezogen.

In Zukunft sollen die beiden Söhne von Hans den Hof übernehmen. Beide leben vegan, die Kühe werden langfristig keinen Platz mehr auf dem Hof finden. Und doch ist Hans von diesem Schritt voll und ganz überzeugt. Für eine nachhaltige Zukunft sei dieser Weg für ihn der richtige: Die Flächen werden dann für den nachhaltigen Anbau von Gemüse, Obst und Hülsenfrüchten genutzt.

/79

11

de öko melkburen

/80





forellenhof benecke an den fischteichen 1, 29585 jelmstorf

12

Die Fischzucht Benecke liegt etwa eine Stunde außerhalb von Hamburg. Wer die Einfahrt der Fischzucht hochfährt, sieht zuerst das reetgedeckte Haupthaus mit der hauseigenen Räucherei, in einem kleinen Anbau befindet sich der Hofladen.

Wir werden von Katharina, der Tochter der Familie Benecke, begrüßt und steigen alle gemeinsam wieder ins Auto. Die Teichanlagen befinden sich zum Teil im zehn Minuten entfernten Bad Bevensen. Aus dem anliegenden Wald wird das Räucherholz für die Räucherammer bezogen. Katharina hat eigentlich Marketing studiert und in Madrid gelebt. Während der Covid-Pandemie entschied sie sich dazu, zusammen mit ihrem Bruder in den Betrieb der Eltern einzusteigen und machte eine Ausbildung zur Fischwirtin.

Der Fokus liegt bei den Beneckes auf dem Tierwohl. Die Fische haben genug Platz in den Teichen, um sich zu bewegen und werden per Hand gefüttert. So hat die Familie einen genauen Blick darauf, wie es den Tieren gerade geht. Die Wände der Teiche sind aus Erde, so bewegen sich die Fische in einem natürlichen Lebensraum, in dem sie sich auch einbuddeln können. Leider ist auch hier die Veränderung des Klimas deutlich zu spüren. Die Trockenheit und die steigende Hitze der Teiche stellt die Familie jeden Sommer vor eine neue Herausforderung.

/ produkte
bach/forelle, saibling,
karpfen, kaviar von
saibling und lachsforelle,
räucherfisch

/ kontakt
forellenzucht-benecke.de

/begegnung
isemarkt freitags
hofladen
di-fr 9-18h
sa 9-14h
so 10-14h

/ 83

12

forellenhof benecke

/84





pilz garten
fabrikstraße 12,
27389 helvesiek

13

Torsten und Heike haben sich in Guatemala beim Aufbau einer Pilzfarm kennengelernt. Eigentlich wollten sie nur für ein Jahr nach Deutschland zurückkehren, dann entdeckten sie in der Nähe von Rothenburg ein altes Kraftwerk, das perfekt für die Pilzproduktion geeignet war. Mit ihrem Wissen über Shiitake-Pilze besetzten sie damals in Norddeutschland eine Nische und beschlossen, den Sprung zu wagen: Sie übernahmen das Kraftwerk!

Das ist nun etwa 20 Jahre her. Seitdem bauen die beiden dort viele verschiedene Pilzarten an. Als wir sie besuchen, sind wir überrascht, wie komplex der Pilzanbau ist. Zuerst muss ein Nährboden hergestellt werden – ein Substrat aus Sägespänen, Getreide und anderen Materialien. Die Pilzsporen wachsen dann in diesem geschlossenen Ökosystem heran. Jede entwickelt sich anders und produziert kleinere oder größere Pilze. Ihre letzten Tage verbringen sie in einer großen Halle mit hoher Luftfeuchtigkeit, wo sie dann von Hand geerntet werden. Es dauert etwa ein halbes Jahr, bis die Pilze fertig sind. Spontan auf steigende Nachfrage reagieren? Schwer.

Unsere Sympathie für Pilzgarten entstammt ihren tollen Produkten, aber auch dem Respekt und der großen Empathie, mit dem Torsten und Heike ihren Mitarbeiter:innen begegnen.

/ produkte
shiitake, austernpilze,
kräuterseitlinge,
samthaube, löwenmähne,
rosen-/limonen-/
kastanienseitling

/ kontakt
pilzgarten.de

/begegnung
vor ort abholbar oder
demeter stände/
handlungen

/87

13

pilz

garten





backensholzer hof
schwabstedter damm
10, 25885
oster - ohrstedt

14

Der Backensholzer Hof liegt idyllisch in Nordfriesland und wird in der vierten Generation von Thilo Metzger-Petersen geführt. Nach Aufhalten in Italien und Irland, wo er als Koch arbeitete und das Käsehandwerk erlernte, kam er 2015 zurück in die Heimat.

Seine Mutter hatte den Wunsch, als Milchbäuerin unabhängiger zu sein. Sie befasste sich mehr und mehr mit dem Thema Käse und experimentierte anfangs in der eigenen Küche.

Inzwischen ist der Hof um einige Gebäude gewachsen und das Herz des Backensholzer Hofes ist seine Käserei. Die Familie hat sich auf sogenannten Deichkäse spezialisiert, der - je nach Reifegrad - mit einem Bergkäse zu vergleichen ist. Im Restaurant sind wir besonders große Fans von dem alten Deichkäse.

Bereits 1989 – nach den prägenden Ereignissen rund um das Atomunglück von Tschernobyl – stiegen die Backensholzer auf biologische Bewirtschaftung um. Nachhaltige Verfahren und das Wohlergehen der Tiere stehen im Vordergrund.

Direkt neben der Käserei befindet sich der eigene Hof- und Waldkindergarten, in dem die Kleinsten aus dem Umland spielerisch den respektvollen Umgang mit Natur und Tieren erlernen. Außerdem gibt es ein kleines Bio-Restaurant direkt am Hof, das den Großteil seiner Zutaten aus der eigenen Produktion bezieht und eine Biogasanlage, die "heizölfrei" für Wärme sorgt.

/ produkte
deichkäse in 5 reifestufen,
rohmilchkäse

/ kontakt
backensholz.de

/begegnung
hofküche
di-fr 10-18h
sa 10-16h

14

backensholzer

hof

/92





kanzlei
marktstraße
20357

edel
25,
hamburg

15

Kanzlei Edel ist eine junge Hamburger Specialty-Coffee-Rösterei, die Kaffee als Teil eines größeren Zusammenhangs begreift. Im Mittelpunkt steht die Frage, unter welchen Bedingungen produziert, gehandelt und konsumiert wird. Nachhaltigkeit wird dabei als gelebte Praxis verstanden – ökologisch, sozial und ökonomisch.

Der Rohkaffee stammt aus nachhaltiger Landwirtschaft. Bevorzugt werden biologische Anbaumethoden und, wo möglich, Permakulturen. Ausschlaggebend ist die Qualität der grünen Bohnen, die durchweg den Standards der Specialty Coffee Association (SCA) entsprechen. Der Transport erfolgt ausschließlich per Segelschiff. Die langsame Überfahrt spart Emissionen, vermeidet Lärm und macht den Weg des Kaffees sichtbar.

Kanzlei Edel versteht sich als Teil eines solidarischen Wirtschaftssystems. Durch Vorfinanzierung, Abo-Modelle und das Teilen wirtschaftlicher Risiken entsteht ein Gefüge, das Produzent:innen Sicherheit gibt und Preise ermöglicht, die sich an realen Bedürfnissen orientieren, nicht an maximalem Gewinn.

Auch die Gestaltung folgt diesem Gedanken. Verpackungen aus recycelbarem Mono-Material und Etiketten aus Recyclingpapier konzentrieren sich auf das Wesentliche.

/ produkte
bobolink (brasilien)
quetzalito (guatemala)

/ kontakt
kanzleiedel.com

/begegnung
café, frühstück,
pet nat

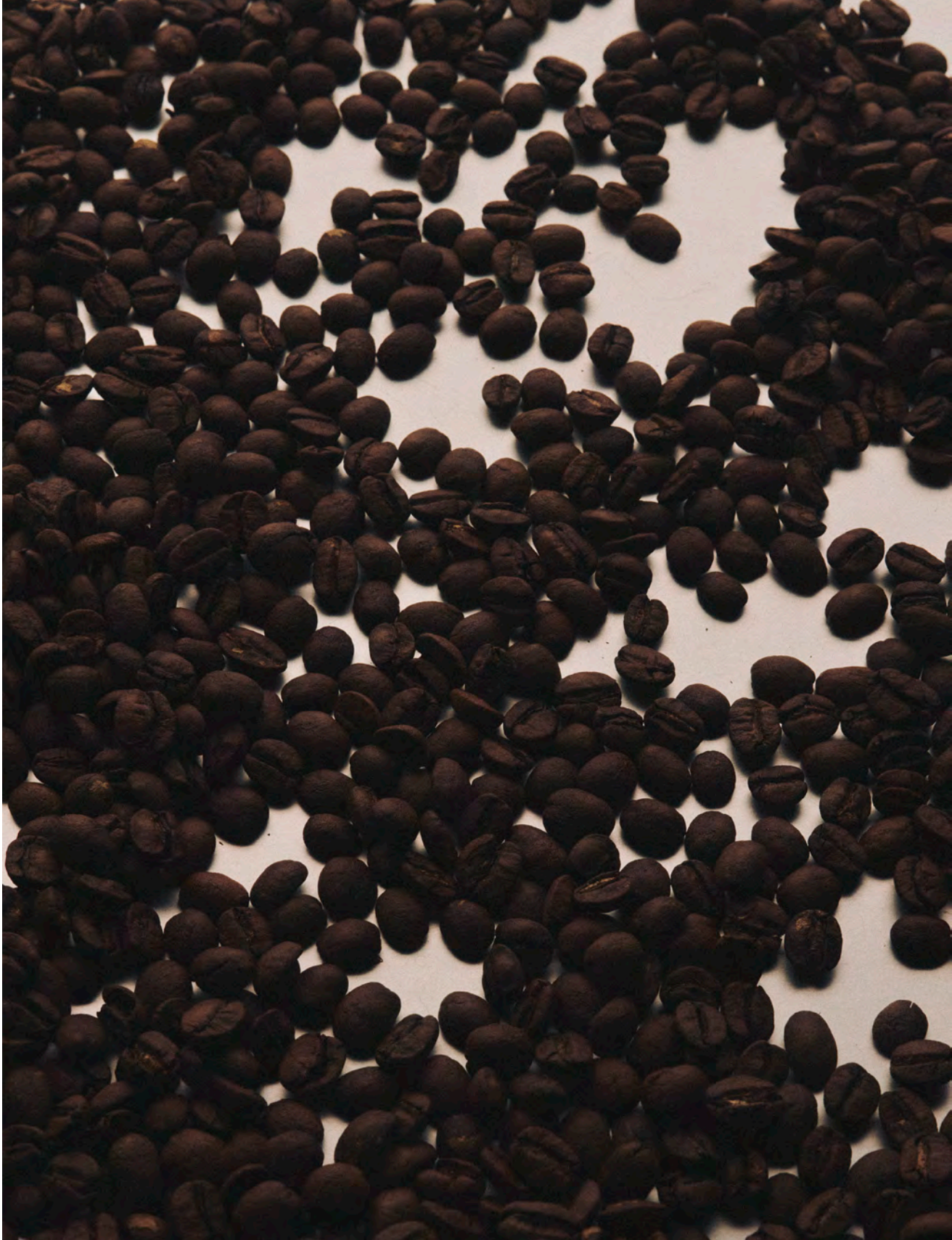
/95

15

kanzlei

edel

/96





korbmacherei
krummbogen
24113

sell
91,
kiel

16

Die Korbmacherei Sell befindet sich in Kiel, etwa anderthalb Stunden nördlich von Hamburg. Den Familienbetrieb gibt es seit 1938 und wird seit 2013 in der dritten Generation von Inhaberin Christin und ihrem Mann Matthias geführt. Christin Sells Großvater Franz Sell gründete den Betrieb, bildete aus und beschäftigte Lehrlinge. Die Gebrauchs- und Erntekörbe lieferte er mit dem Zug oder dem eigenen Wagen bis in die Lüneburger Heide.

Während Christin, familiär leicht beeinflusst, schon als Kind in jedes Poesiealbum den Berufswunsch „Korbmacherin“ schrieb, wählte Matthias den Beruf des Korb- und Flechtwerkgestalters wegen seiner komplexen, nachhaltigen und gestalterischen Ausbildung.

Bei den Sells erhalten einfache Bauernsessel bis hin zu ikonischen Designerstühlen handeingelegene Geflechte in der Sitz-, Rücken- oder Seitenfläche. Am bekanntesten sind die Wiener Geflechte oder Geflechte aus handgedrehter Binse.

Über besondere Aufträge und Sonderanfertigungen freuen sich Matthias und Christin Sell ganz besonders. Diese können, wie bei uns im Restaurant, kleine Hingucker wie Brotkörbe oder Teller aus Weide sein. Die dafür verwendete Weide wird im Frühjahr geschnitten, geerntet und vor dem Flechten zwei Wochen in Wasser eingeweicht. Danach wird sie mit handwerklichem Geschick zu Körben verflochten. So entstehen sehr natürliche Produkte. Bis heute gibt es keine Maschine, die so flechten kann. Alles ist Handarbeit.

/ produkte
stuhlgeflechte, korbwaren,
sonderanfertigungen

/ kontakt
korbmacherei-sell.de

/begegnung
mo-fr 11-18h

16

korbmacherei

sell

/100





a r c
 wilde l 1,5% e 0,33l
 mindestens bis: zutaten: weizenmalz, holunderblütensirup, holunderblüten, zitronensaftkonzentrat, hopfen, wildwuchs brauwerk hamburg KG, jaffestrasse 8, 21109 hamburg

a r c
 schlank es 4,7% e 0,33l
 mindestens bis: zutaten: weizenmalz, holunderblütensirup, holunderblüten, zitronensaftkonzentrat, hopfen, wildwuchs brauwerk hamburg KG, jaffestrasse 8, 21109 hamburg

wild
jaffestraße
21109

wuchs
8,
hamburg

17

Die Wildwuchsbrauerei wurde 2014 von dem Braumeister Fiete zusammen mit seinen zwei Brüdern gegründet.

Fiete entdeckte seine Leidenschaft für Bier schon früh. Sein erstes Bier trank er bereits mit elf Jahren - zusammen mit einem Kumpel unter einem Apfelbaum. Die konkrete Idee, Braumeister zu werden, kam durch ein sechswöchiges Praktikum in der Schulzeit. Er begann eine Ausbildung, studierte und ging danach auf Wanderschaft.

In der Anfangszeit der Brauerei lagerte er die Tanks mit Bier bei seinen Eltern in der Garage. Zum Abfüllen musste er mit den Tanks auf dem Anhänger durch ganz Hamburg zu einer befreundeten Mosterei fahren.

Heute sind die Wege kürzer geworden. 2014 war Wildwuchs noch bei einer gepachteten Brauerei in Bleckede untergebracht, seit Ende 2018 wird in der eigenen Brauerei in Hamburg-Wilhelmsburg gebraut. Alle Produktionsschritte vom Most zum Bier werden von den Hamburger Jungs und Deerns (für alle Nicht-Nordlichter: Mädels) vor Ort ausgeführt. Ihre Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau und die zum Brauen benötigte Energie wird zu 100% über Green Planet Energy bezogen. So darf sich Wildwuchs stolz die erste Biobrauerei in Hamburg nennen.

/ produkte
bier, schlankes lager,
wilde holle, usw

/ kontakt
wildwuchs-brauwerk.de

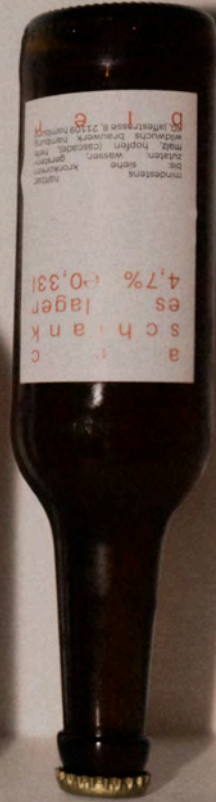
/begegnung
schankraum
fri-sa 16-23h

/103

17

wild

wuchs



r c
lank
lager
e0,33l

a r c
schlank
es lager
4,7% e0,33l

a r c
schlank
es lager
4,7% e0,33l

haltbar
mindestens
bis: siehe
zutaten
wasser, hopfen
cascadell, hefe
wilwuchs brauwerk hamburg
60, laffestrasse 8, 21109 hamburg

mindestens
bis: siehe
zutaten
wasser, hopfen
cascadell, hefe
wilwuchs brauwerk hamburg
60, laffestrasse 8, 21109 hamburg

mindestens
bis: siehe
zutaten
wasser, hopfen
cascadell, hefe
wilwuchs brauwerk hamburg
60, laffestrasse 8, 21109 hamburg



feld
naschendorfer
56, 23936

gang
str.
upahl

18

Bei Feldgang beginnt alles mit dem Boden. Doch in den Räumen, die Feldgang schafft, geht es nicht nur um Ernährung, sondern auch um Wohlfühlen und Nachhaltigkeit. Hier soll mit allen Sinnen wahrgenommen werden.

Günther, Konstanze, Selina und Andre waren lange auf der Suche nach einem geeigneten Ort und hatten fast die Hoffnung aufgegeben. Nach über fünf Jahren fanden sie nördlich von Schwerin schließlich eine Stelle, an der sie gemeinsam eine Vision umsetzen können.

Bei Feldgang wird nicht einfach nur Gemüse angebaut, werden nicht einfach nur Nutztiere gehalten. Jedes einzelne Produkt wird sorgfältig ausgewählt.

Ein schönes Beispiel hierfür sind die Erdbeeren: Feldgang hat nicht irgendeine Sorte gewählt, sondern die Miese Schindler. Die Königin aller Erdbeeren. In Pflege und Ernte ist sie deutlich herausfordernder als andere Sorten, aber das Endprodukt ist aromatisch süß wie ein Bonbon. Vor Ort veredelt das Team auch Produkte. Eingelegte Tomaten, Holundersirup und Wurst gibt es auf dem malerischen Hof zu kaufen.

Wer eine Auszeit braucht und sich nach Ruhe sehnt, sollte die 90 Minuten Fahrt auf sich nehmen und einige Tage bei den lieben Menschen von Feldgang verbringen.

/ produkte
obst, gemüse, fleisch,
wein, seminarräume,
ferienwohnungen/
zimmer

/ kontakt
feldgang.de

/begegnung
naschtafel

/107

18

feld

gang

/108





gut wulfsdorf
bornkampsweg 39,
22926 ahrensburg

19

Freitags treffen wir die Leute von Gut Wulfsdorf auf dem Isemarkt. Der Demeterhof ist eine Institution auf allen Hamburger Wochenmärkten. Am 1. Juli 1989 von der Hansestadt Hamburg an den Landwirt Georg Lutz verpachtet, sollte das Gut Wulfsdorf nicht nur zu einem landwirtschaftlichen Betrieb mit vielseitigem Sortiment, sondern auch zu einem Naherholungs- und Begegnungs-ort werden.

Hinter dem Hof stecken neben der Familie Lutz eine Vielzahl an Menschen, die dort arbeiten, aber auch größtenteils leben. Aus der ersten kleinen Hofmannschaft hat sich ein Team von etwa 80 Mitarbeiter:innen entwickelt, die Ackerbau, Nutztierhaltung, Gemüseanbau und Milchverarbeitung abdecken. Dazu kommen noch der Hofladen, ein Café und die Marktstände.

Der Betrieb ist im stetigen Wandel. Aus dem Wunsch, ein Bio-Betrieb zu sein, sollen die Flächen nun längerfristig als Demeter-zertifiziert gesichert werden. Auch die Organisationsform dieses komplexen Betriebes wird konstant hinterfragt und, wenn nötig, angepasst. Wir beziehen Gemüse, Obst und Molkereiprodukte von Gut Wulfsdorf.

Hier lohnt es sich , einfach mal vorbeischaun. Der Hof liegt nur knapp hinter Hamburgs östlicher Grenze und den Isemarkt erreichen fast alle in der Stadtw.

/ produkte
gemüse, obst, molkerei-
produkte und fleisch

/ kontakt
gutwulfsdorf.de

/begegnung
isemarkt
hofladen
mo-fr 09-18h30
sa 08-16h

/111

19

gut

wulfsdorf

/112









s a u e r t e i g
focaccia und
b r o t m i s o

rp01

Wasser und Mehl vermischen und durchkneten. Eine Stunde ruhen lassen. Den Teig beim Ruhen stets mit einem sauberen, feuchten Stofftuch bedecken.

Sauerteig hinzufügen. Für 30 Minuten ruhen lassen.

Salz hinzufügen. Für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Immer, wenn etwas hinzugefügt wird, den Teig wie einen Spätzle-Teig während vier bis fünf Minuten schlagen, um eine bessere Glutenstruktur zu erzeugen. Den Teig immer mit nassen Händen bearbeiten.

Während anderthalb Stunden den Teig alle 30 Minuten falten, bis der Teig vier Mal gefaltet wurde. Den Teig in eine geölte Schüssel legen und weitere drei bis vier Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschließend für zwölf Stunden in den Kühlschrank legen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und in einer Backform etwa vier Stunden aufgehen lassen, bis der Teig sich in der Größe verdoppelt hat. Den Teig mit Öl beträufeln, Mulden eindrücken und mit grobem Meersalz bestreuen.

Die Focaccia erst bei 260 Grad Celsius Unter-/Oberhitze (ohne Umluft) für etwa zehn Minuten backen, anschließend für etwa 30 Minuten bei 210 Grad Celsius.

Mit Miso-Butter servieren.

/ Zutaten

1000g 00 weizenmehl

(mindestens 13g protein)

850 ml lauwarmes wasser

220g weizensauerteig

22g salz



k a r o t t e erdnuss und k o r i a n d e r

rp02

holzkohleöl

Holzkohle zur Glut bringen und in einen Topf mit kaltem Öl geben und den Topf sofort abdecken. Die Kohle 24 Stunden im Öl ziehen lassen und anschließend passieren.

/ zutaten

1 stück holzkohle von
thomas faißt
200ml traubenkernöl

korianderöl

Zuerst den Koriander mit Traubenkernöl auf Stufe 10 im Thermomix für 2 Minuten mixen. Anschließend 20 Minuten auf Stufe 3 bei 80 Grad. Nun passieren und in einem Spritzbeutel an einem kalten Ort aufhängen. Wenn sich Wasser und Trübstoffe unten abgesetzt haben, den Beutel unten aufschneiden und diese entfernen. Das restliche grüne Öl kalt stellen.

/ zutaten

200g koriander
200g traubenkernöl

tomatenwasser

Die Tomaten im Thermomix auf voller Stufe für 2 Minuten mixen und anschließend aufkochen. Über einem Passiertuch über Nacht abtropfen lassen. Das aufgefangene Tomatenwasser kann bis zur Verwendung eingefroren werden.

/ zutaten

1kg tomaten

zierquitten

Die Zierquitten waschen und halbieren. Das Kerngehäuse ausstechen und die Quitten in ein Weckglas geben. Traubensaft mit 20 Prozent Zucker aufkochen und heiß über die Quitten gießen. Mit etwas warmem Vodka auffüllen, diesen anzünden und das Glas sofort verschließen. Dann, das Glas umdrehen und auf den Deckel stellen. Nach einigen Minuten aufrecht bei 80 Grad, mit 100 Prozent Dampf für 20 Minuten in den Ofen stellen.

/ zutaten

10 zierquitten
750ml chardonnay-saft
von voelkel
zucker
vodka

erdnusspaste

Erdnüsse bei 190 Grad Celsius für 10 Minuten im Ofen rösten. Danach 24 Stunden durchgehend im Melangeur zu einem Erdnussmus verarbeiten.

/ zutaten

500g erdnüsse aus
österreich



k a r o t t e
erdnuss und
k o r i a n d e r

rp02

sushi essig

Alle Zutaten zusammen erhitzen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

/zutaten

60g zucker
100ml wasser
200ml essig
5g salz

eingelegte koriandersamen

Frische Koriandersamen in einem Weckglas mit heißem Sushi Essig bedecken, Glas verschließen und kühl lagern

/zutaten

100g koriandersamen
400g sushi essig

sweet chili soße

Die eingelegte Zierquitte, den eingelegten Ingwer und die fermentierten Chilis fein hacken. Dann Tomatenwasser, Zierquittensaft, Yuzu-Chili koji und Soba shiro shoyu mit Johannisbrotkernmehl aufkochen und abkühlen lassen. Mit Korianderöl abschmecken.

/zutaten

2 eingelegte zierquitten
50ml quitten einlegefond
20g eingelegten ingwer
100ml tomatenwasser
50ml yuzu-chili koji von mimi ferments
50ml soba shiro shoyu von mimi ferments
1g johannisbrotkernmehl
1 esslöffel korianderöl

karottensalat

Die Karotte in feine Streifen schneiden. Mit zwei Prozent Salz vakuumieren (2g Salz/100g Karotte) und rund zwei Tage an einem warmen Ort lacto-fermentieren. Erdnüsse mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren, abkühlen lassen und grob hacken. Die Fermentierten Karotten mit Sweet Chilli Sauce, den Erdnüssen, Sushi Essig und frisch gehackten Koriander abschmecken.

/zutaten

1 karotte
sweet chilli sauce
2 esslöffel sushi essig
1 bund koriander
100g erdnüsse
zucker, salz

/123



k a r o t t e
erdnuss und
k o r i a n d e r

rp02

geschmorte karotten

Die Karotten schälen und längs schneiden, anschließend salzen. Bei niedriger Temperatur mit Öl in einer Pfanne braten. Anschließend mit Miso und geschmolzener Butter marinieren und im Ofen bei 140 Grad Celsius für weitere 45 Minuten garen. Flach auslegen und mit einem runden Ausstecher portionieren. Beim Anrichten mit Holzkohleöl bepinseln und abflämmen.

/ zutaten

4 karotten
salz, öl
1 esslöffel shiro miso von
mimi ferments
70g butter

erdnuss beurre blanc

Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Mit Sake ablöschen und mit Tomatenwasser und reduziertem Karottensaft auffüllen. Kurz köcheln lassen und diese Basis passieren. Erdnusspaste und Butter vor dem Service mit einem Stabmixer in die warme Basis mixen und mit Salz abschmecken.

/ zutaten

2 schalotten
1 zehe knoblauch
100ml sake
500ml karottensaft (auf
100ml reduzieren)
250g butter
50g erdnusspaste

anrichten

Kopfsalat ausstechen und mit Sushi Essig marinieren. Einen Löffel Sweet Chilli Sauce mittig auf den Teller platzieren. Darauf die geschmorten und ausgestochenen Karotten. Mit Karottensalat und einem Punkt Labneh toppen und mit dem marinierten Salatblatt abdecken. Den Salat mit eingelegter Koriandersaat, Schnittlauch und frischen Korianderblüten anrichten. Die Beurre Blanc mit etwas Korianderöl angießen.

/ zutaten

kopfsalat rund
ausgestochen
(7 cm durchmesser)
schnittlauch frisch
geschnitten
korianderblüten
labneh

/125



k o h l r a b i artischocke und m i r a b e l l e

rp03

ingelegte artischocken

Artischocken putzen. Die Blätter mit Knoblauch bei 150 Grad im Ofen 25 Minuten rösten. Nebenbei Zwiebeln in einem Topf farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Die gerösteten Artischockenblätter mit dem Knoblauch hinzugeben und kurz köcheln lassen. Den Sud abpassieren und mit Sushi Essig und Rapsöl abschmecken. Anschließend die geputzten Artischocken ca 7-8 Minuten in dem Sud mit einem Zweig Thymian garkochen und zusammen heiß einwecken und bei 80 Grad, mit 100% Dampf für 20 Minuten in den Ofen stellen.

/zutaten

5 artischocken
3 zehen knoblauch
1 gemüsezwiebel
1 zweig thymian
100ml weißwein
150ml sushi essig
rapsöl

mirabellen kosho

Die Mirabellen entkernen. Anschließend alle Zutaten zusammen mixen und vakuumieren. Die vakuumierte Masse bei Raumtemperatur für 7 Tage fermentieren lassen.

/zutaten

100g mirabellen
25g mirabellensaft
25g gelbe chillis
10g salz, 10g zucker

ingelegte schalotten

Schalotten fein hacken und mit kochendem Sushi Essig übergießen.

/zutaten

1 schalotte
100ml sushi essig

petersilienöl

Zuerst die Petersilie mit Traubenkernöl auf Stufe 10 im Thermomix für 2 Minuten mixen. Anschließend auf Stufe 3, 20 Minuten bei 80 Grad mixen. Nun abpassen und in einem Spritzbeutel an einem kalten Ort aufhängen. Wenn sich Wasser und Trübstoffe unten abgesetzt haben, den Beutel unten aufschneiden und diese entfernen. Das restliche grüne Öl kalt stellen.

/zutaten petersilien öl

200g petersilie
200ml traubenkernöl



k o h l r a b i a r t i s c h o c k e u n d m i r a b e l l e

r p 0 3

kohlrabirosen

Den Kohlrabi mit einem Drehhobel zu einer langen Bahn hobeln. Salzen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann die ausgetretene Flüssigkeit auspressen, die Kohlrabi-Bahn wieder aufrollen und vakuumieren. Anschließend 45 Minuten bei 80 Grad Celsius sous-vide garen. Auskühlen lassen und portionieren. Langsam in Öl auf beiden Seiten Braten und für etwa zwei Stunden bei 70 Grad Celsius in warme Nussbutter legen. Aus der Nussbutter nehmen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Scheibe genau halbieren und mit dem Lack bepinseln.

/zutaten

1 kohlrabi
250g nussbutter

lack

Den Sud von eingelegten Mirabellen reduzieren und mit Haselnuss-Miso, Holzkohleöl, Sojasauce und Zucker abschmecken.

/zutaten

100ml mirabellen-sud
1 teelöffel haselnuss miso
von das pure
10ml sojasoße

kohlrabipüree

Den Kohlrabi würfeln und im Ofen mit Öl braun rösten. Mit Butter und Haselnuss-Miso zu einem Püree mixen. Im Pacojetbecher einsetzen und gefroren 3 mal durchlassen. Für den Service warm rühren und mit Salz abschmecken.

/zutaten

1 kohlrabi
200g butter
20g haselnuss miso von
das pure

kohlrabischlaufen

Kohlrabi schälen und in 2cm breite und 7cm lange Rechtecke schneiden. Diese auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden. Sushi Essig aufkochen und den Kohlrabi damit heiß übergießen.

/zutaten

1 kohlrabi
400ml sushi essig

petersiliensalat

Die Petersilie kurz blanchieren, anschließend kalt abschrecken. Auspressen, fein hacken und mit eingelegten Schalotten, Essig, Salz, Zucker und Öl abschmecken.

/zutaten

1 bund petersilie
sushi essig
salz, zucker



k o h l r a b i artischocke und m i r a b e l l e

rp03

petersiliencrème

Milch, Senf und Sojasauce mit einem Pürierstab mixen und langsam mit dem Petersilienöl zu einer Crème emulgieren.

/ zutaten

50ml milch
1 teelöffel senf
1 teelöffel sojasauce
150ml petersilienöl

mirabellen

Die Mirabellen entkernen und anschließend und mit 5 Mirabellenkernen in ein Weckglas geben. Den Traubensaft aufkochen und heiß über die Mirabellen geben. Mit etwas warmen Vodka übergießen und diesen anzünden und das Glas sofort verschließen. Das Glas umdrehen und nach einigen Minuten richtig herum bei 80 Grad, mit 100% Dampf für 20 Minuten in den Ofen stellen. Die Mirabellen bei verwendung aus dem Glas nehmen und die Haut abziehen, für etwa 5 Stunden Dörren, parallel den Mirabellen-Sud sirupartig einkochen und die gedörrten Mirabellen damit glasieren.

/ zutaten

200g mirabellen
300ml chardonnay-saft
von voelkel
vodka

mirabellen beurre blanc

Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und dann mit Artischocken-Einlegeflüssigkeit und Tomatenwasser auffüllen. 2 Löffel Mirabellen-Kosho, Soja Sauce und 200 g Butter einmischen. Mit etwas Zucker abschmecken, passieren. Im Service mit mit Petersilien-Öl anrichten.

/ zutaten

1 schalotte
1 zehe knoblauch
50ml weißwein
100ml artischocken-sud
50ml tomatenwasser
2 löffel mirabellen-kosho
soja sauce
200g butter
zucker

anrichten

Das Püree links in den Teller spritzen, die Kohlrabi-Rose auf das Püree setzen. Die mit Essig marinierte Kohlrabi-Schleife mit dem Petersiliensalat füllen, mit Petersilien-Crème toppen und mit Kräutern verzieren. Anschließend rechts oben in den Teller setzen. Die Mirabellen rechts unten in den Teller geben. Zum Abschluss die Beurre Blanc angießen.

/ zutaten

frische kräuter (sauerklee,
giersch, wiesen kerbel,
kornblumen)



arc chronik

00/08 – 12 – 2021

arc geburt

arc restaurant ist die Geschichte eines Ausprobierens. Warum nicht das, worüber man seit Monaten spricht, ein.fach einmal machen? Ein erstes Pop-Up. Dann noch eins. In der Alten Druckerei, in der Klinkerbar, im Klinker Restaurant und beim Izakaya Food Festival. Wir haben getestet, gekocht, gelernt. Die Idee verfeinert. Und gemerkt: Das könnte mehr werden. Speisegesellschaft, Salt and Silver, Weinladen, Standard. Orte, an denen wir uns austoben durften und weiter an dem gearbeitet haben, was das arc einmal sein sollte. Bis im April 2024 das arc restaurant da stand, wo es heute steht. Pop-Ups gibt es noch immer. Als Erinnerung an die Anfänge. Und als Raum zum Weiterdenken.

[01/12 – 13.10/2022](#)

[kattrepel 2, HH](#)

dreitägiges event in der alten druckerei

[02/16.10/2022](#)

[eppendorfer weg 58, HH](#)

2 seatings pop-up in der ehemaligen klinkerbar

[03/06-08.01/2023](#)

[schlankreye 73, HH](#)

pop-up event im klinker restaurant

[04/26.03/2023](#)

[karolinenstraße 18, HH](#)

norddeutsches omakaze beim izakaya food festival

[05/18.05 – 10.06/2023](#)

[erikastraße 72, HH](#)

einmonatige residenz in der speisegesellschaft von christoph himmel

[06/24.06 – 26.06/2023](#)

[charly's gare 16, LUX](#)

pop-up bei bonne nouvelle in luxemburg

[07/02.07 – 30.07/2023](#)

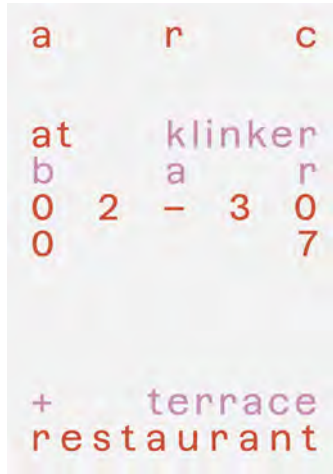
[eppendorfer weg 58, HH](#)

einmonatige residenz in der früheren klinkerbar

[08/02.07 – 30.07/2023](#)

[eppendorfer weg 159, HH](#)

pop-up im restaurant heemann



09/29.09 – 30.09/2023
salomon-heine-weg 60, HH
zweitägiges event in der
eisfabrik in kollaboration
mit latif dereli und
gutistgut

10/09.11/2023
catering für die eröffnung
des reform hamburg
showroom

11/15 – 30.11/2023
salomon-heine-weg 60, HH
zweiwöchige residenz in
der gutistgut villa

12/14 – 17.12/2023
marktstr. 25, HH
viertägiges event im
teikei café (marktstr. 25)

13/24 – 28.01/2024
paul-roosen-straße 29, HH
bistro event im weinladen
st. pauli

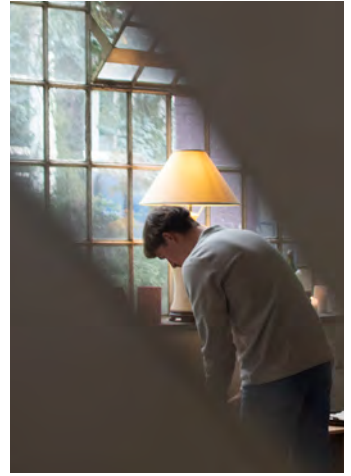
14/04 – 05.02/2024
grosse freiheit 90, HH
pop-up im standard

15/21 – 25.02/2024
hafenstrasse 140, HH
pop-up bei salt and silver

16/10.04/2024 – today
eppendorfer weg 58, HH
eröffnung restaurant

17/10.06/2024
deichtorstraße 1-2, HH
stipendium im „bauhaus
of the seas“ programm in
den deichtorhallen

a r c
at teikei
marktstr. 25
14 - 17
1 2
restaurant



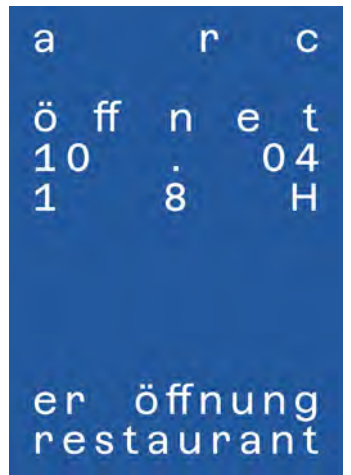
a r c
reform
restaurant



a r c
at standard
grosse frei
heit 90
04 - 05
02 02
restaurant



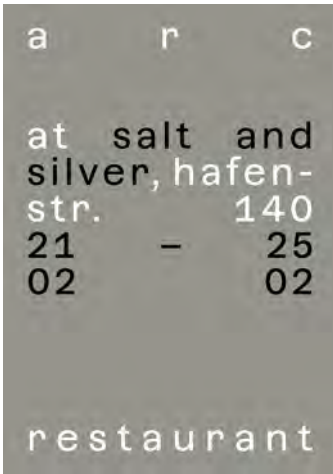
a r c
öffn et
10 04
1 8 H
er öffnung
restaurant



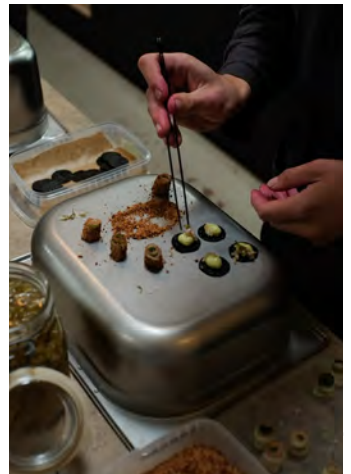
a r c
at salt and
silver, hafen-
str. 140
21 - 25
02 02
restaurant



a r c
at salt and
silver, hafen-
str. 140
21 - 25
02 02
restaurant



a r c
at salt and
silver, hafen-
str. 140
21 - 25
02 02
restaurant



18/10.04/2025

eppendorfer weg 58, HH
erster jahr im arc mit
otto, salt and silver und
feuerdrache

19/28 – 29.06/2025

naschendorf straÙe 56, MV
pop-up bei feldgang

20/12+26.10/2025

HH und B
dimanches spéciaux mit
pars

21/15.03+17.05/2026

HH und FR
dimanches spéciaux mit
jacobi

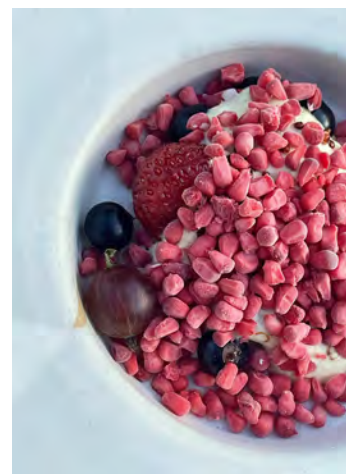
a r c
anniversaire
10 . 04
restaurant



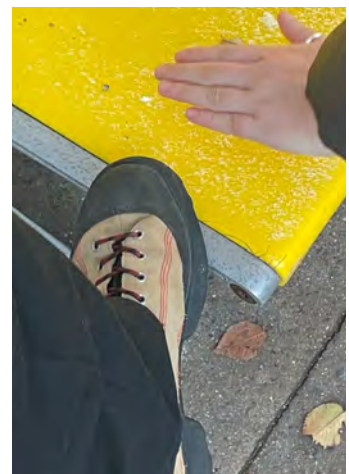
a r c
at feld
g a n g
restaurant



p a r s
at arc
restaurant
october 12th
h a m b u r g
restaurant



j a c o b i
at arc
restaurant
may 17th
h a m b u r g
restaurant









arc sind
franz kirsch
julian rickert
joshua feldkircher

clara hippert
und ida stahlhoven

text:
arc restaurant

lektorat:
matthias kirsch

foto credits:
hannes heitmüller
laura onvlee
simon huntington
igor trepeshchenok
moodmacher gmbh
dana bigger
arc restaurant

druck:
reset st. pauli

bindung:
buchbinderei erdmann

papier:
XX

schriften:
azeret,
display type foundry

auflage 1
60 exemplare
© 2026

konzeption und
art direction:
franz kirsch

layout und gestaltung:
janina blum
@jnablum

arcrestaurant.de
@arc_restaurant

an euch,
mit dem dank für alles!

arc restaurant ist
die Geschichte einer
Entwicklung.

Was uns verbindet, ist der
Wunsch und der Willen, ein
Projekt zu verwirklichen,
das die Hamburger
Gastronomie bereichert,
vielleicht sogar nachhaltig.

Die genauen Anfänge
verwischen mit der Zeit,
das Konzept evolviert und
die Partner:innen des
Projekts auch.

Die Konstellation der
Mitwirkenden und die Zeit,
die sie in das Projekt
stecken können,
verändert sich.

Aber der Kern bleibt.

Und unsere Evolution
ist nicht abgeschlossen,
Sie steht am Anfang.

Wir wachsen, lernen und
verstehen.

Wir machen unser Ding.

Für uns. Und für euch.