

Kulinarisches Stiegenhaus: Über die Treppen dieses Wohngebäudes auf dem Anton-Saefkow-Platz tragen Sebastian Wussler (li.) und Miles Watson (re.) ihre Visionen in die weite Welt hinaus.

GLOBAL home PLAYER

WIE DIE JUNGS VON **PURE BERLIN** DIE **WELT IM STURM EROBERN**, UM LETZTENDLICH DOCH WIEDER IN DER HAUPTSTADT SESSHAFT ZU WERDEN.

Text: Georg Hoffelner

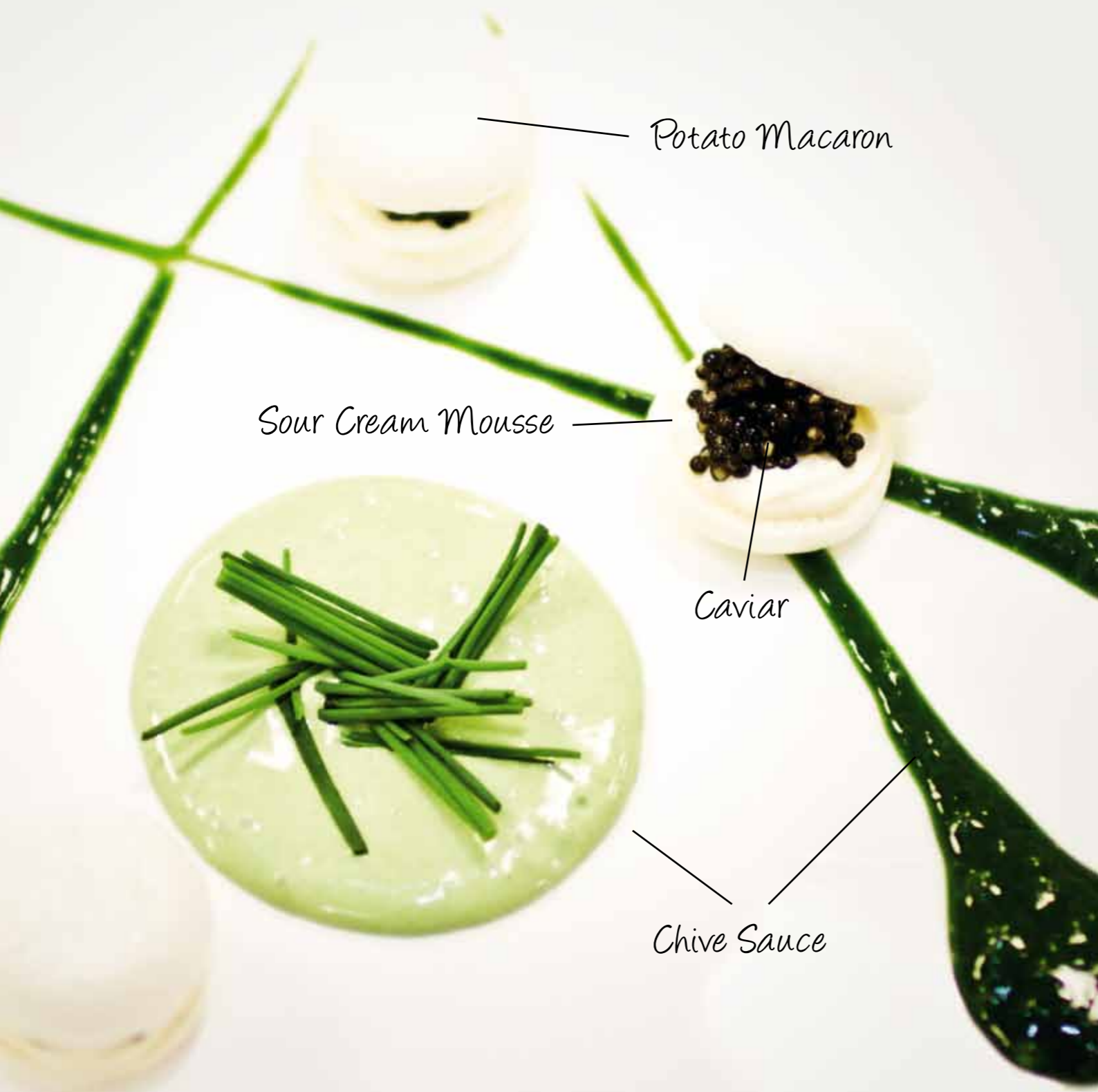
Kulinarik 2.0. So simpel könnte man das Businessmodell von Sebastian Wussler und Miles Watson bezeichnen. Genannt haben sie es Pure Berlin und mit ihren kreativen Ideen versuchen die beiden wie unerschrockene Kreuzritter, der internationalen Fine-Dining-Welt zu zeigen, dass die Neue Deutsche Küche weit mehr kann als nur Bratwurst oder Eisbein auf Sauerkraut.

Homebase der multimedialen Küchenpioniere ist vorläufig noch der Berliner Anton-Saefkow-Platz, von dem aus das Pure-Berlin-Team seine internationalen Gourmetabenteuer startet. Definitiv ein passender Ort, um revolutionäres Gedankengut in die große, weite Kulinarik-Welt hinauszutragen, denn dieser Platz hat den Namen eines kommunistischen Widerstandskämpfers. Auch die umliegenden Straßen tragen Namen von sagenumwobenen Widerstandskämpfern. Und Pure Berlin will eben auch eine Widerstandsbewegung sein. Eine, die Deutschland endgültig als Genussland etablieren soll.

Gestartet haben sie ihr Unterfangen durch die international gehypte Onlineplattform Chefs Talk. Diese Seite hat sich wie ein Virus binnen kürzester Zeit weltweit verbreitet und selbst namhafte Sterneköche sofort infiziert. Aufgrund der daraus resultierenden High-End-Kontakte sowie der abgefahrenen Food-Kreationen von Miles Watson war es den beiden fortan möglich, durch die Welt zu touren und ihre Ideen zu verbreiten. Welche ideologischen Ambitionen Pure Berlin dabei verfolgt, erklärt Sebastian Wussler ziemlich eindeutig: „Wenn deutsche Sterneköche ►

Kartoffelpuffer

Rezept für 4 Personen



Auf der Online-Plattform Chefs Talk, auf der sich ideenreiche Koch-Köpfe weltweit austauschen und ihre liebsten Gerichte posten, findet man unter anderem auch dieses Gericht von Miles Watson.

www.rollingpin.eu/qrcode

international auftreten, dann versuchen sie in den meisten Fällen, sich selbst vorteilhaft darzustellen. Wir wollen aber Deutschland als Gesamtes in einem guten Licht präsentieren.“

Und als ob dieses hochgesteckte Ziel nicht genug Arbeit bedeuten würde, wollen sie noch diesen Sommer ein eigenes Restaurant namens Studio 21 in Berlin eröffnen. Dabei fungiert der gebürtige Neuseeländer Miles Watson als Küchenchef und Food-Designer, der mit seinen wahnwitzigen Ideen die verschiedensten deutschen Klassiker gewitzt neu interpretiert. Und sein Kollege Sebastian Wussler gibt den multimedialen Mastermind, der durch kreative Ideen den Kulinarikfeldzug organisatorisch in die richtigen Bahnen lenkt.

Kulinarische Globetrotter

Gekocht wird mittlerweile rund um den Globus: San Francisco, Chicago, Helsinki, Singapur, Moskau oder Reykjavik sind nur einige der Stationen, bei denen Wussler und Watson mit lokalen Küchengrößen wie Ryan Clift oder Janice Wong gemeinsam kochen, netzwerken und zukünftige Projekte schmieden. Schillernde Namen wie Dominique Crenn oder Homaro Cantu lassen sich von den modernisierten deutschen Kreationen inspirieren und werden gleichzeitig von Pure Berlin ins zukünftige Restaurant eingeladen.

Spätestens jetzt fragt man sich zwangsläufig: Wie finanzieren sich die beiden ausgefuchsten Typen denn diesen wahr gewordenen kulinarischen Traum? „Es gibt Events, wo wir ganz einfach dafür bezahlt werden, unsere Gerichte und Ideen zu präsentieren. Bei anderen Trips werden die Kosten durch Sponsoren gedeckt, die unsere Visionen einfach gut finden“, erklärt Miles Watson, was die Kassen von Pure Berlin zum Klingeln bringt. Erst unlängst wurden etwa im Ritz Carlton Moskau so mir nichts, dir nichts 7000 Snacks in knappen zwei Stunden serviert.

Das hauptsächliche finanzielle Standbein der Gastronomie-Ideen-Werkstatt ist aktuell jedoch vor allem noch die Design- und Web-2.0-Beratertätigkeit der beiden. Ob belgisches Spitzenrestaurant oder Berliner 2-Sterne-Schuppen: Pure Berlin greift den Unternehmen unter die Arme und bringt Internetauftritt, Food-Design sowie das soziale Netzwerk auf Vordermann. Wobei gerade der letzte Punkt im digitalen Zeitalter ja ein Faktor ist, der auf keinen Fall mehr vernachlässigt werden darf. Aus diesem Grund startete Sebastian Wussler auch seine Köche-Netzwerk-Plattform Chefs Talk, deren Facebook-Seite mittlerweile bereits beeindruckende 35.000 Fans und monatlich eine Million Klicks zählt.

Das Wunderbare an dieser Plattform: Hier tauschen die talentiertesten Köche im Geiste des Open-Source-Gedankens ihre Rezepte aus. Verklemmte Geheimniskrämerei hat hier nichts verloren. Es soll und muss sich ausgetauscht werden, um durch die Inspiration der Kollegen den eigenen Level permanent ▶

Fotos: Wolfgang Hummer, Pure Berlin / Thomas Wussler

GLOBAL

CROMOVA 18 Stainless Steel

It needs more to be the best...

GLOBAL famous Japanese knives



www.facebook.com/Globalmesser

GLOBAL Messer Präsentation
Gastro Messe Hotel & GAST / Wien
07. - 09.04.2013 Halle A Stand 202

Deutschland + Österreich
Idee-Exclusiv Inh. Manfred Pfurtscheller, Am Brunnstern 1, 82481 Mitternwald
Kostenlose Hotline 0800 512 34 34 • info@idee-exclusiv.com

Idee-Exclusiv Pfurtscheller GmbH, Innsbruckerstraße 53b
6176 Völs, Tirol
Tel. 0512 34 34 68 • info@idee-exclusiv.com

www.global-messer.eu



1 Vielseitige Einblicke: Die Ziele des Pure-Berlin-Duos sind in jedem Fall immer weit oben angesetzt 2+3 Drinks mit Spaßfaktor: Nach der Birne Helene im Pure-Berlin-Style gönnt man sich ein Bierchen 4 Food-Gescribble: Miles Watson gewährt Einblicke in seine neuesten Kreationen.

zu neuen Höhenflügen zu treiben. Genau diesen Ansatz scheinen Miles Watson und Sebastian Wussler selbst am besten verstanden sowie perfekt umgesetzt zu haben. Mit höchster Professionalität vervielfältigen sie im digitalen Netz durch Bilder ihre Kreationen, Reisen sowie Ideen, drehen spannende stylish gemachte Videos und generieren dadurch ein immer größer werdendes Interesse an ihrer Bewegung Pure Berlin.

Welche, wie bereits angesprochen, hoffentlich noch in diesem Sommer mit der Eröffnung des eigenen Restaurants Studio 21 ihren vorläufigen Höhepunkt erreichen soll. Verzögerungen beim umfangreichen Bau gibt es nach wie vor noch aufgrund dessen, da das Gebäude unter Denkmalschutz steht.

Studio 21

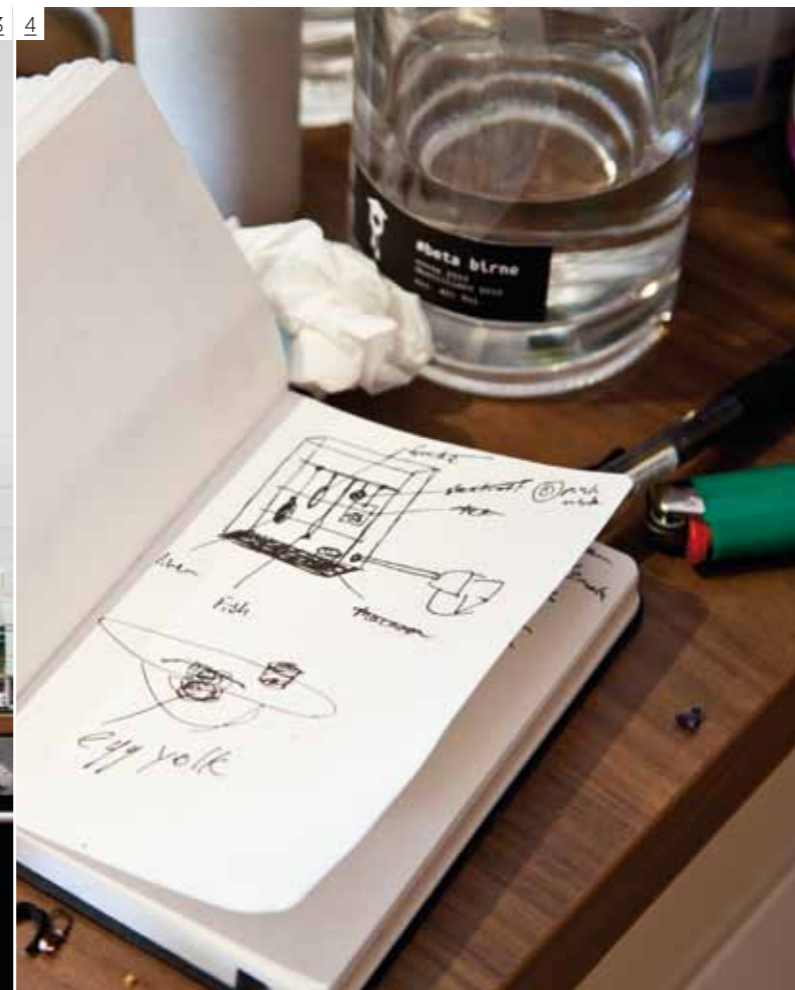
Das Konzept: ein Tisch, 20 Stühle und die Reservierung erfolgt ausschließlich online. „Die Grundidee war, Menschen wie bei einem Stammtisch wieder zusammenzubringen“, erklärt Wussler, wie das neue Restaurant funktionieren wird. Serviert wird ein großes Degustationsmenü, das vor allem junge Leute ansprechen soll und der hippen Berliner Szene auch die alten deutschen Kulinarik-Klassiker durch

frischen Miles-Watson-Style schmackhaft machen wird. Auf die juvenilere Zielgruppe ausgerichtet soll auch das Preisniveau sein: also moderat. Das Interieur wird ausgesprochen künstlerisch gehalten, wobei es zusätzlich auch im Monatstakt Ausstellungen von deutschen Künstlern geben wird. Die großzügigen zweistöckigen Räumlichkeiten verschaffen den beiden die Möglichkeit, im Obergeschoss die sogenannte Test Kitchen mit dem Restaurantbereich zu bauen, wobei im unteren Stock eine Bar sowie ein kleiner Delikatessenladen installiert werden.

Und obwohl das heiß erwartete Etablissement noch nicht einmal seine Pforten geöffnet hat, ist der Ansturm von hoffnungsfrohen Neo-Mitarbeitern gigantisch: „Pro Woche bekommen wir bestimmt 20 Bewerbungen von Spitzenleuten rund um den Erdball“, freut sich Miles Watson über die große Nachfrage. Darunter finden sich auch illustre Köche, die etwa gerade in Grant Achatz' Alinea oder in Redzepi's noma als Junior Sous Chef arbeiten.

Etwas anders zu machen als die anderen, hat nicht nur in der Gastronomiegeschichte schon sehr oft zu großen Erfolgen geführt. Spricht man mit den beiden Jungs von Pure Berlin über ihre Visionen und Ideen, merkt man in jedem Augenblick die große Leidenschaft, mit der sie ihre Ziele verfolgen. Und ist beeindruckt von der Lässigkeit, mit der sie diese umsetzen. So werden etwa ihre Food-Shootings aktuell nicht in glamourösen Großküchen, sondern auf zwei simplen Herdplatten in der Wohnung von Sebastian Wussler auf dem Anton-Saefkow-Platz durchgeführt. Welche famosen Ergebnisse die beiden Pioniere schon hier produzieren, lässt erst erahnen, wie sich die Kreationen im Studio 21 entwickeln werden. Veraltete Strukturen gehören eingerissen. Pure Berlin hat den Vorschlaghammer schon ausgepackt. ▶

www.pure-berlin.com



SAPHIR
PREMIUM PILS

Leo Hillinger, Winzer
„GANZ MEIN
GESCHMACK“
Elegant, trocken und mit
langem Abgang.

Zwettler
Privatbrauerei seit 1708
www.zwettler.at



Senf gurke-Granita

Green Apple Sauce

Oyster

Celery Salad

Herb Oil

Senf gurke

Rezept für 4 Personen

Senf gurke-Granita

- 2 kg Gurken
- 100 g Schalotten, gewürfelt
- 600 ml Wasser
- 300 ml Weißweinessig
- 200 g Zucker
- 35 g Salz
- 4 Lorbeerblätter
- 20 g Senfkörner
- 20 g Dille

Kräuteröl

- 125 g Petersilie
- 50 g Kerbel
- 75 g Dille
- 250 ml Traubenkernöl

Grüne Apfelsauce

- 100 ml Apfelsaft, vom grünen Apfel
- 0,7 g Xantana
- 75 g Dille
- 250 ml Traubenkernöl

Anrichten

- 4 Austern
- Sellerie, weiß und grün

Senf gurke-Granita

Gurken waschen, schälen, entkernen, vierteln und in größere Stücke schneiden. Salz in Wasser auflösen, Gurkenstücke hinzufügen und über Nacht mindestens 12 Stunden stehen lassen. Die Gurken abseihen. Schalotten in kleine Ringe schneiden. Zusammen mit Essig, Zucker, Senfkörnern und Lorbeerblättern in einen Topf geben und mit Gurkenwasser abschmecken. Den Topf aufkochen lassen, bis die Gurken transparent auszusehen beginnen, aber noch immer knackig sind. Dille dazugeben. In sterile Gläser abfüllen und gut versiegeln. Die Gurken und das Gurkenwasser pürieren. Die Masse durch ein sehr feines Sieb passieren. Diese Masse in einen Pacojet-Behälter einfüllen, einfrieren und pacossieren.

Kräuteröl

Die Kräuter für zehn Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit dem Traubenkernöl pürieren. Diese Masse durch einen Kaffeefilter passieren, zudecken und im Kühlschrank abtropfen lassen.

Grüne Apfelsauce

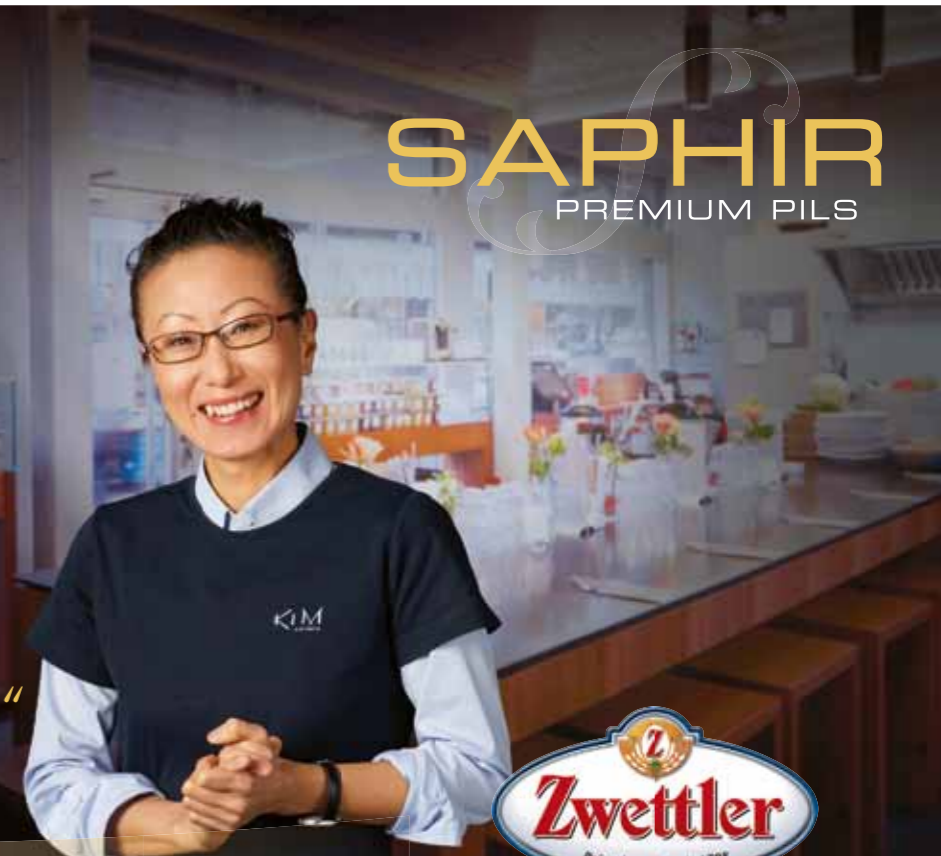
Einen Apfel durch eine Zentrifuge entsaften und durch ein sehr feines Sieb passieren. Xantana zum Saft dazugeben und mit einem Pürierstab mixen. Diese Masse vakuumieren, sodass es keine Luftblasen gibt, und nochmals passieren.

Anrichten

Alles in den Austern anrichten und mit einem Salat von grünem und weißem Sellerie garnieren.



Sohyi Kim, „Kim kocht“
„GANZ AUF MEINER LINIE“
 Anregend aromatisch
 und prickelnd frisch.



SAPHIR
 PREMIUM PILS



www.zwettler.at