



Помимо композиционного высказывания у незанятых стульев вышло и смысловое — с многозадачностью **Pure Berlin** справляются куда меньшим составом, чем может показаться

И **Себастиан Вусслер**, и **Майл Уотсон** унаследовали интерес к гастрономии от родителей, но поварское образование получил только Уотсон. Он родился в Новой Зеландии, работал поваром в сиднейском Four Seasons, а в 2001 году перебрался в Европу и живет главным образом в Берлине. Родители Себастиана, который родом из Шварцвальда, держат ресторан, а сам он мог бы стать поваром — но научился делать сайты, создал социальную сеть для шефов Chefs-Talk и сайт Pure Berlin и отвечает в движении за пиар.

5 760

подписчиков
следят
за движением
Pure Berlin
в фейсбуке

кредо

Pure Berlin

ОСНОВАТЕЛИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДВИЖЕНИЯ СЕБАСТИАН ВУССЛЕР И МАЙЛС УОТСОН
ОБ УТРАЧЕННОЙ НЕМЕЦКОЙ КУЛИНАРНОЙ ТРАДИЦИИ

☞ текст НАТАЛИИ ГРИБУЛЯ ☞ фотография ИВАНА ПУСТОВАЛОВА

Старое или новое

Движение Pure Berlin — реакция на утраченные традиции, его цель — показать, что такое настоящая немецкая кухня. За пределами Германии все думают, что это сосиски под пиво, — более того, так думают и сами немцы. Гастрономические традиции утрачены, многие не умеют готовить даже простые вещи, едят пиццу и полуфабрикаты из магазинов. И на блюда, привычные нашим родителям, вроде кровяной колбасы или маульташена младшее поколение реагирует примерно так: «Никогда не пробовал, да и название отвратительное, так что и пробовать не хочу». А когда пробуют, говорят: «Ого, так вот какой у этого вкус! И почему я раньше этого не ел?» Мы познакомились в Chefs-Talk, социальной сети для шефов, придуманной Себастианом, разговорились как раз о немецкой кухне, о том, что все свелось к пиву и сосискам. Нам обоим хотелось это изменить, и уже через несколько недель мы встретились в Берлине — ради детального разговора и первой пробной фотосъемки. Она имела большой резонанс, мы получили много откликов и решили делать совместный проект.

Для себя или для других

Мы с самого начала понимали, что не хотим останавливаться на чем-то одном. Полтора года назад запустили Pure Berlin, не так давно — винокурню Black Forest Distillery, а скоро откроем в Берлине Studio 21. В студии мы будем заниматься исследованием и переосмыслением традиционных немецких рецептов, чтобы ими заинтересовалось молодое поколение. А еще мы проводим фотосъемки для ресторанов и разрабатываем сайты для молодых талантливых шефов. Сейчас, например, Себастиан делает такой для австралийского повара Дилана Картера — бесплатно, потому что у Дилана нет денег, ему всего тринадцать. Он сам нам написал и попросил посмотреть критическим взглядом на его меню из семи блюд, которое он придумал для своего домашнего поп-ап-ресторана. Мы верим, что у этого парня большое будущее: обычно в тринадцать лет играют в футбол, а не готовят ужины с семьей переменами блюд.

Вкус или форма

Источники нашего вдохновения — повсюду. Однажды на прогулке увидели интересные граффити на стене — и так появилась идея придания пиву текстуры бетона. Иногда мы представляем цвета в виде вкусов. Или заключаем вкус в необычную форму: для одного из коктейлей Black Forest Distillery мы сделали черные бриллианты — из вишневого пюре, дополненного вишневой содовой и замороженного до -28 градусов. В обычном коктейле на дне либо лед,



Устрицы с огуречной гранитой

☞ 2 ПОРЦИИ

☞ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 40 МИН. + 13 ЧАСОВ

☞ Устрицы (крупные)	2 шт.
Огурцы	2 кг
Лук-шалот	100 г
Стебель сельдерея	1/4 шт.
Сахар	200 г
Масло	
из виноградных косточек	125 мл
Свежевыжатый	
яблочный сок	100 мл
Белый винный уксус (до 7%)	300 мл
Петрушка	70 г
Кервель	25 г
Укроп	37 г
Горчичные зерна	20 г
Палочка корицы	1 шт.
Лавровые листья	4 шт.
Ксантан	0,7 г
Соль	35 г

- 1 Огурцы очистить от кожи и семян, нарезать тонкими полосками длиной 2–5 см. Растворить соль в 600 мл воды, залить ею огурцы и оставить на ночь.
- 2 Горчицу, ломтики лука, лавр и корицу завернуть в марлю, отправить в кастрюлю с сахаром

и уксусом, довести до кипения, добавить отжатые огурцы (рас-сол оставить). Варить их до прозрачности (но чтобы остались хрустящими), переложить в простерилизованную банку, залить доверху уксусом, запечатать и дать промариноваться.

- 3 Огурцы и рассол (1:1) превратить в пюре, процедить через мелкое сито и отправить в морозильник. Как только застынет, перемешать, чтобы получилась ледяная огуречная крошка — гранита.
- 4 Приготовить травяное масло. Бланшировать петрушку, укроп и кервель десять секунд, переложить в ледяную воду, взбить зелень в блендере с маслом. Процедить его в холодильнике через бумажный фильтр для кофе.
- 5 Приготовить яблочный соус. Сок из зеленых яблок процедить через мелкое сито, взбить в блендере с ксантаном, процедить снова.
- 6 Подавать устриц с сельдереем (зеленым и белым), яблочным соусом, травяным маслом и горчице-огуречной гранитой.



Свой новый проект Black Forest Distillery Майлс и Себастиан назвали в честь Шварцвальда (что в переводе и значит «черный лес»). Именно там разливают по бутылкам их грушевый, вишневый и сливовый шнапс. Этот регион, впрочем, известен не только шнапсом: на родине шварцвальдской ветчины и торта «Черный лес» почти два десятка ресторанов с мишленовскими звездами.

у которого отсутствует вкус, либо ударная доза алкоголя, — а наши бриллианты постепенно тают в бокале, и чем дольше пьешь коктейль, тем слаще он становится. Это все равно что работать над дизайном машины или мебели: так же собираешь информацию, работаешь с ней и получаешь в конце концов готовый объект. Но форма не сильно меняет вкус: можно сделать его более насыщенным, свежим и современным, но бетон ли, бриллиант — у пива вкус пива, а вишня остается вишней.

Простое или сложное

Простая и понятная еда — или высокая кухня? Мы выбираем оба варианта. В Studio 21 будет два этажа: на втором более сложная кухня, а на первом мы будем предлагать, например, карривурст, который можно купить обычно даже не в ресторане, а в закусочной или просто на улице (но оно является тем не менее традиционным немецким блюдом). На первом этаже и атмосфера будет более расслабленной. Днем — лавка деликатесов с продуктами фермеров, с которыми мы сотрудничаем, с нашими сосисками и шнапсом из Black Forest Distillery. А вечером пространство будет превращаться в лаунж-бар и арт-галерею, где будут выставляться молодые немецкие художники

Наши черные бриллианты постепенно тают в бокале, и чем дольше пьешь коктейль, тем слаще он становится

и где можно будет попробовать несложные, но необычные закуски. А за стол на двадцать человек на втором этаже можно будет попасть, только заранее забронировав место. Меню там будет меняться каждый день и всегда будет сюрпризом для гостей.

Туда, конечно, пустят и без галстука, но уважительное отношение к еде и необычному гастрономическому опыту — обязательно.

Свое или чужое

Мы всегда стараемся придерживаться вкусов страны, куда едем на гастроли. В сингапурском туре, например, использовали множество локальных ингредиентов — вплоть до лягушек. В Чикаго в основе одного из блюд был вкус пончиков, который знают и любят американцы. В Москве у нашего маршмеллоу был вкус свеклы, а у шербета — укропа и лимона. А еще у нас есть идея назвать в Берлин всех шефов, которые приглашали нас в свои страны. Это как футбольные матчи: сначала наша команда приезжает и играет на чужой площадке, а затем они должны сыграть на нашей. Пока же — и это удивительно — Pure Berlin вдохновляет на дальние путешествия не поваров, а обычных людей. Некоторым людям в Чикаго настолько понравилась еда, которую мы приготовили, что мы увиделись с ними снова уже в Сингапуре: они купили билеты — и перелетели полмира ради ужина. На сингапурском ужине, кстати, вообще было много гостей, которые следят за Pure Berlin в интернете и специально приехали из разных стран — Китая, Малайзии, Южной Кореи. ☒