



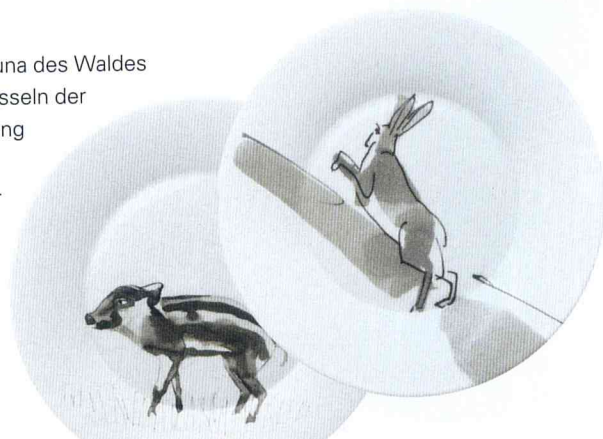
## KULINARISCHER SALON

### Zur Strecke gebracht

Wildtiere sind die ältesten aller Kunstmotive: 40 000 Jahre ist es her, dass Jäger ihre Beute auf die Wand der spanischen Höhle von El Castillo malten. Wer tief ins Kristallglas der Theresienthal-Serie „Schliersee“ schaut, kann heute im eigenen Heim Gämse und Birkhahn, Hirsch und Wildschwein beschwören. Becher ab € 151, [www.theresienthal.de](http://www.theresienthal.de).

### Malerisch

Zart wirken Flora und Fauna des Waldes auf den Tellern und Schüsseln der Serie „Piqueur“ von Hering Berlin. Fast zu schön sind Eicheln und Tannenzweige, Frischling und Hase, Bocksgeweih und Hirsch, um sie mit Braten und Sauce zu bedecken. Teller ab € 81, [www.heringberlin.com](http://www.heringberlin.com)



## WILDE Zeiten

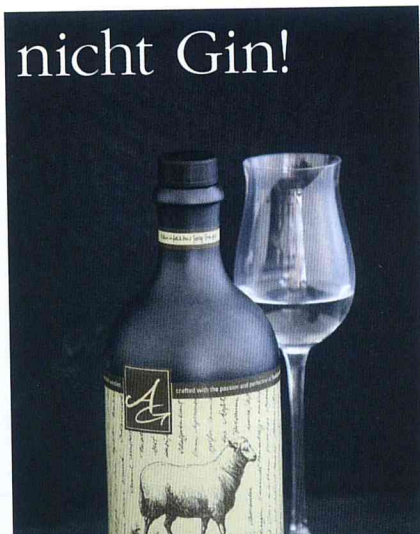
### Schürzenjäger

Die meisten der Motive, die das Londoner Unternehmen Thornback & Peel in Handarbeit auf Schürzen, Servietten und Geschirrtücher aus Halbleinen druckt, stammen von Holzschnitten aus dem 19. Jahrhundert – und wirken dabei frisch und humorvoll. Ein Hingucker. Ab € 16,90, Bezug über [www.torquato.de](http://www.torquato.de)



## Nenn mich nicht Gin!

Erstaunliche 78 pflanzliche Extrakte würzen den neuen Brand von Jörg Geiger, Zutaten also, die auch einem Gin seinen Geschmack geben. Dieses Getränk allerdings heißt „Don't call me Gin“, denn seine Basis ist ein Apfelbrand aus schwäbischen Gravensteinern, das Ganze vierfach destilliert. Schafgarbe, Mädessüß und Hagebutte sind mit Aromen vertreten, Minze und natürlich auch Wacholder. € 39 (0,5 l), [www.manufaktur-joerg-geiger.de](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de)



## 3 FRAGEN

an Kolja Kleeberg, Chef des Berliner Restaurants „VAU“. Als erster deutscher Spitzenkoch hat er jetzt einen eigenen YouTube-Channel.

### Sie haben reichlich Erfahrung als Fernsehkoch. Warum ein YouTube-Channel, was haben Sie als Koch davon?

Eine ganze Generation schaut ja kein TV mehr, sondern geht ins Internet. Ich möchte sie dort treffen, für gute Produkte begeistern und den Spaß am Kochen und Ausprobieren wecken. Mit YouTube ist das alles viel unmittelbarer möglich. Ich mache das in Eigenregie und stehe für die Videos einfach in meiner eigenen Küche, so wie alle, die Lust aufs Kochen haben – das macht auch mal wieder Spaß!

### Was bekommt denn der YouTube-Gucker von Ihnen?

Leckere und unkomplizierte Rezepte, step-by-step erklärt. Die sind für jeden machbar. Man kann ausprobieren und gucken, was einem schmeckt. Ich zeige da Gerichte, die ich mir an freien Tagen selbst so zubereiten würde. Auch ein erfahrener Koch findet nämlich einfache Gerichte, mit guten Produkten liebevoll zubereitet, klasse. Und nebenbei gebe ich ihnen immer noch einen gewissen Kick, für den kleinen Hauch „Spitzenküche“.

### Seit Anfang Juli gibt es jeden Freitag ein neues Rezept – unterhalten Sie sich schon mit Followern?

Das macht den besonderen Reiz von YouTube aus – direktes Feedback und der Austausch mit der Community. Lob, aber auch Kritik nehme ich mir da wirklich zu Herzen. Ich mache den Channel ja nicht für mich allein, er soll den Nutzern etwas bringen. Da sind Unterhaltungen, auch auf Facebook, oft eine überraschende Inspirationsquelle. Die Garnelen-Burger mit selbst gerührter Limettenmayonnaise und Schwarzkümmel kamen zum Beispiel super an, aber für die Kameraführung gab's Kritik.