



Nachgefragt bei – **TINA LAAKMANN**

Mitglied der Slow Food Chef Alliance

Die Chef Alliance Deutschland gründete sich beim Terra Madre Salone del Gusto 2016 in Turin – der größten internationalen Slow-Food-Veranstaltung. Inzwischen besteht sie aus 49 Köchen, die für die Herkunft ihrer Produkte, ihre Kultur- und Naturlandschaften und den Genuss ihrer Gäste Verantwortung übernehmen.

Das tut auch Tina Laakmann in ihrem Bistro und Cateringunternehmen »Safran« am Bodensee – und das nicht erst, seit sie in diesem Frühjahr Mitglied der Chef Alliance wurde. Für ihre Entscheidung vor 15 Jahren, im »konservativen Radolfzell« ein vorwiegend vegetarisches Lokal zu eröffnen, wurde sie damals von vielen belächelt. Aber sie hat sogar noch eins draufgesetzt, seit 2012 ist ihr Unternehmen bio-zertifiziert, das »Safran« eine Empfehlung im Slow Food Genussführer. Ziel von Tina Laakmann ist es, ein Umdenken für mehr Gemüse und mehr Nachhaltigkeit bei ihren Kunden anzustoßen. Mit ihr gesprochen hat **Martina Tschirner**.

Wenn ich Ihre aktuellen Öffnungszeiten mit denen im letzten Slow Food Genussführer vergleiche, haben Sie auch etwas »runtergefahren«. Ein Ruhetag ist dazugekommen, das Lokal nur noch bis 18 statt zuvor bis 20 Uhr geöffnet. Auswirkungen von Corona?

Nein, das haben wir schon vorher gemacht, denn am stärksten ist einfach unser Mittagsgeschäft, weniger der Abend.

Wie haben Sie die Pandemie zu spüren bekommen?

Das war schon ein ziemlich großer Schock, vor allem beim Catering. Wir versorgen ja viele Jahresveranstaltungen hier in der Region von Organisationen wie dem NABU. Oder auch Hochzeiten, denn in Richtung bio, vegetarisch oder vegan gibt es hier sonst wenig Angebote – da sind natürlich viele weggebrochen. Ein



paar Tage hatten wir zu, wollten aber letztendlich nicht ewig auf Anweisungen »von oben« warten und sind selbst aktiv geworden. Haben bald begonnen einzuwecken, viel zu fermentieren, fertiges Mittagessen in hübsche Gläser mit Deckelchen gefüllt und verkauft, und uns gefreut über die starke Kundenbindung.

Hat es mit dem Verkauf gut geklappt?

Zum Glück gehört zum Bistro ja auch ein Lebensmittelhandel, mit 220 Quadratmetern ist der Laden sehr groß! Und so stehen in den Regalen auch regionale Bioprodukte wie Alblinsen zum Verkauf. Außerdem haben wir zwei Eingänge, in einem konnten unsere Gäste eintreten und einkaufen, den anderen nutzen, um den Laden wieder zu verlassen.

Welche Befürchtungen haben Sie, wenn es zu einem erneuten Lockdown kommen sollte?

Was im nächsten halben Jahr auf uns zukommt, kann ich einfach nicht sagen. Den Sommer habe ich – danke an mein tolles Team – gut durchgehalten. Aber dennoch bin ich Alleinköchin, habe eine Sechs-Tage-Woche und letztendlich keinen Lohn... dennoch will ich eigentlich kein Hartz IV beantragen.

Im »Safran« wird vorwiegend vegetarisch, teils auch vegan gekocht. Aber auch Fleisch und Fisch kommen manchmal auf den Teller – alle Zutaten aus der Region. Wer bevorzugt was?

Alle mögen eigentlich alles! Und das ist auch mein Ziel, den Menschen eine kreative Küche mit viel Gemüse und auch alten Getreidesorten nahezubringen, keine »Ersatzwürstle« für jemanden zu braten. Und es kommen ja auch viele Berufstätige, die genau das wollen. Da hat bei nicht Wenigen ein Umdenken stattgefunden, sie haben gemerkt, dass ihnen genau das gut tut.

Gibt es Gerichte aus Ihrer Küche, die Ihre Gäste besonders gern mögen?

Ja, z.B. welche aus der orientalischen Küche, die liebe auch ich, oder Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzle.

Kommen bei Ihnen auch Arche-Passagiere von Slow Food auf den Teller? Die Zwiebel Höri Bülle wächst ja quasi um die Ecke...

Aber klar, neben der Höri auch Alblinsen, gern mit orientalischen Gewürzen und Wurzelgemüse. Die Höri Bülle bekomme ich sogar in Demeter-Qualität.

Sie haben sich erst nach Ihrem Studium entschieden, aufs Kochen umzusteigen, haben auf Ihrem Weg zur Bioköchin vor allem in Vollwert- oder Biorestaurants gearbeitet.

Ja, weil es damals nichts in die Richtung gab! Eine herkömmliche Ausbildung ging für mich gar nicht, deshalb habe ich mir selbst Betriebe ausgesucht, hier und da gelernt – und bin nicht zur Berufsschule, sondern habe mich nachträglich zur Prüfung bei der IHK angemeldet. Und bestanden.

Bilden Sie selbst aus?

Nein, das schaffe ich zeitlich nicht. Aber es kommen viele Anfragen von jungen Menschen, die gern hospitieren möchten. Denen gebe ich gern Tipps für eine Ausbildung.

Wie ist Ihre Meinung zur Ausbildungssituation 2020 für junge Menschen, die Biokoch oder -köchin werden wollen?

Es gibt zwar heute schon Zusatzausbildungen bei der IHK, aber ich denke, junge Leute, die sich dafür interessieren, sollen in die Küchen gehen und es wagen, ihren eigenen Weg finden.

→ www.biocatering-safran.de

ROTE-BETE-CURRY MIT HÖRI BÜLLE UND ERBSEN

Zutaten für 4 Portionen: 8 samenfeste Rote-Bete-Knollen, 4 Höri Bülle (Zwiebeln), 2 EL Kokosöl, Ingwerstück (ca. 3 cm), 2 Knoblauchzehen, 2 TL Koriandersamen, 1 Sternanis, Kardamom, 1 Gewürznelke, 1 Stückchen Zimtstange, 100 ml Johannisbeersaft, 400 ml Kokosmilch, 200 g grüne Erbsen.

- Rote Bete und Höri Bülle schälen und in Würfel schneiden.
- Knoblauch und Ingwer schälen, beides fein hacken und sanft mit der Höri Bülle in Kokosöl anschmoren, Gewürze dazu und eine klassisch orientalische Gewürzpaste herstellen, nicht zu heiß, sonst verbrennen die Gewürze.
- Rote Bete dazu, anschmoren, mit etwas Wasser und Johannisbeersaft ablöschen und knackig, also nicht zu weich kochen, Kokosmilch dazu, ganz zum Schluss die grünen Erbsen.
- Mit Basmatireis servieren.