

Arbeitsprobe von Rabea Ganz
Veröffentlicht auf effilee.de am 01.03.2013.

URL: <http://www.effilee.de/aus-der-redaktion/kitchen-guerilla-braukunst-alles-andere-als-mainstream-126470>

Aus der Redaktion

Kitchen Guerilla: Braukunst — alles andere als Mainstream

Bereits vor zwei Jahren bewies die Kitchen Guerilla in unserer Redaktionsküche, was eine Küchenschlacht wirklich bedeutet. Gestern erhoben sie erneut zum liebsten Gesöff der Deutschen, dem Bier, ihre grandiosen Kochgabeln.



Die *Kitchen Guerilla* sind vier smarte Männer (Koral, Olaf, Onur und Ali), die regelmäßig Herdplatten zwischen Hamburg und Istanbul kapern. Seit drei Jahren rotieren die Jungs in Underground-Locations auf Kochevents und Küchenpartys. Diesmal schlugen Sie zwischen Fliesenpaletten in einer provisorischen Küche über Hamburgs Fleets zu.

Geht garantiert glatt auf: fünf Gänge, sechs Biersorten



Zum krossen Bauernbrot mit Ziegenfrischkäse gesellte sich ein Kirschbier, das uns ein Grinsen in die Backen zog. Denn sauer macht bekanntlich lustig. Im Aroma angenehm fruchtig überraschte das Kirschbier »*Kriek Boon*« mit einer sprudelnd, säuerlichen Frische.



Wir pfeifen auf Tradition: In Hamburg darf die bayrische Weißwurst auch nach zwölf Uhr mittags gegessen werden. Die Kitchen Guerilla interpretierten den Klassiker neu und servierten ihn nicht nur nach 12 Uhr, sondern auch mit Wasabi-Senf. Ließ der erste Happen die Schärfe nur erahnen, führte der zweite wagemutige Versuch zu Bränden im Gaumen. Schnell gelöscht mit dem »*Schalchener Weisse*« – einem Bier mit wirklich deftiger Bananennote.



Trotz widrigen Küchenverhältnissen (Ofen ohne Oberhitze und nur eine Flamme) schaffte es die Crew dem zuvor in Sake eingelegten Schweinebauch eine krosse Kruste zu geben. Dazu gab es die pinke Trendkugel schlechthin: Das erdige Aroma der Rote Bete harmonierte wunderbar mit dem japanisch interpretierten Klassiker. Koriander rundete das Arrangement ab. Begleitet wurde das Stück Fleisch von gleich zwei IPA (India Pale Ale) Bieren: Sierra Nepada's »*Torpedo*« und »*Punk IPA*« von BrewDog.



Was für ein Duft uns entgegenschickte als wir das Backpapier öffneten, ist unbeschreiblich, denn der Kabeljau wurde mit gleich zwei Thymianarten und Rosmarin im Päckchen gegart. Das Hauptgericht wurde dem Klassiker unter den gestrigen Bieren gewidmet: dem »*Pilsner Urquell*«. Auch wenn man im ersten Moment zu Fisch eher Wein reichen würde, harmonierte die Geschmacksvielfalt von Karamell bis Malz ausgezeichnet mit den Aromen des Fisches.



Kennen Sie eigentlich den Geschmack von Quitten? Dieses Kernobst wird unter den Früchten ebenso unterschätzt wie die Rote Bete beim Gemüse. Die Jungs kredenzt das traditionelle Stück Obst mit einem geschmolzenen Parfait. Dazu floss holzfassgereiftes Eisbock von »*Faust*« unsere Kehlen hinunter. Einfach eine wunderbar weibliche Kombination.

TEXT: RABEA GANZ

FOTOS: KAREN SAPPE

Mehr zum Thema
Wie wollen wir essen?



Auf der Suche nach einem tollen Restaurant, ergeben sich plötzlich viel bessere Alternativen

Zum Blog der Kitchen Guerilla:

[Empty Bottles — Biere im Test](#)

[3. Torpedo Extra IPA](#)

Auf Facebook:

[Kitchen Guerilla in der Effilee Redaktion](#)