

PRESSEINFO



„Hamburg kocht mal fair“

Zahlreiche Angebote von Hamburger Spitzenköchen zur Fairen Woche 2010 vom 11.-26.9.

Mit der Aktion „Hamburg kocht mal fair“ möchte *hamburg mal fair* mit den engagierten Spitzenköchinnen und –köchen der Stadt zeigen, dass fair gehandelte Produkte nicht nur Gutes tun, sondern auch richtig gut schmecken.

Hier die Übersicht der teilnehmenden Akteure, ihre Angebote und ihre Aussagen, warum sie in ihren Restaurants Produkte aus dem Fairen Handel einsetzen.

Guten Appetitt!

**Heinz O. Wehmann,
Küchenchef „Wehmanns Bistro“**

Wehmanns Bistro

**„Wehmanns Bistro“, Elbchaussee 130,
22763 Hamburg, Telefon 040 - 88 30 700 30 www.wehmanns-bistro.de**

Heinz Otto Wehmann ist Schirmherr der Aktion und eröffnet am 10.9. in Wehmanns Bistro die Faire Woche in Hamburg mit einem Fairen Live Cooking für Medienvertreter und Gäste.

"Ich unterstütze die Faire Woche, weil sie eine gute Gelegenheit ist, den Fairen Handel mit seiner hervorragenden Produktqualität bekannt zu machen. Das passt gut zu Wehmanns Bistro. Dort bieten wir eine regionale Karte an und kaufen zielbewusst bei kleinen regionalen Anbietern, die wir persönlich kennen." (Heinz Otto Wehmann)

Menü-Angebot zur Fairen Woche in Wehmanns Bistro:

Kürbis-Penne mit Cashew-Nüssen, Schellfisch und Curry-Aroma

Faire Zutaten:

Curry-Aroma, Penne, Oliven-Öl, Chili gemahlen, Cashew-Nüsse

Kontakt
hamburg mal fair c/o Mobile Bildung - Stresemannstr.374 - 22761 Hamburg
T. 040/896079 – Fax 040/8997452 – Bürozeiten: Die, Do und Frei 12-17 Uhr
Mail info@hamburgmalfair.de - www.hamburgmalfair.de

PRESSEINFO



hamburg mal fair

Tarik Rose, Küchenchef „Engel“



Engel, Landeanlage Teufelsbrück, 22609 Hamburg, Telefon 040 - 82 41 87
<http://www.restaurant-engel.de>

„Verantwortung zu übernehmen ist für uns keine Last sondern Lust. Wir möchten unseren Kindern ermöglichen, auch in Zukunft schöne Lebensmittel genießen zu können. Fairer Handel ist dafür genau so unerlässlich wie nachhaltiger Umgang mit unseren Ressourcen. Wir sind schon im letzten Jahr in vielen Bereichen umgestiegen und arbeiten mit regionalen Züchtern und Produzenten zusammen. Auch unsere Partner setzen auf faire Produkte. Wir freuen uns über jede Anregung, um in Zukunft noch besser daran arbeiten zu können.“ (Tarik Rose)

Menü-Angebot zur Fairen Woche im Engel:

In Olivenöl pochierter Biolachs mit Äpfeln aus dem alten Land, Quinoa und Zimt-Milchschaum / Biohuhn mit Limette, Koriander, rotem Mangold und in Kokosmilch gedämpfter Basmatireis / Mandelküchlein aus dem Ofen mit Schokoladenherz, Cranberries und weißem Schokoladeneis

Zutaten aus dem Fairen Handel:

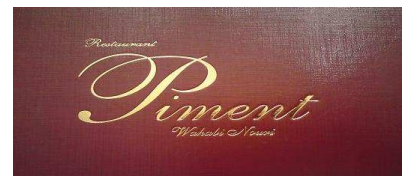
Quinoa, Zimt, Honig, Rohrzucker, Reis, Kokosmilch, Gewürze Schokolade, Mandeln, Kaffee

Wahabi Nouri, Inhaber Piment

Piment, Lehmweg 29, 20251 Hamburg,

Telefon 040 – 42 93 77 88

<http://www.restaurant-piment.de/>



"Ich unterstütze die Aktion, denn als gebürtiger Marokkaner weiß ich um das Problem der Kinderarbeit in meinem Heimatland. Meiner Ansicht nach gehören Kinder auf Spielplätze und in Schulen." (Wahabi Nouri)

Menü-Angebot zur Fairen Woche im Piment:

Dessert aus Kokoschaum mit Schokoladenschnitte und Mangosorbet

Zutaten aus dem Fairen Handel:

Kokosmilch, Grand Noir Edelbitter Schokolade, Mangosaft

Kontakt

hamburg mal fair c/o Mobile Bildung - Stresemannstr.374 - 22761 Hamburg

T. 040/896079 – Fax 040/8997452 – Bürozeiten: Die, Do und Frei 12-17 Uhr

Mail info@hamburgmalfair.de - www.hamburgmalfair.de

PRESSEINFO



Ulrich Marsau, Geschäftsführer Goldfisch

Goldfisch, Isekai 1, 20249 Hamburg, Telefon: 040 - 57 00 96 90
<http://www.goldfisch.de/>



„Die Küche unseres Restaurants bietet Faire Gerichte an, um u.a. den Anbau in den Herkunftsländern wie auch die sozialen Bedingungen der Bauern in den Herkunftsländern zu unterstützen.“ (Artur Celuch, Küchenchef)

Menü-Angebot zur Fairen Woche im Goldfisch:

Fruchtiger Quinuasalat mit Nüssen / Thunfischsteak in Spice Kokos-Currysauce mit Coreander Reis / Schokomousse mit eingelegten Orangen

Zutaten aus dem Fairen Handel:

Currypowder, Quinoa, Nüsse, Kokosmilch, Basmatireis, Schokolade

Michael Lappen, Inhaber „Freischwimmer“

Freischwimmer, Fruchttallee 1, 20259 Hamburg, Telefon: 040 – 41 45 99 80
<http://freischwimmer-hamburg.de>



"Wir kochen fair, weil wir auch Andere an unserem Wohlbefinden teilhaben lassen wollen."
(Michael Lappen)

Menü-Angebot zur Fairen Woche im Freischwimmer:

Edelpilzravioli mit sonnengetrockneten Bio Tomaten gefüllt / Kross gebratene Poulardenbrust mit Currysauce, Kokos, Basmatireis, Mangochutney / Teeparfait mit zweierlei Schokoladensauce

Zutaten aus dem Fairen Handel:

Olivenöl, getrocknete Pilze 'Suillus Luteus', sonnengetrocknete Tomaten, Curry, Kokosmilch, Reis, Mangochutney, Assam Tee, Weisse Schokolade, Zartbitter Schokolade

Kontakt
hamburg mal fair c/o Mobile Bildung - Stresemannstr.374 - 22761 Hamburg
T. 040/896079 – Fax 040/8997452 – Bürozeiten: Die, Do und Frei 12-17 Uhr
Mail info@hamburgmalfair.de - www.hamburgmalfair.de

PRESSEINFO



Andreas Gäthje, Inhaber “Der arme Ritter”

“Der arme Ritter”, Bellealliancestr. 45, 20259 Hamburg, Telefon 040 - 18 14 03 12

“Ich engagiere mich für die Aktion Hamburg kocht mal fair, weil ich dafür bin, dass die Bauern für ihre Produkte faire Preise bekommen.” (Andreas Gäthje)

Menü-Angebot zur Fairen Woche in “Der arme Ritter”:

Kürbis-Orangen-Creme-Suppe mit Balsamicoschaum und gerösteten Kernen / Sauerbraten von der Entenbrust mit Honiglasur, Birnenrotkohl und Kartoffelklößen / Fliederbeersüppchen mit Kokosmilchreis

Zutaten aus dem Fairen Handel:

Orangensaft, Essig, Honig, Salz, Kokosmilch, Reis, Zucker (alle anderen Zutaten aus der Region)

Lutz Bornhöft, Inhaber Juwelier

Juwelier, Weidenallee 27, 20357 Hamburg, Telefon 040 - 25 48 16 78

www.juwelier-restaurant.de

„Ich mache mit bei Hamburg kocht mal fair, weil es wichtig ist, als Koch ein Vorbild zu sein.“
(Lutz Bornhöft)

Menü-Angebot zur Fairen Woche:

Grobe Bratwurst vom Hof Koxbüll mit Balsamicolinsen, Kartoffelcroutons und Senfsauce

Zutaten aus dem Fairen Handel:

Linsen, Senf

PRESSEINFO



Fabian Ehrich, Inhaber FuH

FuH, Fischers Allee 42, 22763 Hamburg, Telefon 040 – 39 00 566

www.fuh-restaurant.de

„Erste Wahl sind für mich regionale Produkte, aber in unserem Essen sind importierte Produkte nicht mehr wegzudenken. Bei denen finde ich es wichtig darauf zu achten, dass die Produzenten dafür fair bezahlt werden. Fair gehandelte Produkte sind außerdem oft ökologisch angebaut, also von besonders guter Qualität.“ (Fabian Ehrich)

Menü-Angebot zur Fairen Woche:

I Catherines Ziegenkäse mit Cashew-Petersilienkruste auf Gewürz-Rote Bete und Zwiebelrelish

II Reeses Lachsforellenfilet in Popquins-Brösel auf Spinat-Quinoa mit bunten Möhren und Zitronen-Thymianfond

III Bauernhuhnbrust mit Salzauer Pilzen gefüllt auf Hibiskuskraut mit gebackenem Lila-Reis und Vanille-Olivenölschaum

IV Schokoladen-Torrone-Mille feuille mit Sauerkirschen und Mango-Orangensorbet

Zutaten aus dem Fairen Handel:

Cashew-Bruch, Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander, Popquins, Zitronen-Tymian-Bonbons, Hibiskustee, Lila Reis, Bourbon Vanille, Olivenöl, Grand-Noir-Zartbitter-Schokolade, Torroncini, Orangen-Mango-Saft, Mangos, Naranja-Orangen-Marmelade

POLETTO, Eppendorfer Landstraße 145, 20251 Hamburg,

Telefon 040 - 480 21 59

<http://www.cornelia-poletto.de>

POLETTO

„Köstliches Essen entsteht nur aus besten Lebensmitteln, das ist meine Philosophie. Und meine Ansprüche an die ‚Mittel zum Leben‘ beziehen sich nicht nur auf hervorragenden Geschmack, sondern auch auf ihre nachhaltige Herstellung im Einklang mit Mensch und Natur. Wer gerne gut is(s)t, sollte verantwortungsbewusst sein und Produkte aus biologischem Anbau kaufen, die fair gehandelt werden. Damit unterstützt man seine Gesundheit, schont die Umwelt und fördert globale Gerechtigkeit. Das Gute essen ist natürlich besser!“ (Cornelia Poletto)

Kontakt

hamburg mal fair c/o Mobile Bildung - Stresemannstr.374 - 22761 Hamburg

T. 040/896079 – Fax 040/8997452 – Bürozeiten: Die, Do und Frei 12-17 Uhr

Mail info@hamburgmalfair.de - www.hamburgmalfair.de

PRESSEINFO



Steffen Henssler

Henssler&Henssler, Große Elbstraße 160, 22767 Hamburg, Telefon 040 - 38 69 90 00
www.hensslerhenssler.de

Steffen Henssler wird als Schieri bei einem Kochduell in einer Hamburger Schule Jugendliche in kleinen Teams die köstlichsten und kreativsten Menüs mit Fair Trade Zutaten zaubern lassen.

"Ich freue mich schon darauf, den Kids ein paar Geheimtipps aus der Welt der Internationalen Küche zu verraten und zugleich ihr Bewusstsein für den fairen und verantwortungsbewussten Umgang mit Essen zu schärfen. Ich bin sehr gespannt auf die Kochkünste und Ideen der Nachwuchsköche!" (Steffen Henssler)

Matthias Schulz, Restaurant Nil

Restaurant Nil, Neuer Pferdemarkt 5, 20359 Hamburg,
040 – 439 78 23
www.restaurant-nil.de



Das Restaurant Nil wird in seinem Kochkurs "Asien" am 7.11. im Rahmen der Aktion "Hamburg kocht mal fair" zwei Plätze für Jugendliche zur Verfügung stellen.

„Das Angebot an Lebensmitteln aus Übersee wird zunehmend größer. Gute Köche sind neugierig und wollen genau wissen, was sie verarbeiten und wo und wie die Produkte hergestellt werden. Fair ist es, wenn gute Qualität endlich ihren Preis bekommt, denn zum Glück sind die Zeiten des sauren Nicaragua-Kaffees vorbei.“ (Matthias Schulz, Küchenchef Restaurant Nil)

Aufgrund der großartigen Resonanz wird die Aktion „Hamburg kocht mal fair“ auch nach der fairen Woche fortgesetzt werden. Es haben weitere hochklassige Restaurants bereits ihre Bereitschaft signalisiert mitzumachen.

Kontakt
hamburg mal fair c/o Mobile Bildung - Stresemannstr.374 - 22761 Hamburg
T. 040/896079 – Fax 040/8997452 – Bürozeiten: Die, Do und Frei 12-17 Uhr
Mail info@hamburgmalfair.de - www.hamburgmalfair.de