



**arte**  
PRESSEMAPPE

VIER FOLGEN IM NOVEMBER 2013

SECHS WEITERE FOLGEN IM FRÜHJAHR 2014

## HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE

DOKUMENTATIONSREIHE VON CLAUDIA MÜLLER  
ZDF/ARTE, DEUTSCHLAND 2013, 10 X 26 MIN.

### ERSTAUSSTRAHLUNGEN

**Hoffmanns fabelhafte Welt der Gemüse ist eine vegetarische Entdeckungsreise mit dem Spitzenkoch und Gärtner Michael Hoffmann.**

Der Berliner Sterne-Koch war deutschlandweit der erste Gourmetkoch, der in seinem Berliner Restaurant ein **rein vegetarisches Menü** anbot. Dafür wurde er 2010 von der Zeitschrift „Feinschmecker“ als Koch des Jahres ausgezeichnet. Er hat seinen eigenen Fleischkonsum schon vor einigen Jahren stark reduziert.

Hoffmann nennt sich heute **„Koch und Gärtner“**, weil er das Gemüse, das er seinen Gästen anbietet, selbst vor den Toren Berlins produziert - er will ihnen vermitteln, was er selbst lebt.

In jeder Folge der Reihe trifft Michael Hoffmann eine **bekannte Persönlichkeit** und kocht mit ihr ein vegetarisches Menü für alle Gelegenheiten und Lebensphasen. Biographie und Alltag des Prominenten bilden den Rahmen, um **Wissenswertes und Praktisches für eine**

**alltagskompatible, vegetarische Ernährung** zu vermitteln - undogmatisch, humorvoll und sinnlich.

Michael Hoffmann kocht mit **Elke Heidenreich, Helge Timmerberg, Doris Dörrie, Patrik Baboumian, Popette Betancour, Hannes Jaenicke, Hélène Grimaud, Wolfgang Niedecken, Dieter Kosslick** und **Amelie Fried**.

Jede dieser Entdeckungsreisen beginnt in Hoffmanns Garten, am Rande von Berlin: Hier macht der Koch und Gärtner den Zuschauer mit bekannten und unbekanntem Gemüsesorten vertraut, zeigt ihm neue Geschmacksrichtungen und bringt ihm bei, wie Obst und Gemüse eingemacht werden. Eine bunte, lustvolle und vor allem leckere Reise durch den Garten!

Die **Rezepte** sind leicht nachzukochen und die Zutatenliste über [www.arte.tv](http://www.arte.tv) abrufbar. In jeder Folge gibt es verschiedene Rubriken, in der Michael Hoffmann raffinierte **Standards der vegetarischen Küche** erläutert, die selbstverständlich auch in der konventionellen Küchenpraxis angewendet werden können.

03/11/13 UM 19.45

## FOLGE 1:

### HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT ELKE HEIDENREICH

**Obwohl im Juni in Hoffmanns Garten schon die Erntezeit begonnen hat, begibt sich der Koch und Gärtner in dieser Folge auf eine Reise. Er besucht mit der Literaturkritikerin Elke Heidenreich die „essbare Stadt“ Andernach am Rhein. Hier werden seit 2010 auf öffentlichen Grünflächen Obst und Gemüse angebaut, und jeder Bürger darf sich bedienen. Gemeinsam kochen Michael Hoffmann und Elke Heidenreich ein Gericht aus dem Gemüse, das sie selbst geerntet haben.**

Gemeinsam mit der Autorin und Literaturkritikerin Elke Heidenreich erkundet Michael Hoffmann die öffentlichen Beete an der alten Stadtmauer in Andernach und erntet mit ihr Wildkräuter, Fenchel, Salat und Kohl. Elke Heidenreich ist zwar keine überzeugte Vegetarierin, würde aber gerne weniger Fleisch essen. Und das nicht nur aus gesundheitlichen, sondern auch aus ethischen Gründen. Ihre Lieblingsgerichte sind Kartoffelspeisen. Elke Heidenreich wuchs während der Nachkriegszeit auf und schwört auf deftige Hausmannskost: Eintöpfe und alles, was schnell geht.

In der Küche einer alten Schulfreundin von Michael Hoffmann, die in Andernach lebt, kochen die beiden ein Gericht aus dem Gemüse, das sie geerntet haben. Die Kartoffel-Nocken mit sautiertem Gemüse treffen Elke Heidenreichs Geschmack. Sie lernt nicht nur, wie sie zubereitet werden, sondern auch, wie man aus Gemüsefond, Haselnussöl, Haselnüssen, Meersalz, Balsamesig und Parmesan eine perfekte Vinaigrette herstellt.

In dieser Folge dreht sich alles um die Kartoffel. Im „Küchen-ABC“ erfährt der Zuschauer wie man die perfekte Bratkartoffel hinbekommt, wie man Kartoffelrösti und Reibekuchen macht, und welche regionalen Unterschiede es gibt.

10/11/13 UM 19.45

## FOLGE 2:

### HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT HELGE TIMMERBERG

**Der „Gemüsepapst“ Michael Hoffmann trifft den Reiseschriftsteller Helge Timmerberg und „zaubert“ mit ihm am Lagerfeuer ein vegetarisches Menü: Kessellinsen und Gemüsesalat aus der Asche.**



Helge Timmerberg, der Reiseschriftsteller und bekennende Vegetarier ohne Kochkenntnisse, begegnet dem Sternekoch Hoffmann in dessen Garten im Brandenburgischen. Es ist November, und nur noch Weniges an Gemüse und Kräutern lässt sich ernten. Aber Michael Hoffmann hat vorgesorgt: Aus eingelagerten Karotten, Wirsing, Linsen und Rosenkohl „zaubert“ er am Lagerfeuer ein dreigängiges Menü. Neben dem Genuss bleibt aber noch genug Zeit, über Reisen, Kochen und das Leben an sich zu philosophieren.

Helge Timmerberg ist ein moderner Nomade. Er ist in 80 Tagen um die Welt gereist und trampelte schon mit 17 Jahren nach Indien, wo er in einem Ashram lebte. Bis heute ist er nicht richtig sesshaft geworden. Schon seit seiner Kindheit ist Timmerberg Vegetarier. Da er auf seinen Reisen oft Probleme hat, sich vegetarisch zu ernähren, wird Michael Hoffmann mit ihm ein „Survival Menü“ am offenen Feuer kochen. Die Zutaten sammeln sie teils im Garten, teils bedienen sie sich in Hoffmanns Scheune, wo der Sternekoch Rüben und Kohl „eingemietet“ hat - eine alte Methode, um das Gemüse über die langen Wintermonate hinweg haltbar zu machen. Während Helge Timmerberg von seinen Abenteuern auf Reisen erzählt, ernten die beiden Rosenkohl, Pak Choi und Kräuter für ihren „Lagerfeuersalat“. In der brandenburgischen Wildnis kommt in der Dämmerung echte Cowboyromantik auf...



17/11/13 UM 19.45

### FOLGE 3:

#### HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT DORIS DÖRRIE

**In der heutigen Folge trifft Michael Hoffmann die Regisseurin und Schriftstellerin Doris Dörrie. In ihrer Wohnung in München kochen sie gemeinsam ein japanisch-vegetarisches Gericht aus regionalen Zutaten.**

Dörrie ist eine weltoffene Genießerin und lässt sich gerne auf geschmackliche Experimente ein. Sie würde gerne weniger, am liebsten gar kein Fleisch mehr essen. Doris Dörrie liebt die Klarheit der japanischen Küche. Der Nachteil ist, dass sie dafür oft importierte Zutaten einkaufen muss. Obwohl sie im kulinarischen Paradies Bayern lebt, wüsste sie nicht, wie man aus hier angebauten Produkten etwas ähnlich Schmackhaftes zubereiten kann.

Michael Hoffmann kocht mit Doris Dörrie ein japanisches Menü, das nur aus Zutaten besteht, die aus seinem Garten im Brandenburgischen oder aus Bayern stammen. Nur die Algen sind importiert. Die Grundlage für das Menü bildet der Pattison-Kürbis, den Michael Hoffmann in seinem Garten geerntet hat: ein weißer Mini-Kürbis, der sich besonders gut zum Grillen eignet. Der Hokkaido-Kürbis ist geschmacksintensiv und verleiht seinem herbstlichen Gemüse-Dashi die kräftig orange Farbe. Während der gemeinsamen Kochsession bringt Doris Dörrie auch ihr japanisches Messer aus ihrem Film „How to cook your life“ zum Einsatz, das sich hervorragend fürs Gemüseputzen eignet.

In der Rubrik „Küchen-ABC“ zeigt Hoffmann dieses Mal die Herstellung eines Gemüsefonds.

24/11/13 UM 19.45

### FOLGE 4:

#### HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT PATRIK BABOUMIAN

**Heute trifft der Sternekoch und Gärtner Michael Hoffmann auf ein Schwergewicht: Er kocht mit dem „Strongman“ Patrik Baboumian. Baboumian wirft Kühlschränke durch die Luft, zieht LKWs hinter sich her und stemmt Baumstämme mit einem Gewicht bis zu 190 Kilo.**

Eigentlich ist der 32-jährige Diplom-Psychologe. Er hat also nicht nur Muskeln, sondern auch Köpfchen. Bis 2012 hielt Baboumian den Titel „Stärkster Mann Deutschlands“. Um sein Kampfgewicht von 105 Kilo zu halten, muss der Profisportler täglich bis zu 7000 Kalorien zu sich nehmen. Das ist nicht ganz so einfach, weil Patrik Baboumian sich vegan ernährt. Eine große Herausforderung für Michael Hoffmann.

Baboumian wuchs im Iran auf. An diese geschmackliche Prägung will Hoffmann anknüpfen. In der Küche von Patriks Mutter kocht er mit ihm einen orientalischen Eintopf mit viel Trockenobst und selbstangebautem Gemüse. Da ein Sportler viel Eiweiß braucht, gibt es noch eine Creme aus Kichererbsen, die mit knusprigen Pellkartoffeln vom Blech kombiniert wird. Das Gericht soll vor allem einfach sein, damit Patrik es auch selbst nachkochen kann. Für das gemeinsame Kochen ist zwar Muskelkraft nicht erforderlich, aber doch hilfreich, wenn es um das Quetschen der Kartoffeln mit bloßen Händen geht.

Für Patrik Baboumian hat Essen vor allem eine funktionale Bedeutung. Michael Hoffmann bringt ihm bei, wie sich Funktion mit Genuss verbinden lässt. Auch Patriks Oma schmeckt der winterliche orientalische Eintopf, in dem viel Energie steckt.

Im „Küchen-ABC“ stellt Michael Hoffmann ein Rezept für kandierte Zwiebeln vor.



## SECHS WEITERE FOLGEN AN SECHS SONNTAGEN IM FRÜHJAHR 2014

MIT:

POPETTE BETANCOR

DIETER KOSSLICK

HÉLÈNE GRIMAUD

HANNES JAENICKE

WOLFGANG NIEDECKEN

AMELIE FRIED



UND MICHAEL HOFFMANN

**arte**

ARTE G.E.I.E.  
4 QUAI DU CHANOINE WINTERER  
CS 20035

67080 STRASBOURG CEDEX

---

POSTFACH 1980 - 77679 KEHL

**PRESSEKONTAKT:**

**GABRIELE DASCH**

**T +33 (0)3 88 14 21 56**

**E-MAIL: GABRIELE.DASCH@ARTE.TV**

---

FOTOS: ARTE FRANCE  
MEHR INFOS UNTER: [WWW.PRESSE.ARTE.TV](http://WWW.PRESSE.ARTE.TV)  
FOTOS UNTER: [WWW.PRESSE.ARTE.TV](http://WWW.PRESSE.ARTE.TV)  
ODER PER E-MAIL AN: [BILDREDAKTION@ARTE.TV](mailto:BILDREDAKTION@ARTE.TV)

BILDRECHTE:  
DECKBLATT UND SEITE 4 OBEN: © JIM RAKETE  
SEITE 2, 3: © CHRISTOPH LERCH