



arte
PRESSEMAPPE

09/02 - 16/03/2014 UM 19.45 UHR

9. FEBRUAR BIS 16. MÄRZ 2014, IMMER SONNTAGS UM 19.45 UHR

HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE

DOKUMENTATIONSREIHE VON CLAUDIA MÜLLER
ZDF/ARTE, DEUTSCHLAND 2013, 6 X 26 MIN.

ERSTAUSSTRAHLUNGEN

Nach den ersten vier Folgen von Hoffmanns fabelhafte Welt der Gemüse im November 2013 geht die vegetarische Entdeckungsreise mit dem Spitzenkoch und Gärtner Michael Hoffmann nun in die nächste Runde!

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 diesmal mit **Dieter Kosslick, Popette Betancour, Amelie Fried, Hannes Jaenicke, Wolfgang Niedecken** und **Hélène Grimaud**.

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 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.

09/02/14 UM 19.45

FOLGE 1:

HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT DIETER KOSSLICK

In dieser Folge trifft der Gourmetkoch und Gärtner Michael Hoffmann den Direktor der Berlinale, Dieter Kosslick. Und für dieses Mal hat sich Michael Hoffmann entschieden, in einer Berliner Backstube seine vegetarische Kreativität unter Beweis zu stellen.



Dieter Kosslick ist ein Freund der Sterneküche und seit fast 20 Jahren Vegetarier. Als Kind verbrachte er viel Zeit in einer schwäbischen Backstube und liebt noch heute den Duft und den Geschmack von frischem Brot. Michael Hoffmann ist mit einem alten Bäcker befreundet, der sein Brot noch im Steinofen backt. Der 83-jährige Horst Klann zeigt beiden, wie man ein kräftiges Sauerteigbrot zubereitet.

Da in Michael Hoffmanns Garten 2013 im kalten April kaum etwas gewachsen ist, bringt er aus seinem Vorratskeller kandierte Pastinaken mit. Zusammen mit frischer Petersilie werden sie in das Brot eingearbeitet. Zur Stärkung hat Michael Hoffmann eine Frühlingsbouillon gekocht. Da bei ihm nie etwas weggeworfen werden darf, wird aus den Gemüse-Resten eine Tapenade zubereitet.

Bei Dieter Kosslick weckt die Resteküche Kindheitserinnerungen: In seiner Heimat Schwaben wurden Maultaschen drei Tage lang aufgebraten und Reste immer wieder neu variiert. Beim Genuss der stärkenden Bouillon zum frischen Brot mit Tapenade fühlt sich Dieter Kosslick vom Asterix zum Obelix verwandelt.

16/02/14 UM 19.45

FOLGE 2:

HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT POPETTE BETANCOR

In der sechsten Folge trifft der Koch und Gärtner Michael Hoffmann auf die Musikerin und Kabarettistin Popette Betancor. „Die Popette“, so der Künstlername von Susanne Betancor, ist vor zehn Jahren an MS erkrankt. Die Ärzte rieten ihr zur vegetarischen Ernährung, weil dies „nachweisbar einen positiven Einfluss auf das Krankheitsgeschehen“ haben soll.



Susanne Betancor wuchs im Ruhrgebiet auf und hat ihr Leben lang gerne Wurst gegessen. Auf Fleisch zu verzichten fiel ihr schwer. Michael Hoffmann vermittelt ihr die Vielfalt seiner Gemüseküche. Mit frisch geerntetem Spargel vom Biobauern besucht er Popette Betancor in ihrer Küche in Berlin-Kreuzberg. Unter den zahlreichen Zubereitungsarten, die der Zuschauer im **Küchen-ABC** kennenlernt, bereitet er mit der Musikerin Spargel mit Kartoffeln im Römertopf zu. Eine schonende, wiederentdeckte Garmethode, bei der alle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Michael Hoffmann zeigt Popette Betancor, wie man Spargel richtig schält, denn auch das ist eine Kunst. Die ersten frischen Kräuter hat er aus dem eigenen Garten mitgebracht. Gezupft entfalten sie ihre frühlingshaften Aromen im frischen Ziegenquark. Aus den Spargelresten wird eine Bouillon mit Radieschen angesetzt.



23/02/14 UM 19.45

FOLGE 3:

HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT AMELIE FRIED

In der heutigen Folge dreht sich bei Koch und Gärtner Michael Hoffmann alles um die Nudel: In Bayern besucht er die Schriftstellerin und Moderatorin Amelie Fried und ihre Tochter Paulina.

Amelie Fried ist eine hervorragende Köchin. Bisher standen bei ihr immer mal wieder Fleisch oder Fisch auf dem Speiseplan, bis ihre 18-jährige Tochter Paulina verkündete, dass sie Vegetarierin sei. Seither macht man sich in der ganzen Familie Gedanken über Fleischkonsum und vor allem über mögliche Alternativen.

Michael Hoffmann hilft den beiden, ihren bisherigen Rezeptes-Fundus zu erweitern und gibt ihnen Anregungen, was man mit Gemüse alles machen kann. Im eigenen Garten hat er frische Tomaten geerntet. Welche Sorten eignen sich für Salate und welche besser für Saucen? Das erfährt der Zuschauer im **Küchen-ABC** dieser Folge. In Hoffmanns „Gemüse-Kiste“, die er nach Bayern mitnimmt, befinden sich außerdem frische weiße, gelbe und grüne Zucchini, ein Patisson-Kürbis, Kräuter und jede Menge Tomaten in allen Farben und Formen.

Auch seine Nudelmaschine hat er dabei. Mit der wird er mit Paulina Fried frische Tagliatelle und gefüllte Kürbis-Ravioli herstellen. Aus den Tomaten wird ein farbenfroher Salat zubereitet, der mit warmer Polenta übergossen wird. Geschmacklich wird die Polenta mit Gremolata verfeinert, einer italienischen Gewürzmischung, die Michael Hoffmann selbst herstellt.

Zum gemeinsamen Nudel-Festmahl hat Paulina noch Freunde eingeladen und Vater Peter Probst, einen bekannten Drehbuchautor, der sich auch gerne vegetarisch ernähren würde. Er ist begeistert und freut sich, dass es vielleicht demnächst noch öfter Nudeln geben wird. Selbstgemachte natürlich.

Wie immer legt Michael Hoffmann bei der Gemüseauswahl Wert auf regionale Produkte und Nachhaltigkeit – außer, wenn es um Gewürze und Aromen geht. Dann sind auch mal Orangen und Zitronen erlaubt, natürlich in Bio-Qualität!

02/03/14 UM 19.45

FOLGE 4:

HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT HANNES JAENICKE

In dieser Folge besucht Michael Hoffmann den Schauspieler und Umweltaktivisten Hannes Jaenicke in Utting am Ammersee. Jaenicke ist seit vielen Jahren Vegetarier aus Überzeugung. Er dreht Filme über bedrohte Tierarten und setzt sich für den Klimaschutz ein.

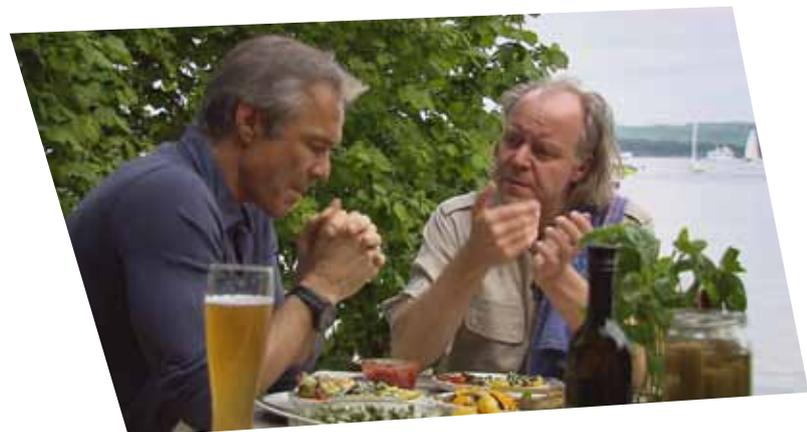
Hannes Jaenicke wuchs in Frankfurt und in den USA auf und pendelt noch heute zwischen beiden Ländern. Am Ammersee lebt er in einer Wohnung direkt am Wasser - ein perfekter Ort zum Grillen.

Michael Hoffmann reist mit Gemüse aus seinem Garten an und zeigt Hannes Jaenicke, wie man auch ohne Steak und Würstchen ein facettenreiches Gemüse-Barbecue herstellen kann.

Da beide Männer in Hessen aufgewachsen sind, muss es natürlich auch grüne Sauce geben. Im **Küchen-ABC** zeigt Michael Hoffmann, wie man die klassische Variante zubereitet. Vor Ort wird eine „grüne Sauce spontan“ mit Wiesenkräutern, die direkt vor Hannes Jaenickes Haustüre wachsen, hergestellt.

Eine scharfe Barbecue-Sauce, die zum gegrillten Gemüse passt, darf natürlich auch nicht fehlen.

Mit Blick auf den Ammersee genießen Hannes Jaenicke und Michael Hoffmann abschließend ein perfektes Gemüse-Barbecue.





09/03/14 UM 19.45

FOLGE 5:

HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT WOLFGANG NIEDECKEN

Im August steht der Garten von Koch und Gärtner Michael Hoffmann in voller Pracht. Ein guter Grund, seinen Gast in der neunten Folge in die brandenburgische Idylle einzuladen. Wolfgang Niedecken, der legendäre Kölsch-Rocker und Frontmann von „BAP“, nimmt die Einladung gerne an.

Unter freiem Himmel in der Outdoor-Camping-Küche bereiten die beiden arabische Vorspeisen zu. Dazu gibt es Gemüse vom Grill. Außer den Kichererbsen, die für die arabische Küche unabdingbar sind, wird alles aus regionalen Zutaten hergestellt. Wolfgang Niedecken, der schon seit vielen Jahren überzeugter Vegetarier ist, hat Michael Hoffmann vorher verraten, dass sein Lieblingsgericht Falafel ist, frittierte Kichererbsenbällchen. Michael Hoffmann will Wolfgang Niedecken beibringen, wie man Falafel selbst macht und vor allem, was man alles dazu essen kann. In seiner Küche hat er vorher schon Pasten und Salate wie Hummus, Bohnenpaste, Auberginenpaste und Pak Choi vorbereitet. Alle Speisen für die arabische „Mezze“ werden vor Ort noch einmal verfeinert und abgeschmeckt. Bei einem Gartenstreifzug ernten die beiden Gemüse und Kräuter. Niedecken, der vorher dachte, dass Auberginen auf Bäumen wachsen, erhält einen Schnellkurs in Gartenkunde. Der Nicht-Koch assistiert Michael Hoffmann beim Schneiden, Zupfen, Anbraten und ist begeistert von den heimischen und seltenen Gemüsesorten, die Hoffmann hier angebaut hat. Wolfgang Niedecken weiß, dass Gemüse heilende Kräfte haben kann. Nach seinem Schlaganfall hat er sehr viel Selleriesalat gegessen. Er ist sich sicher: Es hat geholfen. Durch Michael Hoffmann lernt er nun noch mehr heilende Gemüsesorten und vor allem vielfältige Zubereitungsarten kennen.

16/03/14 UM 19.45

FOLGE 6:

HOFFMANNS FABELHAFTE WELT DER GEMÜSE MIT HÉLÈNE GRIMAUD

In der zehnten Folge trifft der Koch, Gärtner und Gemüseliebhaber Michael Hoffmann auf die weltberühmte Pianistin Héléne Grimaud.



Die gebürtige Französin, deren Wahlheimat nach den USA und Deutschland nun die Schweiz ist, setzt sich nicht nur für die Wiederauswilderung von Wölfen ein. Sie ist auch sehr umweltbewusst und achtet auf gesunde Ernährung, was ihr bei langen Konzerttourneen nicht immer gelingt. Grimaud wuchs in der Provence auf. Ihre Mutter war eine begnadete Köchin und schickte ihre Tochter mit Zucchiniomelette statt Pausenbrot zur Schule. Beide Eltern haben nordafrikanische Wurzeln, was auch den Speiseplan der Familie beeinflusste. Michael Hoffmann möchte mit seinem Gericht, das er mit Héléne Grimaud kochen wird, an diese Prägung anknüpfen. Couscous, ein feiner Hartweizengrieß, der besonders in der marokkanischen Küche eine große Rolle spielt, ist die Basis für sein Gericht.

Bevor er die Pianistin in Berlin trifft, wo sie gerade einen Zwischenstop auf ihrer Welttournee einlegt, erntet er in seinem Garten frische Kräuter und exotische Salatsorten wie „roter Russe“ oder „chinesische Keule“.

Im **Küchen-ABC** bereitet er eine Gazpacho zu, die er an diesem heißen Julitag mit Héléne Grimaud im Garten einnehmen wird. Vorher kocht er mit ihr in der Gästewohnung einer Freundin Couscous mit Gemüse, das in einer Tajiine, einem nordafrikanischen Gartopf, schonend gegart und anschließend in Mangoldblätter gewickelt wird. Da Héléne Grimaud eine Schwäche für alles Schokoladige hat, werden zum Nachtschicht noch kleine Schokoladenkuchen in den Ofen geschoben, die innen noch flüssig sind, wenn man sie ansticht.

Héléne Grimaud, die eigentlich nicht kochen kann, ist von Michael Hoffmanns leichter Gemüseküche begeistert und meldet sich bei ihm als Praktikantin an. Vielleicht gibt es ja schon bald ein Wiedersehen zwischen den beiden!

arte

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

67080 STRASBOURG CEDEX

POSTFACH 1980 - 77679 KEHL

PRESEKONTAKT:

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
FOTOS UNTER: WWW.PRESSE.ARTE.TV
ODER PER E-MAIL AN: BILDREDAKTION@ARTE.TV

BILDRECHTE:
DECKBLATT: © CHRISTOPH LERCH/ PHLOX FILMS
SEITE 1 OBEN: © FARIBA NILCHIAN; SEITE 1 UNTEN © CHRISTOPH LERCH
SEITE 2 - 4: © CHRISTOPH LERCH/ PHLOX FILMS