Der neue Trend: Hybrid Food

Christian Senff will Zwitter-Snacks auch in Deutschland beliebt machen

Am Anfang war der Cronut, eine Mischung aus Croissant und Donut. Den New Yorker Bäcker Dominique Ansel machte dieser Zwitter über Nacht reich und berühmt. Dann kam der Cragel, außen Bagel, innen Croissant. Auch Scott Rossillo profitiert prächtig von seiner Idee. Inzwischen gibt es aber nicht nur süßes Hybrid Food, sondern auch salzige Gerichte. Zentrum der neuen Kreativbewegung ist der Brooklyn Food Market „Smorgasburg“. Samstags in Williamsburg am East River State Park, sonntags an der Brooklyn Bridge Park Pier 5, jeweils zwischen 11 und 18 Uhr. Über 100 Köche und Händler bieten ihre kulinarischen Kapriolen an, darunter viele originelle Typen mit schrägen Ideen. Die meisten sind keine Profis und haben vor allem sichtbar Spaß. Das Gewirr aus Zelten und Ständen gilt als Woodstock der Foodies.

Ramen Burger

Besonders erfolgreich ist der Ramen Burger von Keizo Shimamoto, der nur auf den ersten Blick herkömmlich aussieht, dessen Deckel aber aus gebratenen knusprigen Nudeln bestehen (japanisch Ramen). Der junge Keizo will mit seinem Spezial-Burger, den er mit Sojasauce serviert, auch in Los Angeles und Honolulu den Markt erobern. Gekreuzt werden jetzt auch Hamburger & Pizza und Cheeesburger & Pizza, die Sushirritos hingegen gibt es schon seit vier Jahren in San Francisco. Wie bei allen Trends, wird auch dieser wieder sehr viel Überflüssiges anschwemmen, aber es ist stellenweise ganz amüsant, was sich kreative Köpfe so ausdenken. Ob man so etwas wie Spaghetti Tacos und Bronuts aus Bacon und Doughnut braucht? Bevor man es verdammt, sollte man es zumindest mal probiert haben. Die jungen wilden Hybrid-Köche nehmen sich nicht allzu ernst und wollen sich und andere einfach mit neuen und ungewöhnlichen Kombinationen erfreuen. Die Zwitter-Snacks sind nur ein Teil der neuen Bewegung, das New Yorker Kulturengemisch bringt auch Ethno Food hervor, bei dem traditionelle Gerichte neu interpretiert oder eben gekreuzt werden. Die Happy-Go-Lucky-Köche werden noch munter weiter mischen, wobei man hoffen kann, dass zumindest jedes zehnte Gemengsel ein Treffer ist. In Deutschland ist der Zwitter-Trend noch nicht angekommen. Aber es wird vielleicht nicht lange dauern, bis ein Gericht Conchita Wurst heißt.

Bullita

Christian Senff würde gerne einen Food Market wie in New York in Frankfurt aufziehen. Er hat ihn sich angeschaut und war von den Ideen überrascht bis begeistert. Beim Fernsehdreh für die Sendung Galileo präsentierte er auf dem Markt in der Schillerstraße seine Ideen: Croliner, eine Melange aus Berliner und Croissant. Und Bullita, eine Bulette im Pita-Teig. Die üblichen Märkte sind Senff zu konventionell. „Wie beim Markt in Brooklyn sollten sich auch bei uns junge Talente präsentieren können.“ Christian Senff sucht noch Partner mit denen er einen Food Markt in Frankfurt aufziehen möchte. Straßenmärkte sind ja derzeit jede Menge in der Stadt zu finden, doch geht es dort zwar lustig, aber nicht gerade phantasievoll zu. Mehr als nur Grillwürstchen wäre jedenfalls ganz nett.

Christian Senff, der manch eigenes produziert und selbstredend auch Senf herstellt, hat 14 Jahre in vielen Spitzenrestaurants gearbeitet. Der junge Küchen Hans Dampf war unter anderem im Schwarzen Hahn in Deidesheim, der Villa Hammerschmiede in Karlsruhe und dem La Vision in Köln. Bei Kolja Kleeberg war er als Chef Tournant im Vau in Berlin tätig, danach zog es ihn zu Christian Bau ins Victors nach Perl-Nennig. Im kulinarisch sehr ambitionierten Bel Etage im Hotel Villa Vita Rosenpark Marburg arbeitete Senff neben Bernd Siener als Souschef. Inzwischen ist er wieder freier Koch und explodiert vor Ideen.

Food Market Williamsburg