

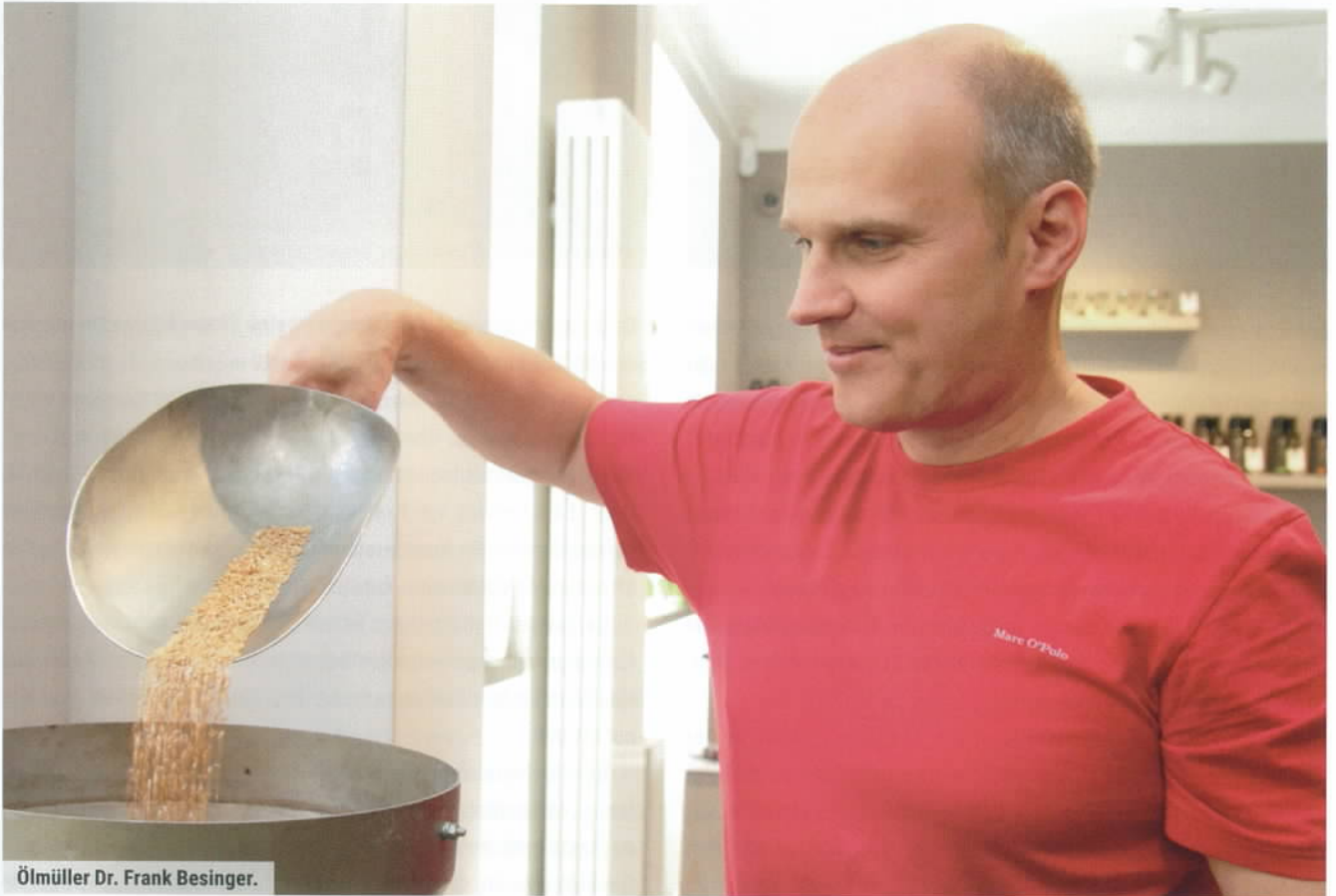


**KOLJA KLEEBERG, 52, KÜCHENCHEF UND INHABER
RESTAURANT VAU**

Saibling, Kopfsalat, Haselnussöl, Beurre noisette.

Zuzutrauen wär's ihm, aber das folgende Gedicht stammt nicht aus Kolja Kleebergs Feder, sondern ist von Theodor Fontane. Der Küchenchef hat es uns als Antwort auf unsere Umfrage geschickt – neben einer Reihe guter Adressen seiner kleinen, regionalen Lieferanten – möglicherweise auch als Hinweis darauf, welches kulinarische Potential die Region mal hatte und eigentlich auch wieder haben könnte.

Fontane also, 1892: „Oft hör' ich: Unsre gute Stadt / Augenscheinlich eine Verheißung hat. / Der Himmel, der uns so hegt und pflegt / Hat uns alles wie vor die Tür gelegt... / Im Grunewald Schwarzwild, Hirsch und Reh / Spargel en masse bei Halensee. / Dill und Morcheln und Teltower Rüben / Oderkrebse hüben und drüben... / Königshorster Butter, in Sperenberg Salz / im Warthebruch Gerste, Graupen und Malz...“



Ölmüller Dr. Frank Besinger.

Morcheln aus Brandenburger Wäldern und Flusskrebse aus der Oder, na ja, das war einmal. Aber sonst?

Kleeberg, der seit ein paar Wochen einen eigenen YouTube-Kanal betreibt und nicht nur in Lyrik, sondern auch in Landwirtschaft einigermaßen beschlagen ist, nennt ohne langes Nachdenken gleich ein halbes Dutzend kleiner Produzenten, die vielen Gerichten des Längstgedienten unter den 19 Sterneköchen der Hauptstadt – man-

che bezeichnen ihn jetzt schon als Altmeister – erst den ultimativen Kick geben.

Wärmstens lobt er Carlo Polland (s. S. 46), der dem VAU-Gastgeber diverse Kräuterraritäten liefert, Margarete Peschken (s. S. 30/31), die im vorigen Jahr eigens für ihn eine alte Sonnenblumensorte angepflanzt hat, deren Blütenboden der Meister verarbeitete und – last but not least – den Ölmüller Frank Besinger.



Die Ess-Avantgarde jubelt: Hanfsamen, Hanföl und Brot, gebacken aus dem Trester, der als Pressrückstand bleibt. Haselnussöl zum Kopfsalat, Fenchelöl zum Käsegang. Kresseöl zum schwarzen Schwein, vom Service effektiv am Tisch angegossen. „Köstlich“, so selbst der des Überschwangs eher unverdächtige Gault Millau.

Kleebergs köstliche Öle kommen aus der Ölmühle an der Havel in Kladow. Dr. Frank Besinger und seine Partnerin Sabine Stempfhuber begannen dort vor vier Jahren, Ölsaaten zu pressen.

Die Branche lächelte damals milde über die Seiteneinsteiger, die angetreten waren, einen ziemlich satten Markt aufzumischen. Heute nickt sie nur noch anerkennend.

Der winzige Markthallenstand in der Markthalle Neun in der Kreuzberger Eisenbahnstraße gehörte zum Gründer-Lehrgeld, inzwischen betreiben Besinger und Stempfhuber zwei stylische Läden in bester Lage – einen in der Kreuzberger Bergmannstraße, den anderen im Potsdamer Holländerviertel.



Geschäft in der Kreuzberger Bergmannstraße.

Besinger 49, stammt aus Dresden, seine Eltern flüchteten mit ihm aus der DDR nach Hamburg. Er studierte in London Maschinenbau, promovierte zum Dr.-Ing. und machte beim Beratungsgiganten McKinsey Karriere. Über die Gründe seines Ausstiegs hört man von Besinger nur Andeutungen. „Mehr Lebensqualität“, sagt er. Und: „Es ist etwas viel Kraftvolleres, ein gutes Öl zu pressen als beispielsweise die Kompetenzfelder eines Unternehmens mit den Interessensfeldern seiner Kunden abzugleichen.“

Gemeinsam mit Partnerin Sabine Stempfhuber, gebürtige Aschafenerin und gelernte Restaurantfachfrau, baut er im Keller des Kladower Einfamilienhauses eine Ölmühle auf und richtet eine Manufaktur ein.

Der Suche nach geeigneten Lieferanten von regionalen Ölsaaten – „samenfeste Sorten, biologisch angebaut“ – folgen Dutzende Tests und Verkostungen. Dass letztendlich Geschmack und Qualität entscheiden, beweist die Tatsache, dass neben Deutsch-



Dr. Frank Besinger und Partnerin Sabine Stempfhuber.



lands Delikatessen-Guru Ralf Bos auch die Hamburger Mutterland-Feinkosthändler und der Waltroper Manufactum-Versand Öle aus Kladow schnell in ihr Sortiment aufnehmen.

Ausgewählte Bio-Geschäfte und Berliner Food Assemblies ziehen nach, eine Reihe von Berliner Spitzenköchen beliefern Frank Besinger und Sabine Stempfhuber direkt.

„Unser Hauptaugenmerk gilt nativen Pflanzenölen“, erklärt der Ölmüller, „kalt gepresst, ungefiltert, absolut in Rohkostqualität.“ In den Regalen der Geschäfte in Berlin und Potsdam stehen neben den so genannten Basisölen aus Sonnenblumenkernen sowie Hanf-, Lein-, Mohn-, Raps-, Senf- und Leindotterseeden auch Kräuteröle mit hoher Aromadichte und geschmacksintensive Nussöle.

Star des Angebots ist das Drachenkopföl, das aus den winzigen Samenkörnern des Iberischen Drachenkopfs *Lallemantia iberica* gewonnen wird. „Sein extrem hoher Anteil an der ernährungsphysiologisch so wertvollen Alpha-Linolensäure sowie der feine, grasig-nus-



sige Geschmack machen das Drachenkopföl in jeder Küche zu etwas Besonderem“, so Besinger. Was der bescheidene Mann mit dem breiten Scheitel nicht sagt: Er ist der einzige Ölmüller im Land, der das seltenste unter den einheimischen Pflanzenölen noch presst.

Übrigens: Längst haben die beiden Genusshandwerker ihre Offerte komplettiert. Es gibt hausgemachte Pestos, handgeschöpfte Schokoladen, glutenfreie Mehle, Grün-, Schwarz- und Kräutertees sowie das wahrscheinlich umfangreichste Angebot an Gewürzen weit und breit...

ÖLMÜHLE AN DER HAVEL



Bergmannstraße 104
10961 Berlin-Kreuzberg
Tel. 030 – 50 56 71 15
www.oelgenuss.de

