Freitag, 01 Dezember 2017 08:48 Foto: Jörg Schröder

Robert Grabarek: Ich liebe das, was ich mache

Schriftgröße

Seit dem 1. Mai 2015 gibt es in der Fußgängerzone zu Goslar ein Restaurant, das seinesgleichen sucht: die Soup & Soul Kitchen. Besitzer Robert Grabarek führte zuvor das Restaurant Ratsstube in Hahnenklee, eines der besten Häuser der Region. Dann gab er das Lokal in die Hände seines Bruders und zog nach Goslar. »Ich wollte nicht mehr mit Fleisch arbeiten. Ich habe nichts gegen Leute, die welches essen. Das sollen sie weiter machen, aber bitte bewusst. Essen, das aus Massentierhaltung stammt, lässt sich in meinen Augen nicht mehr verantworten. Außerdem brauchen wir kalorienhaltige Fleischkost nicht mehr. Wir arbeiten leichter als frühere Generationen. Daher sollten wir auch anders essen: leicht und gesund.«

Bei Trip Advisor auf Platz eins

Keine Dampfbäckerei, sondern die »Soup & Soul Kitchen« in Goslars Fußgängerzone.

Eine vegetarische Küche mit Fisch, aber auch vegane Speisen, das war das Konzept. Viele seien am Anfang skeptisch gewesen, erklärt Selin Özdemir, die von Anfang an im Service dabei war. Rote Beete-Kokos-Suppe mit Quinoa, Bananen-Ingwer-Suppe mit Mandeln und Sesam, Tomaten-Mango-Suppe mit Minze, Kalte Joghurt-Suppe mit Frühlingsgemüse. Würde das ein Erfolg werden? Und ob! Selin Özdemir: »Es hat eben alles total gut geschmeckt.« Bereits nach drei Monaten war das Restaurant in der Kundenbewertung bei Trip Advisor auf Platz eins. Von Travel Book wurde Soup & Soul Kitchen als zweitbestes vegetarisches Restaurant Deutschlands ausgezeichnet. Warum? Weil Robert Grabarek mit Leib und Seele Koch ist und genauso viel Kenntnis wie Fantasie und Experimentierfreude in sich vereint: »Ich hasse Routine. Wir haben keine klassische Karte. Jeden Tag muss etwas anderes auf den Tisch. Wir haben alle zwei Tage alles neu.« Außer Kimchi. Kimchi bleibt.

Total appetitlich: Gnocchi mit Ziegenkäse. Und zum Nachtisch sardisches Gufio mit Feigen.

Kimchi ist ein koreanisches Rohkostgericht. Robert Grabarek hat es mit Sauerkraut »angedeutscht«. Was dem Ganzen die Schärfe nimmt: »Die Koreaner arbeiten mit Chinakohl, aber der Zusatz von Obst und Gemüse mildert die Schärfe.« Kimchi Yellow ist mit Pfirsich, Kimchi Orange mit Cranberries und Kimchi Pink mit Roter Bete veredelt. »Viele Gäste haben etwas Zeit gebraucht, um das Gericht zu mögen. Aber jetzt will keiner mehr darauf verzichten.« Außerordentlich sind auch die veganen Gnocchi, handgemacht, glutenfrei ohne Ei. Grabarek hat akribisch daran gearbeitet, dieselbe Konsistenz und Festigkeit der normalen Gnocchi zu erreichen und hat es geschafft. Die beliebte Teigspeise gibt es mit pochiertem Lachsfilet, mit Ziegenkäse, mit Gambas und statt Sahnesauce auch gerne mit Kokosmilch-Kurkuma. Eine weitere Gnocchi-Variante enthält eine Falafel-Füllung mit Marzano-Tomaten, Rucola-Pesto in Tomaten-Paprika-Weißweinsauce. Gnocchi mit Falafel – eine extrem anmutende Kombination. In Goslar allerdings vor allem extrem erfolgreich. »Das ist bei uns der absolute Hit«, erzählt Grabarek.

Die Menschen seien gegenüber Ernährungsalternativen überhaupt viel offener geworden, beobachtet Selin Özdemir. Der vegane Stammtisch in Goslar startete mit sechs Mitgliedern, inzwischen sind es 300. Davon frequentieren 50 die Soup & Soul Kitchen, wenn auch nicht alle auf einmal. Das Lokal hat 35 Plätze. Reservierungen werden nur bis zur Gruppenstärke von fünf angenommen. Das hat ganz praktische Gründe. Robert Grabarek schneidet nichts vor: »Wenn bestellt wird, fange ich an zu kochen.«

Experimentelle und fantasievolle Küche

Das Ehepaar Grabarek hat lange nach einem geeigneten Lokal gesucht und es in einem ehemaligen Café gefunden. Die Inneneinrichtung wurde von Grund auf neu und individuell gestaltet mit tätiger Mithilfe von Patricia - Grabarek, die in »einem früheren Leben« Kunst studiert hat. Zwei Bilder mit Bezug zur Soulmusik stammen von ihr. Für die gab es sogar schon Kaufinteressenten. Aktuell arbeitet sie halbtags für die Katholische Kirche und hilft danach ihrem Mann in der Küche.

Soup & Soul: Hier wird mit Leib und Seele gekocht.

Rohkost, Suppen, Gnocchi und Pasta sind in vielfältigen Variationen immer im Angebot: Pasta mit Mangold-Kartoffeln und getrockneten Tomaten gefüllt, alternativ mit Auberginen-Kartoffeln und Basilikum oder mit Zucchini-Kartoffeln und Minze, ganz vegan. Die vegetarische Variante erlaubt Ziegenkäse. Geschmacklich passten Nudeln und Kartoffeln ganz wunderbar zusammen, betont der Restaurantchef. Und weil die Küche hochexperimentell arbeitet und keine Routine mag, ändern sich auch die Füllungen alle zwei bis drei Tage.

Die Biere und Weine, die man im Restaurant Soup & Soul Kitchen bekommt, sind in Eichenfässern gereift und mehrfach mit Medaillen ausgezeichnet. Softdrinks wie Chlorophyllwasser und Lavendellimonade sind von Hand angesetzt, das Biogemüse kommt zu neunzig Prozent aus Sardinien und die Marzano-Tomaten wachsen auf Vulkanerde. Es lohnt sich, die Besonderheiten auszuprobieren. Robert Grabarek: »Man kann bei uns von der Suppe bis zum Nachtisch ein vollständig veganes Fünf-Gänge-Menü bekommen.« Wo gibt es das sonst noch?

www.soulkitchen.house

Bild ganz oben: Selin Özdemir, Robert Grabarek und seine Frau Patricia in ihrem vegetarischen und veganen Restaurant.

geschrieben von *maru*

Twitten | Empfehlen 0 | Teilen | G+

← vorheriger Artikel
→ nächster Artikel

KATEGORIE: RESTAURANT-TIPP

IHK Braunschweig

Herausgeber
Industrie- und Handelskammer Braunschweig
Postfach 3269
38022 Braunschweig
Telefon 0531 4715-0
www.braunschweig.ihk.de

Redaktion
André Pause, IHK Braunschweig
Postfach 3269
38022 Braunschweig
Telefon 0531 4715-209
Telefax 0531 4715-297
e-mail: andre.pause@braunschweig.ihk.de

Anzeigen
Marco Schneider (Verlagsleitung)
Telefon 0531 3900-580

IMPRESSUM | RECHTLICHE HINWEISE