



## PFAND-REIHE

Nach Recup also Re Bowl. Denn nicht nur der Kaffee wird unterwegs geschlürft, auch wird mehr und mehr to-go gegessen oder Essen einfach nach Hause oder ins Büro bestellt. Und so entstehen angeblich in Deutschland jährlich mehr als 280.000 Tonnen Abfall durch Take-away. Mehr als die Hälfte davon sind Teller, Boxen, Schalen. Dieser Materialschlacht will Recup ein Ende machen. Nachdem das Pfandsystem mit den Kaffeebechern bundesweit funktioniert, will das Münchner Unternehmen das nun auch im

Foodbereich einführen. Weniger Abfall durch Mehrweg – und gerade beginnt die Testphase. Je mehr Restaurants, Delis und Imbisse dabei sind, desto effektiver funktioniert das System. Also sollte der Gast oder Kunde immer nachfragen, ob es die Re Bowl gibt. Ein einziger Wermutstropfen: Die Schale und der Deckel bestehen aus gängigem Plastikmaterial. (emh)

Re Bowl  
www.rebowl.de



## INNERE SCHÖNHEIT

Konventionen sind oft hinderlich und Schönheit durchaus etwas Subjektives. Im Großen wie im Kleinen. Mit quirky carrots („schrullige Karotten“), einem Memoryspiel aus den Niederlanden, wird das wieder einmal deutlich. Das Projekt von Annette Behrens und Carina Hesper soll verdeutlichen, dass Gemüse und Obst genauso gut schmecken, auch wenn sie keine Idealfigur besitzen. Zudem soll das Erinnerungsspiel auf das Thema Lebensmittelverschwendung hinweisen.

Denn die unkonventionellen Früchtchen schaffen oft nicht den Weg in den Supermarkt. Das zu ändern hat sich in Berlin schon Querfeld auf die Fahnen geschrieben. Da wird nämlich auch krummes Bio-Obst und -Gemüse günstig verkauft. (emh)

Memo-Spiel Tolle Knolle  
Die deutsche Version ist für 15 € auf [www.quirkycarrots.com](http://www.quirkycarrots.com) zu bestellen; [www.querfeld.bio](http://www.querfeld.bio)

Foto: Annette Behrens & Carina Hesper

## Tellergericht

Leere Teller als Kunstwerk – unter diesem Motto berichten wir über Kreationen von Köchen, die immer wieder Höchstleistungen bringen, Einzigartiges kreieren oder neue Wege gehen



Foto: Selma Schrader

Das angestaubte Interieur hat ein Refresh bekommen. Der Name Fischers Fritz wurde zu Charlotte & Fritz. Ein neuer Koch sollte den Luxusdampfer – ehemals unter Zwei-Sterne-Koch Lohse – in modernere Zeiten führen. So ganz reibungslos hat das nicht geklappt; in der Zwischenzeit hat auch ein neuer Hoteldirektor sein Amt angetreten. Irgendwie schien das Charlotte & Fritz keine rechte Fahrt aufnehmen zu wollen. Doch jetzt ist eine klare Handschrift zu erkennen. Seit Oktober 2019 ist Klaus Beckmann sogenannter Executive Chef des Regent Berlin. Der gebürtige Heidelberger ist also für alles was im Hotel kulinarisch passiert und für das gesamte Küchenteam verantwortlich. Der Mann hat auf beiden Gebieten Erfahrung, als Coach und Manager führte er das Junior Culinary Team South Africa zu Erfolgen bei internationalen Wettbewerben in Korea, Namibia und bei den Olympics in Erfurt.

Weltläufigkeit liegt ihm im Blut, denn nach seiner Ausbildung ging Klaus Beckmann nach Südafrika und ist seitdem dem Land bis heute sehr verbunden. Weitere Länderstationen seiner Laufbahn sind neben Deutschland die Schweiz, China, Nigeria und Ghana. Heute blickt er auf 43 Jahre Berufserfahrung zurück. Er besitzt eine Vorliebe für Sprachen. Neben Englisch, Franzö-

sisch, Italienisch und ein bisschen Japanisch frischt er derzeit sein Chinesisch auf.

Seine Philosophie und handwerkliche Souveränität ist bereits beim Lunch zu erkennen. Die Étouffée-Taube, das geräucherete Rote-Bete-Tatar, Sellerie-Kaffee-Creme und reduzierter Taubenjus werden auf dem Teller detailverliebt angerichtet. Der Klassiker der Haute Cuisine ist im Februar auf der Dinner-Karte zu finden.



Charlotte & Fritz  
Charlottenstraße 49, Mitte, Tel. 030 20 33 63 63, [www.charlotteundfritz.com](http://www.charlotteundfritz.com), Di-Sa ab 12 Uhr Lunchmenü, Zwei-Gänge-Menü 28 €, Drei-Gänge 38 €, inklusive einer kleinen Flasche Mineralwasser und einer Kaffee- oder Teespezialität, Di-Sa ab 18 Uhr Dinner, Zwei Gänge + Sorbet 49 €, Drei Gänge 65 €



## DER WACHMACHER

„Da ist Licht drin!“, lautet der verheißungsvolle Claim von Markmans – und will damit doppeldeutig sein. Wach macht der Drink, weil grüner Tee enthalten ist. Aber nicht nur physisch, sondern auch mental, meint Mark Gebhart. Das liege an den Kräutern, aus denen er sein erfrischendes, antioxidatives Elixier erschafft. „Ein angenehm treibendes Liquid“, das alkoholfrei und vegan ist und auf Zucker und Konservierungsstoffe verzichtet. Deshalb hält es sich aktuell nur zehn Wochen im Kühlschrank. Was genau drin ist, verrät Gebhart zwar nicht, Apfel und Zitrusfrüchte sowie Ingwer in Kombination mit Gebharts Lieblingsgewürz Kardamom sind aber auf jeden Fall zu erkennen. Insgesamt feilte er sieben Jahre an der perfekten Rezeptur. „Ich hatte eine Idee des Geschmacks auf der Zunge, die nicht abriss, sondern stabil blieb“, erklärt er. „Ich wollte dorthin, wo meine Zunge schon war.“ Eines Tages beim Tasting mit seinem besten Freund und Geschäftspartner Philipp Goselck war die Zunge zufrieden mit dem Ergebnis – das Herbal Elixir No. 1 war geboren. Auf einigen Festivals und Events standen sie schon mit einer mobilen Bar. Und den Leuten gefiel ihre biologische Alternative zum Energydrink. „Weil unserer vollkommen chemiefrei ist und nicht so hochdosiert“, verspricht Gebhart. Außerdem bekäme man davon keinen Rappel. Getrunken wird das Elixier entweder pur auf Eis oder wahlweise mit Rum, Gin und Cava. „Merkwürdigerweise schmeckt Markmans sogar mit einem guten Craftbier, das es so zu einem Radler besonderer Güte macht.“

Produziert wird immer noch in der Markmans Lodge, einem Lager in Köln-Ehrenfeld, das Gebhart liebevoll seine „Kräuterküche“ nennt. In die zieht er sich einen Tag lang zurück. So lange dauert es, Nachschub zu produzieren. „Mehr Manufaktur geht nicht“, sagt er. Von Hand füllt er die Ein-Liter-Flaschen ab, die es bis jetzt ausschließlich über seine Website gibt. Für Privatleute liegt die Mindestabnahme-Menge bei drei Flaschen. Ein paar Berliner Bars und Clubs sind auch schon auf Markmans aufmerksam geworden, wie das Sisyfass oder die Bar Zum Krokodil. Und das ist erst der Anfang. Die ersten Gespräche mit Investoren laufen. Gebhart möchte sich vergrößern, die Produktion hochfahren und seine Produktpalette erweitern. „Wir haben eine Menge vor!“, freut er sich. Wer Markmans schon probieren durfte, dem leuchtet das sofort ein. (MK)



Markmans  
Herbal Elixir No. 1 für 22 € pro 1-Liter-Flasche inkl. Versand auf [www.markmans.de](http://www.markmans.de)