



Die Gründer der Kitchen Guerilla: Olaf Denharde (l.) und Koral Elci (r.)

Gemeinsam essen

Seitdem bekocht die Kitchen Guerilla Freunde, Foodies und Fremde, die an einem ungewöhnlichen Ort zusammenkommen, um zu essen. Der kulinarische Genuss steht natürlich im Mittelpunkt, aber es geht auch um soziale Kontakte und darum, mit fremden Menschen zusammenzukommen. Im Gegensatz zu anderen Restaurants sitzen hier alle Gäste gemeinsam an einer langen Tafel. So kommt man auch mit fremden Menschen in Kontakt und knüpft neue Kontakte. Auf den Tellern

Mehr Infos unter:
www.kitchenguerilla.com

Segelschiffe, Landgasthöfe oder leer stehende Hallen: Das sind die Arbeitsplätze der Kitchen Guerilla. Das Kernteam der mobilen Kocheinheit besteht aus Koral Elci, seinem Bruder Onur Elci und Olaf Denharde. Was sie verbindet, ist ihre Leidenschaft fürs Kochen – und Bekochen. „Meine Eltern hatten Restaurants, und ich habe schon immer in der Gastronomie gearbeitet“, erzählt Koral Elci. „Aber ich wollte kein eigenes Restaurant aufmachen, ich wollte etwas, das mobil ist und sich immer wieder verändert.“ So entstand vor über fünf Jahren die Idee einer mobilen Kocheinheit.



landen bei den Kitchen Guerrillas nur frische Zutaten; die Qualität steht an erster Stelle. Zudem werden vor allem regionale Produkte verwendet, denn die mobile Kocheinheit möchte die lokale Küche stärken. „Wir wollen wissen, wo Lebensmittel herkommen und welche Leute dahinterstehen“, so Koral Elci.

Rund um den Globus

Jedes Event und jeder Abend folgt dabei einem bestimmten Konzept. Mal ist das Thema „Mobiler Biergarten“, mal wird das „Abendbrot“ kulinarisch aufgewertet und neu inszeniert.

Es gibt einige Reihen, die sich wiederholen, aber hauptsächlich werden neue Konzepte an neuen Locations umgesetzt. Die Kitchen Guerrillas sind hierbei nicht nur auf ihre „Homebase“ Hamburg beschränkt, sondern reisen rund um den Globus: Von Istanbul über Paris hin zu Dubai und Afrika gibt es keinen Ort oder kein Land, an dem sie nicht kochen. Immer dabei: ihr Messerset. Wenn die Location nicht zu weit entfernt ist, laden die Jungs aber auch mal einen ganzen Transporter mit ihrem Equipment voll. „Wir brauchen aber eigentlich nicht viel zum Kochen. Nur Strom und Wasser“, so Koral Elci. „Strom noch nicht mal unbedingt“, lacht er. Zu den ungewöhnlichsten Orten, an denen er gekocht hat, zählt Namibia. „Hier haben wir mit afrikanischen Buschmännern, den Sans, gekocht. Das war schon beeindruckend.“



MIT DEM KOCHMESSER UM DIE WELT

WER ANDERE LEUTE PROFESSIONELL BEKOCHEN WILL, DER BRAUCHT EIN RESTAURANT. DASS ES AUCH ANDERS GEHT, ZEIGT DIE KITCHEN GUERRILLA: DAS MOBILE KOCHTEAM KAPERT LOCATIONS RUND UM DEN GLOBUS, UM DORT ZU KOCHEN.