



Gericht für 5 Personen:

Warmer Gemüsesalat:

- 3 Paprikaschoten bunt
- 3 kleine Zucchini
- 2 Auberginen
- 1 Schale Kirschtomaten
- 200ml Olivenöl
- 3 kleine rote Zwiebeln
- 250g Schafskäse
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Glas schwarze Oliven entsteint
- 2 Fladenbrote
- 4 EL Senf (Dijon)
- 6 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Thymian, Rosmarin, Basilikum

Gefüllte Zucchini:

- 5 Zucchini
- 250g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
- 250g Feta
- 2 Knoblauchzehen
- 3 kleine rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chilipulver nach Belieben, reichlich frische gehackte Kräuter (Basilikum, Thymian, Rosmarin)

Gegrillte Fruchtspieße:

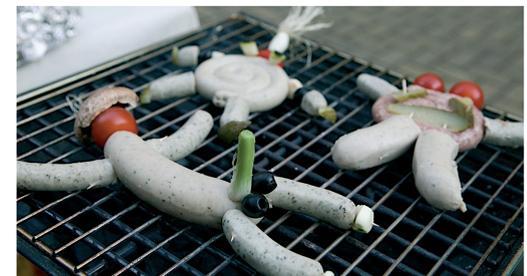
- 2 Apfel (bevorzugt säuerliche Sorten verwenden)
- 2 Birnen
- 1/2 Ananas
- 4 EL Zitronensaft
- 150ml Weinbrand
- 3 TL Currypulver
- Ahornsirup, frische Minze

„Bunt, frisch und viel“

Kochen mit dem Fateclub

Dem Tun eines DJs haftet Magisches an. Zumindest ist das seit dem Siegeszug der elektronischen Musik und dem damit einhergehenden Hype um den Schallplattendreher so. In der Prä-Loveparade-Ära hingegen stand der Vinylunterhalter auf der Skala der Anerkennung in einem Tanz-Etablissement in etwa zwischen dem Barmann und dem Klopächter – der „DJ-Gott“ war eben noch nicht erfunden. Dank Väth, Mills, Garnier und Konsorten ist das passé. Zwischen zwei, drei Technics 1210 herumzuhampeln gilt als sexy, und das ist es ja irgendwo auch – wenn der DJ sauber arbeitet und einen Spannungsbogen über Stunden aufzubauen vermag, Ekstase bei der „Crowd“ inklusive. Deshalb verspüren auch im Zeitalter von MP3 und Webradio immer noch viele junge Herrschaften den Drang, sich hinter Plattenspieler zu stellen und sich dort auszudrücken. Und weil Neulinge im Schutz eines Rudels immer noch am besten vorankommen, gründen sich auch unter DJs Netzwerke, die das ehrwürdige Vinyl-Handwerk unterhaltsamer machen sollen. Denn geteilte Freude ist doppelte Freude. Das Dresdner Netzwerk Bonobotracks ist solch ein Verbund und der Fateclub im Metronom auf der Louisestraße ist seine regelmäßige Spielwiese. Zum Kochen mit den Fateclub-Machern treffen wir uns vor dem Salection DJ-Store im Neustädter „Sonnenhof“, in dem Pepe Le Moko-Mitbegründer Ole alias DJ Barrio Katz gemeinsam mit Partnerin Eike alles verkauft, was das Herz des Analog- und Digital-DJs begehrt. Als Redakteur und Fotograf eintreffen, ist schon mal klar, dass bei unserer Rubrik PommFRIZZ

& Kaviar noch nie so viele Menschen zugange waren. Zum Glück ist das Kochen diesmal ein Grillen und findet Open Air statt, denn diese mindestens anderthalb Dutzend Menschen plus Freunde hätten schwerlich ins Küchenstudio gepasst. Alles ist perfekt vorbereitet, auf einer langen Arbeitstafel liegt Koch-Rohmaterial in Hülle und Fülle bereit, der Grill ist soeben angezündet worden und die Messer sind gewetzt ... Dass das hier alles so professionell vonstatten geht, hat einen Grund: Beide Chefköche des Abends haben auch tatsächlich eine Kochausbildung durchlaufen. Oliver Herrlich alias DJ Nemitz (der 2005 Bonobotracks mitbegründet hat) und DJ Michael Tyralla gehen dementsprechend behände zuwerke, als sie gemeinsam mit den anderen Bonobotracks- bzw. Fateclub-Assoziierten den mediterranen Salat vorbereiten. Dazu werden buntes Gemüse und Zwiebeln mit einigen Rosmarinzwiegen in reichlich Olivenöl angebraten, ohne dass zuviel Hitze an das Grünzeug kommt – es soll knackig bleiben. Dann mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Balsamico würzen. Für das Dressing Senf, Balsamico, gehackte Kräuter und das restliche Olivenöl verrühren, mit zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und über das Gemüse träufeln. Den pfannenwarmen Gemüsesalat mit Fetawürfeln, gerösteten Fladenbrotstücken und Oliven anrichten und mit Zitrone und frischen Kräutern garniert servieren. Passt als Beilage zu Gegrilltem jeder Art und funktioniert auch als eigenständiges Sommergericht großartig. „Fate“ heißt Schicksal oder Verhängnis. Ganz so mar-



tialisch wollen die Fateclubber ihr Baby aber nicht sehen, obwohl sie trotzdem ein wenig schicksalhafte Gemeinschaft sind. Man will ja was erreichen. Deshalb findet man sich jeden Donnerstag ab zehn im Metronom zur „Newcomer DJ Session“ ein, für die sich Nachwuchs-Plattenunterhalter im Web anmelden können und bei der sie per Publikumsvoting auf ausliegenden Listen auch gleich Feedback bekommen. Im Metronom trifft man sich auch deshalb, weil der Club von Thrillbeats-Macher Oliver Tschentscher ganz bewusst auf eine Einschränkung seines musikalischen Repertoires verzichtet und von Techno über Indie bis Reggae alles im Angebot hat, was junge Menschen tanzen lässt. Und damit es mit dem Vinylhandwerk noch besser voran geht, wird der Fateclub in Bälde auch Unterstützung vom Salection Store bekommen, vor dem wir heute kochen. Denn der Jung-DJ von heute ist der Hard- und Software-Kunde von morgen. Das sieht, neben Ole vom Salection, auch Heiko vom Vinylrecording-Service „Schnittecht“ so. Der ehemalige Clubbetreiber (er hatte zu Beginn der 90er Jahre mit der „Fabrik“ den ersten halbwegs offiziellen Technoclub Dresdens eröffnet) unterstützt die Fateclub-DJs deshalb mit Knowhow rund um Recording und Mastering und stellt auch schon mal das eine oder andere hochwertige Vinylunikat zum Spezialpreis zur Verfügung.

Geschnitten wird auch weiterhin am Arbeitstisch, denn das Hauptgericht muss auf den Grill. Dazu werden zunächst mittelgroße Zucchini der Länge nach halbiert, dann wird das weiche Innere mit einem Löffel herausgeschabt und klein gehackt. Dazu kommen fein gehackte Zwiebeln, etwas frischer Knoblauch und Chilipulver. Der Feta wird ebenfalls klein geschnitten und kommt gemeinsam mit einem guten Schuss Olivenöl zur Masse. Dann den geriebenen Käse unterheben und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Jetzt die aushöhlten Zucchinihälften mit etwas Öl einpinseln, das schützt vorm Ankleben am Grillrost. Danach die Käsemasse einfüllen, festdrücken und die Hälften für etwa 20 Minuten auf den Grill. Damit sie auch etwas Oberhitze abbekommen und der Käse schön schmilzt, ist es ratsam, einen Bogen Alufolie locker über das Grillgut zu spannen. Wer es beim Grillen kreativer mag, und das tun einige der Fateclubber offenbar, der bastle sich stattdessen eine schöne Wurstpuppe! Das anschließende Dessert ist schnell erklärt: Diverse (feste!) Obstsorten werden in mittelgroße Stücke geschnitten und eine halbe Stunde in einer Marinade aus Weinbrand, Currypulver und Zitronensaft eingelegt.



Anschließend alles auf Schaschlikspieße stecken, grillen, mit Ahornsirup beträufeln und mit frischer Minz garniert warm servieren. Wohl bekomm's! Dieser ungewöhnliche Obstschaschlik ist ein passender Abschluss für eine wirklich angenehme Open-Air-Grillparty mit einem ebenso angenehmen bunten Haufen motivierter junger Dresdner DJs und Produzenten. an » bonobotracks.de | metronomclub.de | salection.de | schnittecht.de