

DEUTSCH
PORTUGIESSISCHER
JOURNALISMUS-PREIS
PRÉMIO DE JORNALISMO
LUSO-ALEMÃO

1.º PRÉMIO

Alexandra Prado Coelho

***Alemanha - A cena gastronómica de
Berlim não tem regras nem fronteiras***

***(Deutschland - Berlins Gastronomieszene
kennt keine Regeln oder Grenzen)***

Fugas, Público, 30.07.2022

Os direitos de propriedade intelectual de todos os conteúdos do Público – Comunicação Social S.A. são pertença do Público.
Os conteúdos disponibilizados ao Utilizador assinante não poderão ser copiados, alterados ou distribuídos salvo com autorização expressa do Público – Comunicação Social, S.A.

FUGAS | Público N.º 11.780 | Sábado 30 Julho 2022

F



Alemanha
A cena
gastronómica
de Berlim não
tem regras
nem fronteiras

Covilhã
No Lugar nas Estrelas
dorme-se a olhar para elas

Guardiães do sabor
Melão casca de carvalho,
um verdadeiro
tesouro gastronómico

Berlim

Tim Raue e os amigos, a comer sem regras nem fronteiras

Há um grupo de *chefs* a pensar na identidade gastronómica de Berlim. Uns cozinham com produtos da região, outros são “filosoficamente japoneses”. Entre estrelas Michelin e 50 Best, Tim Raue, Nobelhart&Schmutzig e Ernst são livres e dão-se muito bem com isso. *Alexandra Prado Coelho*



JOERG LEHMANN

● O que têm em comum um lagostim com *wasabi* e umas almôndegas prussianas? Aparentemente, nada. Mas com Tim Raue, o carismático *chef* do restaurante com o mesmo nome, isso está muito longe de ser um problema. A preocupação com uma eventual (tantas vezes imaginária) coerência nunca se sobreporá à liberdade. Até porque Tim Raue está em Berlim, cidade que preza tanto a liberdade como a criatividade, e porque o seu restaurante tem duas estrelas Michelin e ocupa o 31.º na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, recentemente anunciada numa cerimónia em Londres.

Mas, sejamos justos, Tim não serve o lagostim com *wasabi* e as almôndegas no mesmo menu - nem sequer no mesmo espaço. O primeiro, assumidamente uma versão dos camarões com *wasabi* que um dia comeu no restaurante Jade, em Singapura, faz parte do menu de inspiração asiática que serve no Restaurante Tim Raue, em Berlim; as segundas, as famosas (pelo menos para os alemães) *königsberger klopse* são o prato emblemático do seu mais recente espaço, a histórica Villa Kellermann, em Potsdam, e, garante o *chef*, deliciaram o casal Obama durante uma

visita à Alemanha, em 2013.

Cada um destes pratos tem uma história, e cada história tem a ver com a vida de Tim, que, mais uma vez, tem tudo a ver com Berlim. Esta é a vida de um rapaz que tinha muito para dar errado e que acabou por dar certo - tudo nos poucos quilómetros quadrados do bairro berlinense de Kreuzberg.

A infância foi difícil. Mãe ausente, pai violento, um rapaz solitário que acabou por se deixar fascinar pelos *gangs* de rua de Kreuzberg e juntou-se aos turcos 36 Boys, onde era o único alemão. Dessa infância, os únicos momentos que recorda com saudade são as visitas a casa dos avós, e ainda hoje são os pratos tipicamente alemães que a avó lhe fazia que inspiram o menu da Villa Kellermann.

“O meu avô era de Königsberg, que hoje é Kaliningrado e pertence à Rússia”, conta. “Como a minha avó queria ver o meu avô feliz, tentou cozinhar a receita da sogra [as almôndegas], que nunca resultou muito bem. Quando eu era criança, não tinha uma grande relação com os meus pais, mas tinha com os meus avós. Ia a casa deles de dois em dois meses e era o ponto alto da minha vida. Significava sair do gueto e ir para a zona da burguesia, onde

Neste plano Tim Raue e dois dos seus pratos de assinatura: o lagostim com *wasabi* (à esquerda) que serve no seu restaurante de Berlim (foto em baixo) e as almôndegas que apresenta na Villa Kellermann, em Potsdam

Na capa Billy Wagne, do restaurante Nobelhart & Schmutzig, situado, tal como o Tim Raue Restaurant, junto ao Checkpoint Charlie, em Berlim



NILS HASENAU



JOERG LEHMANN

havia comida. A minha avó perguntava-me o que é que eu queria, e havia dois pratos que eram os meus favoritos, estas almôndegas e um coelho fingido, que era carne picada com ovo dentro em forma de coelho, uma ideia totalmente disparatada.”

As *königsberger klopse* que serviu aos Obama e apresenta agora no seu restaurante “parecem” as da avó, mas “não sabem ao mesmo”, até porque a carne de porco barata é aqui substituída por vitela misturada com molejas, um molho cremoso com alcaparras, e são servidas com um puré à francesa, com muita manteiga, e *pickles* de beterraba. “É comida de conforto. Aproxima-me muito dos meus avós.”

Esta é a história que, com um menu que inclui outros clássicos como a pasta de carapau, batata, pepino e endro, Tim conta neste palacete construído em 1914 e que durante a República de Weimar pertenceu ao banqueiro judeu Emil Wittenbert, expropriado pelos nazis, que instalaram na *villa* o seu comando militar. Já em Berlim, no restaurante situado em Kreuzberg, junto ao Checkpoint Charlie, a atmosfera chama pelo lado mais histriónico do *chef*, numa rapsódia *pop* de cores infantis

e pratos de sabores exóticos.

Que não se fale a Tim Raue em apropriação cultural. É assunto que não o preocupa. “Se és um branco pequeno e gordito não tens tradições, não há nenhuma avó chinesa que te mata se não fizeres os *dim sum* como deve ser”, explica. Por isso, quando depois de vários anos a tentar fazer uma cozinha que passava pela “vanguarda espanhola e as técnicas clássicas francesas com alguns sabores asiáticos” e que era

“verdadeiramente uma porcaria”, no início dos anos 2000 apaixonou-se pela cozinha da Ásia e decidiu que era isso que queria fazer.

Acelerado, focado, determinado, sempre trabalhou para vencer. A ansiedade inicial pode estar hoje um pouco mais domada, mas continua a haver nele uma espécie de sofreguidão pelo mundo. Comam, pede-nos quando nos sentamos à mesa. “Adoro que conversem tão animadamente, mas *I will kick your*

asses se não comerem suficientemente depressa. Olhem para mim, não posso esperar por nada”, diz, lançando uma gargalhada.

Ao seu lado, a sócia e ex-mulher, Marie-Anne Wild, uma apaixonada por champanhe e companheira de inúmeras viagens, primeiro a França “para comer em restaurantes de *fine dining*”, e depois pela Ásia, os dois maravilhados com a descoberta de tantos sabores, do calor dos picantes, da frescura dos coentros e da lima, do aroma da citronela. “Em 2003, quando estava em Singapura, comecei tudo”, lança Tim. Marie-Anne parece mais discreta, quase tímida, mas vai revelando como uma força sem a qual o restaurante não existia (foi, aliás, ela que, em 2009, tomou a decisão de abrir um espaço para o projecto de ambos). “Eu e a Marie, juntos, equilibramo-nos”, reconhece ele.

À nossa frente, no prato, desfila Patong, na Tailândia - “é tão bonito ao pôr do Sol, adorei os sabores do ananás, é tão extraordinário comer um ananás que nunca passou por um frigorífico”. Depois, como uma vaga que recua, a tranquilidade de um peixe curado em arroz fermentado, com um incrivelmente viciante molho de *beurre blanc* feito com *saké*.



NILS HASENAU

Mas a montanha-russa está em marcha, e, após uma mousse de peixe, inspirada noutra prato da avó, “que ela servia aos sábados” quando Tim eu e avó viam “futebol na televisão”, vem o famoso lagostim com *wasabi*, seguido por um *dim sum* de trufas, com tupinambo e avelãs caramelizadas, para tudo culminar numa versão do pato à Pequim que é uma homenagem a Marie e que vem distribuída por vários pratos. “Tudo isto é uma grande confusão”, reconhece Tim, “mas como estamos numa parte de Berlim onde não há regras nem fronteiras...”

Billy, o excêntrico *chef* que veio do Leste

Precisamente porque não há regras nem fronteiras, Tim mantém uma profunda amizade com um vizinho de restaurante, o excêntrico Billy Wagner do Nobelhart & Schmutzig. A primeira vez que vemos Billy, ele aparece à porta do restaurante de Tim e Marie, vestido com as suas calças largas, casacos compridos, lenços enrolados ao pescoço, barba ruiva e cabelo sabiamente despenteado. Parece um cruzamento entre um intelectual boémio dos anos de 1920 e uma personagem de *O Senhor dos Anéis*.

Quando, dias mais tarde, num bar berlinense, fala do dia em que os pais, alemães do Leste, pegaram nele e, sem lhe revelar nada, o levaram para umas supostas férias no Ocidente que viriam a revelar-se uma fuga e uma vida nova para a qual o rapaz de sete anos não tinha tido tempo para se preparar, compreendemos que, para lá da extravagância, Billy é uma personalidade fascinante, que precisaríamos de tempo para conhecer melhor.

Ainda assim, nos dias que passámos em Berlim pudemos ir ao restaurante que tem com o sócio Micha Schäfer, a dois passos do de Tim Raue, junto ao Checkpoint Charlie, mas a milhas de distância no que diz respeito ao conceito - “somos irmãos mas não da mesma mãe”, diz Tim.

No Nobelhart & Schmutzig, 45.º na lista dos 50 Melhores Restaurantes do Mundo, há duas regras. A primeira é que não se pode tirar fotografias. É a forma de nos concentrarmos na comida e nas pessoas à nossa volta. A outra regra vem da cozinha: só se usam produtos da zona de Berlim, de pequenos produtores locais.

E, no final, entre outras pequenas lembranças, dão-nos um preservativo - porque, convém não esquecer, estamos em Berlim e nunca se sabe o que pode acontecer. Seja como for, no menu em papel que recebemos, vêm duas mensagens: “O que acontece no Nobelhart & Schmutzig fica no Nobelhart & Schmutzig” e “Mais social e menos media. Por favor, →

Berlim



Tim Raue Restaurant

Rudi-Dutschke-Strasse 26,
Berlim - Kreuzberg
Tel.: +49 3025937930
<https://tim-raue.com/en/>
Horário: de terça a sábado das
18h30 às 24h; sexta e sábado
das 12h às 15h
(Reservas no site com tempo de
espera de três meses)
Preço: existem dois menus, Koi
228€ e Kolibri 248€
[www.instagram.com/
restauranttimraue/](http://www.instagram.com/restauranttimraue/)
[www.facebook.com/restaurant.
tim.raue](http://www.facebook.com/restaurant.
tim.raue)

Nobelhart&Schmutzig

Friedrichstr. 218,
Berlim - Kreuzberg
Tel.: +493025940610
[www.nobelhartundschmutzig.
com/en/](http://www.nobelhartundschmutzig.
com/en/)
Horário: de terça a sábado a
partir das 18h30 (Fechados para
Verão de 24/07 a 25/08)
Preço: 145€ (mais 122,50 para
harmonização de vinhos)
[www.instagram.com/
nobelhartundschmutzig/](http://www.instagram.com/
nobelhartundschmutzig/)
[https://www.facebook.com/
Nobelhartundschmutzig](https://www.facebook.com/
Nobelhartundschmutzig)

Ernst

Gerichtstrasse 54, Berlim -
Wedding
www.ernstberlin.de/
Horário: de quarta a sábado das
19h30 às 24h
Preço: 225€
(menu com 30 a 40 pratos)
[www.instagram.com/ernst.
berlin/?hl=en](http://www.instagram.com/ernst.
berlin/?hl=en)



SALEMCHARABI



STAFFAN SUNDSTRÖM

levem memórias e não fotografias”.
Durante a refeição, Billy, que é
também *sommelier*, vem à mesa
explicar os pratos e as ideias por trás
deles. “Abrimos em 2015 para mos-
trar a comida da região de Berlim. Na
altura, disseram-me ‘Brandemburgo
não é a Provença’. Então temos de
fazer algo por isso.”

No fundo, tudo anda à volta da
questão da busca de identidade para
o rapaz nascido em 1981 no Leste e
que cresceu na Alemanha Ocidental
evitando sempre falar das suas ori-
gens. “Não era *cool* ser do Leste, as
pessoas não tinham roupa fixe, a
cultura foi apagada e isso dá uma
falta de identidade. Estamos a traba-
lhar nisso. Para que os produtos
sejam *cool*.” É um menu muito vege-
tal, onde as batatas podem ser as
estrelas de um prato, onde as ervas
ganham um enorme protagonismo,
onde não entram produtos geral-
mente classificados como “nobres”
(o único prato de carne é galinha) e
onde os produtores são todos iden-
tificados pelo nome.

“Somos muito pacientes e muito impacientes”

Mas, como isto é Berlim, todas as
combinações são possíveis, pelo que
noutra zona improvável, em

Wedding, surgiu um restaurante que
se posicionou já como a estrela em
ascensão da cena gastronómica da
cidade: Ernst, que os 50 Best desta-
caram este ano como “descoberta”.

Por trás de uma discretíssima por-
ta, um balcão com apenas oito luga-
res (inicialmente tinha 12, mas deci-
diram reduzir) e uma equipa que
parece um relógio suíço na precisão
com que trabalha, servindo um exten-
so (mas não longo, o que faz toda a
diferença) menu japonês, de 30 a 40
pequenos pratos, com produtos de
qualidade excepcional, alguns vindos
da região, outros de lugares mais dis-
tantes - aqui a filosofia é ir procurar



MARKO SEIFERT

**O balcão de oito lugares do
Ernst, o chef Dylan
Watson-Brawn (de casaco
preto) e um dos pratos.
Em baixo, sala e prato do
Nobelhart & Schmutzig**

o melhor onde ele existir.

O lugar tem o minimalismo que se
esperaria de uma cerimónia japone-
sa, mas o ambiente é descontraído
porque, dada a proximidade, esta-
belece-se uma conversa com a equi-
pa e vamos percebendo o que move
o muito jovem (28 anos) *chef* cana-
diano à frente do projecto, Dylan
Watson-Brawn, que da localização
potencialmente difícil diz isto: “Gos-
to da ideia de as pessoas terem de
saber onde é para virem cá.”

Depois, num menu que muda dia-
riamente, desfilam pequenas pérolas
de sabores verdadeiros, trabalhados
de uma forma que os realça em vez
de os esconder por trás de molhos:
navalhas grelhadas no carvão com
caviar fumado e rebentos de bambu,
rebentos de espargos brancos com
miso de ovo, as “últimas laranjas da
estação” grelhadas, *soufflé* de omele-
te, nabos com leite de amêndoas sic-
ilianas e óleo de figueira, ostras do
Pacífico com tutano, um gelado de
colostrum (o primeiro leite que a vaca
dá e que muitas vezes não é aprovei-
tado) com algas caramelizadas e
mirim envelhecido.

“O ritmo aqui é muito importan-
te”, diz Dylan. “Somos muito pacien-
tes e, ao mesmo tempo, muito impac-
ientes.” Os ingredientes podem vir
da Austrália, da Áustria ou de Berlim.
“Mas filosoficamente somos muito
japoneses”. Estão longe dos rosas,
verdes e azuis de Tim, o “*tiny fatty
white*” que veio do gueto, ou da ori-
ginalidade exuberante de Billy, o
rapaz que tinha vergonha de dizer
que nascera no Leste. Mas todos são
berlinenses - na mistura livre de
influências e na liberdade de fazerem
aquilo querem e em que acreditam.
Berlim, a cidade onde os Obama
comeram almôndegas prussianas, é
assim. Sem regras e sem fronteiras.

MARKO SEIFERT



MARKO SEIFERT



MARKO SEIFERT



Os direitos de propriedade intelectual de todos os conteúdos do Público – Comunicação Social S.A. são pertença do Público.
Os conteúdos disponibilizados ao Utilizador assinante não poderão ser copiados, alterados ou distribuídos salvo com autorização expressa do Público – Comunicação Social, S.A.

RADIANT

Desde 1948



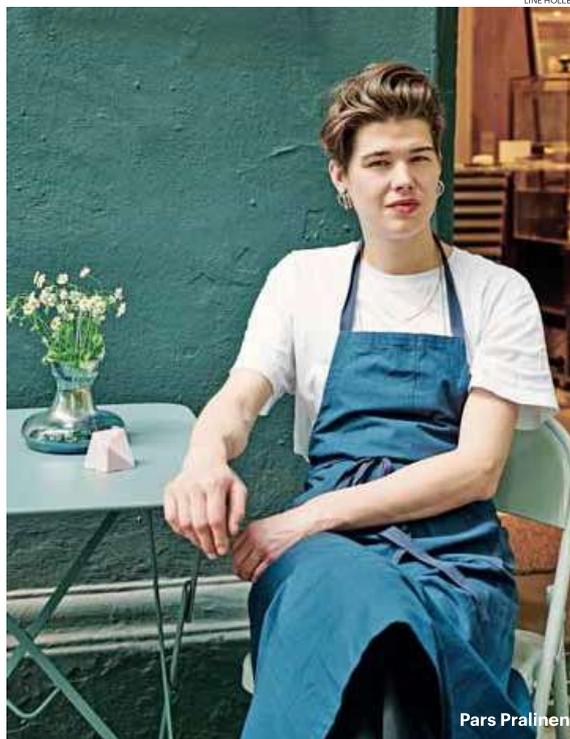
TIDEMARK COLLECTION

www.radiant.pt

 @radiantwatches  /RadiantRelojes

CERTORA: 213 212 600

Berlim



O espírito (gastronómico) berlinense em cinco paragens obrigatórias

Dos chocolates que são pequenas esculturas ao renascimento da cerveja Berliner Weisse, passando por debates sobre apropriação cultural, fomos conhecer cinco projectos que fazem mexer Berlim



The Panda Noodle

Daeng Khamlao é filha de mãe tailandesa e de pai chinês, e no seu restaurante, The Panda Noodle, no bairro berlinense de Kreuzberg, mistura todas essas influências (nasceu em Banguecoque, foi criada pela mãe na Alemanha, para onde veio com quatro anos, por isso só agora está a explorar o seu lado chinês) e ainda aproveita para discutir a polémica questão da apropriação cultural: será legítimo um chef branco abrir um restaurante asiático?

“A geração dos nossos pais criou pequenas bancas de comida dos seus países. Era o único poder que eles tinham. E durante trinta anos essa comida foi suficientemente boa”, explica. “Depois vieram os brancos viajados fazer *noodles* japoneses chiques, muito diferentes dos que os meus antepassados faziam e, de repente, a nossa comida, que foi boa durante muito tempo, deixou de ser, e as coisas que fazemos passaram a ser vistas como *fast food* barata.”

O tema é um dos que junta os membros do Smells Like Collective, uma comunidade de imigrantes que Daeng criou durante a pandemia para se entreajudarem e falarem sobre o que os preocupa. “Somos 60 pessoas, todos não-brancos, ligadas à res-

tauração e juntamo-nos em reuniões, apoiamos os refugiados da Ucrânia, tentamos contornar a burocracia alemã, fazemos recolha de fundos para organizações que ajudam mulheres asiáticas”, resume.

A par disso, serve deliciosos pratos tailandeses a preços muito acessíveis e num espaço divertido, decorado com posters e fotografias da *pop culture* asiática e com o espírito da comida de rua de Banguecoque. “Demorei muito tempo a reconectar-me com as minhas raízes, queria comer a comida dos brancos, e eles perguntavam-se por que é que a minha comida tinha um cheiro estranho. Tentei durante muito tempo ser uma pessoa branca e demorei a perceber que a minha identidade é um trunfo.”

The Panda Noodle
Lausitzer Platz 12,
Berlim-Kreuzberg
Horário: de segunda a sexta,
das 12h às 16h
Preço médio: 15€
<https://www.instagram.com/thepandanoodle/>

Café Frieda

Quando chegamos à esquina onde fica o Café Frieda, Ben Zviel e Samina Raza vêm receber-nos à porta com sorrisos calorosos. Ele é israelita, ela é britânica e juntos criaram primeiro o restaurante Mrs. Robinson e agora o Frieda. O espírito é o de quem nos recebe em casa, o espaço é muito



acolhedor e a comida, bem, a comida é como aquele dia em que visitamos a avó e ela nos deixa comer tudo o que queremos - uma sensação confirmada quando, depois de vários pratos, incluindo um leitão assado, a mesa se enche de sobremesas cheias de *chantilly* caseiro, feito com deliciosas natas de leite da região.

Durante todo o dia produz-se aqui pão e bolos e todos os ingredientes utilizados são de produtores “artesaniais e biodinâmicos”. Aliás, não ficam dúvidas sobre o espírito do lugar quando vemos no menu que os pratos mudam de acordo com as disponibilidades do mercado e os produtos da estação, num pequeno manifesto que termina desta forma: “*Fuck industrial agriculture. Farm regeneratively or die*” (numa tradução livre, “que se lixe a agricultura industrial, produzam de forma regenerativa ou morram”).

Café Frieda

Lychenerstrasse 37, Berlim – Prenzlauerberg
Tel.: +493044719800
Horário: quarta a sábado “das 10h até tarde”, domingo das 10h às 18h
Preço médio: 15/20€ (pequeno-almoço) 40/50€ (almoço e jantar)
https://www.instagram.com/cafe_frieda/

Pars Pralinen

A montra da Pars Pralinen parece a de uma joalheria. Os *pralinés* feitos por Kristiane Kegelmann, escultora que trabalha com materiais efêmeros e que aqui se transforma em artesã de chocolate, são pequenas formas geométricas de cores suaves feitas de extractos de plantas, sem conservantes e com muito pouco açúcar. No interior guardam delicados recheios de sabores inesperados, como o açúcar-bravo ou o rebento de sabugueiro, mas também algas, rosas, limões persas secos (o marido é iraniano e a família traz os limões do Irão) e um extraordinário creme de avelãs da Bavária. Os rebentos de flores são colhidos pela equipa da Pars Pralinen e para cada recheio Kristiane escolhe o chocolate mais adequado. É um trabalho de minúcia e atenção aos detalhes, que, explica a artista, justifica os cinco euros que cada uma destas “esculturas comestíveis” custa.

Atelier/loja Pars Pralinen

Schönleinstrasse 6, Berlim – Kreuzberg
Horário: quinta a sábado das 13h às 19h
<https://parspralinen.com/>
<https://www.instagram.com/parspralinen/?hl=pt>

Schneeeule

Esta é a história do renascimento de uma cerveja, a Berliner Weisser, uma

história que Ulrike Genz gosta de começar a contar pelo princípio. “Há 300 anos, a água de Berlim estava contaminada pelos esgotos e as pessoas bebiam uma cerveja muito leve, porque era mais seguro. 1900 foi o ponto alto, com mais de 700 bares e 50 cervejeiras produzindo um milhão de hectolitros. Algumas pessoas guardavam-na na cave, em barricas, e bebiam-na em ocasiões especiais”, conta, enquanto vai abrindo garrafas, uma das responsáveis pelo regresso da histórica Berliner Weisser.

Como a peste tinha matado muita gente, os protestantes franceses chamados huguenotes foram convidados a vir para Berlim, fugindo das perseguições, e trouxeram com eles barricas e técnicas de fazer champagne que foram depois aplicadas à cerveja. Na década de 20 do século XX, houve uma grande evolução, passou-se a cultivar leveduras em laboratório, a haver sistemas de refrigeração e a qualidade da água melhorou. Como “já não precisavam da cerveja”, o *kaiser* aumentou os preços “para financiar a guerra” e só meia dúzia de cervejeiras conseguiram sobreviver. A última a produzir Berliner Weisse fechou em 1992.

A cerveja, muito leve, com pouco álcool (3%) e um aroma a leveduras (é a fermentação com levedura de ácido láctico que lhe dá um sabor particular), parecia condenada, até que surgiu o movimento das cervejas artesanais e, em 2016, Ulrike - que, no seu estilo despachado, de chapéu e botas, mais parece uma *cowgirl* - lançou a cervejeira Schneeeule, especializada unicamente em Berliner Weisse. Tem vários tipos, da Marlene à “mais velha” Dietrich, passando por uma Hot Irmi, com pimentos *habañeros*, ou uma Yasmin, “inspirada pelos vizinhos turcos”.

<https://schneeeule.berlin/de/>

Frea Bakery

“*Full taste, zero waste*”, “*from zero to hero*”, “*work smart, not hard*” - o projecto Frea Bakery, que o casal David Suchy e Jasmin Martin abriu em Março deste ano, tem como primeiro e declarado objectivo reduzir completamente o desperdício. Mas querem fazê-lo - e fazem-nos, como pudemos comprovar - com comida ótima, em especial o pão e os bolos, que são o centro desta padaria que serve também pratos de saladas e legumes, tudo vegano. E se *croissants* veganos parecem uma ideia pouco apetecível, a verdade é que os da Frea Bakery, com a sua crosta estaladiça, são surpreendentemente bons. A.P.C.

Frea Bakery

Gartenstasse 9, Berlim – Mitte
Horário: de quarta a domingo das 8h às 15h
<https://www.instagram.com/freabakery/>


QUINTA DO
CRASTO
SINCE 1615



HERITAGEWINES.PT

Berlim

Brandemburgo Os produtores utópicos fazem queijo e jardins comestíveis



Yule Seifert e Paul Thomas
Urstrom Kaese

● Saímos de Berlim e percorremos cerca de 40 quilómetros em direcção ao Sul. Quando Maria Gimenez nos recebe em Wilmars Gaerten, temos alguma dificuldade em perceber exactamente onde estamos. A propriedade é enorme - 24 hectares -, há obras de arte espalhadas pelo parque, uma cegonha no topo de uma torre, um castelo que serviu de orfanato durante os tempos da RDA, e a história, que Maria enquanto nos conta, do duque Fritz von Schwerin, que começou a “coleccionar árvores quando tinha 15 anos”, e há 150 anos aqui plantou estas, que agora morrem de sede.

“Temos floresta na propriedade, mas esta é uma região super-seca. Brandemburgo é um deserto, não há chuva”, explica Maria. Para o provar, despeja um pouco de água sobre a terra. O líquido escorre sobre a superfície dura, sem penetrar no solo. Há cinco anos, quando o sogro, um galerista que procurava um sítio pacato e há duas décadas se encantou com esta propriedade, lhe perguntou se ela tinha alguma ideia sobre o que fazer aqui, Maria, que é pintora (além de mãe de seis filhos), imaginou um projecto artístico. Mas depois pensou melhor.

“O mundo está a desabar à nossa volta, não há nutrientes suficientes

Em torno do projecto Die Gemeinschaft está a nascer uma comunidade de *chefs* e produtores que, juntos, fazem a nova cena gastronómica berlinense.



Maria Gimenez
Wilmars Gaerten



para alimentar as pessoas, as flores-tas estão a arder”, enumera. “Se eu pinto sobre o apocalipse, isso só toca algumas pessoas.” Começou a perceber que queria fazer mais, que precisava “usar esta terra da melhor forma possível”. Estudou, passou “a ver muitas soluções que habitualmente não vemos”, e desenvolveu um projecto de agricultura regenerativa e agroflorestal (“as árvores ajudam a manter a água no chão”) para que estes solos recuperassem fertilidade. “Queremos criar a pai-

sagem do futuro para mostrar diferentes formas de produzir comida sem destruir o planeta.”

Agora tem um “jardim de vegetais” com cinco hectares, vende a produção no mercado, onde aproveita para partilhar o que tem aprendido neste processo, e abre o Wilmars Gaerten a visitantes para que passem um dia a aprender como se pratica este tipo de agricultura, e a provar os vibrantes, coloridos e deliciosos vegetais biológicos que nascem neste solo onde a chuva

(quase) nunca cai. Quer inspirar outros a fazer o mesmo. No final, despede-se com um desafio: “Os que dizem que com a agricultura regenerativa não conseguimos alimentar o mundo são os mesmos que deitam fora 45% do que produzimos. Temos de começar a fazer perguntas e a encontrar as nossas próprias respostas.”

Os queijos de Yule e Paul

Maria e o Wilmars Gaerten estão ligados ao Die Gemeinschaft, projecto do restaurante Nobeihart&Schmutzig que pretende dar visibilidade e promover os laços entre cozinheiros e pequenos produtores, criando uma rede de interajuda e cumplicidade entre pessoas que querem mudar o panorama gastronómico e a forma como se produzem e consomem alimentos. À frente do Die Gemeinschaft (que significa A Comunidade) está a entusiástica Friederike Gaedke, que em 2021 foi uma dos 50 Next, os jovens que estão a revolucionar o mundo da gastronomia, escolhidos anualmente pelos 50 Best Restaurants.

É Friederike quem nos guia na visita ao Wilmars Gaerten e depois nos leva a conhecer outro projecto, este ligado a queijo, o Urstrom Kaese, 70 quilómetros a sul de Berlim, onde, num antigo vale glacial, 400 vacas da raça Jersey, que percorrem descontraidamente uma pastagem biológica, se aproximam dos visitantes, curiosos e sem qualquer sinal de timidez.

Rodeados por elas, ouvimos a história de como a belga Yule Seifert e o bioquímico britânico Paul Thomas, ambos apaixonados por queijos e já com experiência na área, encontraram o parceiro ideal em Rainer Schmitt, um apaixonado por vacas Jersey. O resultado é um conjunto de queijos de qualidade excepcional, feitos com o intenso e saboroso leite, que, pelo menos em termos de sabor, compensa largamente o facto de estas vacas serem menos produtivas que outras raças.

Os tipos de queijo são inspirados em modelos já existentes, mas têm uma personalidade muito própria - e o Mulberry Weichkaese ganhou mesmo uma medalha Super Ouro no concurso internacional de queijos em Oviedo, Espanha. Yule e Paul começaram com os de massa mole, mas têm-se aventurado noutros e neste momento fazem desde um tipo Cheddar e um queijo azul, que vendem na loja junto à zona de produção, num antigo salão de festas da RDA, mantido tal e qual como era, com os seus anões, plantas, quadros naïf e animais empalhados a decorar o que é hoje um pequeno paraíso para os amantes de queijo.

Alexandra Prado Coelho