

## **Rübe statt Raupe, Heimatwirtschaft statt Hipster-Klause**

**Im Podcast *Food Fak(t)* erklärt Jungkoch Marianus von Hörsten, was er an der hiesigen Gastroszene vermisst und warum Fleischersatzprodukte niemals Platz auf seiner Karte finden.**

**Berlin, 02. November 2023.** In seinem neuen Podcast *Food Fak(t)* sucht Stefan Fak nach Antworten, wie wir zukünftig 10 Milliarden Menschen nachhaltig sättigen. **Am 03. November** erscheint die dritte Folge dieser kulinarischen Kolumne mit dem Gründer der veganen Feinschmeckermarke Lotao. Mit Wissen und Witz, Tempo und Neugierde beleuchtet der Host gemeinsam mit seinen Gäst:innen aus der Lebensmittelbranche vielfältige Aspekte fairer Food-Konzepte – brodelnde Meinungsvielfalt und verblüffende Verkostungen inklusive.

### **Folge 3: Bowls sind auch nur kalter Salat mit Reis drunter!**

In der aktuellen Folge der 14-tägig erscheinenden Podcast-Reihe redet Stefan Fak mit Marianus von Hörsten. Aufgewachsen auf einem Demeter-Hof in der Lüneburger Heide, mit 24 Jahren zum besten Jungkoch der Welt gekürt, führt der Norddeutsche mit der klaren Kante jetzt sein Restaurant Klinker in Hamburg. Ohne Kompromisse, regional, saisonal und ganz weit weg von allen Food-Trends dieser Welt. Er liebt unkomplizierte Schankwirtschaften mit Rauschvergangenheit, findet Fleischersatzprodukte sinnlos und Hipsterläden rüdig. Auch das katastrophale Essverhalten unserer Bildungselite, ausgedachte Sterneküche und das Versagen der Politik kriegen in dieser Folge ihr Fett weg.

### **Leitmotiv Food Fak(t): Knorpelfisch und Myzelbulette**

Wonach schmeckt Luftprotein? Schließt milchfreier Käse den Magen? Wer entscheidet über ethische Vertretbarkeit eines kultivierten Produktes und ist Fastfood automatisch Mast-Food? Gemeinsam mit Expert:innen und Vorreiter:innen aus dem Lebensmittelkosmos forscht Risolier und Genussmensch Fak nach überzeugenden Ernährungsentwürfen und tischt Überraschendes auf.

### **Tacheles am Tisch: Gastgeber Stefan Fak will`s genau wissen**

Stefan Fak ist ein kulinarisches Trüffelschwein, das sich kritisch, experimentell und leidenschaftlich mit unterschiedlichen Lebens- und Lebensmittelkonzepten auseinandersetzt. Sein Erfahrungsschatz und seine Offenheit machen ihn zum idealen Sparringpartner für einen auditiven Deep Dive.

Food Fak(t) hält für Zuhörende Informationen bereit, die sie an anderer Stelle nicht bekommen. „Ich will in meinem Podcast das Ende von Greenwashing und Blabla einläuten“, beschreibt der Wiener Berliner knapp, was ihn antreibt. „Ich forsche nach Lösungen für philanthropische Nahrungskonzepte, stelle provokante Fragen und schärfe hoffentlich das Bewusstsein für ein faires Miteinander – zu Tisch und überall sonst.“

#### **Pressekontakt**

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg  
Tel.: 040/4130 96-15 und -23 ▪ Mail: [muhme@borgmeier.de](mailto:muhme@borgmeier.de) / [alpert@borgmeier.de](mailto:alpert@borgmeier.de)

## Informationen zu Host und Produktion:

*Food Fak(t)* wird produziert von Matthias Mückshoff. Für Redaktion und Marketing zeichnet ein crossmediales Kommunikationsteam von Borgmeier PR Hamburg und Caspering Berlin verantwortlich.

Zu hören auf allen gängigen Podcast-Kanälen wie zum Beispiel auf [Spotify](#)

Die Marke: [Lotao.com](#)

Die Welt des Reis: [Risolier.com](#)

Die Social Media Präsenz: [Food Fak\(t\) auf Instagram](#)

## Über den Gast

Marianus von Hörsten, Profikoch, Gewinner des *Next Chef Award 2018* und bester Jungkoch der Welt 2017 (*Global Young Chefs Challenge*, Lyon) wuchs auf dem Demeter-Hof seiner Eltern in der Lüneburger Heide auf. Noch heute bezieht er einen Teil der Lebensmittel, die er im Restaurant verarbeitet, von dort. Er hat eine enge Beziehung zur naturnahen Landwirtschaft und weiß die Produkte der jeweiligen Saison perfekt zu kombinieren und gekonnt in Szene zu setzen.



## Pressekontakt

Tanja Muhme, Julia Alpert ▪ Borgmeier Public Relations ▪ Rothenbaumchaussee 5 ▪ 20148 Hamburg  
Tel.: 040/4130 96-15 und -23 ▪ Mail: [muhme@borgmeier.de](mailto:muhme@borgmeier.de) / [alpert@borgmeier.de](mailto:alpert@borgmeier.de)