

**JAN-PHILIPP BERNER**  
**KOCHT**  
**FÜR FAMILIE & FREUNDE**

MIT ANTONIA WIEN  
FOTOGRAFIE: YDO SOL

**südwest**

# **INHALT**

**VORWORT 4**

---

**FRÜHSTÜCK 9**

---

**MITTAGESSEN 35**

---

**KAFFEETRINKEN 101**

---

**GRILLEN. VEGETARISCHE BEILAGEN 127**

---

**ABENDESSEN 147**

---

**DANK 174**

---

**IMPRESSUM 176**



# LIEBE LESER:INNEN,

eine Zeit zu einer besonderen Zeit zu machen und sie zu nutzen für etwas Gutes – das ist ein wesentlicher Motor meiner täglichen Arbeit.

Und genau dieses tief verankerte Streben ist die Initialzündung für dieses Buch gewesen.

Denn es ist in einer Zeit entstanden, in der deutschlandweit die Bordsteine hochgeklappt waren und Sylt so leer vor einem lag wie nie zuvor – nur das Meer und der Wind waren zu hören. Außer in unserer Küche.

So viel ist nämlich klar, und das gilt es unbedingt festzuhalten: Gerade wenn es besonders herausfordernd wird, zeigt sich, wie Menschen zusammenhalten, sich gegenseitig stärken und vor allem ausgesprochen kreativ werden.

Und genau mit diesem inneren Antrieb ist im April 2020 JPs Kantine entstanden – ein Projekt, das ich mit meinen Auszubildenden wie eine Art Trainingsprogramm gemeinsam angepackt habe und auf das wir sehr stolz sind.

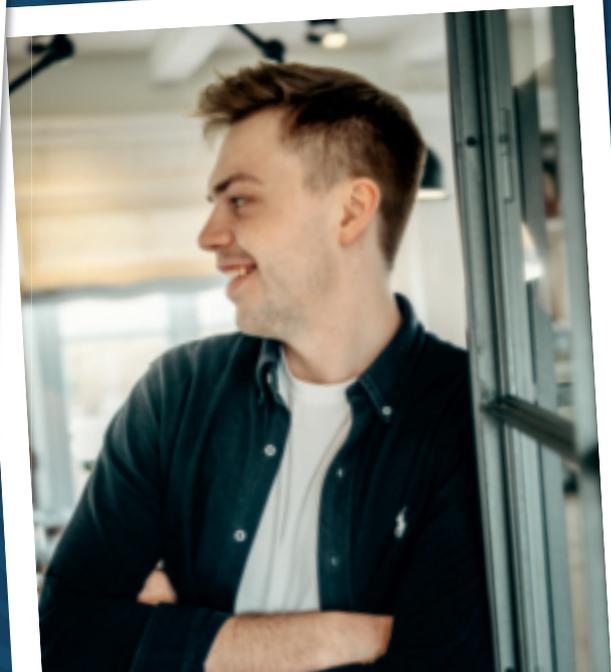
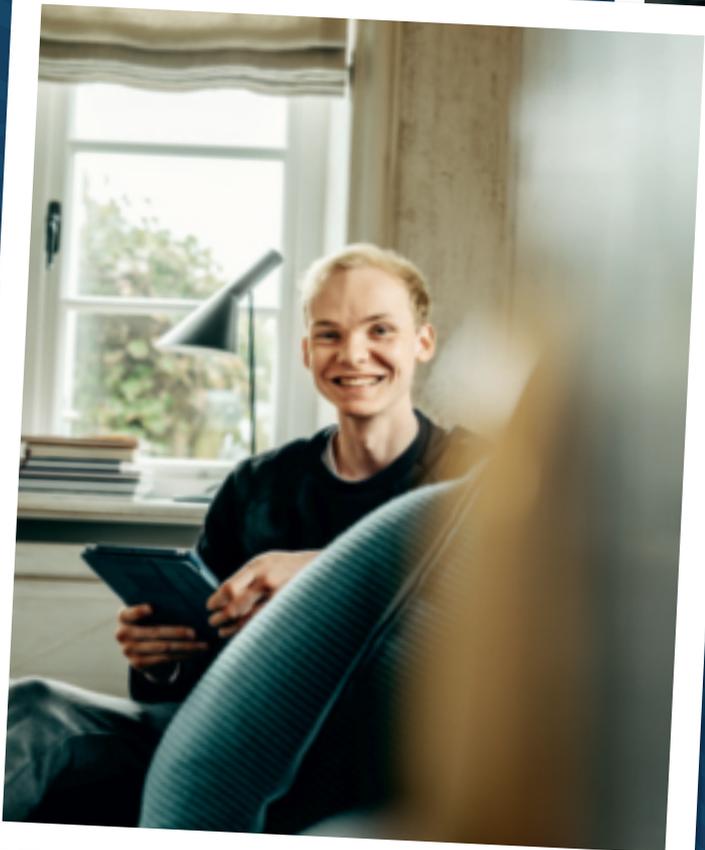
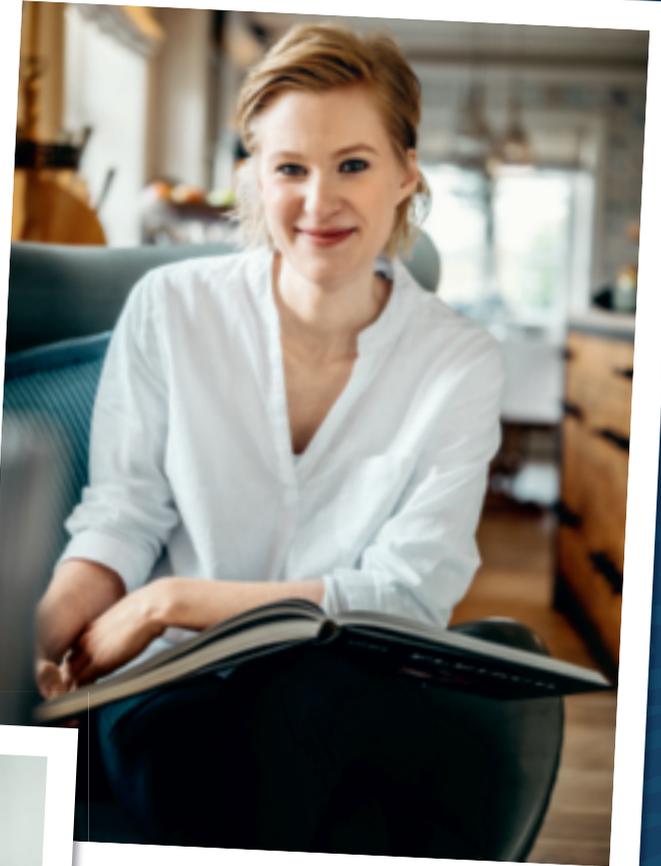
Wir wollten endlich wieder etwas tun. Für uns, für unser Team mit all seinen hochmotivierten jungen Mitarbeitern in der Küche, aber auch für die Menschen auf der Insel. Etwas schaffen und etwas geben – das war der Grundgedanke.

JP (Achtung, es wird englisch ausgesprochen und so wurde ich abgekürzt als Kind genannt) als Namensgeber eines adaptierten Kantinenkonzepts war der Masterplan meiner Auszubildenden und mir, um die geballte Power zu nutzen.

Und so haben wir die Türen unserer Bar im Söl'ring Hof geöffnet und zu einem Außer-Haus-Verkauf umfunktioniert, an dem von Freitag bis Sonntag vollwertige, köstliche und spannende Gerichte angeboten wurden, mit denen wir bei gering gehaltenen Kosten möglichst viele Menschen erreichen wollten. Dabei lagen die Speiseplanung, das Anrichten und auch die Bestellungen in den Händen unserer Auszubildenden, die auf diese Weise unglaublich viel lernen konnten und ganz eigenständig und kreativ arbeiten konnten. Meine Kollegin Bärbel Ring, unsere Sommelière und Restaurantleiterin, und ich waren nur Coaches. Haben justiert, wenn es nötig war, aber eben auch den Raum zur Entwicklung gelassen.

Es hat funktioniert – und wie es funktioniert hat. Die Dankbarkeit der Menschen, in dieser schwierigen Zeit mit geschlossenen Betrieben doch etwas zu haben, das sie sinnlich berührt, ihnen Arbeit abnimmt (nicht kochen müssen) und kostengünstig ist, war an jedem Verkaufstag spürbar.





Und vielleicht hat der eine oder andere auch überrascht festgestellt, dass ein Sternekoch mit seinem Team auch ganz handfest unterwegs ist. Dass es auch für uns, die wir uns jeden Tag mit filigraner Küchenkunst beschäftigen dürfen, gern ganz bodenständig zugehen darf, solange Qualität und Handwerk stimmen.

Und deshalb sind in dieser Zeit so herrliche Klassiker wie Grüner Bohneneintopf mit Kassler oder Gefüllte Spitzpaprika entstanden. Oder Marlenes Bärchentorte (der Top-Favorit meiner ältesten Tochter). Oder Zwiebelkuchen. Oder ...

Jede Menge sinnlicher Stoff kam da zusammen in unseren langen Brainstormings. Das war ein spannender, lebendiger Prozess, in dem wir uns alle sehr gut kennengelernt haben. Jeder hat seine Lieblingsrezepte beigesteuert und dabei auch Persönliches verraten. Und plötzlich habe ich auch zu Hause mehr gekocht, weil ich wieder Zeit hatte und ich mich durch die Beiträge der Auszubildenden inspiriert gefühlt habe.

### UND WARUM NUN EIN KOCHBUCH?

Die Idee entstand fast ein Jahr später, im zweiten großen Lockdown – im Winter, als Sylt unter einer tiefen Schneedecke versank und ich mich in dieser Zeit intensiv mit der Arbeit an meinem ersten Sylt-Kochbuch beschäftigte. Das Kochbuch-Team mit Fotograf Ydo Sol und meiner Co-Autorin Antonia Wien hatte sich mit mir in unserer Bar eingerichtet und nach einem langen Arbeitstag kamen Gerichte aus JPs Kantine auf den Tisch. Und damit auch ganz unweigerlich die Idee, doch gleich ein zweites Buch zu produzieren.

Et voilà – das ist es. Ein Buch, mit dem man sich durch das ganze Jahr kochen kann, durch die verschiedenen Anlässe in einem Jahr. Und gleichzeitig Ideen für den Tag findet, vom Frühstück bis zum besonderen Abendessen mit Freunden und der Familie.

Und es ist nicht nur ein Kochbuch, sondern auch eine Erinnerung an eine verrückte Zeit, an eine produktive Zeit und ein großartiges Gefühl von Zusammenhalt.

Ich bin dankbar für diese Erfahrungen, dankbar für den Austausch mit tollen jungen Menschen und ich freue mich sehr, mit diesem Buch etwas davon bewahrt zu haben. Ich wünsche Ihnen viel Freude, Spaß beim Nachkochen und vor allem Genuss – mit Freunden, der Familie oder einfach nur mit sich.

Guten Appetit und alles Liebe, Ihr Jan-Philipp Berner



# FRÜHSTÜCK

## IM NORDEN SAGT MAN MOIN



Das Frühstück – heißt es – sei die wichtigste Mahlzeit des Tages. Als Verfechter des abendlichen Menüs wage ich das zu bezweifeln. Aber ohne Frühstück ist ein Tag unvollständig und ohne die Energie, die ein ausgewogenes, genussreiches Frühstück mit sich bringt, sollte man eigentlich nicht loslegen.

