

# DAS WOHNZIMMER

Dirk Schritt vom „Zwei und Zwanzig“ kreiert  
das perfekte vegane Gericht

Zwei und Zwanzig. Der Name steht für den 22. Buchstaben des Alphabets: das „V“. Eine Anspielung auf die vegan-vegetarische Küche, die Dirk Schritt mit seinem Team regelmäßig auf die Teller zaubert.

Mittlerweile gilt das Zwei und Zwanzig als eines der besten Restaurants für rein pflanzliche Küche im gesamten Rhein-Main-Gebiet und als das „Wohnzimmer“ für Vegetarier, Veganer und Flexitarier aus der Umgebung. Interessant ist dabei auch der Standort. Das Restaurant liegt nicht etwa in Sachsenhausen oder in der Mainzer Neustadt, sondern im Herzen von Geisenheim. Ganz zufällig ist dieser Standort sicherlich nicht gewählt, denn die renommierte Hochschule Geisenheim liegt nur wenige Gehminuten entfernt. Viele junge Gourmets besuchen das Zwei

und Zwanzig, weil hier auf den Teller kommt, was Spaß macht. Die abwechslungsreiche, frische und gesunde Bioküche von Dirk Schritt ist einfach großartig!

Aktuell leben in Deutschland laut Allensbacher Markt- und Werbeträger-Analyse rund sieben Millionen Menschen, die sich weitestgehend vegetarisch ernähren oder sogar ganz auf tierische Produkte verzichten. Schätzungen von ProVeg gehen davon aus, dass täglich rund 2.200 Menschen hinzukommen. Vor einigen Jahrzehnten wären diese Zahlen in Deutschland noch völlig undenkbar gewesen.

Diese positive Entwicklung freut auch Dirk Schritt – sein Konzept geht auf. Zeitgemäße Gerichte für eine zeitgemäße Ernährung. Aber, keine Sorge:

Im Zwei und Zwanzig geht es keineswegs um Askese, sondern vielmehr um Genuss. „Bei unserer gemüsebasierten, regionalen und saisonalen Küche legen wir großen Wert auf Produkte aus ökologischer Erzeugung. Wir freuen uns, dass unser „Wohnzimmer“ so großartig angenommen wird“, sagt Schritt. Das liegt mit Sicherheit auch an der liebevoll bestückten Kuchentheke. Auf die richtige Weinauswahl ist der Inhaber ebenfalls stolz. „Wir haben insgesamt knapp 50 handverlesene Weine auf der Karte. Ein paar besonders gute sind selbstverständlich von ST. ANTONY!“ Einer seiner ST. ANTONY Favoriten ist der Rotschiefer Riesling – der passt besonders gut zum Kartoffelcurry mit Blattspinat und Kichererbsen. Nachkochen dringend empfohlen!

## Kartoffelcurry mit Blattspinat und Kichererbsen

### Zutaten (für 4 Personen):

8	mittelgroße festkochende Kartoffeln
800 ml	Kokosmilch
100 g	Kichererbsen, vorgegart
100 g	Blattspinat

### Für die Soße:

1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
10 g	frischer Kurkuma
20 g	frischer Ingwer
5	Kaffir-Limettenblätter
100 ml	Öl
15 g	Salz

### Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Soße in einen Mixer geben und zu einer cremigen Currypaste verarbeiten.
2. Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
3. Die Würfel zunächst kurz anbraten, dann Currypaste dazu geben und mit dem Inhalt von zwei Dosen Kokosmilch ablöschen.
4. Kichererbsen hinzugeben und eine halbe Stunde köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
5. Den Blattspinat hinzugeben und drei Minuten garen. Fertig!



Kartoffelcurry mit Blattspinat und Kichererbsen, kreiert von Zwei und Zwanzig