



Essen wie die japanische Katze*:

nachhaltig, ethisch, kulinarisch-kultiviert und vor allem koestlich nekkko ist eine mobile Restaurant-Installation mit Sushi aus regionalen und saisonalen Zutaten –also mit nachhaltigen Sushi.

Dine like a Japanese cat*: sustainably and tastefully

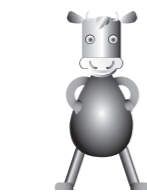
nekkko is a mobile restaurant that serves sushi, sushi with regional and seasonal ingredients, hence: sustainable sushi.

So geht das:

1. Die Sushi liegen auf Bildkarten in Papptellern auf Flößen. Die Bildkarten erklären die Sushi. Man wählt ein Sushi aus und nimmt den Pappteller vom Floss.
2. Man trennt den Pappteller von der Bildkarte mit den Sushi und stellt den Pappteller auf ein leeres Floss
3. Man isst die Sushi von der Bild-Karte – am einfachsten mit der Hand.
4. Man sammelt die Bildkarten.
5. Man bezahlt an der Kasse anhand der Karten. Die Karten haben einen Schriftzug und ein Logo in drei verschiedenen Farben:
 ROT = 1 EUR
 GRÜN = 2 EUR
 BRAUN = 3 EUR

This is how it works:

1. The sushi are placed on picture-cards on top of paper-plates on top of rafts. The cards explain the sushi. You choose one and take the paper-plate from a raft.
2. Return the paper-plate to an empty raft and keep the sushi on the card.
3. You eat the sushi from the card – ideally with your hand.
4. You collect the cards.
5. When you are done you pay at the cashier's according to your cards. They are all color coded:
 RED = 1 EUR
 GREEN = 2 EUR
 BROWN = 3 EUR



Fish Sushi

Matjes Maki **
 (Northsea)
 Matjes-Hering-Tartar mit dünnen Apfelscheiben, Frühlingszwiebeln und Meerrettich
 Matjes herring tartar with thin slices of apple, shallots, crème fraîche, horseradish

Home-smoked trout Nigiri**
 (German bio-aquaculture)
 Haus-geräucherte Forelle mit Dashi, brauner Butter, Meerrettich und Zitrone
 With dashi, brown butter, horseradish, lemon

Home-smoked Eel Maki
 (Schwielowsee, Werder)
 Geräucherter Aal, in Soja-Sauce mariniert, mit Honig und Kürbiskernöl
 Marinated with soy sauce, honey, pumpkin seed oil

Raw Zander Nigiri
 (Schwielowsee, Werder)
 Roher Zander mit Zitrone, Rapsöl und Maldon Meeressalz
 Painted with lemon, rapeseed oil, tabasco, maldon sea salt

Meat Sushi

Beef Tartar Gunkan Maki**
 (Galloway beef, Uckermark)
 Rindertartar mit Kapern, Anchovies, Frühlingszwiebeln, Senf und weiteren Zutaten
 With capers, anchovies, shallots, mustard, raw egg yolk, tabasco, mirin, soy sauce

Bacon Maki
 (Bio-pork, Brandenburg)
 Ausgelassener Speck mit gebratenen Zwiebeln, Majoran, Honig, Soja-Sauce
 Fried bacon in thin slices with fried slices onion, marjoram, soy sauce, honey

Deer Nigiri
 (Uckermark)
 Rosa-gegartes Reh mit Preiselbeeren, Mirin, Meerrettich
 Pink roasted with cranberries, mirin, horseradish

Vegetable Sushi

2 Tomato Nigiri
 Tomatenfilets in Maldon Meersalz mariniert, Pfeffer, Olivenöl, Soja-Sauce und Rucolapesto
 Tomato filets marinated with Maldon sea salt, pepper, olive oil, soy sauce and rucicola pesto

2 Beetroot Maki
 Rote Beete mit Kürbiskernöl, Soja-Sauce, Balsamico, Honig
 With pumpkin seed oil, soy sauce, balsamico, honey

3 Carrot Mousse Gunkan Maki
 Karotten-Creme mit Creme Fraiche, Safran, Ingwer, Limette, Honig
 With crème fraîche, saffron, ginger, lime, honey

3 Kohlrabi Maki
 Dünne Kohlrabischeiben, mariniert mit Kombu, Dashi, Rapsöl
 Thin slices of stemp-turnip, marinated with kombu, dashi, salt, rapeseed oil, chili, tabasco

1 Cucumber Maki
 Dünne in Salz marinierte Gurkenscheiben mit Dashi, Reisessig, Chili und grünem Koriander
 Thin slices are marinated with salt, dashi, rice-vinegar, chili, green coriander

Liquids

Miso Soup 3

Beer (regional) 3

Mugicha (hot / cold) 2
 Barley tea / Gerstentee

Mineral Water 2

Fast alle Zutaten sind aus Brandenburg und Umgebung, meist bio-zertifiziert. Mehr Informationen über den QR-Code auf den Bildkarten. Einfach mit dem Smartphone scannen und man erhält das vollständige Rezept.

Almost all ingredients are of certified organic origin, most are from Brandenburg. More information via QR code on the card: scan it with your smartphone and you get the full recipe.

*„nekkko“ ist Japanisch für Katze / “nekkko” is Japanese for cat.

** Nigiri = 2 Stück “offene” Sushi / 2 pieces per serving, open face sushi
 ** Maki = 3 – 4 Stück von der Rolle / 3 – 4 pieces per serving, roll type sushi
 ** Gunkan Maki = 2 Stück “Schiff-Sushi” / 2 pieces per serving, “battleship”-sushi

nekkko / Sustainable Sushi ist ein Projekt von **post theater** (Hiroko Tanahashi / Max Schumacher) in Zusammenarbeit mit **Zagreus Projekt** (Ulrich Krauss), gefördert durch das Initiativprojekt **ÜBER LEBENSKUNST** der **Bundeskulturstiftung**.

Nekkkko / Sustainable Sushi is a project by **post theater** (Hiroko Tanahashi / Max Schumacher) in collaboration with **Zagreus Projekt** (Ulrich Krauss), funded by the **Federal Foundation of the Arts' ÜBER LEBENSKUNST** scheme.

www.nekkko.de

www.posttheater.com