

SALT & SILVER

X X X

DIE STORY

Das ganze Abenteuer begann 2013, als wir unsere Jobs kündigten und beschlossen, ab jetzt nur noch zu machen, wonach uns der Sinn steht. Und der stand uns nun mal vor allem nach drei Dingen:

REISEN, SURFEN UND KOCHEN.



F

Uns war nicht recht klar, was davon wir eigentlich am liebsten mögen, also entschieden wir uns kurzerhand, die drei Leidenschaften zu kombinieren und daraus unser eigenes Ding zu drehen. Der Plan war schnell gemacht:

Die karibische und pazifische Küste Lateinamerikas von Kuba bis nach Patagonien nach den besten Surf-Spots, leckersten Gerichten und wildesten Abenteuern abzusuchen und darüber ein dickes Surf-Reise-Kochbuch zu schreiben.

Im Gepäck zwei scharfe Messer, zwei Surfbretter und ein Haufen Kameraequipment hieß es Abflug im Januar Zweitausendvierzehn, auf in ein Reisejahr in Lateinamerika.

Ein paar Millionen „Arbeitsstunden“ später war das Buch dann tatsächlich da. Wobei ... „Arbeit“ kann man das, was wir machen, eigentlich nicht nennen, Freizeit aber auch nicht. Und genau das war unser Ziel: Nicht mehr zu trennen zwischen „Arbeit“ (das, worüber du dich montags beschwerst) und „Freizeit“ (das, was du an jedem Wochentag gerne machst).

Stattdessen einfach sein Leben so zu leben, wie einem der Sinn steht, und mit dem, was man am meisten liebt, genug Mammon einzusammeln, um einen Fick auf die trockene Geschäftswelt geben zu können.

Der erste Step also in diese Richtung: Unser Abenteuer-Kochbuch „Salt & Silver – Reisen, Surfen, Kochen. Lateinamerika“. Ein 320

Seiten dicker Schinken voller Reisefieber und zigtausendfach verkaufte Sabbervorlage für alle Backpacker, Surfer und Foodies.

2015: Mittlerweile sind wir längst zurück in Deutschland, haben aber immer noch zero point zero Interesse daran, jemals wieder in geregelten Jobs zu buckeln. Blöderweise haben wir aber auch keinen Penny Kohle mehr auf dem Konto. Also fangen wir an, die aus Lateinamerika mitgebrachten Gerichte in der neu eröffneten Bar „Kleines Phi“ in Hamburg, auf Pop-up-Events, Festivals, in Restaurants, bei Ausstellungen und auch sonst überall, wo jemand Hunger hat, zuzubereiten, und uns dabei unsere Sporen in der Gastrowelt zu verdienen.

