

Sie ist unkonventionell, kreativ, naturverbunden und ein kulinarisches Genie: Cornelia Kohler, vielen besser als die „Wilde Sophie“ bekannt, verblüfft mit immer neuen Konzepten.



# Wilde Sophie

„Ich bin gerne im Wald –  
er hat keine Meinung über mich“

Verführerische Geschichten für Gaumen und Seele. Keiner vermag sie besser zu erzählen – beziehungsweise auf den Teller zu zaubern – als die „Wilde Sophie“. Die passionierte Jägerin, studierte Bildhauerin und leidenschaftliche Köchin sorgt in Berlin-Schöneiche als „Miss Sophie's Planet“ seit Jahren mit ihren einfallsreichen Pop-up-Dinners für Aufsehen. Nun ist das Raumschiff auf der Erde gelandet und fokussiert sich auf die Jagd, Natur und brandaktuelle Umweltthemen.

TEXT Gabriele Metz



Sie bezeichnet sich selbst als Schweizer Taschenmesser. In der Tat spiegeln ihre beruflichen Facetten diese verblüffende Vielfalt überzeugend wider. Cornelia Kohler ist studierte Bildhauerin. Sowie eine begeisterte Köchin und Jägerin. Eine kulinarische Botschafterin der Natur, die genussvoll zum Überdenken des eigenen Konsumverhaltens inspiriert. Doch die 46-Jährige ist vor allem eines: ein Unikat, dem es gelingt, immer wieder zu überraschen und zu überzeugen. Ganz gleich, welches Projekt gerade ansteht.

Wie wäre es mit einem formvollendeten Bauhaus Dinner? Oder eher einem legeren Love & Peace-Schmaus im Gedenken an die legendäre amerikanische Rock- und Blues-Sängerin Janis Joplin? Ein komplettes Menü mit Honig und anderen Bienenprodukten oder Whisky- oder Gin-Thematik, Alice im Wunderland oder auch Heavy Metal ...? Cornelia Kohler verwandelt jede Inspiration in eine kulinarische Geschichte, die Gaumen und Geist ihrer Gäste gleichermaßen begeistert. Mal sind es Pop-up-Dinner, bei denen sich Liebhaber genialer Küchenkreationen inmitten eines Märchenwaldes mit Birken, Fliegenpilz, Fabelwesen und Co. treffen. „Als Food Artistin arbeite ich an der Schnittstelle von Kunst und Kulinarik. Bei meinen Veranstaltungen überlagern sich mehrere fein aufeinander abgestimmte Ebenen. So sitzt der Gast in einem Bühnenbild. Dort genießt er nicht nur ein mehrgängiges Menü mitsamt fein abgestimm-



1

1 Willkommen im Gasträum! Das Ambiente stimmt auf eine unvergessliche kulinarische Reise ein. 2 Auch Linschnitte gehören zur Schaffenswelt der studierten Bildhauerin. 3 Cornelia Kohler ist ungloriente Köchin. Ihre Kreationen können sich aber durchaus mit der Sterneküche messen lassen.

ter Weinbegleitung, sondern lauscht auch noch einer auf die einzelnen Gänge abgestimmten Soundcollage meines Mannes, der Tonmeister ist“, erzählt Cornelia Kohler. Mal kehrt →



2



3

„ALS FOOD ARTISTIN ARBEITE ICH AN DER SCHNITTSTELLE VON KUNST UND KULINARIK.“





Ein Fuchsschwanz als Aperitif gefällig? Magnolien Gin, Veilchensirup und Tonic machen es möglich.

die „Wilde Sophie“ – so Cornelias neues Branding – als Privat-Köchin bei genussorientierten Menschen in deren Zuhause ein und zaubert dort Unvergessliches, oder sie lädt zur Weinprobe. Auf Wunsch entwirft sie auch komplette Menüs oder übernimmt gleich das gesamte Event Catering.

#### Winzertochter mit Angelschein

Dabei trägt die „Wilde Sophie“ ihren Namen durchaus mit gutem Grund. Die leidenschaftliche Jägerin liebt es, nach Herzenslust Grenzen auszutesten. So experimentiert sie so freudig wie gekonnt mit ungewöhnlichen Zutaten: Birkenkätzchen, Harz, Flechten und Weidenrinde. Mit Wildbret und Fisch setzt sich die Jägerin mit Angelschein besonders intensiv auseinander. „Wildbret ist kein anonymes Produkt aus der Massentierhaltung. Zudem bin ich direkt am Prozess vom Erlegen des Lebewesens bis hin zur Verarbeitung zum Lebensmittel beteiligt“, sagt Cornelia Kohler, die auch Wildkräuter, Beeren und selbst angebautes Gemüse in ihre Kreationen mit einbezieht. Wann immer möglich, gibt es Fleisch vom selbst erlegten Wild. Alternativ Wildbret von befreundeten Jägern. „Wobei Wild ja auch der Jagdsaison unterliegt und ich es schön finde, sich auf die Produkte einer neuen Saison zu freuen, die man eben nicht täglich genießt. Natürlich gibt es auch TK-Ware. Doch das, was immer verfügbar ist, verliert doch über kurz oder lang seinen Reiz, oder?“, sinniert Cornelia Kohler. Als Jägerin freue sie sich nun einmal auf den Maibock, die Entenjagd und die Drückjagdsaison. Als Winzertochter, die „im Südwesten“, in Brackenheim bei Heilbronn, aufwuchs, schätzt sie zudem Weine von vorwiegend kleinen Weingütern sowie Natural Wine – Naturweine, die möglichst ohne Zusatzstoffe und ohne aufwendige önologische Verfahren entstehen.

#### Fuchsschwanz am Waldrand

Beim Pop-up-Dinner lockt schon einmal ein *Fuchsschwanz* (Magnolien Gin, Veilchensirup und Tonic) am *Waldrand* (Brennnessel-Sesam-Cracker mit Brennnessel in Tempurateig und Hollunderblüten-Mayonnaise). Gefolgt von *Nadelgrün* (knusprige Kartoffelspalten, über Kiefernharz aromatisiert, mit Fichtennadel-Pesto) und *Rapsfeld* (Rehrücken mit Brot-Rapssamen-Kruste und weißem Spargel mit Waldmeisteressig, sous-vide gegart). Die „Wilde Sophie“ liebt das Spiel mit Texturen, Geschmack, Formen und Farbe. Elemente, die sie zu überaus schmackhaften Kunstwerken vereint. Sorgfalt und den Respekt vor dem Produkt spürt man hierbei in jedem Detail. Werte, die sie bereits als Kind – nicht nur bei der feierlichen Hausschlachtung – sozusagen inhalierte.

Deftige Wildgerichte und knackfrisches Gemüse aus dem eigenen Garten prägten Cornelia Kohlers Kindheit ebenso wie die Tradition der Jagd. „Mein Vater und mein Bruder gingen regelmäßig gemeinsam zur Jagd. Als mein Vater verstarb, entschloss ich mich, sein Erbe anzutreten, und machte 2020 den Jagdschein in Brandenburg“, erzählt sie. 2020: das erste Coronajahr und aufgrund der damit verbundenen Einschränkungen auch eine zusätzliche Herausforderung für die Jagdschein-Absolventin. „Der Kurs begann im Januar. In den Monaten Mai und Juni fanden die Prüfungen statt, die ich auf Anhieb bestand. Den Jagdschein erhielt ich dann Ende Sep-

tember“, erzählt die Frau, die sich nach bestandener Prüfung erst einmal im Wald niederließ, um ganz intensiv ihres Vaters und dessen in der Zwischenzeit ebenfalls verstorbenen Jagdfreunds zu gedenken. „Ich empfund Trauer, diesen Erfolg nicht mehr mit den beiden teilen zu können. Besonders freute sich mein Bruder mit mir. Er jagt seit über 25 Jahren, und es ist schön, diese Leidenschaft nun gemeinsam mit ihm zu teilen“, versichert sie.

#### Ein archaisches Erlebnis

Die Jagd ist für Cornelia Kohler ein ursprüngliches, ja archaisches Erlebnis. „Wann sonst im Alltag sitzt man nahezu regungslos da und fokussiert alle Sinne stundenlang auf eine Sache?“, lacht die kreative Köchin, der das einsame Naturerlebnis ebenso am Herzen liegt wie die Naturbeobachtung, der Naturschutz und die kameradschaftliche Verbundenheit der Jäger untereinander. „Ich bin gerne im Wald – er hat keine Meinung über mich. In der Natur kann ich ganz einfach für mich selbst sein. Sie ist wie ein Zuhause, in das man gelangt, indem man eine Tür öffnet und schließt und sich dann selbst begegnet, aber auch Freunde trifft“, philosophiert Cornelia Kohler. Mangelnder Respekt vor der Natur erzürnt sie. Den Anblick illegaler Müllkippen im Wald etwa empfindet sie so unmittelbar, als habe man den Müll direkt in ihrem Wohnzimmer abgeladen. So oft wie möglich geht es hinaus zu Jagd- und Revierarbeiten. →

„DIE „WILDE SOPHIE“ LIEBT DAS SPIEL MIT TEXTUREN, GESCHMACK, FORMEN UND FARBE.“





„ICH MÖCHTE LUST AUF GUTE,  
HEIMISCHE PRODUKTE MACHEN.“

**Weißes Schokoladen-Reh**

Ein Anblick hat sich tief in Cornelia Kohlers Erinnerung eingebrannt: ein weißes Reh, das sie auf der Fahrt zu ihrer Mutter „im Südwesten“ von der Autobahn aus entdeckte. Es blieb nicht bei dieser einzelnen Begegnung. „Einmal nahm ich mir die Zeit, da der Wind gut stand, mich ihm zu nähern und es genauer zu betrachten. Ich kann seitdem den Jägermythos vom weißen Wild, das nicht erlegt werden soll, gut nachvollziehen.

Man verharrt irgendwie fasziniert in der Beobachtung einer solchen Laune der Natur. Und es wundert mich nicht, dass bei den indigenen Völkern die Begegnung mit einem solchen ‚Geistertier‘ eine besondere Bedeutung hat.

Dieses Ereignis hat mich dazu inspiriert, bei einer Ausstellung in Karlsruhe im März ein weißes Rehkitz aus 16 Kilogramm Schokolade zu zeigen.

Es steht inmitten von Bauschutt und hat die faszinierende Eigenschaft, den ganzen Raum mit Schokoladenduft zu erfüllen. Vielleicht sollte ich irgendwann noch ein Wildschwein aus Suppen-Brühwürfeln machen“, schmunzelt die 46-Jährige.

**Lust auf heimische Produkte**

Cornelia Kohler ist glücklich, wenn es ihr gelingt, Wildprodukte, begleitet von regionalen, saisonalen Zutaten, auf den Teller zu projizieren. Dabei entstehen unfassbar leckere kulinarische Kreationen wie Wildschwein in einer Malzbier-Jus mit Mais-Mousse und Brennesselspinat und karamellisierten Vogelbeeren zum Brackenheim Dinner, inspiriert von Corne-

lias Heimatstadt, deren Wappen eine Brücke ziert. Oder ein frühlinghaftes Steak vom Rotwild mit Sellerie-Vogelnest und schwarzen Knoblaucheiern oder winterliches Rehhack im Bratapfel mit Brombeer Chutney. Sie versteht sich als kulinarische Botschafterin der Natur, die mit essbaren narrativen Kunstwerken zum Überdenken des eigenen Konsumverhaltens motiviert. „Wobei ich absolut nicht dogmatisch bin. Ich möchte lediglich Lust auf gute, heimische Produkte machen“, versichert sie. Ihr eigenes Lieblingsgericht? Zum einen immer das, was sich aktuell in der Experimentierphase befindet, und zum anderen: Malzbier-Zwiebel-Ingwer-Gulasch mit Kartoffel-Aprikosen-Knödel oder Wildbratwurst mit Kartoffelsalat. „Das geht immer!“, lacht Cornelia Kohler, die sich früher „Miss Sophie’s Planet“ nannte. Das neue Branding „Wilde Sophie“ setzt den Fokus vermehrt auf die Jagd, Natur und Umweltthemen. Und wenn gerade kein Extreme Fine Dining Event ansteht, dann kümmert sich die Bildhauerin um Schaftverschneidungen (kunstvolle Holzschnitzereien an Jagdwaffen), Trophäenschmuck, Catering für die nächste Waldhochzeit, handbestickte Bekleidung oder die brandneuen Wildaufkleber für den Online-Shop. Langweile? Unbekannt. Wild und dabei naturverbunden? Immer. <

**Wilde Sophie**  
www.wildesophie.de  
@waidmannsheilwildesophie

2

1 Miss Sophie’s Kreationen sind Gaumenschmaus und Augenweide zugleich wie das Hirschsteak mit Sellerie-Vogelnest beweist. 2 In den Schaftverschneidungen spiegeln sich Kunstfertigkeit und Einzigartigkeit. 3 Trophäenschmuck – nicht nur für die Waldhochzeit



| Fotos: Miss Sophie's Planet |



HUSARENSTÜCK!



Unser vielseitigster und raffiniertester Rucksack für Ansit, Bergjagd und weite Wege.

WWW.WALDKAUZ.NET