


MENÜ MIT



*Ein Trend, der Schule macht: Hobbyköche laden Fremde in ihre Wohnungen ein, Dinnerabende finden an ungewöhnlichen Orten statt: **„Social Dining“** bietet ganz neue Esserlebnisse und ist auf dem bestem Weg, das AirBnb der Gastronomie zu werden. Wir haben interessante Anbieter getestet*

VIELEN

Unbekannten



Tafeln im Grünen: „Vegan im Gewächshaus“ ist das Motto des Pop-up-Mahls in Stuttgart von „YouDinner“



YouDinner

Willkommen im Club: In sechs Städten bietet die Plattform kulinarische Erlebnisse mit Köchen und anderen Experten in Pop-up-Locations an. Einer der Ideengeber ist der frühere Restaurantleiter Miguel Calero

Hier muss es sein. Die Altbautür steht einen Spalt offen, in der Abendluft hängen Rauchnoten. Vor einer Woche hat mir der Club „YouDinner“ diese Adresse in einer ruhigen Seitenstraße der Düsseldorfer Altstadt gemailt, nun bin ich beim Event „Smoke in the Snow“ angekommen: Der Grillmeister Sebastian Franke („PigBull“, Köln) wird ein Barbecue-Menü in fünf Gängen zubereiten.

Organisator ist zum einen Miguel Calero, lange Jahre Restaurantleiter im Spitzenlokal „Vendôme“ in Bergisch Gladbach. Seit zwei Jahren bietet er zusammen mit dem Marketingexperten Daniel Ohr exklusive Genussevents in Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München und Stuttgart an sowie Reisen zu Gourmetadressen in aller Welt. 2017 fanden mehr als 300 Veranstaltungen statt. Daran teilzunehmen kostet für Clubmitglieder in der Regel 50 bis 99 Euro, zusätzlich zum Jahresbeitrag von 180 (für Paare 300) Euro; mitgebrachte Gäste zahlen meist 30 Euro mehr.

Mit einem Glas Cava in der Hand, lasse ich beim Aperitif den Blick über die Gäste („Youdies“ genannt) schweifen und sehe bekannte Gesichter von früheren „YouDinner“-Abenden, etwa von der Spanien-Weinprobe mit dem Sommelier Sebastian Bordthäuser oder vom Dessert-Menü mit Tim Tegtmeier („Pure Pastry“, Düsseldorf). Einzelgäste sind da, Paare und eine vierköpfige Gruppe. Von Jeans

und Sneakers bis zum Pelz (in dem eine elegante Düsseldorferin steckt) ist alles vertreten. Wie so häufig trifft man sich auch heute in einer Pop-up-Location: Wo zuvor eine Galerie und ein Antiquariat waren, ist im weiß verputzten Saal nun eine lange Tafel eingedeckt, umgeben von bequemen Thonet-Stühlen.

Eine Tischordnung gibt es nicht. Links neben mir sitzt Daniel, Pilot, der seine Stopover zur kulinarischen Weiterbildung nutzt, zuletzt etwa im „Joël Robuchon“ in Tokio oder im „Ultraviolet“ in Shanghai. Unser beider Lieblingsthema ist das Essen, so ist das Eis schnell gebrochen. Richtig locker wird's, als Sebastian Franke beim ersten Gang – Lachs vom Grill mit Gurkensalat – die Kräuterdekoration augenzwinkernd kommentiert: „Optik ist der neue Geschmack!“ Allgemeines Gelächter, Foodies unter sich.

Die meisten Gäste gehen viel in Restaurants, stellt sich heraus. Wie das Powerpaar mir gegenüber, Inhaber einer Agentur: Beiden gefällt es, hier Gleichgesinnte zu treffen und ungewöhnliche Köche kennenzulernen, erzählen sie beim pikanten Kesselgulasch: „Wir freuen uns schon auf den ‚YouDinner‘-Lunch am Samstag bei Joachim Wissler im ‚Vendôme‘.“ Klaus, Ausbilder bei einem großen Unternehmen, und seine Frau haben sich die Mitgliedschaft gegenseitig geschenkt. Sie gingen gern gut essen, „nicht überkandidelt“, und genossen spannende Events an den kostbaren kinderfreien Abenden, erzählt er und beißt in ein süßliches Burgerbrötchen, das mit *pulled pork* und *coleslaw* gefüllt ist – herrliches Fingerfood!

Überkandidelt geht es wirklich nicht zu. Spätestens bei der üppigen Portion *hanging tender*, dem seltenen Nierenzapfen vom Rind, mit buttrig-samtigem Kartoffelpüree („à la Robuchon!“) sind die wenigen Sakkos abgelegt. Eine Teilnehmerin erzählt vom anstehenden Trip nach Sri Lanka, die meisten sind längst beim Du.

Mit Ofenkäse vom Grill geht der Abend zu Ende; für fast 30 Gäste wollte Sebastian Franke keine Süßspeise vom Feuer riskieren. Dann noch einen letzten Schluck Wein sowie einen Espresso nach dem vielen guten Essen – alle Getränke sind im Pauschalpreis inbegriffen. Die dreieinhalb Stunden sind rasch verflogen. Man wird sich wiedersehen, in den besten Restaurants oder bei der nächsten Veranstaltung. Oder digital: Daniel und ich stellen fest, dass wir dank Mark Zuckerberg längst vernetzt sind. *Stefan Chmielewski*
www.youdinner.com



Ungewöhnliche Orte sind Markenzeichen von „YouDinner“: Veganes im Stuttgarter Gewächshaus (o.) oder ein Grillabend im Kölner Kulturzentrum „Odonien“ (r.)





Silvia Pintérová (l.) und Vanda Molnár servieren sahnige Bohnensuppe mit Paprika, schenken dazu Naturweine aus und unterhalten ihre Gäste

PREUSSEN trifft K.-U.-K.

platz doch!

Zwei Slowakinnen kochen in Berlin-Kreuzberg vor ihren Gästen Rezepte aus K.-u.-k.-Zeiten. Dazu werden Naturweine gereicht – und jede Menge Gesprächsstoff: Die Köchin und die Weinexpertin stammen aus der Kunst- und Kulturszene

Man könnte erwarten, Berlin sei reich an osteuropäischen Restaurants, Lage und Historie legen dies nah. Doch der Osten des Kontinents ist unterrepräsentiert in der Hauptstadt, besonders die slowakische Küche mit ihren Rezepten der K.-u.-k.-Monarchie findet kaum Beachtung. Umso größer die Freude, als mich ein Freund zu einer gastronomischen Perle in Kreuzberg mitnimmt, die dieser Esskultur einen Rahmen bietet.

In einem Souterrain befindet sich „platz doch!“, die minimalistisch gestaltete, aber gemütliche Wirkungsstätte der herzlichen Slowakinnen Vanda Molnár und Silvia Pintérová. Die beiden 41-Jährigen begrüßen mich wie eine Freundin, ohne dass es aufgesetzt wirkt, mit einem zugewandten Interesse an Leuten, die den Weg zu ihnen finden. Kein Wunder, dass sich schnell ein warmes Zuhause-Gefühl einstellt. Die beiden Frauen stammen aus Bratislava, leben aber schon viele Jahre in Berlin. Während Silvia aus der Film- und Medienbranche kommt, hat Vanda Kunst studiert und als Drehbuchautorin gearbeitet. Die Liebe zu Menschen und gutem Essen verbindet sie, und so entstand die Idee vom eigenen Restaurant als Ort der Kommunikation und genussvollen Esskultur, der von Mittwoch bis Sonntag abends seine Türen öffnet.

Die Küche befindet sich mitten im Gastraum: eine Kochinsel, an der Silvia vor den Gästen in Töpfen rührt, Pfannen schwenkt und Zutaten schnippelt. Die lange Tafel ist das Herzstück des Lokals, puristisch, mit Kerzen und 24 Holzstühlen. Ein lässiges Ambiente, in dem fremde Menschen schnell ankommen und sich kennenlernen.

Der Tisch füllt sich, und die Gäste – eine Mischung aus reise- und kulturinteressierten Menschen zwischen 30 und 60 Jahren – lauschen Vandas Ausführungen zu den Naturweinen, die das wöchentlich wechselnde Menü begleiten. Die Weinkennerin erzählt von ihren Reisen zu Winzern in Osteuropa und Österreich. Die ungeschön-



ten und unfiltrierten Naturweine bilden neben dem Essen einen Schwerpunkt des Konzepts, und weil Wein immer ein gutes Gesprächsthema ist, geraten die Gäste schnell in regen Austausch.

Das Drei-Gänge-Menü für 30 Euro besteht heute aus *bableves* (ungarischer Bohnensuppe), Tafelspitz mit Pressburger Mayonnaise (vegetarische Alternative: Linsbuletten mit Wurzelgemüse und Knödel) und Pongauer Beerenockerln mit Vanillesauce. Die meisten Zutaten stammen gemäß dem Slow-Food-Konzept von Biobauern im Umland, der Rest kommt aus der Heimat. Die Rezepte, überliefert in Urgroßmutter's Fundus aus der K.-u.-k.-Zeit, werden nun weitergegeben an genussfreudige Großstädter.

Meine Nachbarin erzählt mir, sie sei regelmäßig dabei, weil es immer zu interessanten Begegnungen komme. Die Gäste sprechen über das Leben, die Liebe und fremde Kulturen. Auch die Gastgeberinnen trinken einen Schluck Wein mit, nehmen unaufdringlich teil. Die Gerichte zeichnen sich durch fokussierte Schlichtheit aus, jedes Produkt wirkt für sich und hat geschmacklichen Raum. Die Autodidaktin Silvia beherrscht das Zusammenspiel von Aromen, ohne zu überwürzen. Als ich das Menü mit einem Espresso beende, fühle ich mich angenehm und gesund gesättigt.

Antonia Wien

www.platzdoch.de





Zum Wohl AM WANNSEE



**Heribert von Reiche (M.)
und Dagmar Wohlgemuth
von Reiche (stehend)
begrüßen ihre Gäste an der
Tafel im Wohnzimmer**

Volksküche

In historisch-großbürgerlichem Ambiente lädt das Ehepaar von Reiche in sein Privathaus in Berlin-Wannsee ein. Zu regionaler Küche und deutschen Weinen gibt es Gedichte und Gesang – live vom Hausherrn vorgetragen

Mit U- und S-Bahn bis zum Bahnhof Wannsee, dann noch zehn Minuten Taxifahrt. „Beginn Punkt 20 Uhr“ stand in der Bestätigungsmail. Ich bin da: Ein feierlich beleuchtetes Häuschen mit offener Vorgartentür. Auf halber Treppe zum Hochparterre sitzt ein Frosch aus Ton, oben grüßt der Hausherr Heribert von Reiche persönlich: „Herzlich willkommen, zum Aperitif bitte nach links in die Bibliothek!“ Seit 2002 laden er und seine Frau Dagmar zu ihrer „Volksküche“ mit „Gedichten und Geschichten“ ein, jeden zweiten Freitag im Monat.

18 Gäste sind diesmal gekommen. Eng an eng sitzen wir auf Sofas und Hockern vor den Bücherwänden. Mit Worten von Joachim Ringelnatz eröffnet unser Gastgeber den Abend: „Bin so knallvergnügt erwacht, ich klatsche meine Hüften.“ Angestoßen wird mit Rosé und hauseigenem Johannisbeersaft. Man duzt sich. „Es soll ja

wie Familie sein“, sagt Heribert von Reiche. Die Küche im Untergeschoss ist das Reich der Gastgeberin Dagmar. Als Hors-d’œuvres hat sie Pâté und Brust von der Ente mit Orangensenf sowie mit Curry würzig gefüllte Wachtel Eier vorbereitet. Zum ersten Gang, einem wunderbar frischen und aromatischen „Forellen-Tiramisu“, bittet sie dann an die festlich gedeckte Tafel in der guten Stube – großbürgerlicher Eichentisch, aufwendig geschnitzte Stühle und ein Büfett von 1865; das funkelnde Vorlegebesteck stammt vom Urgroßvater.

Das Paar erzählt uns, wie alles begann: Initialzündung sei 2002 eine Verabredung mit Freunden in einem Restaurant gewesen. „Alles dauerte ewig“, sagt Heribert, „die Kinder wurden unruhig, wir fühlten uns nicht willkommen.“ Ab da wurde nach Hause eingeladen. Das sprach sich herum, schließlich sind von Reiches im Stadtteil keine Unbekannten: Heribert, ehemals Übersetzer, macht Stadtführungen durch Berlin und Potsdam, ist Mitbegründer der Max-Liebermann-Gesellschaft in der „Villa am Wannsee“ und ist auch im Kulturhof „Mutter Fourage“ gleich um die Ecke aktiv, wo Dagmar (seine) Chefin ist. Mit Fritz Eckengas kulinarischem Gedicht „Held Wirsing“ stimmt Heribert auf das Hauptgericht ein: „Wirsing, mein Wintergemüse, in dir steckten zwei Kugeln Schrot ... Nimm diesen Becher voll Sahne, sei lecker, mein Held – und verzeih.“ Dagmar trägt den Brandenburger Hirschrücken mit Schupfnudeln, Butterbröseln und (natürlich) Wirsing in die Stube.

Was gekocht werde, erzählt Dagmar, gebe die Saison vor, eingekauft werde regional, zwei Tage stehe sie vor dem „Private Dining“ in der Küche. Zum Essen werden in der Regel deutsche Weine ausgeschenkt, etwa der 2011er Sankt Laurent von Dreissigacker aus Rheinhessen. Zur samtigen Pannacotta mit Orange, süßer Mango und Granatapfel trägt Heribert Jenny Josephs „When I Am Old“ vor, und um 22.40 Uhr beschließt ein Toast auf die Köchin den Abend. Den „Obolus“ von 45 Euro geben wir gern; Kinder zahlen einen Euro pro Lebensjahr.

Stefan Elfenbein

www.volkskueche-privatedining.de

Polish Thursday Dinners

Polnische Klischees auf die Schippe zu nehmen, das war das ursprüngliche Ziel, als Julia Bosski aus Warschau einen *supper club* in Berlin gründete. Ganz nebenbei kommt es beim Essen auch zum lebhaften Kulturaustausch

Berlins bekanntester *supper club* macht heute Station in einem spektakulären Gründerzeit-Ensemble in Berlin-Kreuzberg: Beim „Polish Thursday Dinner“ treffen wir uns in einer schönen Wohnung mit Parkett und pompösem Stuck. Noch im Flur bekomme ich ein Champagnerglas mit Cidre in die Hand, einige Gäste sind schon da, man stellt sich vor, auf Englisch, Französisch, Polnisch, Spanisch. Gastgeberin Julia Bosski, 27, tanzt von Grüppchen zu Grüppchen, vermittelt, übersetzt. Die Gästeschar ist international und multikulturell: Jim kommt aus San Francisco, Noemi hat in London gelebt; Robert ist Opernsänger, Katharina in der Modebranche. Die meisten Teilnehmer sind zwischen 25 und 40 Jahre alt. Aus der Reihe fällt nur Hanna, 64, aus Warschau. Sie ist gekommen, weil sie Julias Urgroßvater Jeremi Przybora verehrt. „Er hat uns zum Lachen gebracht“, erzählt sie, „in einer Zeit, in der wir von Offenheit träumten.“ Bis 1966 trat Przybora mutig als Kabarettist im polnischen Fernsehen auf und ist bis heute unvergessen.

Julia Bosski kam mit 19 Jahren von Warschau nach Berlin, „mit 50 Euro in der Tasche“, wie sie erzählt. Sie sang in einer Jazzband und veranstaltete ihr erstes „Polish Dinner“ vor vier Jahren im Loft eines Freundes. Etwa zweimal im Monat lädt sie nun an besondere Berliner Orte ein: in die Arminius-Markthalle in Moabit, in die „Cordobar“, sommers in ein Café mit verwunschenem Rosengarten oder eben in diese Alt-Berliner Wohnung eines Freundes.

„Alle jetzt zu Tisch!“, ruft Julia Bosski. Für 21 Gäste ist die Tafel eingedeckt, fünf Gänge warten auf uns. Verheißungsvoll geht es los mit ofenwarmen Sauerteigstullen mit gereiftem Gouda und Apfelsirup, darauf folgt eine Erbsensuppe mit Speck. An manchen

Abenden kochen junge Köchinnen und Köche aus Polen, an anderen Freunde aus Berlin; immer zur Seite steht Julia ihr bester Freund Marcin Gancarczyk als „gute Seele“. In der Küche wirkt heute Eden van den Bogaard, eine junge Neuberlinerin aus den Niederlanden. Würzigen Grünkohl-Kartoffel-Stampf reicht sie mit scharf angebratener Wildschweiwurst, pochiertem Apfel und Schwarzkohl-Chips. Fein mit Zitrone und Knoblauch abgeschmeckt ist der Kabeljau mit Variationen vom Knollensellerie. Die Gastgeberin Julia Bosski selbst kocht nie, sie moderiert die Abende.

Konzept des „Polish Thursday Dinners“ ist, dass jedes Menü etwas über Polen erzählen muss. Eden van den Bogaard interpretiert heute alte holländische Gerichte, die es so ähnlich auch in der polnischen Küche gibt. Bio- und Naturweine zum jeweiligen Menü sucht Holger Schwarz von „Viniculture“ aus, aber natürlich gibt es auch immer Wodka. „Begonnen hat alles als Spaßprojekt“, erzählt Julia, „die Klischees über Polen wollte ich auf die Schippe nehmen, es gab Borschtsch und Piroggen.“ Aber dann sei doch der Wunsch gewachsen, Vorurteile abzubauen.

Zum Ende wird ein Blech mit duftendem Apfelkuchen an den Tisch getragen, dann ist es plötzlich nach Mitternacht. Ein Teil der Gäste bricht auf, andere rauchen noch munter auf dem Balkon. Im Nebenzimmer wird gezahlt: 55 Euro fürs Essen, 30 für den Wein. „Man klopft als Wildfremder an die Tür, geht als Freund und hat noch gut gegessen“, resümiert Hanna. So ist es. *Stefan Elfenbein*
www.bosski.biz



Gemütlichkeit bei Tag und Nacht: Julia Bosski (o. r.) organisiert in Berlin Dinnerabende etwa im Weinbergspark (mit fermentierter Makrele) oder in der „Cordobar“ (u.)



Viele
**NATIONEN
AM TISCH**





Im Leipziger „Pan“ rückt man eng zusammen, so kommen auch Fremde schnell ins Gespräch – etwa über die Herkunft der indischen Rezepte, die hier unter anderem von Markus Pohle für die „I want my Curry“-Dinners umgesetzt werden.

Chef.one

Vielen bekannt aus der Fernsehserie „Die Höhle der Löwen“, verbindet das Portal ehrgeizige Hobbyköche in vielen deutschen Städten mit Menschen, die sich gern in privatem Rahmen von gutem Essen überraschen lassen

I want my Curry

Tandoori-Hähnchenflügel und Kichererbsencurry – im Leipziger Theaterlokal „Pan“ gibt’s authentische indische Gerichte. Die Stimmung bei den Events, die in loser Folge stattfinden, ist locker und mutet fast schon privat an

Die Einladungen zu „I want my Curry“ kommen per Facebook, seinen Platz reserviert man direkt über diesen Kanal oder via SMS – keine Frage, Daniel Jurisch und Meri Ahbel von der Kneipe „Pan“ im Theater der Jungen Welt sind gut vernetzt. Zuerst natürlich wegen des Menüs. Das kocht zum Beispiel Markus Pohle, der dabei auf seine Erfahrungen als Ökonomiestudent in Neu-Delhi baut, wo er nebenbei, aber durchaus intensiv die indische Küche erkundet hat. Mit diesem Wissen und den Rezepten der indischen Oma seiner Leipziger Mitbewohnerin kocht er absolut überzeugend.

Neben der Authentizität der Speisen lockt die Gäste vor allem die private Atmosphäre bei „I want my Curry“. Die Tische werden zu einer großen Tafel zusammengestellt, die einzelnen Gänge kommen in Schüsseln und gehen reihum. Wer seinen Sitznachbarn vorher nicht kannte, kommt spätestens jetzt mit ihm ins Gespräch – die Themen gehen schnell über die Chilis hinaus. Beim Dinner „vol. 4“ gab es Köstlichkeiten wie *dhoka & chola*: Nach diesem gedämpften Kichererbsen-Kuchen mit Auberginen-Tomaten-Kartoffel-Relish als Starter kamen Kichererbsencurry, Lammhackbällchen in Brühe und *pumpkin kootu* (Kürbis und Kokosnuss) sowie *tandoori chicken wings* und *daal* (Linsen), als Dessert Karotten-*halwa* (Sesambrei) mit Muskatsahne. Alles köstlich und mit 15 Euro viel zu niedrig kalkuliert. Getränke gehen extra, wobei man sich darauf verlassen kann, dass Jurischs Weintipps die Speisen optimal begleiten.

Die Crew **um den Mitbegründer** der legendären Leipziger Freitagsküche und des Kulinariportals leipzigertruffelschweine.de führt übrigens das Catering-Unternehmen „Quagga“: Im „Pan“ kochen sie nach eigenem Bekunden „mit Herzenslust“ von Montag bis Freitag Mittagessen, am Sonntag Sonntagsbraten und mindestens einmal im Monat Menüs. Dabei spürt man ihre Lust auf Pop-up-Küchen aller Art und bei Käse aus Bennewitz oder Beef vom Hereford-Elbweiderind aus Graditz den Sinn für Regionales. Wer so einen unkomplizierten, kulinarisch anspruchsvollen Abend mit ihnen erlebt, wird schnell zum Wiederholungstäter. *Petra Mewes*
www.pan-leipzig.de

Noch im Hausflur sieht alles so aus, wie man es im biederem Münchner Altbauquartier Lehel erwartet. „Hi, ich bin Natascha, komm einfach rein“, diese Begrüßung an der Wohnungstür macht gleich viel lockerer. „Eine Reise durch Italien“ habe ich bei der 27-jährigen Hobbyköchin über die Chef.one-App gebucht, 50 Euro vorab überwiesen, die Adresse ihrer Wohnung kam via WhatsApp. Die Gründer des Portals haben schon in der Serie „Höhle der Löwen“ Furore gemacht: In verschiedenen deutschen Städten werden kulinarische Abende und Events organisiert, die Macher wollen jenseits der Gastronomie Menschen miteinander vernetzen, die sehr gut kochen können und gutes Essen schätzen.

Auf rund 14 Quadratmeter Küche soll es nun drei Gänge geben, Wein, Wasser und Kaffee sind inklusive. Zuerst lerne ich aber viele neue Namen: Dennis, Kiki, Coralie, Matthias und Shari sind Neu-Münchner um die 30, freier Fotograf trifft hier auf Versicherungsmanager. „Wir hatten auch schon ein Paar aus Kalifornien, das war über 80“, erzählt Nataschas Freund Tobias, während er *basil spritz* im Henkelglas verteilt. In ihrer engen Küche kommt man schnell ins Gespräch, während die beiden Gastgeber im Hintergrund noch Tomaten zur Burrata vorbereiten.

Auf den Büffelmozzarella sollen hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel und rosa Pfeffer folgen. Na, hoffentlich gibt das keine Trüffelöl-Orgie, denke ich noch, doch keine Bange, Tobi hobelt echten Wintertrüffel über unser Essen. Und ganz ehrlich, diese Nudeln – wenn ich in Zukunft frische Pasta brauche, rufe ich Natascha an! Gekonnt gemacht ist auch ihre Schokoladenmousse mit einem knusprigen Orangenchip. Tobi schenkt dazu schon mal die erste Runde Haselnusslikör aus, parallel schnarrt die Nespresso-Maschine.

Ein kurzer Blick aufs Handy, 22.45 Uhr, die Gruppe mischt sich noch mal neu. Ein paar Gläser und eine gefühlte Stunde später ist es plötzlich zwei Uhr früh, die Gastgeber wirken entspannt: „Beim letzten Mal sind wir morgens um sechs noch alle ins Filmcasino gezogen.“ *Mille grazie*, aber für heute reicht’s. *Ulf Sundermann*
www.chef.one

IN KLEINEN Küchen





Versteckspiele MIT STIL

Der „Dreigang Supper Club“ weiß zu überraschen: Die Abende finden jedes Mal in einer anderen Location statt, und auch der Koch ist immer wieder ein anderer – originell!

Dreigang Supper Club

Eine große Portion Neugier sollte mitbringen, wer sich auf den Kölner „Dreigang Supper Club“ einlässt: Treffpunkt und Speisenfolge erfahren die Gäste erst wenige Stunden vor dem Dinner. Das hat Underground-Charme

Das Kribbeln im Bauch wird stärker, je mehr ich mich der Marienstraße in Köln nähere: Ich habe ein Blind Date mit 40 hungrigen Menschen, an einem Ort, den ich nicht kenne. Selten gab es beim Essengehen so viele Unbekannte wie heute.

Dieser Überraschungseffekt ist der Kick beim „Dreigang Supper Club“, der die Kölner Gourmetszene seit zweieinhalb Jahren mit Underground-Charme begeistert. Wer sich für einen „Dreigang“-Abend anmeldet, weiß nie, was ihn erwartet. Die Orte, die Köche, die Gäste, alles variiert. Gegessen wird in Gewölbekellern, Privatgärten oder auf Theaterbühnen – Hauptsache, keine Routine.

Erst am Tag vorher habe ich per E-Mail die Adresse des Abends erfahren; sie befindet sich im quirligen Studentenviertel Ehrenfeld. Auch die Menüfolge kenne ich erst seit 24 Stunden. Es geht los mit Ravioli mit Roten Beten und Ricotta, Hummus und Couscous, danach gibt es Kalbsfilet im Kräutermantel auf Kartoffelstampf, Schwarzwurzeln und Spitzkohl sowie Königsberger Klopse, zum Abschluss dann Mousse au Chocolat, Schokoladen-Sorbet, Brownies und Pralinen. Klingt vielversprechend. Mit wem ich speise, bleibt jedoch bis zur letzten Minute geheim.

Die meisten Gäste warten schon, als Catrin Edling die schwere Werkstatttür eines unscheinbaren Gewerbekomplexes öffnet. Gekommen sind vor allem 30- bis 40-jährige Kölner in Pärchen-Konstellation, einige kennen die Gastgeberin schon. Catrin Edling ist eine der Gründerinnen von „Dreigang“, das Format konzipierte sie mit ihrem Mann Jochen und dem Freund Daniel Ewald. „Wir wollen tolle neue Räume entdecken und dort ein Restaurant für einen Abend eröffnen“, sagt die 38-Jährige, die schon während ihres Studiums in Restaurants gearbeitet hat. Das Angebot kommt an: „Am Anfang haben wir nur Freunde bewirtet, dann hat es sich herumgesprochen.“

Hinter der Tür bekommen wir einen Ingwer-Cocktail gereicht und gehen weiter in einen Saal, den ich hinter der grauen Außenfassade niemals vermutet hätte: Die hohe Backsteinhalle von 1883 gehörte einst zu einer Aufzug- und Maschinenfabrik, heute ist sie festlich ausgeleuchtet. Mittendrin steht eine lange Tafel mit weißer Tischdecke, Kerzen und Blumen. Romantik in historischer Industriekulisse – eine Kombination, die mich sofort fasziniert.

Rechts neben mir sitzen Wing Chun und ihre Freundin Sandra. Beide sind mit ihren Partnern gekommen, in ihre Gespräche beziehen sie mich trotzdem sofort ein. Obwohl ich der einzige Solo-Gast bin, fühle ich mich nicht allein. Wing Chun zeigt mir Handfotos ihres letzten „Dreigang“-Abends. „Es gab Kalbsfilet in einer Kfz-Werkstatt“, sagt die 32-jährige Studentin, „und der Koch hat auf der Hebebühne das Essen zubereitet. Das war ziemlich *unique*.“ In einem Restaurant wisse man oft schon vorher, was man bekomme, „hier ist es immer eine Überraschung“.

Für den 35-jährigen Max aus der Kommunikationsbranche geht es beim Essen genau darum – um Kommunikation. Dafür sei der *supper club* mit seiner langen Tafel wie geschaffen: „Man hat das Gefühl, man kennt alle, obwohl man die noch nie gesehen hat.“ Auch mir kommt es schnell so vor. Ein bisschen ist es wie auf einer privaten Feier, locker und unkompliziert. Das in einem Nebenraum frisch zubereitete Menü des 32-jährigen Kochs Daniel Trentmann hebt die gute Laune zusätzlich. Mit Liebe zum Detail veredelt er regionale Zutaten zu kleinen Kunstwerken. Das Fleisch ist zart, und wer will, bekommt Nachschlag aus Omas Porzellanschüssel. Dazu gibt es reichlich Weiß- und Rotwein, zum Schluss einen scharfen Calvados. Ich fühle mich professionell und gleichzeitig warmherzig umsorgt und verabschiede mich zu später Stunde an der Cocktaillbar von meinen neuen Gourmet-Freunden. Wer weiß, wo wir uns beim nächsten Mal wiedersehen?

Tobias Christ

www.dreigang.net

WEITERE Dinner privat

Hamburg: **Monika Fuchs, ehemalige Catererin (unter anderem für Reinhold Beckmann) bittet jeden Freitagabend bis zu 24 Gäste in ihre Wohnung. Die fünf Gänge stehen unter dem Motto „Sonntagsessen“, zwei Enkel gehen der Dame zur Hand. Fester Bestandteil ist die Vorstellungsrunde, die immer zu tiefgründigen Gesprächen führt. Einen Teil der Gebühr spendet sie an das Projekt „Waldpiraten“ für krebserkrankte Kinder.** studiocatering@gmx.de

Erfurt/Weimar: **Die Food-Bloggerin Meeta Khurana-Wolf organisiert Events unter dem Motto „Kochen & Freunde“. In einem Loft bereiten bis zu 20 Teilnehmer gemeinsam ein Menü zu – kein Kochkurs, sondern ein Get-Together am Herd. Der nächste Termin (21. April in Weimar) steht unter der Überschrift „From forest to table“.** kochenundfreunde@gmail.com, www.whatsforlunchhoney.net

Salzwedel: **Erst Maurer, dann Arbeitsvermittler, jetzt Privatkoch (und Mitglied in Johann Lafers Food Club): Christian Krüger kocht zweimal im Monat für zwölf Gäste fünf Gänge. Man sitzt im Wohnzimmer, schaut ihm in der offenen Küche über die Schulter.** www.tisch-12.de