

Fatale Unverbindlichkeit

Viele Restaurants leiden darunter, dass Leute Plätze reservieren und nicht auftauchen. Die Strategien, damit umzugehen, sind verschieden

Von **Carlotta Hartmann**

Es ist kalt draußen und nieselt, trotzdem stehen vor der Tür des Restaurants „Mexiko Strasse“ Menschen und warten. Drinnen läuft eine Kellnerin mit Klemmbrett in der Hand zwischen den Gästen umher. „Astrid?“, ruft sie und wirft einen fragenden Blick in Richtung Bar. Astrid ist nicht da. Die Kellnerin schaut auf ihre Liste und sucht den nächsten Namen raus.

Anfang 2018 hat das mexikanische Restaurant auf St. Pauli die Reservierungen abgeschafft. Zu oft war es vorgekommen, dass Gäste kurzfristig oder gar nicht absagten. Damit ist die „Mexiko Strasse“ nicht allein: Mitte Februar machte der Besitzer des „Bistro Carmagnole“, Alvaro Piña Otey, seinem Ärger über sogenannte „No-Shows“ bei Facebook Luft. Am Valentinstag hatten 23 von 35 Gästen kurzfristig abgesagt oder waren einfach nicht erschienen. An so einem Abend mache das Restaurant 1.000 Euro Minus, schrieb Otey. In den Kommentaren entbrannte eine Diskussion über eine zunehmend unverbindliche Gesellschaft und verschiedene Konzepte der Reservierung.

Die „Mexiko Strasse“ versucht es ganz ohne: Freitagabends um halb acht beträgt die Wartezeit eine Dreiviertelstunde. Zum Treten ist kein Durchkommen mehr. „Wenn ich euch aufrufe und ihr nicht da seid, muss ich euch leider streichen“, sagt die Kellnerin einem Pärchen, das hereinkommt. Hier gehört das Warten zum Erlebnis. Wird ein Tisch frei, haben die Gäste 90 Minuten Zeit zum Essen. „Das reicht für Tacos und zwei, drei Getränke“, erklärt Inhaber Miguel Angel Zaldivar.

Für viele andere Gastronom*innen kommt das nicht infrage. Zu wichtig ist die Planungssicherheit – sowohl für Gäste als auch für das Restaurant. „Der Hamburger, der mit mehr als vier Menschen essen geht, möchte sich nicht schick machen und dann vor einem vollen Restaurant stehen“, sagt Tobias Beck, Inhaber der beiden „Salt and Silver“-Restaurants. Seit einem halben Jahr müssen Kund*innen bei der Reservierung im zweiten „Salt and Silver“ ihre Kreditkartendaten angeben. Wer nicht kommt und nicht 24 Stunden vorher storniert hat, dem bucht das Restaurant 33 Euro pro reserviertem Platz ab.

Beck geht es vor allem darum, ein Bewusstsein zu schaffen. „Die Gäste sollen verstehen, welche Konsequenzen das hat“, sagt er. Ein Wintermonat, in dem es regelmäßig viele kurzfristige Absagen gebe, könne existenzbedrohend sein. Beck sieht auch die niederschwellige Reservierung als Teil des Problems: Über Apps wie „Open Table“ sei es mit wenigen Klicks möglich, einen Tisch zu reservieren. „No-Shows hat es immer schon gegeben“, sagt er, „aber das Internet ist gesichtslos.“

Bei dem peruanischen Restaurant „Leche de Tigre“ sei an manchen Tagen die Stornierungsliste 35 Plätze lang, wie Inhaber Aurelio Moreno Elias berichtet. Trotzdem ist es jeden Abend voll: Die Plätze sind meist um fast die Hälfte überbucht. Dafür muss er ständig erreichbar sein: Elias trägt Absagen ein und telefoniert Menschen hinterher.

Das „Bistro Carmagnole“-Team hat bisher keine Lösung gefunden. „Die Bürokratisierung durch die Abgabe von Kreditkartendaten würde den Charakter unseres Bistros verändern“, sagt Inhaber Piña Otey. Trotz der großen Resonanz auf seinen Valentinstags-Post sei das Verhalten der Gäste gleich geblieben. „Ich glaube, das ist ein gesellschaftliches Problem: Jedem geht es um die beste Ausgangsposition im gesellschaftlichen Konkurrenzkampf, ohne Rücksicht auf Verluste.“ Welche Konsequenzen das haben kann, sei vielen nicht bewusst oder vollkommen egal.

Von **Jana Eggemann**

Matthias kurbelt das Fenster seines alten Autos runter. „Willst du mitfahren?“, fragt er die Frau am Bahngleis, die er aus dem Nachbarort kennt. „Da habe ich aber Glück, sonst hätte ich warten müssen“, sagt sie, als sie sich auf die Rückbank schiebt. Das Wendland ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln schlecht angebunden. Bis Dannenberg fährt noch ein Kurzbus. Von da wird es schwierig, die Busse fahren nur alle paar Stunden. „Das könnte echt besser ausgebaut werden“, sagt Matthias, als er das Auto auf die engen Landstraßen lenkt.

Matthias ist auf dem Weg in die Tofurei Wendland, eine Manufaktur, in der Tofu hergestellt wird. Regional, nachhaltig, ökologisch. Im kastigen Wagen geht es an Wiesen und Feldern vorbei, auf der Rückbank rollen einige Konserven und zwei Bierdosen hin und her. An einem alten Gasthof in Meuchefitz hält Matthias, um die Frau aussteigen zu lassen.

Keine Fabrik und kein Chef

Einst war der Gasthof Treffpunkt des Widerstands gegen das Atomprojekt Gorleben. Mittlerweile wird zwar kein Atom-müll mehr gebracht, aber einige Aktivist*innen sind geblieben. Dadurch sind hier in verschiedenen Orten Kommunen und Wohngemeinschaften entstanden. So auch in der alten Schule gegenüber vom Gasthof, in der die Frau nun verschwindet.

Danach geht es weiter auf ein altes Hofgelände, wo Dirk bereits in der kleinen Manufaktur der Tofurei wartet. Der 51-Jährige hat den Verein 2013 mit seiner Freundin gegründet. Aktuell besteht die Tofurei aus einem fünfköpfigen Team und organisiert sich im Kollektiv – also ohne hierarchischen Strukturen.

„Mir war von Anfang an klar, dass ich keine Fabrik haben und Chef sein möchte“, sagt Dirk. Er ist vor etwa zehn Jahren zur Kommune Karmitz im Nachbarort gestoßen, lernte dort seine Freundin Christin kennen und blieb irgendwann ganz. Beide wollten etwas zur Kommune beitragen. Eine Freundin in der Kommune schlug vor, eine Tofurei zu gründen.

Essen mit politischem Anspruch: Die Sonne der Republik Freies Wendland aus den 80er-Jahren zielt das Banner der Tofurei Foto: Tofurei Wendland



Solidarischer Tofu mit einer Prise Aktivismus

Dirk und sein Team stellen in der Tofurei Wendland nachhaltigen Tofu her. Das Besondere: Sie sind ein Kollektiv. In den 90ern haben sich im Wendland viele Leute angesiedelt, um gegen ein atomares Endlager in Gorleben zu protestieren, heute organisieren sie sich in kommunenartigen Gemeinden

Man merkt schnell, dass es hier nicht nur um Tofu geht. Es ist vielmehr ein linkes Lebensgefühl und ein tief verwurzelter politischer Aktivismus, der sich in der Tofurei wie an so vielen weiteren Orten im Wendland widerspiegelt. So hat die Kommune Karmitz eine eigene Mose-terei, in der vor allem Apfel- und verschiedene Gemüsesäfte regional hergestellt werden. Rundherum leben Leute in Wohngemeinschaften oder Bauwägen. Mehrere Kommunen betreiben außerdem Solidarische Landwirtschaft (Solawi). Es herrscht

ein algengeprägtes Gefühl von Gemeinschaft.

Die kommt auch der Tofurei zugute. „Am Anfang haben wir noch mit einem Stabmixer in der Küche herumexperimentiert“, erinnert sich Dirk. Als es dann richtig losgeht, finden die nötigen Geräte Platz in der alten Kaserne einer Freundin. „Passen-derweise macht man Tofu ganz ähnlich wie Käse“, sagt er.

Zuerst werden die Bohnen in einer Maschine zu Sojamilch geschreddert. Die wird dann für mehrere Stunden aufgekocht, abgelassen und anschlie-

ßend mit Gerinnungsmittel versetzt. „Das ist beim Käse das Lab, wir benutzen Magnesiumchlorid“, sagt Dirk. Durch das Gerinnungsmittel wird die Sojamilch zu Quark, der im letzten Schritt mit Granitplatten und Gewichten zu Blöcken gepresst wird.

Die Sojabohnen hat die Tofurei jahrelang aus einem ökologischen Anbau in Niederösterreich erhalten. Aktuell findet ein Umbruch statt, denn das Kollektiv will auf Bohnen aus dem Wendland umschwenken. Die seien mittlerweile qualitativ fast genauso gut, außerdem

spare man sich den Transportweg aus Österreich.

Während Dirk spricht, wirft er einen nervösen Blick auf den Behälter in der Ecke des Raums. „Miriam, schau mal nach der Milch“, ruft er dann. Miriam trägt Gummistiefel und Schutzkleidung. Dirk darf in normalen Kleidern den Produktionsraum nicht betreten. Hygienevorschriften gelten auch in der kleinen Manufaktur.

Als Christin und Dirk 2013 anfangen zu produzieren, bekommen sie direkt eine kleine Starthilfe. Ein Freund arbeitet

auf dem Fusion Festival und weist auf eine riesige Grube im Boden der Wiese des Bauwagenplatzes.

Die ist teils mit Sandsäcken ausgelegt, weitere liegen daneben. „Da wollte sich einer ein Earthship bauen“. Ein Earthship ist ein nahezu autarkes Gebäude, dass sich durch eine besondere Bauweise auszeichnet.

Die kleine Holzhütte in der Mitte des Bauwagenplatzes, die als Aufenthaltsraum dient, wirkt hingegen solide. Darin

steht Matthias und weist auf eine riesige Grube im Boden der Wiese des Bauwagenplatzes.

Die ist teils mit Sandsäcken ausgelegt, weitere liegen daneben. „Da wollte sich einer ein Earthship bauen“. Ein Earthship ist ein nahezu autarkes Gebäude, dass sich durch eine besondere Bauweise auszeichnet.

Die kleine Holzhütte in der Mitte des Bauwagenplatzes, die als Aufenthaltsraum dient, wirkt hingegen solide. Darin

stehen ein Holztisch mit Stühlen, ein abgewetzter Sessel und ein Sofa. Auf dem lässt sich Dirk nieder, während Matthias in der improvisierten Küche Sesam röstet. Der kommt später in die Masse für den Sesamtofu.

Ein Ofen sorgt für angenehme Wärme im Raum, während der nächste Regenschauer ans Fenster prasselt. Gese setzt Tee auf. Sie ist Ende 30, hat 15 Jahre lang in Berlin gewohnt und zog dann doch wieder zurück ins Wendland. „Hier hat sich einfach eine Perspektive geboten“, sagt sie. „Sowohl politisch als auch arbeitstechnisch.“ Sie wirkt aufgeweckt, ihre Augen hell und intelligent. Wie sie zieht es auch andere aus den Großstädten ins Wendland. „Das ist auch verknüpft mit der Suche nach Sinnhaftigkeit“, wirft Dirk ein.

Lauter Aktivist*innen

Ein Sinn, der vor allem kollektional geprägt ist und sich auch auf die Tofurei überträgt. „Wir sind schon alle Aktivisten“, sagt Matthias. So schicke man schon mal ein Soli-Paket in den Hamburger Forst. Und auch in den Preisen spiegelt sich ein solidarischer Geist wieder: Jeder darf zahlen, was er will.

Auf der Website der Tofurei ist erklärt, welcher Preis nötig wäre, um zumindest die Unkosten zu decken, und welcher eine faire Bezahlung ermöglichen würde. Bisher habe man damit nur positive Erfahrung gemacht: „Die meisten zahlen den höchsten Preis“, sagt Dirk.

Das Konzept der Tofurei – regional unter fairen Bedingungen hergestellter Tofu – kommt bundesweit an. „Wir liefern von Berlin bis nach München“, sagt Dirk. Die Anfrage wächst weiter. Auch die Fusion möchte plötzlich nicht mehr hundert Kilo Tofu, sondern am liebsten eine Tonne. Gegen eine Vergrößerung der Manufaktur sind aber alle. Der persönliche Charakter solle nicht verloren gehen. Und auch nicht die Überzeugung hinter dem Kollektiv.

Doch gemeinsam entscheiden, das kann viel Arbeit machen. „Kollektiv heißt auch Streit und viel Diskussion“, erklärt Dirk. „Aber es ist ein gutes Gefühl zu wissen, dass es uns gehört“, ergänzt Gese.



Christoph Raffelt
Mundwerk

Weniger Nasenschmeichler als Texturgeber: Weine vom Vulkan

„Wer schön sein will muss leiden“: Dieses Sprichwort stammt aus dem 19. Jahrhundert und damit aus einer Zeit, in der Damen noch Schnürcorsets trugen. Heute sind diese abgeschafft und den Satz hört man zum Glück nur noch selten.

Auf Reben und Wein trifft diese Aussage jedoch weiterhin zu. Gute Weine entstehen nicht auf fetten Bördeäckern, sondern auf kargen Böden. Je extremer die Bedingungen für die Rebstöcke sind, desto interessanter wird häufig der Wein.

Das kann man an drei Beispielen trefflich veranschaulichen. Gemeint sind Weine, die am Ätna auf Sizilien, am Pico del Teide auf Teneriffa und an der Caldera de Taburiente auf La Palma entstehen. Dort hat der Weinbau zwar eine lange Tradition, aber man besinnt sich seiner Qualitäten erst wieder seit kurzer Zeit.

Einer dieser völlig ungewöhnlichen Weine ist der Vinudilice des sizilianischen Winzers Salvo Foti. Der roséfarbene Wein ist ein sogenannter Gemischter Satz, bei dem unterschiedliche Rebsorten in einem Weinberg stehen, die dann aber gemeinsam gemettet und verarbeitet werden.

In diesem Fall sind es weiße und rote sizilianische Sorten wie Nerello Mascalese, Minnella, Alicante und Graciano, die vor rund 200 Jahren auf 1.300 Metern Höhe in einem Steineichenwald an der Nordseite des Ätna gepflanzt wurden. Die ältesten Rebstöcke stammen noch aus der Zeit der Pflanzung. Der Weinberg kann nur zu Fuß erreicht und mit einem Maultier bearbeitet werden, und er umfasst gerade einmal einen Drittel Hektar.

Ähnlich beeindruckende

Weine entstehen auf den Kanareninseln Teneriffa und La Palma. Der Weißwein „Vidonia“ des Weinguts Suertes del Marqués stammt von Rebstöcken der Sorte Listán, die bis auf 740 Meter Höhe an der Nordseite des Teide auf Teneriffa wachsen. Die Reben liegen wie dicke Stränge auf dem Boden, um gegen Wind und Wetter geschützt zu sein. Sie haben ein inzwischen stattliches Alter von über hundert Jahren erreicht wie auch die Malvasia-Aromática-Reben der Winzerin Victoria Torres auf La Palma.

Da Reben im Laufe ihres Lebens immer weniger Trauben produzieren, sind die Erträge gering, aber die Qualität der kleinen Beeren ist dafür umso bemerkenswerter. Was dort entsteht, sind Weine, die weniger nach Frucht als nach Stein, nach Boden und Gewürzen schmecken, die jedoch über eine sehr klare Säure verfügen sowie über enorme Spannung und Energie. Sie sind weniger Nasenschmeichler als Texturgeber, und spielen erst am Gaumen ihren ganzen Charakter aus.

Es kommen dabei Wind und Wetter, Lavagestein und die Salzigkeit des nahe gelegenen Meeres zusammen. Auch drücken die hohen Temperaturunterschiede zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten den Reben ihren Stempel auf und formen Weine, wie man sie auf dem innereuropäischen Festland nie erzeugen könnte.

Vigneri Vinudilice gibt es bei vinaturre.de, Suerte del Marqués Vidonia bei marvenborg.de, Matias i Torres Malvasia Aromática Seco bei weinamlimit.de



Wir laden ein zur **hamburg.bio-Messe 2019** in die Handelskammer Hamburg, Adolphsplatz 1, 20457 Hamburg:

23. März 2019
von 10 – 18 Uhr

24. März 2019
von 10 – 17 Uhr

www.hamburg.bio

heiß und fettig

Drei Sterne

Nach der Schließung des „La Vie“ in Osnabrück kann Niedersachsen nur noch mit einem Drei-Sterne-Restaurant im neuen Guide Michelin aufwarten. Das „Aqua“ in Wolfsburg mit Küchenchef Sven Elverfeld bleibt unter den zehn besten Häusern in Deutschland. Kevin Fehling bleibt mit seinem Restaurant „The Table“

in der Hafencity weiter an der Spitze der Hamburger Sterne-Küche. In Schleswig-Holstein gibt es kein Drei-Sterne-Restaurant.

Regionalkost

Bei der Messe „Mohltd!“ in Oldenburg präsentieren 60 Aussteller Produkte- und Dienstleistungen rund um die Themen Genuss, Kochen und

Küche. Das meiste ist handgemacht und regional.

Sa, 16. 3., und So, 17. 3., in der *Weser-Ems-Halle, sieben Euro*

Trink Wasser

Kein Lebensmittel wird strenger kontrolliert als das Trinkwasser und trotzdem meinen

viele Leute, dass es sinnvoller sei, Wasser in Flaschen zu kaufen oder spezielle Wasserfilter zu verwenden. In diesem Vortrag geht es darum, wo unser Trinkwasser herkommt, was drin sein darf.

Verbraucherzentrale Hamburg, 21. März, 16 bis 17.30 Uhr, Anmeldung auf www.vzh.de

Bio-Messe

In der Handelskammer Hamburg stellen sich am 23. und 24. März gut 50 Erzeuger, Verarbeiter und Händler regionaler Bio-Lebensmittel vor. Es gibt eine Saatgutbörse und der Hamburger Biolotse wird vorgestellt.

Adolphsplatz 1, 10 bis 17 Uhr

Hof-Besuch

Die Nordconvivien von Slowfood besuchen am 13. April die Öko-Melkburen. Von 11 bis 14.30 Uhr lassen sich die bewussten Esser zeigen, wie nachhaltige Milcherzeugung aussehen kann.

Anmeldung: ☎ 04192/6319 oder info@deookemelkburen.de

