



VON PIA SIBER

Festlich essen und neue Leute kennenlernen – das geht in Supper-Klubs. Das ist eine Alternative zu Restaurants, eine privatere und weniger normierte Art, auswärts zu essen. Etabliert sind sie schon in den größeren Städten, in Hamburg, in Hannover und in Bremen. Aber auch die Braunschweiger „Gerüchteküche“ ist fast immer Monate im Voraus ausgebucht, und ebenso hat der Trend in Oldenburg Fuß gefasst: Der dortige Supper-Klub lädt zu einem ausgesprochen fleischlastigen Fünf-Gänge-Menü an Karfreitag, wenn die traditionellen Restaurants meist dicht haben. Im Supper-Klub aber öffnen die GastgeberInnen ihre Wohnung und bewirten Fremde am eigenen Küchentisch.

Ganz neu ist die Idee nicht. Schon seit einigen Jahrzehnten gibt es diese „geheimen“ Restaurants in Südamerika. Dort entstanden sie aus der Not heraus. Die Eröffnung eines legalen Restaurants war zu teuer, weshalb die „Guerrilla-Köche“ sich so etwas dazuerdienten.

Seit einigen Jahren findet man Supper-Klubs auch in Europa. Besonders in Großstädten werden sie immer beliebter. Von manchen muss man immer noch wissen, um sie zu finden. Aber mittlerweile sind viele auch aus dem Untergrund aufgetaucht und man findet Einladungen zu diesen Festessen im Internet.

In Hamburg bekocht die 79-jährige Monika Fuchs regelmäßig bis zu 20 Leute in ihrer Wohnung. Jeden Freitag öffnet sie die Tür ihrer Altbauwohnung in der Isestraße. Nach Fernsehauftritten und großen Magazininterviews sind die Wartezeiten für einen Platz an ihrem Esstisch allerdings nichts für Ungeduldige: Erkundigen kann man sich danach per E-Mail an: studiocatering@gmx.de. Die leidenschaftliche Köchin nutzt die Abende, um Geld für die Kinderkrebs-

Zu Gast bei fremden Freunden

TREND Supper-Klubs verbinden die Vorzüge des Auswärtsessens mit der intimen Atmosphäre eines geselligen Mahls in der privaten Wohnung von Bekannten



Bei Mattukats zum Beispiel ist man in Bremen auf Anfrage und gegen Unkostenbeitrag zu Gast Foto: privat

stiftung „Waldpiraten-Camp“ zu sammeln.

Auch Jumana und Stephan Mattukat kochen in Bremen für eine gute Sache. Sie möchten ihre Gäste für veganes Essen begeistern. Seit drei Jahren laden sie alle paar Monate zu einem veganen Abend ein. „Oft sind die Leute überrascht, was man alles vegan kochen kann und wie gut es schmeckt“, sagt Jumana Mattukat. Sie hat den Impuls für die vegane Ernährung in ihre Familie gegeben, bekocht werden die Gäste von ihrem Mann. „Er hat sogar mal überlegt, ein Restaurant zu eröffnen“, sagt sie. Aber nur ab und zu für Gäste zu kochen, gefalle ihm besser.

Zuerst fanden die Abende zwei- bis dreimal im Monat statt, aber das sei zu viel gewe-

sen. Ihr gemeinsames „My private vegan restaurant“ hat sich über die Jahre etabliert und ist zum Selbstläufer geworden. Häufig kommen die Leute auf Empfehlung, manche kommen auch mehr als einmal. „Einige sind sogar zu Freunden geworden“, sagt Mattukat.

Dabei möchten sie nicht mit erhobenem Zeigefinger für

„Es geht nicht nur um gutes Essen. Es geht um die Gemeinschaft und um Gemeinsamkeiten“

ALLA MAER, GRÜNDERIN VON FOODATLAS, HANNOVER

eine vegane Ernährung werben. Aber: „Es ist mir wichtig, dass man sich das einmal durch den Kopf und durch das Herz gehen lässt“, sagt Mattukat. Einmal habe ein Gast gesagt, ihm seien die Tiere scheinbar egal. „Damit kann ich leben“, sagt Mattukat, „aber man sollte eine bewusste Entscheidung treffen.“

Das Interesse an veganer Ernährung verbinde die Gäste. Beim ersten Abend sei ein 90-Jähriger zu Gast gewesen. Das habe sie beeindruckt, sich in dem Alter noch auf etwas derart Neues einzulassen. „Meine Gäste sagen oft, ich sei mutig. Aber sie sind es, die mutig sind“, sagt Mattukat. Immerhin betritt man das Haus von Fremden, setzt sich mit anderen Fremden an einen Küchentisch und lässt sich von dem

überraschen, was die Gastgeber servieren. Wer sowas ausprobiert, sei immer mutig und neugierig – daher würden sich die Leute wohl auch immer verstehen.

Veganes Essen sei zwar nicht für alle völlig neu, aber es sei eben etwas anderes, als in ein Restaurant zu gehen. Denn trotz oder gerade weil sich die Gäste vorher nicht kennen, entstünden immer tief gehende Gespräche. Immer wieder kämen auch Leute, die sich anschauen, wie ein solcher Abend gestaltet wird, um anschließend selbst in die Rolle des Gastgebers zu schlüpfen. Natürlich freut sich Jumana Mattukat, wenn diese neu entstehenden Supper-Klubs ebenfalls vegan kochen, aber es gibt auch viele, die nicht auf tierische Produkte verzichten.

Am Anfang hat sie überlegt, eine Online-Datenbank für vegane Supper-Klubs zu gestalten, aber diese Idee hat sie verworfen. Nun empfiehlt sie supperclubbing.com von Nikolai Schmidt: Auf der Site kann man sich kostenlos registrieren, um als Gast an Abendessen teilzunehmen oder Gäste fürs eigene Supper-Klub-Essen zu finden.

In Hannover ist Alla Maer die Gastgeberin. Sie interpretiert ihren Supper-Klub dabei etwas anders. Hinter dem Namen „Foodatlas“ verbirgt sich mittlerweile auch eine Kochschule, doch begonnen hat Maer ihre Selbstständigkeit mit Supper-Klub-Abenden. Eine Ausbildung zur Köchin habe sie nicht, aber langjährige Erfahrung in einem Catering-Service. Das habe sie auch dazu gebracht.

Ihr Klub im Pelikan-Viertel hat zweifellos den höchsten Professionalisierungsgrad im Nor-

den, aber Maers Ausgangspunkt war sehr nahe bei den südamerikanischen Ursprüngen. Maer wollte ihre eigenen Ideen umsetzen, aber ein richtiges Restaurant war zu riskant. Nun finden ihre Festessen vor allem im Winter statt, ungefähr einmal im Monat. Sie kocht dabei auch mit tierischen Produkten und lädt ihre Gäste statt zu sich nach Hause in ein Kochstudio ein. Die Abende haben immer einen thematischen Schwerpunkt, beispielsweise die osteuropäische Küche oder „Einmal um die Welt“. Passend zu den Gerichten werden auch kleine Geschichten und Anekdoten serviert, um die Gäste nicht nur kulinarisch auf eine Reise mitzunehmen.

Auch wenn man bei den „Foodatlas“-Abenden nicht an

ANZEIGE

Kaffeekollektiv Aroma Zapatista eG
Solidarischer Handel mit Kaffee & Tee von zapatistischen Kooperativen & vom CRIC/Kolumbien
Infos und Online-Shop: www.aroma-zapatista.de

einem privaten Küchentisch sitzt, sei es anders als in einem gewöhnlichen Restaurant. „Man sollte ins Restaurant gehen, aber auch zu uns“, sagt Maer. Beim Supper-Klub gehe es halt nicht nur um gutes Essen, sondern auch um das Erlebnis, mit Fremden familiär zusammensitzen.

„Es geht um die Gemeinschaft und um Gemeinsamkeiten“, sagt Maer. Es sei immer eine Gruppe von Menschen, die sich nicht kennen, aber das Interesse an gutem Essen verbinde sie. Die Supper-Klubs seien in Norddeutschland noch nicht so verbreitet. „Wir wollen ein Netzwerk schaffen“, sagt Maer. Nicht nur um die Idee der Supper-Klubs zu verbreiten, sondern auch, um Menschen zusammenzubringen.

ANZEIGEN

WIE MAN MIT SCHAUMWEINEN EIN FESTESSEN BEGLEITEN KANN

Ein prickelndes Mahl

Vor einigen Tagen hatte ich Grund zu feiern, hatte Freunde eingeladen und habe ihnen zum Essen mehrere Schaumweine vorgesetzt. Meine Freunde trinken gern Wein, auch wenn sie sich kaum intensiver mit Wein beschäftigen. Sie waren völlig aus dem Häuschen. Was hatte ich getan? Ich hatte ihnen Sekt und Champagner ins Glas gegossen, wie sie ihn zum Essen noch nie getrunken hatten.

Das hat mich nicht überrascht; denn Schaumwein wird hierzulande zwar gern getrunken, doch eher am Rande beachtet. Er läuft eben so mit. Beim Champagner findet man immer wieder die gleichen Marken, und für deutschen Sekt werden im Schnitt drei Euro pro Flasche ausgegeben – abzüglich Sektsteuer.

Das bedeutet: Der Grundwein dafür muss von den Erzeugern so billig eingekauft werden, dass man ihn am besten aus dem Ausland importiert. Von den drei Millionen Flaschen

MUNDWERK

VON CHRISTOPH RAFFELT



deutschen Sekts entstehen nur rund 100.000 Flaschen nach dem Champagner-Verfahren.

Doch um diese 100.000 Flaschen oder zumindest einige davon geht es. Denn es tut sich etwas beim deutschen Schaumwein.

Eingeschenkt hatte ich zunächst einen Griesel & Compagnie Pinot Brut Nature von der Hessischen Bergstraße: ein Schaumwein wie eine perfekt geschmiedete Klinge – ohne Kompromisse und gleichzeitig faszinierend in seiner Frische und Klarheit –, ein Schaumwein, der die Lebensgeister weckt und gleichzeitig auf alles Kommende fokussiert – ein idealer Aperitif.

Dass Schaumweine ein ganzes Menü begleiten können, hat schon Mads Kleppe vorgemacht.

Er war Sommelier im Restaurant Noma in Kopenhagen.

In diesem weltbekanntesten Restaurant hat Kleppe manchmal selbst zu fünfzehn Gängen ausschließlich Schaumweine gereicht. Zu Fisch und Meeresfrüchten kann man sich das auch vorstellen.

Aber wie ist es mit Fleisch? Da komme ich zur zweiten der ausgewählten Flaschen. Es war ein Champagner, und der stammte aus dem Süden der Champagne.

Dort wachsen die Trauben auf Kalk, nicht auf Kreide, wie sonst beim Champagner üblich. Olivier Horiot keltert reinsortige Spätburgunder-Champagner, die es in sich haben – vor allem der Olivier Horiot Sève Rosé de Saignée. Er ist ein Traum zu Wild und Wildgeflügel, hat die Farbe von Walderdbeeren, hat Gerbstoffe und Kraft und dabei eine Komplexität, wie man sie sich zum Höhepunkt eines Festessens wünscht.

Dass es auch zum Dessert die passenden Schäume gibt, zeigt die Sektmanufaktur Strauch in

Rheinhessen. Dort gibt es mit der restsüßen Cuvée Marie-Christin Doux und der mit Gewürztraminer entstandenen Cuvée Isabel Demi Sec gleich zwei traditionell vergorene Schaumweine, die ein frisches, also eher creme- und obstbetontes Dessert begleiten können.

Das sind nur vier Empfehlungen für eine mögliche Schaumwein-Speisen-Kombination. Doch sie können das Tor in eine neue Weinwelt öffnen.

- Griesel & Compagnie, Pinot Brut Nature 2014: www.griesel-sekt.de
- Champagne Olivier Horiot Sève 2010 Rosé de Saignée: www.unserweinladen.de
- Sektmanufaktur Strauch, Cuvée Marie-Christin Doux und Cuvée Isabelle Demi Sec: www.strauch-sektmanufaktur.de

Christoph Raffelt schreibt seit 2007 über Wein, Bier und handwerklich gemachte Produkte – vor allem in seinem Magazin *originalverkorrt.de*.

getreidemuehlen.de
gute Getreidemühlen günstig!
Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988
Tel. 02931 939900 – www.getreidemuehlen.de
Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnsberg

BioKonditorei Eichel
SCHMECKT NATÜRLICH BESSER
Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!
Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg
www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

BIOLADEN
AM HAMMER PARK
30 Jahre Bio in Hamm
Bioladen am Hammer Park, Moorende 31
20535 Hamburg / www.bioladen-hamm.de
mit diesem Ausschnitt können Sie einmalig einen Monat lang (kostenlos) Probemitglied werden.