

NICHT WEITERSAGEN!

Sie kochen hinter verschlossenen Türen ohne Ausschankgenehmigung. Mitten in Berlin ist eine gastronomische Parallelwelt für Freunde und Eingeweihte entstanden

Text Sonja Süß

Fotos Cathrin Bach



Die Mail trifft 24 Stunden vorher ein. Vielen Dank für deine Reservierung, eine Person, 19 Uhr, folgende Adresse, bitte klingeln bei X und das Menü. Sechs vielversprechende Gänge.

Einen Tag später machen sich überall in Berlin hungrige Menschen auf den Weg. Es ist kurz nach sieben, die meisten kommen in guter Berliner Manier etwas zu spät. Es sind keine Freunde, es sind wildfremde Menschen, die sich zum Supperclub in einem purpurroten Kronleuchter-Wohnzimmer in Friedrichshain treffen. Der Blick durch das Fenster fällt auf Hinterhofcharme, verrostete Fahrräder und angeschlossene Kinderwägen.

Die Gastgeberin Mary-Ann wird von zwei Freundinnen unterstützt. Louise bügelt noch die Servietten, Sophie hat Gläser poliert, und Mary-Ann behält den Überblick. Alle drei sind Mitte 20 und für heute Kellnerinnen und Köchinnen. Sophie stammt aus Bonn und war beim letzten Mal selbst Gast. Mary-Ann ist aus Santiago in den Vereinigten Staaten. Von Kindheitsbeinen an ist sie es gewohnt, Menschen zum Essen dazuhaben. Ihre Vorbereitungen für den heutigen Abend begannen schon eine Woche vorher. Sie dachte sich ein Menü aus, angelehnt an die mexikanische Küche, mit der sie aufgewachsen ist, ging einkaufen, schaute, was die Saison zu bieten hat. Dieses Mal hat sie einen Tag vor dem Dinner spontan entschieden, das Menü umzustellen, weil sie frische Peperoni auf dem Markt gefunden hat, die nun gefüllt mit Käse und gebacken im Speckmantel mit dem Aperitif gereicht werden.

Der Abend beginnt mit kräftigen Margaritas, sie brechen schnell das Eis. Im blauen Nebenzimmer, zwischen der winzigen Küche und dem opulent gedeckten Tisch im Wohnzimmer, trudeln neue Gäste ein und stellen sich vor. Lindsey ist aus London und die erfahrenste Supperclubberin unter den Anwesenden. Sie hat



den Lotería Supper Club von Mary-Ann über Blogs im Internet gefunden. Schon ein Dutzend Clubs hat sie in England aufgesucht, wo der Trend längst etabliert ist. Nun sitzt sie am Tisch mit Tim und Charlotte, die demnächst ihr eigenes Underground-Restaurant eröffnen wollen. Sie sind Chutneyverkäufer, Weltenbummler, Künstler und Eventmanager - in dieser Reihenfolge ungefähr. Die Liebe zum Essen und Charlottes Kochkünste haben sie dazu gebracht, dem Essen mit Fremden Raum in den eigenen vier Wänden zu geben. „Ich mag den Kochprozess, ich mag andere Menschen, und in einem Restaurant bist du immer fremd“, erzählt Tim.

Die anfängliche Fremdheit der hier Anwesenden brach schon mit den Margaritas, wie Mary-Ann es vorab prophezeit hatte. Sie beobachtet zufrieden die ganz eigene Dynamik, die entsteht, wenn du Menschen in dein Wohnzimmer packst und sie mit gutem Essen bedienst. Sie tischt den ersten Gang auf, eine cremige Maissuppe, die die Gespräche auf das lenkt, wozu man hergekommen ist: gutes Essen.

Seit dem Valentinstag 2010 betreibt Mary-Ann ihren Supperclub. Ganz nebenbei, denn eigentlich ist sie Politikstudentin und Praktikantin in einer Organisation, die sich für Fair Food einsetzt. Alle zwei Wochen stellt sie sich an den Herd ihrer winzigen Küche und kocht mehrere Gänge für Menschen, die sie nicht kennt.

„Ich bin ein Kontrollfreak, zumindest, was den Supperclub angeht“, sagt sie, und das merken die Gäste im Laufe des Abends. Alles ist auf

den Punkt gegart, genau im richtigen Moment serviert und angerichtet wie in einem „echten“ Restaurant. Kollektive Verzückung ruft der Pescado al Mojo de Ajo hervor, ein zartes Fischfilet auf Knoblauch und Öl mit frischem Koriander. Und dann der Wein. Wie ein guter Freund wird er liebevoll vor jedem Gang vorgestellt. Mary-Ann hat zu jedem Gericht einen besonderen Tropfen gewählt und dabei vorzügliche Schätze gefunden. Zum Fisch gibt es einen 2006er Saale-Unstrut Riesling/Traminer, der mit dem später zum Lamm servierten roten El Coto um den Rang für den besten Wein des Abends konkurriert.

Beim gemeinsamen Zählen, zwischen Limonen-Basilikum-Sorbet-Intermezzo und dem köstlichen marinierten Lamm mit selbst gemachten Tortillas, kommen wir später auf fünf, vielleicht sechs Supperclubs in Berlin. Louise spricht von Buenos Aires, Lindsey erzählt von London, und man unterhält sich über zwei Jungs aus New York, die in Berlin erst einen Supperclub hatten und inzwischen das Restaurant Little Otik in der Graefestraße aufgemacht haben, mit Erfolg.

Der Trend schwappt mit leichter Verspätung über die deutsche Hauptstadt, meist mitgebracht von jenen Internationals, die Berlin mittlerweile längst als die europäische Stadt der Undergroundmöglichkeiten für sich entdeckt haben. Die Supperclub Community verständigt sich ganz international auf Englisch, kommuniziert ganz zeitgemäß über Facebook. Man wird eingeladen per E-Mail, hat vorher irgendwie und

irgendwo davon gehört, findet den richtigen Blog im Netz und landet schließlich am Tisch.

So auch Marie. Bei einer Zigarettenpause mit ein paar deutschen Berlinern wird - ohne böse Absicht - laienhaft erörtert, ob das, was hier geschieht, eigentlich legal ist. Marie gibt sich schuldbewusst: Woran hat sie sorgenvoll gedacht, als sie erstmals von Supperclubs las? Ans Gesundheitsamt, an Hygienestandards und Restaurantlizenzen. „Vielleicht ist es nicht legal, aber es ist legitim“, kontert Sophie. Man vergisst die Zweifel, drückt die Zigarette aus und widmet sich dem Dessert: Schokoladen-Chili-Küchlein, fair gehandelte Schokolade und durch Mary-Anns Eltern eigens importierter kalifornischer Chili. Wieder Begeisterung.

Mary-Ann entspannt sich, ihr Werk, es ist vollbracht. Die 50 Euro, die jeder Gast zahlt, decken kaum die Ausgaben. Aber darum geht es nicht. „Ich mache kein Business, ich will kochen und eine gute Zeit haben“, erklärt sie. Die Gäste danken es ihr und bleiben bis spät in die Nacht, die Visitenkarten sind schon ausgetauscht. ■

Lotería Supper Club loteriasupperclub.blogspot.com

Thyme-Supperclub www.thyme-supperclub.de

Fisk & Grönsaken groonsaken.wordpress.com

The Shy Chef www.theshychef.wordpress.com

Casual Dining www.cdsupperclub.blogspot.com

Little Otik Graefestraße 71, Kreuzberg
50 36 23 01, www.littleotik.de, siehe Seite 142