

Fünf Fremde in meiner Küche

Eine Großstadt. Man trifft sich, man kocht, man isst, man sieht weiter. Beim „Social Cooking“ bekommt man für 12,50 Euro viel geboten. Ein Testessen.

VON CHRISTINE DOHLER

Jetzt wird's heiß! Der Koch hastet mit Einkaufstüten in die Wohnung, grüßt kurz, zieht seinen Pullover aus, entblößt sein T-Shirt mit dem Schriftzug „Hot“, schaltet den Herd an und zückt das Messer. Während Ran zackig den Thunfisch zerlegt, verteilt er Kommandos: „Ich brauche gewürfelte Zwiebeln! Jemand muss die Möhren schälen! Und für mich bitte ein Glas Wein!“ Gezwitsch, Verwirrung in Bernads Junggesellenküche, in der sich heute Abend sechs Unbekannte zum gemeinsamen Kochen verabredet haben. Profi ist hier niemand außer Ran, die Namen der anderen haben wir auch noch nicht drauf, und in welcher Schublade liegen die Schneidebretter?

Ich hätte schon längst einen Schweischausbruch erlitten, wenn Fremde in meiner Küche alle Schränke durchsuchen und Zwiebeln in dem Boden verteilen würden. Doch das ist der Deal beim „Social Cooking“: Einer stellt seine Wohnung zur Verfügung, und fünf Gäste bereiten das Abendessen bei ihm zu. Gastgeber Bernd ist hier unter den Menschen zwischen 30 und Mitte der 40er, schwenkt gelassen sein Glas edlen Riesling aus dem privaten Keller und beobachtet, was gerade so in seiner modernen Hamburger Elbblöck-Wohnung vor sich geht: Zwei Frauen und drei Männer verteilen sich in seiner offenen Küche, die gleich aus Wohnzimmer grenzt. Nina deckt den Tisch mit dem guten Besteck, und ich schneide mit Sven und Chris für den Koch Möhren, Zwiebeln und Rote Beete.

Wir sind zu langsam, in den Topfen zischt und brodelnd es schon. Der emsige Koch scharrt mit dem Messer. Und ungeschickt sind wir noch dazu: Als Chris das erste Weinglas zerdeppert und sich beim Brotschneiden den Finger blutig ritzt, holt Gastgeber Bernd unaufgeregt Pflaster und Staubsauger aus der Kammer. Nur als ich auf einem Teller seines guten Hochzeitsporzellans, das er aus seiner geschiedenen Ehe mitgenommen hat, Avocados zerdrücken möchte, greift er vehementer ein. Verständlich! Aber: Ich habe einfach einen Teller gepflastert, und er hat sich ja freiwillig darauf eingelassen, dass fünf fremde Großstädter seine Küche belagern.

Über die Internetplattform „Cookasa“ wurde die Koch-Gruppe zusammengewürfelt. Ich habe mich spontan angemeldet, um mal in der Freizeit kulinarisch etwas anderes zu erleben als den zehnten Besuch beim Lieblingstaliener mit Freunden. Jeder Teilnehmer bekam einen Tag vor dem Treffen per Zufallsmodus eine Aufgabe zugewiesen: Chefkoch, Koch, Gastgeber oder Küchenhelfer. Und erst am Montagabend in der Küche sind wir uns das erste Mal begegnet: offene Menschen, die meisten in der Kreativbranche, als Webdesigner oder Fotografen.

24 Stunden vorher, am Sonntag, saß ich bangend vor dem Computer und wartete auf die Aufgabenverteilung. Ich hoffte, nicht Gastgeberin sein zu müssen, denn ich wäre nicht so locker wie Bernd gewesen. Außerdem hätte ich meine Wohnung noch herrichten müssen. Mich hätte es auch ziemlich unter Druck gesetzt, als Koch die Verantwortung für fünf Menschen mit Feierabend-Hunger zu haben. Meine Rolle erlaube ich per Mail: Chefkoch. Hört sich erst wichtig an, ist es aber nicht, denn eigentlich muss ich nur dafür sorgen, dass jeder sich ordentlich verhält, am Ende wieder alle Teller gewaschen im Schrank stehen und der Einkäufer sein Geld von dort wieder bekommt. Und ich soll zwischen Fotos auf Facebook posten.

Der wichtigste Mann des Abends ist der gelernte Koch Ran aus Israel, der zufällig ein Profi ist. Er ist gerade auf viertägiger Stippvisite in Hamburg und ließ sich spontan auf das Experiment ein. Er bereitet den ersten Gang vor: frisches Thunfisch-Ceviche auf Roter Beete mit Gemüse. Küchenhelfer Sven hat am Nachmittag die Einkäufe mit mir erledigt und organisiert gerade einen Mixer bei den Nachbarn, die als junge Eltern schon auf dem Weg ins Bett waren. Den Stabmixer soll er nach Gebrauch einfach in den Kinderwagen vor der Haustür legen. Denn bei Bernd gibt es alles, wie er schon im Vorfeld betonte – außer einem Stabmixer. „Den brauche ich als nichtkochender Junggeselle nicht!“

Doch ausgerechnet den braucht es nun, und die Möhren-Ingwer-Tuppe zu pürieren. Ich schnapppele die Möhren und versuche vom nicht sehr gesprächigen Koch hilfreiche Tipps zu erfahren: Wie zerteile ich einen Granatapfel, ohne dass die Küche am Ende voller roter Spritzer ist? Doch er wundert sich lieber darüber, wie sauber die deutsche Supermarkten-Gemüse schon ist. „Hat das jemand gewaschen? In Israel sind da überall noch Erde, Blätter und Wurzeln dran.“ Es ist für uns ein



Besser als der zehnte Besuch beim Italiener: Tiefkühlpizza mit Koch Ran (im T-Shirt, oben), unsere Autorin mit Assistent und Nudelteig (links unten), Einkäufe und Vorspeise (rechts unten).

Foto: Nadine Remminger



Luxus, dass wir einen echten Koch für das Experiment haben. Normalerweise kochen Laien in den „Cookasa“-Küchen.

Das Start-up-Projekt ging vor etwa einem Jahr online, und mittlerweile können sich gesellige Menschen in 21 deutschen Städten über die Plattform zu einem gemeinsamen Kochabend zusammenfinden.

Angefangen hatte alles schon im Jahr 2011 mit einer Gruppe auf Facebook, bei der sich Mitglieder zum Kochen verabredeten konnten. Die Gründer Kersten Scholz und André Wollin fassten in einer Bar in Bremen den Entschluss, mit unbekannten Leuten in der eigenen Küche zu werken. Sie wollten Kochen ohne langweiligen Kurs und

mehr als Tiefkühlpizza mit Freunden teilen. Schnell wuchs die Mitgliederzahl. Gemeinsam mit Freunden zu Hause ein Menü zu zaubern scheint ein ungebreiteter Trend zu sein, der nicht nur den Erfolg von Doku-Fernsehsendungen wie „Das perfekte Dinner“ erklärt. Mit zwei weiteren Mitgliedern brachten sie schließlich die Webplattform an den Start. Durch die privaten Kochpartys können Freundschaften, Beziehungen oder Jobvermittlungen entstehen. Alles ist schon vorgekommen, so Mitgründer Wollin.

Sicher gebe es weitere Internetseiten, auf denen man sich spontan zum Kochen verabreden kann (und die dann etwa „Cooksocial“ heißen). „Doch bei Cookasa werden klare Rollen verteilt, und bis zum Beginn weiß man nicht, wer seine Mitstreiter sind. Das erhöht die Spannung und schürt weder Erwartungen noch Vorbehalte.“ Mittlerweile melden sich Menschen von 18 bis 70 Jahren an, davon etwa 60 Prozent Frauen: samstags für ein Drei-Gänge-Menü ab 18 Uhr, unter der Woche zu einem Afterswork-Abendessen mit einem Gang

Bei uns ist es gleich schon 21 Uhr, und die Vorspeise wird gerade angerichtet. Unser Koch, der nahe Tel Aviv ein Café mit angeblich legendärem Brunch betreibt, hat einfach ignoriert, dass er eigentlich nur ein Gericht zubereiten

solte. „Ich koche nie nur einen Gang für Freunde“, sagt er. Nach dem Salat möchte er uns noch die Suppe servieren und danach selbstgemachte Ravioli mit Garnelenfüllung und zum Nachtisch vielleicht noch einen Apfel-Crumble. Doch bevor wir den ersten Bissen nehmen und die Weinflaschen immer leerer werden, möchte Sven das Essen improvisieren, so dem Euro bekommt er von jedem Gang. Ich muss das Geld als Chefkoch entreiben. Nur der Gastgeber wird von sämtlichen Kosten und Aufgaben befreit. Sogar den Abwasch erledigen die Gäste.

Als wir die Kerzen anzünden und das erste Mal alle gemeinsam beisammen sitzen, gerät die fleißig geschneidete Vorspeise in den Hintergrund. Nachdem der Koch von allen ein Lob eingekassiert hat, kommen die Fragen auf den Tisch. Jeder erzählt, warum er sich für Cookasa interessiert, ob die anderen Single sind und schon mal beim Social Cooking mitgegangen sind. Die Mehrheit ist Single und zum ersten Mal dabei. Alle wollen an einem Abend nach der Arbeit nicht schnell, schnell ein Essen improvisieren, sondern gemeinsam genießen und sich kennenlernen. Natürlich auch mit dem Hintergedanken, sich vielleicht als Paar zu finden. Aber das eben auf eine entspannte Art, ohne den Druck eines offiziellen Dates.

Nachdem Themen wie der Irrsinn der Online-Partnerbörsen, die besten Restaurants in Hamburg oder die Griechenland-Krise durchgekauft sind, schaut der gut organisierte Küchenhelfer Sven auf die Uhr. Es ist schon fast 23 Uhr und noch nicht einmal ob der Nudelteig für die Ravioli platziert. So raffern sich tatsächlich die Männer als Erstes auf und versuchen mit gestiegenem Alkoholpegel, frische Pasta durch die Maschine zu drehen. Das gelingt nicht, die Uhr wird wieder zu dünn, Teigklumpen werden auch mal ab und zu hergeworfen und landen in einem Wandgemälde, was Bernd nicht lustig findet.

Die Ravioli landen dann erst kurz vor Mitternacht auf dem Teller. Schlechtes geformt und sehr al dente, aber die Stimmung kann eh keiner mehr verderben. Fröhliches Geschnatter, Lachkrämpfe, kleine Neckereien – haben wir uns eigentlich wirklich erst vor fünf Stunden kennengelernt? Irgendwann, kurz bevor die letzten S-Bahnen fahren, fragt Felix noch: „Ist eigentlich der Apfelkuchen schon im Ofen?“ Nein, denn der Koch ist mittlerweile auf dem Sofa eingeschlafen, er hatte auch den härtesten Job und den meisten Wein. Bernd merkt noch an, dass er hier nicht übermachten könnte. Und der Rest des Teams räumt die Spülmaschine, das Küchenamt wird sich wiedersehen.

Reiner Wein

Ein Riesling muss es sein! Oder?

Er wird gefeiert als der König der Weißweintraubensorten. Dabei hat auch ein fast unbekannter Rivale das Zeug, ausdrucksstarke trockene Weine hervorzubringen, wie unser Guru Stuart Pigott verrät.

Moden beeinflussen nicht nur den Weinmarkt sehr stark, sondern selbstredend auch die Art und Weise, wie Wein wahrgenommen wird. Ein Paradebeispiel dafür liefert etwa die Beliebtheitskurve des Rieslings, vor allem des trockensten Rieslings, in Deutschland in den vergangenen Jahrzehnten. Riesling ist heute in vielerlei Hinsicht in (fast) aller Munde, und das aus gutem Grund. Die Leistungen der deutschen Winzerenschaft mit dieser Traubensorte haben sich seit der Jahrhundertwende stetig gestei-

gert. Riesling belegt fast ein Viertel aller deutschen Weinberge. Dieses immense Qualitätspotential wird inzwischen in großen Teilen in ganz Europa umgesetzt. So gut wie überall gibt es jetzt gute trockene Riesling-Weine.

Diese Situation führt dazu, dass der Riesling bei immer mehr Konsumenten als die Traubensorte schlechthin für schlanke, frische und aromatische trockene Weißweine gilt. Zweifellos kann der Riesling genau diese Eigenschaften auf beeindruckende Weise artikulieren, aber es sieht vereinen, aber es gibt durchaus auch noch andere Kandidaten. Die etwas in Vergessenheit geratene Chenin-Blanc-Traube etwa demonstriert das in ihrer Heimat an der Loire in Frankreich. Sie wurde einerseits durch den Erfolg des deutschen Rieslings vom hiesigen Markt verdrängt, ist aber auch deshalb unbekannt, weil ein großer Teil der Produktion in Schaumweinen landet, die ohne Angabe der Rebsorte vermarktet werden.

Ein sehr ansprechendes Beispiel dieses sozusagen unsichtbaren Chenin Blancs ist der 2008er „Cuvée Trésor“ Brut von Bouvet-Ladubay (mit 80 Prozent Chenin Blanc), der in Blindproben-Markenchampagner geschlagen hat, obwohl er nur etwa die Hälfte kostet.

Wer aber die wahre Größe dieser Traube erleben möchte, muss den einen oder anderen Stillwein erleben. Der zotzer „Clef de Sol“

von Conalie und Damien Delechnau in Montlouis duftet fein nach getrockneter Birne und Apfelblüten. Die lebhaft Säure des Weins ist bestens im mittelfrühen Körper eingebunden, das Finale rassis und leicht salzig-mineralisch. Genau wie ein guter trockener Riesling gleichen Alters ist dies ein idealer Wein für Fischgerichte und junge Ziegenkäse. Montlouis ist einer der wichtigsten Standorte für Chenin Blanc an der Loire und gleichzeitig eine der dynamischsten Appellationen in ganz Frankreich.

Einen deutlich kräftigeren Stil verkörpert der zotzer Montlouis „Remus“ von Jacky Blot. Obwohl die Säure durch den besseren Jahrgang etwas reifer wirkt, schmeckt der Wein aber immer noch schlank und elegant statt muskulös oder breit. Die feine Würze erinnert an einen hochwertigen Riesling aus einer Spitzenlage.

Einen Unterschied gibt es aber doch zwischen Riesling und Chenin Blanc: Die silbische Bandbreite ist bei beiden groß, von staubtrocken bis honigsüß. Ganz leichte Weine aber fallen dem Chenin eher schwer. In diesem Fall hat der Prominentere dann doch die Nase vorn.

Die Schaumweine von Bouvet-Ladubay sind breitflächig distribuiert: der Cuvée Trésor“ kostet zwischen 15 und 18 Euro (z.B. 15,90 Euro bei www.pinarid-depircard.de). Der 2013er „Clef de Sol“ kostet 18 Euro, der 2012er Montlouis „Remus“ von Jacky Blot 28 Euro bei K&U (www.wein-halle.de, Tel.: 0911 / 52 51 53).

Hier spricht der Gast

Atmosphäre geht vor

Wackler beim Fisch, Entenbrust perfekt: Das „Cox“ macht auf neue Brasserie, findet Thomas Platt

Das Hamburger „Cox“ auf St. Georg dürfte exemplarisch sein für dies, was man als neue deutsche Brasserie bezeichnen könnte. Das geräumige Restaurant befindet sich in der Mitte der paar hundert Meter Klein-Paris, das zwischen dem Hamburger Hauptbahnhof und der Außenlands befanden ist. Dort übt es so etwas wie eine amtliche Funktion aus. Fokus des Quartiers zu sein hat nicht nur mit einer beachtlichen, über zwanzig Jahre währenden Geschichte, dem kultivierten Publikum und der herausgehobenen Bedeutung einiger Stammgäste zu tun, sondern vor allem mit zwei Faktoren: Aura und Speise.

In zwei tabakpatierten, von schlanken Industriemaschinen gestützten Räumen mang manchen schon die Annuit der Serverinnen einnehmen. Es ist dasselbe gedämpfte Licht, das oben noch ihre flinke Wendigkeit zu verlangsamen schen, welches nun, nachdem das Herangetragene platziert ist, den stehenden bezogenen Tisch in die Gedankenflüsse des Besuchs verandert, was man früher schlicht Essen genannt hat. Es bezieht seine Anstöße gleichermaßen unbefangen aus der neuen deutschen Küche wie aus dem Bistro, verschiedenen Landes-

Wie Kinder, die um einen Erwachsenen stehen, sind Pak-Choi-Kohl, geschäumte Kokossahne, Salatlattchen, Kräuter sowie eine motivlos daliegende getrocknete Paprikasauce gruppiert.

Gegen solche Holzschritte gehalten, nimmt sich für die Einstimmung empfohlene Borschts auf einen Pastell. Hier spürt der Gast

Übergänge von einem Aroma zum anderen – etwa, wenn hinter der leicht auch ein getrockneten Steinpilz und Rettich erinnernden Wurzelölle eine dichte Bouillon sichtbar wird. Ihre animalische Süße, die von sehr sparsam eingesetztem Salz akzentuiert wird, variiert den Grundton. Gemaiserten und vor allem die extra gereichten Dill- und Pilszippen erscheinen wie eine Pflichtübung. Sie lenkt eher von der hochherflichen Transparenz der Suppe ab.

Die rustikalen Berglinsen mit Quitten dagegen, die wiederum zu einem Hauptgang gehören, betonen mit ihrer satten Art eine perfekt zubereitete Entenbrust. Ihr mit Lorbeer gewürztes Jus bildet dabei einen filigranen Widerpart zum Ausflus in die Biergartenjause, der hier von nicht wenigen Zutaten unternommen wird. Das abschließende Pastisier-Orangen-Grießblamerei allerdings könnte in der Hochgastronomie bestechen. Gerade aber die Delikatesse der Süßspeise bringt zu Bewusstsein, dass die Atmosphäre im „Cox“ über dem Essen rangiert.

Restaurant COX, Lange Reihe 68/Greifswalder Straße 43, 20099 Hamburg, Telefon: 040/21 94 22, www.restaurant-cox.de. Geöffnet von Montag bis Freitag von 12 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 23 Uhr sowie Samstag und Sonntag von 18.30 bis 23 Uhr.