



KOCHEN INKOGNITO

Redaktion und Text: Susanne Lieber
Text London: Jasmin Fischer (London-Korrespondentin, WAZ)

Sie bewegen sich in einer juristischen Grauzone, lassen sich davon aber nicht ins Boxhorn jagen. Immer mehr Hobbyköche in den Grossstädten servieren nicht mehr nur dem eigenen Freundeskreis Leckereien, sondern kochen gegen Bezahlung auch für unbekannte Gäste. Damit fehlende Schanklizenzen und andere Gesetzeshürden nicht zum Problem werden, bedient man sich allerlei Tricks. Die einen «verlosen» das Glas Wein, die anderen gründen einen Verein.

LONDON.
MsMarmitelover ist Underground-Köchin und tischt fremden Gästen in ihrem Wohnzimmer Dreigängemenüs auf. Dass ihre Wäsche für alle sichtbar unter der Decke zum Trocknen aufgehängt ist, stört dabei nicht. Ein Besuch mit Tricks, Tücken und Tortillas.

Leicht zu finden sind sie nicht, das liegt in ihrer versteckten Natur. Die Untergrundköche brechen gleich mehrere Gesetze, weshalb sie ohne offizielle Werbung oder Türschild vor sich hin schnippeln und brutzeln. Nur Londons Szenecliquen kennen ihre Adresse, andere finden über Twitter, Facebook oder Google ersten anonymen Kontakt. MsMarmitelover, die ihren wahren Namen lieber nicht verrät, kocht zum Beispiel gern exotisch und öffnet seit März jeden Samstag ihr Wohnzimmer nordwestlich der Themse für 20 Fremde. «Einen Ehemann zum Bekochen habe ich ja nicht», spottet sie, «und meine Tochter isst nichts.» Neben ihrem Aga-Herd, einem riesigen kohlebefeuerten Landhausofen, steht ein schwarz geschminkter Teenager und verdreht genervt die Augen.

Bezahlt werden muss das Essen online im Voraus, erst dann rückt MsMarmitelover ihre Privatadresse samt Tür-Code raus. Das Geheimvergnügen kostet 25 Pfund pro hungrigem Magen – angefangen hat sie mit 15 Pfund und dabei schnell festgestellt, dass sie die Zutaten so nicht finanzieren kann. Verschreckt hat die Preiserhöhung offenbar niemanden – ein Besuch im Underground ist immer noch billiger als im legalen London, das unter der Kreditkrise ächzt. «Die Leute reservieren schon Tische für August», sagt sie. Heute lautet die Parole am Eingang «Hasta la victoria siempre», eine kleine Hommage an alle Anarchisten-Köche Kubas, die Touristen am System vorbei in ihren Stuben bewirten. Hinter der Haustür wartet dann ein Mix aus fremder Party und charmantem Bistro. «Kellner» Johnny, der viel Schwarz und Piercings trägt, empfängt die Underground-Dinner-Gäste mit einer Margarita und platziert sie im «Front Room» des Altbaus.

MsMarmitelover hat zum Essen ihre schönen Eisentische aus dem Garten hereingetragen, Leinentischtücher ausgebreitet und lässt Musik aus ihrer privaten Sammlung auf dem iPod laufen. Jetzt erfährt man auch, was es gibt: Mexikanisch-Vegetarisch. Der Fotograf zieht ein Gesicht («Was, kein Fleisch?»), doch die Grundregel im Underground-Restaurant lautet: Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt. Regel Nummer 2: Locker bleiben bei Tischmanieren anderer Gäste, denn MsMarmitelover setzt die Fremden nach eigenem Gusto zusammen. Wir teilen uns den Tisch mit zwei sehr, sehr hungrigen englischen Reportern, die sich allein über die gemeinsame Vorspeise hermachen, aber immerhin freimütig ihren Rotwein teilen wollen.

Alkohol dürfte überhaupt MsMarmitelovers grösster Gesetzesbruch sein: Eine Schanklizenz hat sie natürlich nicht. Kellner Johnny, dessen Beschäftigung zudem nicht steuerpflichtig angemeldet sein dürfte, kaschiert das Problem gewieft: «Sie können sich mit 3 Pfund an einer Tombola

beteiligen», sagt er, «und ich bin mir ziemlich sicher, Ihre Chancen auf ein Glas Wein stehen gut. Wenn Sie gewinnen würden, welchen Wein dürfte ich Ihnen bringen?» Derweil duftet es aus der Küche nach Tortillas und Chili sin Carne. Die Musik ist besser und leiser als in den meisten offiziellen Restaurants, das Ambiente geschmackvoller. Wer will, bekommt kostenlos einen Nachschlag und kann die anderen Optionen des Hauses ausloten. «Nervensägen fliegen raus», schreibt die Gastgeberin in ihrem Blog, «wer mir allerdings gefällt, darf über Nacht bei mir bleiben.» Beides, fügt sie hinzu, sei bislang noch nicht vorgekommen.

Fürs Dessert hat die Köchin eine Frau engagiert, die mit einem Bus durchs Land fährt und Schoko-Pudding verkauft. Am späten Abend öffnet sie die Schiebetür ihres Bullis auch vor MsMarmitelovers Haustür. Die hüpfert mittlerweile auf ihren Lackleder-Keilsandalen und wunden Füßen vor dem Aga-Herd hin und her. Wie bei jeder guten Party stehen alle Gäste irgendwann bei ihr in der Küche. Dort fällt der Stress langsam von der Gastgeberin ab: «Es gibt keinen grösseren Druck, als 20 Fremde in deinem Wohnzimmer zu bewirten.» Arbeitsreich ist ihr Projekt auf jeden Fall: Damit es samstags keine Pannen gibt, legt sie meist schon mittwochs mit den Vorbereitungen los. «Ich kenne Leute, die fanden die Idee des Underground-Restaurants cool», erzählt sie, «aber nach einem Mal haben sie wieder aufgegeben. So etwas fordert einen enorm, und nebenbei hat man auch noch ein legales Leben.»

Wer zu später Stunde noch einen Rotwein oder Cognac will, muss ihn selber holen. MsMarmitelover hat Feierabend und verbringt ihn auf ihre Weise: plaudernd mit den Gästen. «Das ist ja das Schöne», sagt sie, «vielleicht auch für Ausländer: Ihr könnt herkommen, spannende Engländer kennenlernen und nebenbei sehen, dass wir doch ganz gut kochen können.» Irgendwann zieht sie die Couch für die Frau mit dem Schokoladen-Bus aus und legt sich selber schlafen. «Vergesst nicht, das Schloss einzurasten, wenn ihr geht», sagt sie zu den letzten Gästen, die sich da auf ihren Holzdielen zwischen den Schwarzweissurlaubsfotos festgequatscht haben.



Nicht nur die Wäsche verrät, dass man hier in einer Privatwohnung und nicht in einem offiziellen Restaurant zu Gast ist.



Wohnevue 1 2011
Fotos Zürich: Roman Lehmann, Fred Schaerli

Wohnevue 1 2011

Vor einem Jahr fingen der Hobbykoch und die Innenarchitektin mit dem ersten «ZumZnacht» an. Teilnehmen kann jedoch nur, wer eine persönliche Einladung erhalten hat. Bislang waren es 72 Gäste.

ZÜRICH.

Er ist leidenschaftlicher Hobbykoch. Sie ist ambitionierte Innenarchitektin. Bereits zum dritten Mal haben die beiden nun schon «Zum Znacht» geladen, einem exklusiven Dinner für 90 Franken, für das ein ungewöhnlicher Ort zum temporären Restaurant umfunktioniert wird. Gekocht wird dabei ausschliesslich mit regionalen und saisonalen Zutaten. Ein Abend in neun Gängen ...

27. November 2010, irgendwo mitten in der Stadt... Kleine Quiches mit Speck und Steinpilzen machen die Runde, ordentlich angeordnet auf einem Tablett mit schwarzer Serviette. Auch Dörrbohnen mit Toggenburger Frischkäsewürfeln und dekorativen Mohnsamen werden gereicht, solange sich die 24 handverlesenen Gäste – einige darunter scheinen sich bereits zu kennen – in der alten Fabrikhalle einfinden und mit einem prickelnden Aperitif anstossen. Die Stimmung ist locker, die Gastgeber sind herzlich, und der Blick in den improvisierten Küchenbereich in einem Eck der Fabrikhalle lässt schon Vorfreude auf die nächsten Gänge aufkommen. Erst kürzlich wurde der Raum frisch getüncht, doch der charmanten Unvollkommenheit konnte der Anstrich nichts anhaben. So scheint er bestens geeignet für die inoffizielle Zusammenkunft der vorwiegend Kreativen (Fernsehmacher, Designer... Banker), die ein leckeres Dinner abseits herkömmlicher Restaurantkulissen schätzen. Das inszenierte Interieurkonzept für eine Nacht wurde dabei von der 32-jährigen Innenarchitektin, die normalerweise für einen Fernsehsender arbeitet, mit einfachen, aber wirkungsvollen Mitteln liebevoll umgesetzt. Von der Decke hängen transluzente Stoffbahnen, die nicht nur den Raum unterteilen, sondern auch als Projektionsfläche für Frank Sinatra und Co. dienen, die gleichzeitig für die akustische Untermalung sorgen. An der langen Tafel bilden Tischtücher und Geschirr in Weiss den neutralen Hintergrund für das mehrgängige Menü. Selbst die Blumendekoration scheint den lukullischen Köstlichkeiten, auf die nun alle gespannt am Tisch warten, bewusst nicht die Schau stehlen zu wollen. Lediglich schlichte Zweige mit graugrünen Eukalyptus-Blütenkelchen stecken in den Vasen. Zu jedem Tischgedeck gehört ein schmales Holzbrettchen mit eingebranntem «Zum Znacht», darauf jeweils ein kleines Schälchen mit Olivenöl und grobem Salz. Darin wird das leckere Brot gedippt, das extra von einem guten Freund (auch kein «Professioneller»!) gemacht wurde und nun in einem grossen Korb von Gast zu Gast getragen wird.

Nach ein paar begrüssenden und erklärenden Worten des Kochs macht ein Krautsalat mit Nüssen und Äpfeln den Auftakt. Hier und da gibt es erste positive Reaktionen, die jedoch nicht in ein aufgesetztes «Ohhhh, Ahhhh, Mhhhh» abdriften. Auch der nächste Gang bringt eine süssliche Note mit sich: Brühe mit rotkohlgefüllten Ravioli in einem kleinen Einmachglas. Während die Gäste zufrieden auslöf-

fel, was der 31-Jährige gezaubert hat, wird in der Küche gleichzeitig schon der nächste Gang vorbereitet. Egli-Filets, die von einem befreundeten Fischer im Zürichsee gefangen wurden, werden auf ein in Wellenform gespritztes Pastinaken-Peterliwurzel-Püree gesetzt und von Rosenkohl sowie Bröseln mit Fenchelaroma begleitet; dazu wird ein Pino Grigio, Jahrgang 2009, gereicht. Wer keinen Wein mag, bekommt stattdessen einen feinen Tee. Langsam beginnt sich bereits ein kleiner Berg von abgetragenen Geschirr zu stapeln, dem jedoch bis zum Abtransport – eine Spülmaschine steht leider nicht zur Verfügung – keine weitere Beachtung geschenkt wird. Zu viel gibt es zu tun, um die Gäste, die wohl alle so zwischen Mitte zwanzig und Anfang vierzig sein dürften, glücklich zu machen. Angerichtet wird das Menü, das im Übrigen mindestens einmal im Voraus Probe gekocht wird, an einem grossen Tisch im Küchenbereich. Unter dem Schein von Schreibtischleuchten, die provisorisch an die Tischkante geklemmt wurden, arrangieren bis zu acht fleissige Hände das Essen auf den Tellern und halten sich genau an die skizzierte Vorgabe auf einem Zettel, der mit Kreppband an die Wand geklebt wurde. Daneben hängt eine Armbanduhr und ein genauer Ablaufplan.

Es folgt der farbenfrohe Gang des Abends: hauchdünn geschnittene, rotweisse Randen, die auf dem Teller zu einer Rosette drapiert wurden, dazu ein Löffelchen feine Steinpilzbouillon. Eine Scheibe Laugenknödel, obenauf ein Engadiner Würstchen von der Gams und ein kleines Schälchen mit frischem Hagebuttenmus komplettieren das Ganze. Der Hauptgang wird auf 21.10 Uhr getaktet. Protagonist: Kalbsbrust von drei Metzgerfrauen aus der Gegend. Darunter findet sich eine Portion Ribelmals wieder. «Dazu wird einfach Maisgriess mit Butter angebraten», erklärt der Koch und fügt hinzu: «Einige Bauern essen das auch zum Zmorge.» Als fruchtige Komponente des Hauptakts werden Apfelwürfeli mit Randensaft gereicht; einen grünen Farbtupfer hingegen bildet ein filigranes Häufchen Sprossen, unter dem sich ein paar Pilze verstecken. Doch trotz anregendem Austausch mit den Tischnachbarn und dem Gegenüber entgeht den Schlemmenden nicht das Geringste. Auch nach Abtragen dieses Ganges ist nicht mehr viel auf den Tellern zu sehen. Zufrieden labt man sich am Wein, der jeweils passend zum Essen gereicht wird. Klang der Preis von 90 Franken im Vorfeld durchaus noch üppig, relativiert er sich im Laufe des Abends immer mehr. «Für uns stand von Anfang an fest, dass wir mit diesem Hobby kein Geld verdienen wollen. In erster Linie möchten wir, dass sich bei uns nette Leute bei einem guten Essen und in schöner Atmosphäre kennenlernen können, ohne dass wir jedoch dabei drauflegen müssen. Im Prinzip wären zehn bis zwölf Gäste optimal, aber dann müssten wir das Menü einfach noch teurer anbieten. Bei zu vielen Personen wird wiederum der logistische Aufwand zu hoch und die Suche nach einer geeigneten Räumlichkeit zu schwierig. Insofern sind 20 bis 24 Gäste für uns ideal», so der kochende Autodidakt und Designer, der seine Brötchen – wenn wunderts an dieser Stelle – mit der Entwicklung von Kochzubehör verdient. So weit, so gut. Ehe man sich jedoch zu tobendem Applaus und einem abschliessenden Urteil hinreissen

lassen sollte, tut man bekanntermassen gut daran, die Königsdisziplin abzuwarten: das Dessert! Ein bagleförmiges, mit Zwetschgensauce bestrichenes Küchlein soll es geben, an einem Mousse, das aus dem angeblich besten Holunderblütensirup überhaupt bestehen soll. Zugegebenermassen hatte wohl die Mutter des Kochs dabei die Finger im Spiel. Das süsse, luftige Etwas in nicht ganz akkurater Nockerlform findet seine Krönung in einem offensichtlich selbst gemachten Minzblättchen. Eigentlich hätte es für ein finales Frischegefühl sorgen können. Doch nach einer kleinen Pause wird noch einmal kalorienreich ausgeholt. Das «Servicepersonal», das übrigens aus der Mit-Initiatorin des Abends und zwei Helferinnen besteht, verteilt auf dem Tisch einige Brettchen mit zweierlei Käsesorten, unter anderem aus dem Zürcher Oberland, und gelierte Quittenstückchen. Irgendwann am Abend, nach einem Zwischen-den-Gängen-Plausch im Laternenschein auf dem Flur, gibt es ein letztes Karamell-Guetzli und ein originelles, natürlich selbst gemachten Abschiedsgeschenke – ein Butter-Honig-Gemisch in der Tube, das sich wohl besonders gut zu frischem Hefezopf macht. Und dann ertappt man sich plötzlich doch bei einem vollmundigen «Mhhhh» ...

Unter dem Schein von Schreibtischleuchten, die provisorisch an die Tischkante geklemmt wurden, arrangieren bis zu acht fleissige Hände das Essen auf den Tellern.

