



Tina testet

Wer liefert, bleibt: Wie Berlins Profiköche der Corona-Krise trotzen

Die Restaurants in Berlin sind zwar geschlossen, so einfach lassen sie sich aber nicht unterkriegen. Die Gastroszene zeigt sich erfinderisch.

31.3.2020 - 20:51, Tina Hüttl



Berlin - „Anderer Modus. Aber das Leben geht weiter“, schrieb die Köchin eines meiner Lieblingsrestaurants, des koreanischen NaNum, gerade in ihrem Newsletter. Genau das richtige Motto für diese bewegten Zeiten, finde ich. Viele geschlossene Restaurants führen uns in diesen Tagen vor, was wir schon immer wussten: Krisen machen erfinderisch, und zwar nicht nur aus der Not heraus, selbst überleben zu wollen. Sondern weil Untätigkeit in solchen Situationen einfach unerträglich ist.

Gratismenus für Ärzte und Supermarkt-Personal

Tatsache ist: Viele Berliner Köche wollen helfen. Sie wollen ihre Mitarbeiter und ihre Gäste nicht im Stich lassen, eine großstädtische Grundversorgung sicherstellen und den Menschen, die gerade in diesen bewegten Tagen nicht selbst kochen können, ein warmes Essen bieten.

Vielleicht haben Sie von dem Projekt #KochenfürHelden gehört, das es mittlerweile in fünf deutschen Städten gibt. Der Koch und Gastronom Max Strohe und sein Team vom Berliner Sterne-Restaurant Tulus Lotrek haben es ins Leben gerufen, viele Kollegen haben gleichgezogen. Sie alle brutzeln ihre Kühlhäuser leer und machen in Riesentöpfen Gulasch, Nudeln oder ein Curry, das sich Ärzte, Supermarkt-Kassiererinnen oder Mitglieder der Feuerwehr, also Menschen in systemrelevanten Berufen, umsonst abholen können. Wo? Dazu reicht ein Blick auf den Website „[Kochen für Helden](#)“, auf dem sich alle Restaurants finden, bei denen man sich melden kann.

Damit die Lebensmittel nicht verderben und die Lieferanten nicht Pleite gehen, hat sich das Sterne-Restaurant Ernst etwas anderes ausgedacht: die Gourmetbox zum Abholen. Vergangene Woche gab es darin verschiedene Fische, Venusmuscheln, Austern von Fischern von der französischen Insel Noirmoutier sowie Halbfertig-Produkte wie das japanische Dashi, auf dem etwa die Miso-Suppe basiert. Alles von Kochstar Dylan Watson-Brawn selbst gemacht. Für Benachrichtigung, was sich gerade Leckeres zusammenbraut in Watson-Brawns Küche, kann man sich [hier](#) eintragen.

Wer der eigenen Kochkunst nicht traut, setzt seine Hoffnungen seit jeher auf den Lieferservice. Dass der nicht bei Pizza oder Sushi aufhören muss, lernen wir jetzt. Das NaNum etwa, das ich eingangs erwähnt habe, arbeitet neben dem mittäglichen Take-away gerade daran, so einen aufzubauen. Der wird dann, wie sie schreiben, „gegen häusliche Gewalt beim Kochen“ tolle Abendmenüs vorbeibringen.

Sie sehen also, der kulinarische Schaffensdrang ist noch lange nicht versiegt, nur weil die Berliner Gastronomie durch den Covid-19-Virus in den zeitweiligen Zwangsruhestand versetzt worden ist. Ich halte Sie in den nächsten Wochen auf dem Laufenden hierzu.