

DER HAUPTSTADT-HYPE

Chichi-Burger, vegane Metzgereien, Streetfood-Trucks: In Berlin ist keine Foodmode absurd genug, um hier nicht einen dankbaren Nährboden zu finden. Und alles wird gleich zum Trend hochgejubelt. Meine Güte!, stöbnt unsere Autorin

TEXT: KATJA TRIPPEL

N eulich führte ich Freunde in Paris in ein Bistro, in dem ich vor Jahren als Studentin viele Abende verbracht hatte. Die Speisekarte sah deutlich posher aus als damals, doch was uns der Kellner dann als „Sardinen mit Salatbouquet“ für 18 Euro ganz nonchalant auf den Tisch schob, ließ uns glauben, wir wären statt auf einem Nostalgetrip bei „Verstehen Sie Spaß à la française“ gelandet: ein Holzbrett mit zwei Salatblättern – und einer Dose Ölsardinen. Seither ist der Vorschlag „ne Dose Fisch“ unser Running Gag, wenn wir gemeinsam Essenspläne schmieden.

Warum ich das erzähle? Weil in Berlin ja tatsächlich eine Bar speziell für Dosenfisch aufgemacht hat. Man serviert die Sardinen in ihrer Verpackung. Die Kunst des Wirts besteht darin, Geschichten über die Herkunft zu erzählen (gefangen vor Concarneau oder Porto, eingelegt mit Öl, Zitrone oder Sichuan-Pfeffer) und dabei geschmeidig den Blechdeckel aufzuziehen. Der Laden brummt, das Fernsehen war natürlich auch schon da. Und ich muss wieder einmal feststellen: In Berlin ist keine Idee absurd genug, um nicht als neuer Gastro-Trend bejubelt zu werden.

Grundsätzlich mag ich ja, wie freundlich die Berliner kulinarische Newcomer empfangen. Macht irgendwo ein interessanter Laden auf (und nicht gleich alles falsch oder nur halb so gut wie das Stammlokal im Nachbarhaus), kommen sie probieren und bei Gefallen auch gerne wieder. Wenn nicht, erscheint meist trotzdem bald ein Tipp in irgendeinem Lifestyle-Blog oder auf Instagram, dazu ein Foto mit Blümchen oder buntem Pulver auf dem Tellerrand, vielleicht auch mit Quinoakörnchen oder kunstvoll geschnittenen Karotten, egal, aus 15 Likes werden schnell 1000, auf Einheimische folgen Touristen und noch mehr medial versierte Foodies, die dann auf allen Kanälen über die ach so kreative Berliner Küche jubeln.

Meine Güte! Klar gibt es hier viele kreative Köchinnen und Köche – wie in jeder anderen Großstadt auch. Sicher juchzt, wer aus Grevenbroich oder Coburg zu Besuch kommt, über koreanisches Kimchi, *kibbeh* aus Syrien oder Allgäuer Knödel, zumal wenn sie authentisch gemacht sind. Und ja, auch bei neuen Foodmoden ist Berlin stets vorn dabei: Chichi-Burger und -Bowls, vegane Metzgereien und Rohkostbars oder Kuchen mit Mandelmilch und ohne

Gluten, von mir aus auch Dosenfisch. Jeder darf hier seinen Spleen ausleben. Aber dieser Hype?

Derzeit schwärmt alle Welt von Berliner Streetfood-Märkten. Dass die meisten der coolen Typen in ihren noch cooleren Food

Trucks nicht frisch kochen oder backen, sondern nur eingefrorenes Zeug aufwärmen oder frittieren, *who cares?* Genauso gefeiert werden Restaurants, die möglichst eindrucksvolle Fleischstücke servieren, wahlweise billig aus Massentierhaltung oder teuer aus Texas, Neuseeland oder Argentinien, mit viel Bohei im 800-Grad-Hochleistungsgrill gegart oder – neuester Schrei – auf im Tisch integrierte Elektrogrills geworfen. Alle rennen hin und jubeln so frenetisch, dass es fast bis nach Südamerika zu hören sein muss.

Und das, obwohl meine Lieblingsgriechin in ihrem alten Schmortopf viel zarteres Kalb zubereitet und wohl jeder türkische *ocak-bag*-Grillmeister in Neukölln (oder auch mein Mann) das regionale Lamm saftiger vom Holzgrill holt.

Am meisten Gedöns wird vermutlich um Berliner Craft Beer gemacht, besonders wenn es aus dem millionenschwer restaurierten

„Stone Brewing World Bistro“ in Mariendorf oder den schwarz lackierten Containern von „Belo“ im Gleisdreieck-Park kommt. Klar, wer auf klebriges Pale Ale oder Sorten mit Namen wie „Arrogant Bastard“ oder „My Ass“ steht, kann sich hier glücklich trinken. Alle anderen wissen hoffentlich, dass im Rest des Landes, etwa in Coburg oder Grevenbroich, überall kleine Regionalbrauereien wunderbares Bier machen; es heißt halt nur „Bier“ und nicht „Berlin Craft Beer“.

Nur über ein Berliner Gastro-Thema habe ich noch keine Lobhudeleien gehört: den Service. Ich weiß auch ziemlich genau, warum. Aber warten wir mal ab. Es dauert sicher nicht mehr lange, und auch das grassierende „*sorry, no German*“ oder die Berliner Schnauze werden, ähnlich wie die snobistischen Pariser Kellner, zu hippen Hauptstadt-Charakterdarstellern erklärt. ■

Katja Trippel arbeitet als Journalistin in Hamburg und Berlin. Sie beschreibt das urbane Dasein, nachzulesen in dem von ihr mitverfassten Buch „Stadtlust. Vom Glück, in der Großstadt zu leben“ (Blanvalet, 2013)

