

# Essen gehen mal anders! 4 Ideen mehr



## Nikolai & Katharina kochen für Veggie-Singles

Den Geistesblitz hatte er vor knapp zwei Jahren – natürlich am Herd. „Ich wollte für viele Leute kochen – und zwar für Singles“, sagt der Berliner Nikolai Schmidt. „Und Vegetarier oder Veganer sollten sie sein.“ Wenig später schon rief er das Online-Portal [www.supperclubbing.com](http://www.supperclubbing.com) ins Leben – eine Plattform, auf der bundesweit Food-Events angeboten werden, bei denen sich Fremde treffen, um gemeinsam zu essen

und sich kennenzulernen. Man bucht online ein Abendessen bei einer Person, die für bis zu zwölf Leute kocht. Nikolai Schmidt (31) und seine Frau Katharina (28) bitten mindestens alle zwei Monate zum „Supperclub“ in ihre Wohnung. „Wir finden es viel schöner, mit Fremden zu essen, als in ein Restaurant zu gehen“, sagt Nikolai. Und einen tollen Nebeneffekt hat das Event auch: „Wir haben schon einige Paare verkuppelt.“



Nikolai und Katharina kochen vegetarisch. Das Drei-Gänge-Menü kostet um 30 Euro pro Person



Livemusik gehört dazu, wenn Eli (re.) zum Abendessen bittet: „Es gibt nichts Kommunikativeres“



## Eli lädt zum musikalischen Dinner

■ Ihre Küche ist riesig. Eli Frenz (49) lebt mit Ehemann Michael (60) in einem ehemaligen Gemeindehaus in Hamburg. Als die sechs Kinder aus dem Haus waren, sehnte sich Eli wieder nach Leben in der Bude. Also lud sie Freunde und Bekannte zum Dinner ein. Heute kommen auch Fremde. „Das hat sich schnell herumgesprochen“, sagt sie. Gemeinsam mit einer befreundeten Köchin organisiert sie in loser Folge gemütliche Kochabende, in denen sie ein Drei-Gänge-Menü serviert und dazu Musiker einlädt. „Das macht total viel Spaß“, sagt sie. Bis zu 25 Gäste haben Platz an ihrem langen Tisch. Ihr liebstes Menü: „Selleriesuppe, Lammbraten mit Polenta und Chocolat Malheur“. Jeder Gast zahlt nach Ermessen. Info: [ef@hoppundfrenz.de](mailto:ef@hoppundfrenz.de)

denen Köchin organisiert sie in loser Folge gemütliche Kochabende, in denen sie ein Drei-Gänge-Menü serviert und dazu Musiker einlädt. „Das macht total viel Spaß“, sagt sie. Bis zu 25 Gäste haben Platz an ihrem langen Tisch. Ihr liebstes Menü: „Selleriesuppe, Lammbraten mit Polenta und Chocolat Malheur“. Jeder Gast zahlt nach Ermessen. Info: [ef@hoppundfrenz.de](mailto:ef@hoppundfrenz.de)

## Katrine liebt regionale Küche mit Literatur

Zu jahreszeitlichen Gerichten aus der Region serviert Katrine Lihn (55) in ihrem „Potsdamer Genuss Salon“ immer auch eine Lesung. „Ich liebe es, Essen mit Literatur und guten Gesprächen zu verbinden“, sagt die leidenschaftliche Hobbyköchin. Für maximal zehn Leute kocht sie ausschließlich Speisen mit Produkten von

heimischen Bauern. „Mein Favorit ist ein blauer Kartoffelstampf der Sorte ‚Blauer Schwede‘“, sagt sie. Vom Aperitif bis zum Dessert kostet ein Abend bei ihr 60 Euro pro Gast. Und eine neue Idee hat Katrine auch schon: Im nächsten Jahr gibt's sonntags Brunch unter dem Motto „Brunch mit Bodensatz“. Info: [genuss@katrinelihn.de](mailto:genuss@katrinelihn.de)



## Abendbrot als Tauschbörse

■ „Food Swap“ nennt sich der neue Trend, den Yelda Yilmaz und Swantje Havermann in Hamburg anbieten. Dabei treffen sich Hobbyköche zum gemeinsamen Essen und tauschen dabei ihre selbst gemachten Leckereien aus. Keiner muss Gourmetkoch sein. Infos: [www.food-swap.de](http://www.food-swap.de)



Das sieht aber lecker aus! Katrine Lihn bereitet das Menü für ihre Gäste zu