

Secret Dinner: Essen & Trinken an geheimen Orten

Ein neuer Küchen-Trend mit originellen Locations

Außerhalb der etablierten Gastronomie entwickeln sich in ganz Deutschland immer neue Formen des Essengehens: Neben Pop-up-Lokalen, Piratenclubs oder den privaten Dinner on the Run sind die Secret Dinner eine spannende Variante. Die Essen finden an wechselnden ungewöhnlichen Orten statt, die erst kurz vor dem Ereignis bekanntgegeben werden. Dem neuen Trend haben sich einige Profis angeschlossen, aber auch Hobbyköche. Thomas Funke aus Frankfurt ist ein gestandener ehemaliger Restaurantkoch, der sich mit seinem *Soul Food* einen guten Namen machen konnte. Der Initiator der Secret Dinner, Peyman Far, tat sich mit Funke zusammen, um etwas ganz Besonderes auf die Beine zu stellen.



Thomas Funke (r.) und Peyman
Far

Entstanden sind die heutigen alternativen Dinner im Grunde als Private Kitchen vor knapp 30 Jahren in Hongkong. Sie entsprangen einer Notsituation, denn junge Köche, die eigene Wege gehen wollten, konnten sich die horrenden Mieten nicht leisten und bewirteten ihre Gäste in der eigenen Küche. Eine Kommunikation über Facebook gab es noch nicht, weshalb sich

die Adressen auf dem Flüsterweg verbreiteten. Heute erfährt man die Adressen auch aus dem Internet. Die Szene existiert stärker denn je, zumal die Mieten in Hongkong weiter ins Unermessliche gestiegen sind. Man sitzt mit fremden Gästen an einem Tisch, mitunter lassen sich die Küchen aber auch exklusiv für Gruppen buchen. Manche Wohnzimmerküchen können keine Weine anbieten, weshalb man sich seine eigenen Flaschen mitbringen darf. Bei den Stars der Privat-Köche kann man nicht mehr so einfach vorbeikommen, sondern muss reservieren.



Jägermeister gab es aber
keinen

Deutschland ist ebenfalls auf dem besten Weg neue Formen der Gästebewirtung zu finden. Schon jetzt gibt es in der Rhein-Main-Region eine große Fangemeinde für die Secret Dinner. Idee und Konzeption stammen von Peyman Far, der dabei mit unterschiedlichen Gastköchen arbeitet und außerdem das kleine Lokal Landwehrstübchen betreibt. Die letzten beiden kulinarischen Geheimtreffen fanden in einer alten leerstehenden Villa im Frankfurter Bahnhofsviertel und dem kunstvollen Blumenladen „Blütesiegel“ in Sachsenhausen statt. Jetzt hatten sich die Veranstalter einen Teppichladen als Location ausgesucht. Teppichladen? Ja, aber nicht irgendeinen, sondern den originellsten der Stadt: Fashion for Floors an der Hanauer Landstraße. Dieser wird von Kamyar Moghadam geführt, der sich nach Monaco und Paris Frankfurt für sein drittes Geschäfts ausgesucht hat. Sein Vater verkaufte Perserteppiche an Grace Kelly, seitdem sind die Moghadams Hoflieferant der Fürstenfamilie. Kamyar hat mit dem klassischen Geschäft indes nichts mehr zu tun und setzt extravagante Couture-Teppiche ein, die eher Designerstücken oder Kunstwerken gleichen. Gemeinsam mit den wunderschönen Kreationen von „Blütesiegel“ bildeten sie einen stilvollen und heiteren Rahmen für das Secret Dinner. Es war schöner als in vielen Restaurants,

origineller sowieso.



Tafelfreuden

64 Gäste kamen an den langen dekorativ inszenierten Tischen zusammen, wer sich vorher noch nicht kannte, lernte sich kennen. Man geriet schnell miteinander ins Gespräch und traf manchen Event-Profi, denn nicht wenige Gäste gehen zu jedem Secret Dinner. Das Geheimnis des Erfolgs ist nicht nur die zuverlässig gute Küche, die Secret Dinner vermitteln auch ein über das Essen hinaus gehendes Erlebnis. Die kommunikative Tischaufstellung, wie sie der Frankfurter von den Apfelweinlokalen her schon lange kennt, ist Teil des Konzeptes der „geheimnisvollen“ Tafelrunden. Das Publikum ist erstaunlich gemischt, wie man sich das für jedes normale Restaurant auch wünscht. Manche sind salopp, andere erstaunlich schick gekleidet. Teppichluder waren nicht dabei.



Flower Power

Das Köche-Trio von Thomas Funke werkelte in einem Hinterzimmer zwischen Teppichrollen und Kartons mit Geschick und guter Laune, was sich auch auf die Teller übertrug. Es gab drei Gänge und drei Gläser Wein plus Champagner zum Pauschalpreis von 79 Euro, wer mehr wollte, konnte noch unter verschiedenen Flaschen wählen und nachbezahlen. Der italienische Winzer stellte seine Weine vor, ein talentierter Straßensänger brachte die Gäste kurz zum Schweigen, gegen Mitternacht ließ noch DJ wippen. Highlight des kleinen Menüs war das erstklassige sous vide gegarte Eifler Ur-Lamm – ungemein saftig, butterzart, fein aromatisch. Das Essen war einfach gut, nicht ein Krümel musste unter den Teppich gekehrt werden.

Ludwig Fienhold

www.facebook.com/secretinnerfrankfurt

Soul Food www.soulfood.de

Bilder-Galerie – Zur Vergrößerung Bilder anklicken

Photocredit: Barbara Fienhold