

Gastro-Imperator und Supperclubberin

Berg – Die Leidenschaft, wirklich gute Gastgeber zu sein, einte die Protagonisten der 92. BergSpektiven, Rudi Kull und Alexandra Sachse. Dennoch, unterschiedlicher könnten die Konzepte der beiden Gäste von Veranstalter und Moderator Christian Kalinke nicht sein.

Rudi Kull, der Szenegastonom und Besitzer von acht Lokalen in München, war etlichen Besuchern bekannt. Er betreibt etwa das Buffet Kull, die Bar Centrale oder das Brenner. Zwei Hotels gehören auch zu seinem kleinen Gastro-Imperium. Vor rund 20 Jahren eröffnete er die erste eigene Bar. Eines habe dann zum anderen geführt, sagte er. Sein Erfolgsrezept: „Nah am Zeitgeist und das beste Personal. Damit steht und fällt die Atmosphäre.“

Die Leidenschaft brachte auch das hervor, was die Bergerin Alexandra Sachse seit vergangenem Sommer betreibt: Sie öffnet einmal im Monat ihre Küche und verwöhnt fremde Menschen mit einem Vier-Gänge-Menü. Supperclub nennt sich diese Art der Underground-Gastronomie, die einst im sozialistischen Kuba erfunden wurde. Dort gingen die Einwohner mangels gastronomischen Angebots dazu über, in ihren Privathäusern für Fremde zu kochen. Die Liebe zur guten Kü-

che habe sie eigentlich nur entwickelt, um ihrem Ehemann zu imponieren, erzählte die 45-jährige mit einem Augenzwinkern. Fernseh-Kochshows schaute Alex Sachse beim Bügeln in Dauerschleife, bis sie vor drei Jahren beschloss, sich für die „Küchenschlacht“ im ZDF anzumelden. Nach einer Woche und fünf Staffeln im Hamburger Studio hatte sie den Sieg in der Tasche. „Ich hätte nie erwartet, dass ich gegen einen Sternekoch gewinne“, erklärte sie. Wie bei Rudi Kull führte dann auch bei Alex Sachse eines zum anderen.

Die Frage, wie man bei ihr reservieren könne, kam aus dem sichtlich interessierten Publikum: „Über meine Webseite oder mein Facebook-Profil ‚Abends bei Alex‘“, erklärte die Bergerin. Wer zuerst bucht, isst zuerst. Acht Plätze stellt sie zur Verfügung, für Gruppen oder Einzelpersonen. Mehr gibt es nicht. Die Getränke bringen die Gäste selbst mit, denn eine Schanklizenz hat der Supperclub nicht. Was sie für ihre Gäste kocht, das entscheidet sie ganz spontan: „Ich habe keine Lieblingsgerichte, ich lasse mich gerne inspirieren.“ Zwischen feinsten bayerischer Küche und einem persischen Buffet ist alles möglich. Übrigens: Für 2016 sind nur noch wenige Plätze zu haben.