

# „So, und jetzt läufst du Richtung Himmel“

Über Knast-Hühnchen, fleischlose Ernährung und dem Respekt vor Lebewesen.  
Michael Köhle und Christoph Hauser von Herz&Niere in Berlin-Kreuzberg im Gespräch

TEXT: VALENTIN WAIBEL BILD: ALEJANDRA LORETO



**S**eit etwas mehr als zwei Jahren ernähre ich mich jetzt schon vegetarisch. Jetzt soll ich also ein Interview mit zwei Menschen führen, die sich mit einem Konzept selbstständig gemacht haben, den Gästen tierische Innereien zu servieren. Nun gut, da muss ich wohl durch.

Ich mache mich also auf den Weg nach Kreuzberg, an den Rand der Hasenheide. Schräg gegenüber der „Berliner Unterwelten“, einem Verein der sich mit den unterirdischen Bauwerken der Stadt beschäftigt, steige ich die Stufen am Eingang hinab. Irgendwie fühlt es sich an wie das Tor in eine gespenstische Schattenwelt.

Ich nehme das Interieur des Lokals genauer in den Blick. Im Eingangsbereich eine stilvoll eingerichteten Bar. Im vielfach gebrochenen Licht der rechteckigen, gläsernen Leuchter glänzen polierte Weingläser in allen Formen und Größen. Auf dem Rückbuffet eine Sammlung zahlreicher Spirituosen. Eine kupferfarbene Schankanlage, ein hölzernes Weinfass als Beistelltisch. Backsteinsäulen säumen den Weg in den vorderen, lichtdurchfluteten Speisesaal. Die Tische sind bereits einladend gedeckt.

Irgendwie habe ich mir den Hades ganz

anders vorgestellt - dunkler, grausamer, angsteinflößender. Auch als Michael Köhle und Christoph Hauser erscheinen, melden sich noch mehr Zweifel an meiner Vorstellung. Wie zwei mordlüsterne Schlachter sehen die beiden wirklich nicht aus.

Michael wuchs im Hotel seiner Eltern auf. Grinsend erzählt er, wie ein Bier zapfen konnte, bevor er das Laufen lernte. Er ist leger gekleidet. Bereits mit 23 war er Chef-Sommelier im Ritz Carlton Berlin, eines von vielen namhaften Restaurants seiner Karriere.

Köhle blieb locker: „Nach über zehn Jahren hatte ich da einfach keine Lust mehr drauf. Deshalb dann Selbstständigkeit.“ Der Grundgedanke: „Authentisch sein. Wir wollten immer so rumlaufen, wie wir sind.“ Der Korkenzieher, der neben anderen Tattoos seinen rechten Unterarm zierte, ist ein Signal. „Ich wollte nie etwas anderes machen als Gastgeber sein“, sagt Köhle mit fester Stimme.

Christoph Hauser in schwarzer Kochjacke strömt eine unverwüstlich gute Laune aus. Auch er hat bereits zahlreiche edle Etablissements in Deutschland und Österreich bekocht, bevor er sich mit Michael selbstständig gemacht hat. Zum Kochen kam er, weil er „für ein Schulpraktikum nicht bei der Stadtreinigung landen wollte“. Die Leidenschaft

für gute Mahlzeiten ist ihm geblieben. Er braucht freie Hand: Ich könnte nicht mehr in einem Angestelltenverhältnis arbeiten.“ Ein Betriebsleben, das für den Austausch einer Glühbirne Mails an die Haustechnik verlangt, das war nicht mehr seins. “Hier sind die Entscheidungswege kurz, das ist schön!”

Ich spüre richtig Sympathie in mir aufsteigen. Aber da ist noch die Sache mit den Innereien. Werde ich hier noch Motive ihrer Grausamkeit entdecken und das Böse aus den beiden locken? Erstmals kein Outing als Veggie.

Die zwei sollen frei von der Leber weg erzählen. Ich frage, ob sie hin und wieder militanter Kritik aus dem nicht-karnivoren Spektrum ausgesetzt seien. “Unser Name polarisiert natürlich sehr“, antwortet Küchenchef Christoph. Ja, sie arbeiten daran, die Außenwahrnehmung zu verändern. “Dass die Leute verstehen, dass es bei uns auch vegetarisches Essen gibt. Unser Konzept heißt ja nicht nur from nose to tail, sondern auch vom Blatt bis zur Wurzel.“ Gemüse ist ein Riesenthema für Herz & Niere. “Wir pressen Saft aus Karottenschalen, um daraus eine vegane Jus zu kochen und verwerten anschließend auch den übriggebliebenen Trest, um daraus Brot zu backen. Es geht uns darum, nichts zu verschwenden. Wir wollen die Leute dazu anregen,

nachzudenken.“ Kaltblütige Schlachthaus-Ideologie klingt anders. Ziemlich überrascht höre ich den beiden zu, wie sie ihre Gedanken über bewussten Fleischkonsum mit mir teilen.

“Wir wollen ins Bewusstsein rücken, dass jedes Tier, das gestorben ist, auch mit Respekt behandelt wird. Das bedeutet eben, dass man gutes Fleisch kauft und nicht auf irgendwelche Knast-Hühnchen zurückgreift. Die Tiere tun mir total leid, sowas sollte man einfach nicht unterstützen“ erklärt mir Michael.



Wir wollen ins Bewusstsein rücken, dass jedes Tier, das gestorben ist, auch mit Respekt behandelt wird.



Christoph erzählt, wie ruhig und andächtig Schlachtungen fernab der Massenindustrie ablaufen. Dass jedes Tier mit respektvollen Worten und guten Wünschen verabschiedet wird: „So, und jetzt läufst du Richtung Himmel.“ „Wenn der Gast dann abends seinen Hauptgang vom Schwein bekommt, sagen wir schon dazu: ‚Das ist jetzt

vom Egon'. Zu den Tieren gibt es oft besondere Geschichten. Wenn das jemand deshalb nicht mehr essen will, haben wir alles richtig gemacht. Das sind nämlich Leute, die nicht damit klarkommen, dass jedes Stück Fleisch vorher mal ein Lebewesen war.“

Nach unserem Gespräch bleibe ich noch einen Moment vor den Stufen

stehen, die ich vor gut einer Stunde hinabgestiegen bin. Komisch, denke ich. Wie schnell sich eine Perspektive verändern kann. Michael und Christoph, statt abgebrühte Metzger zwei kluge und sympathische Gastronomen. Mit ihrer Kochkunst und Passion als Gastgeber wollen sie wieder mehr Bewusstsein für Konsum schaffen. Das ist es, was ihnen am Herzen liegt. ■

