



# VON DER STRASSE ZU DEN STERNEN

Im „Refettorio Paris“ kochen Spitzenköche für Bedürftige. Initiator ist der Drei-Sterne-Koch Massimo Bottura, der mit seiner Non-Profit-Organisation Food for Soul unsere Gesellschaft an die Macht der Schönheit und den Wert von Gastfreundschaft erinnern möchte

Text: Evelyn Pschak von Rebay

Ist er nun ein kreativer Koch oder ein kochender Kreativer? So ganz genau kann man das bei Massimo Bottura nicht sagen. Natürlich, er führt ein Drei-Sterne-Restaurant in Modena, die „Osteria Francescana“. Aber der Italiener mit abgebrochenem Jura-Studium engagiert sich mit einfallsreicher Rezeptur auch gegen die Probleme unserer Zeit, gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln etwa oder soziale Isolation. Denn es gehe eben nicht nur darum, etwas zu essen zu bekommen, sagt der 55-Jährige. Sondern um Food for Soul, so heißt Botturas Non-Profit-Organisation. Sie soll mehr leisten als reine Charity. Dem Chefkoch-Tausendsassa geht es vielmehr um ein kulturelles Projekt.

Um unseren Planeten mit ausreichend Essen zu versorgen, da ist sich Bottura sicher, sei es nicht nötig,

**1** | In der Krypta der Kirche La Madeleine hat Sternekoch Massimo Bottura das „Refettorio Paris“ eröffnet

**2** | Montag- bis Freitagabend stillen Freiwillige den Hunger von sozial Benachteiligten wie Flüchtlingen und Obdachlosen



mehr Nahrungsmittel zu produzieren: „Wir dürfen nur nichts davon verschwenden.“ Über Food for Soul will er Gleichgesinnte weltweit anregen, „community kitchens“ zu gründen. In diesen Gemeinschaftsküchen sollen sich Menschen unterschiedlichster Branchen – Chefköche, Künstler, Designer, Lebensmittellieferanten – zusammentun, um solidarische Suppenküchen mit beinahe schon weggeworfenen Zutaten auf Sternenniveau zu heben. Und den Bedürftigen zugleich über gelungenes Design und zuvorkommenden Service ermöglichen, sich wohlfühlen am Tisch, bestenfalls sogar in ihrer Haut: „Mit der Schönheit des Einfallsreichtums von Chefköchen und Künstlern werden wir die Würde derjenigen wieder herstellen, die hierher kommen, um zu essen“, prophezeit der Sternekoch.

## MAILAND, RIO, LONDON – UND JETZT PARIS

Begonnen hat Botturas karitatives Kulinarikprojekt 2015 mit dem „Refettorio Ambrosiano“ in Mailand, das er eigentlich nur als begleitendes Unternehmen zur Weltausstellung „Feeding the planet“ in Mailand initiierte. 2016 kam das „Refettorio Gastromotiva“ in Rio de Janeiro hinzu, Mitte 2017 das Londoner „Refettorio Felix“. Und seit März bietet das „Refettorio Paris“ auch den Bedürftigen der französischen Hauptstadt eine solch smart und freundlich designte, vom französischen Street-Art-Künstler JR durchgestaltete, von Meisterköchen bekochte und von vielen freiwilligen Helfern unterstützte Gemeinschaftsküche.

Wie in den anderen Refettorios geben sich auch in Paris befreundete Sterneköche und lokale Küchenchefs in Gastspielen die Ehre. An diesem Frühlingsabend steht Gregory Marchand an den dampfenden Töpfen unterm Tonnengewölbe der Küche

und kostet von seinem Bœuf bourguignon, dem Hauptgang des heutigen Drei-Gänge-Menüs. Der 39-Jährige kocht üblicherweise in der Rue du Nil im 2. Arrondissement. „Frenchie“ hat er sein Restaurant genannt, nach dem Spitznamen, den Jamie Oliver ihm in London verpasste. Inzwischen gehört auch eine Weinbar zu Marchands Meisterküche und das „Frenchie to go“, das Haute cuisine als Street Food anbietet: Hummer zum Mitnehmen auf getoastetem Briochebrot etwa. Doch heute kocht Marchand ganz anders, ganz woanders.

### TÄGLICH 130 KILO LEBENSMITTELSPENDEN

Die Pfarrkirche La Madeleine im 8. Arrondissement erinnert mit ihren massiven Säulen an einen römischen Tempel. Von den Treppen des Haupteingangs sieht man auf viel Verkehr und den Obelisken der berühmten Place de la Concorde am anderen Achsende rund 400 Meter südwestlich. Hier wurden die Totenmessen für Coco Chanel, Marlene Dietrich und – erst im letzten Jahr – für Frankreichs Rock-Ikone Johnny Hallyday abgehalten.

Weniger bekannt ist, dass in der Krypta der Madeleine bereits seit knapp 50 Jahren ein günstiges Mittagessen angeboten wird. Hier empfängt das „Refettorio Paris“ seit Kurzem nun auch abends, allerdings ist der Einlass nur mit Zutrittskarte möglich. Wer kommen und kostenlos essen darf, der wurde von gemeinnützigen Pariser Organisationen ausgewählt. Dicht an dicht stehen Zweier- und Vierertische beidseitig der Kryptamauern, durch den schmalen Gang dazwischen eilen freiwillige Servicekräfte, um kupferne Tischlampen auf jeden Tisch zu stellen, Wasserkaraffen aufzufüllen und dampfende Speisen aus der Küche zu bringen.

Jeden Morgen liefern Spender, etwa die Supermärkte Carrefour und Metro, ihren Überschuss an Lebensmitteln. Nie ist das Ablaufdatum überschritten, aber immer kurz davor. Rund 130 Kilogramm Lebensmittel werden Tag für Tag angekarrt, montags bis freitags, das ist genug für mehr als hundert



3

3 | Massimo Bottura (2. v. r.) bei der morgendlichen Besprechung

4 | Maxime Bonnabry-Duval leitet das Projekt vor Ort

5 | Gekocht wird mit Lebensmitteln, die von Supermärkten und anderen Spendern kommen. Da die Lieferung jeden Tag anders ausfällt, ist beim Zubereiten viel Kreativität gefragt

Essen. Sobald das Küchenteam des Mittagstischs die gemeinsam genutzten Räumlichkeiten um drei Uhr nachmittags verlässt, rückt die Mannschaft des „Refettorio Paris“ an. Erst dann können die Chefköche mit dem, was sie vorfinden, ihr Menü kreieren. Dazukaufen dürfen sie nichts. Da ist Einfallsreichtum gefragt. Und Rezepte, die unterschiedlichste Zutaten erlauben.

### DIE GEMEINSCHAFT STEHT IM VORDERGRUND

„Ich dachte, ich kann tricksen“, lacht Gregory Marchand. „Ich habe morgens die Instagram-Seite des ‚Refettorios‘ aufgerufen und Lauch und Bananen gesehen. Und mir daraufhin ein paar Gerichte zusammengestellt.“ Das sei aber alles umsonst gewesen: „Als ich dann hier war, sah ich schnell, dass die Postings vom Vortag waren und mit meiner Zutatenliste überhaupt nichts zu tun hatten.“ Herausgekommen ist neben Pasta und Burgunderwein-Rindfleisch zu guter Letzt ein Apfelmumble. „Eigentlich bereite ich meine Crumbles lieber mit Nüssen zu, aber die gab es heute leider nicht, dafür Shortbread, das ich grob zerstoßen habe“, erklärt Marchand und probiert im Vorbeigehen noch mal schnell die Konsistenz der dicken Streusel.

„Sich gemeinsam zu einem Essen niederzulassen und Brot zu brechen, das ist der erste Schritt zu gelebter Gemeinschaft“, gibt Massimo Bottura den Gästen und Mitarbeitern noch mit auf den Weg. Ein Gedanke, der doch eigentlich für jedes Mahl gelten sollte. Nicht nur im „Refettorio Paris“.

### INFOS FOOD FOR SOUL

Allgemeines über Food for Soul:

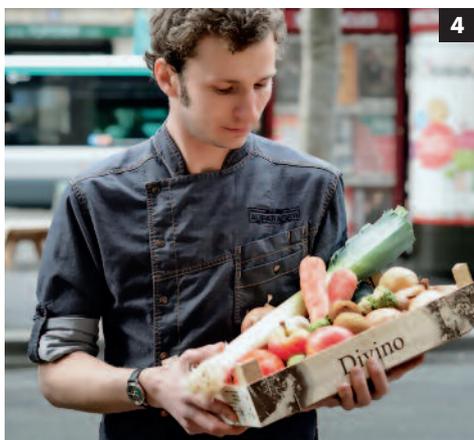
[foodforsoul.it](http://foodforsoul.it)

Spezielles über das Refettorio Paris (im Foyer de la Madeleine, Place de la Madeleine):

[refettorioparis.com](http://refettorioparis.com)

Hier kann man sich als Freiwilliger eintragen:

[refettorio.force.com](http://refettorio.force.com)



4



5