



Der Knödel ist rund

Was haben Lukas Podolski, Jens Nowotny und Kevin Großkreutz gemeinsam? Gastronomie! In ganz Deutschland gibt es Restaurants, die von Fußballern betrieben werden. JOHANNES MITTERER hat sie ausprobiert



Lukas Podolski in seiner Dönerbude in der Kölner Südstadt

Es begab sich am Anfang dieses Jahres, dass ein Prinz heimkehrte und seinem Volk den Döner brachte. Die Bürger standen Schlange, stundenlang; die Mädchen weinten, natürlich vor Glück; und Medien schickten ihre Reporter, um davon zu berichten. Aus *FAZ*, *Spiegel Online* und *Bild* erfuh man, dass der Prinz eigenhändig Fleisch vom Spieß säbelte und Sätze sagte wie: »Ich mag den Döner. Ich esse Döner. Der Döner ist eine gute Sache.«

Als Prinz Poldi, bürgerlicher Name Lukas Podolski, am 6. Januar den Mangal Döner-Imbiss in der Kölner Südstadt eröffnete, gingen mir zwei Fragen durch den Kopf: Was hat Podolski mit Dönern zu tun? Und: Gibt es noch andere Fußballer, die Restaurants betreiben?

Es stellte sich heraus: Die gibt es, und gar nicht wenige. Es sind Stürmer darunter und Verteidiger, Spiegelhalter und Spielerstörer, Aktive und Ehemalige. Und weil inzwischen auch die WM in Russland näher rückte, samt Vorfreude, entschied ich mich, eine Deutschlandreise zu diesen Restaurants anzutreten, die mich vom Norden in den Ruhrpott und das Rheinland führen würde, weiter nach Baden-Württemberg und zum Schluss nach Berlin. Ich wollte mit so vielen Kickern reden, wie ich konnte. Und ich wollte so viel von ihrem Essen essen, wie ich schaffte.

1. Station: Bremen

Samstagabend. Unweit des zentralen Omnibusbahnhofs liegt die Südtiroler Hütte, eingeklemmt zwischen Best-Western-Hotel und Shisha-Bar, ein hölzerner Fremdkörper zwischen zwei Steinwänden aus Glas und Beton. Ich saß an einem Tisch im Restaurant, suchte nach Hinweisen auf Nelson Valdez, der mit Werder Bremen 2004 Meisterschaft und Pokal gewann, fand aber keinen. Ich fand ja

nicht einmal Hinweise auf Bremen, denn nachdem ich die hölzerne Tür durchschritten, den Kachelofen passiert und den Gastrau betreten hatte, war ich mitten in der Bergwelt der Dolomiten angekommen. Im Radio liefen Staumeldungen für Tirol.

Ende 2014 hatte Valdez die Südtiroler Hütte eröffnet, die *Bild*-Zeitung berichtete, es hatte einen Jodelwettbewerb gegeben, leider nur einmal. »Man findet im Norden einfach keine guten Jodler«, seufzte Fritz Rößler, Valdez' Schwiegervater und Geschäftspartner, der sich nun zu mir an den Tisch setzte. Rößler war mit etwas Verspätung direkt aus dem Weserstadion gekommen. Prügelei auf der Straße, Taxi im Stau, es tue ihm leid, sagte er und wickelte seinen Werder-Schal vom Hals. Schnell fiel mir auf, welch ruhige Höflichkeit dieser grauhaarige Mann mit der goldenen Brille ausstrahlte. »Nelson ist gerne das Kaiserschneitzel«, sagte er. »Aber vorher bringe ich die Knödel«, grätschte Restaurantleiter Matyas Insam, ein Ureinwohner des Gröndnertals, in meine Bestellung. »Vielleicht drei Prozent unserer Gäste kommen wegen Nelson«, sagte Rößler. Dann begann er, der in seinem Leben schon zwei Sternrestaurants und die Gastronomie im Weserstadion geführt hatte, zu erzählen, wie sich das zugefallen hatte mit ihm, dem Fußballer, den Knödeln.

Seiner Frau Beata sei die Idee im Südtirol Urlaub gekommen. Sie holten ihren Schwiegervater mit ins Boot. Auch, wie Rößler sagte, um dem weit gereisten Kicker – er spielte schon in Spanien, Griechenland, Russland und Abu Dhabi – einen Anker in Bremen zu geben. Valdez ist allerdings maximal zweimal im Jahr hier, weil er inzwischen in Paraguay spielt und dort jetzt auch eine Hühnerfarm eröffnet hat.

Die Knödel kamen, einmal mit Käse, einmal mit Spinat, sie waren weich und würzig und lagen in einer Pfütze aus Parmesan und zerlassener Butter. Zwischendurch brachte Rößler ein Brett



Die Südtiroler Hütte von Nelson Valdez in Bremen

voller Schinken und Kaminwürstchen, reichte dazu Schüttelbrot. Dann war das Kaiserschneitzel fertig, ein saftiges Kalbskotelet am Knochen, sanft umhüllt von einer krossen, welligen Panade. Ich wurde satt und satt, und ein warmes Gefühl von Urlaub und Geborgenheit erfüllte mich. In den Fenstern, in denen statt Glas Bildschirme verbaut waren, zog ein Almbtrieb vorbei.

Als ich das Restaurant verließ und zurückblickte, schien es mir, als habe eine Lawine die Hütte in den Dolomiten erfasst und bis nach Bremen getragen. Ich ging mit dem Gefühl, dass sich Fritz Rößler um mich kümmern würde, wenn es mir einmal schlecht ginge. Er würde wieder mit seiner Frau Beata in Urlaub fahren, eine Idee für ein Restaurant mitbringen und es zusammen mit mir eröffnen, um mir einen Anker im Leben zu geben.

2. Station: Dortmund

Am Nachmittag des folgenden Tages betrat ich mit einem freundlichen »Moin« das Mit Schmackes in Dortmund, der Kellner ant-

wortete mit einem stummen Blick auf die Uhr. Ein richtiger Kaltstart für meinen Besuch bei Kevin Großkreutz. Dabei hatte ich große Erwartungen. Schließlich war Großkreutz ein Dortmunder Jung, der als Kind auf der Südttribüne des BVB stand, plötzlich für die Profis auflief und in Brasilien Weltmeister wurde. Ich war extra am Nachmittag ange-reist, gleich würde der Lokalheld mit seinem jetzigen Verein SV Darmstadt gegen den Abstieg aus der zweiten Liga kämpfen. Ich rechnete mit trinkenden, jubelnden, fluchenden Fans. Dabei war nur eine Handvoll Leute im Lokal. Ob sie denn nachher das Spiel zeigen würden? Verwunderte Blicke.

Das Mit Schmackes ist eine Ruhrpottkneipe im Industrie-Look und voll auf ihren prominenten Besitzer ausgerichtet. Zusammen mit einem Geschäftspartner hat Großkreutz es 2016 eröffnet, auch als Anlage für die Zukunft, wie er damals sagte. An den Wänden hängen Bilder und Trikots des Spielers, die verschiedenen Sitzbereiche heißen »Anstoß«, »Mittelfeld«, »Gästelblock«. Ich schlug die Karte auf. Warum jener Salat denn nach dem ehemaligen Torwart der brasilianischen Nationalmannschaft »Julio César« heißt, fragte ich den Kellner. Er murmelte etwas von »Marketinggenie«. Dann lieber nicht, dachte ich und bestellte das »Ruhrpott-Carpaccio 2.0 (240g): eine Curry- und eine Jägerwurst mit Fritten & Beilagensalat (Tipp!«.

Ich saß im »Mittelfeld«, Kevin Großkreutz nur auf der Darmstädter Ersatzbank, und als erst 15 Minuten nach Anpfiff die Fernseher auf den richtigen Kanal umgestellt wurden, dämmerte es mir, dass ich die Bedeutung des SV Darmstadt in Dortmund überschätzt hatte. Das Essen kam zügig, aber mit einem Dämpfer: Die Würste waren gar nicht carpaccioartig in feine Scheiben geschnitten. Also schnitt ich selbst abwechselnd Currywurst und Jägerwurst, tunkte die Stücke wahlweise in Curry- oder Rahmsauce, zwischendurch spießte ich ein paar Pommes und Cham-

pignons auf. Notiz für später: Fußballerportionen sind große Portionen.

Ich spülte mit Mineralwasser nach und musste alsbald auf den »(Ruhr)Pott«, so heißt die Toilette. Auf dem Rückweg bemerkte ich eine eingerahmte graue Jacke an der Wand, »Jacke vom vermeintlichen Dönerwurf« las ich auf einem Schild darunter. 2014 soll Großkreutz in diesem Outfit einen Kölner Fan mit einer solchen Fleischtasche beworfen haben. »Marketinggenie«, murmelte ich und verabschiedete mich umgehend.

3. Station: Mönchengladbach

18 Stunden später saß ich mit dem einstigen Leverkusener Abwehrspieler Jens Nowotny auf der Terrasse seines Restaurants, blickte auf einen Teich und beobachtete Enten. Zwei Erpel hatten es auf ein Stockentenweibchen abgesehen, einer hatte sich auf sie geschwungen und sich in ihr Federkleid verbiest. »Jetzt drückt er sie unter Wasser«, kommentierte Nowotny. Zwischendurch sah man nicht mal mehr ihren Schnabel.

Es war ein sonniger Montag im Mai, das Salinas im Mönchengladbacher Volksgarten nur besucht. Es ist angelegt wie ein Pavillon, mit rundum verglastem Gastrau und einer Seeterrasse. Neben Nowotny saß sein Geschäftspartner Paris Houdeoudis, dessen Aufmerksamkeit sich in die entgegengesetzte Richtung wandte, ins Restaurant. »Am Tisch hinter uns war jetzt seit fünf Minuten keine Kellnerin.« Niemand wisse, warum Enten das täten, setzte Nowotny fort, »wenn sie die Mutter jetzt umbringen, sind auch deren Junge in zwei Stunden tot. Die Natur kann grausam sein.«

Jens Nowotny, Verteidiger bei Bayer Leverkusen, Nationalspieler bei der WM 2006 in Deutschland, ist immer noch sehr groß und sehr breit, er hält den Rekord der meisten roten Karten in der Geschichte der Bundesliga, acht

Stück hatte er über die Jahre gesammelt. Er empfahl mir den Chicken-Salat mit Extra-Feta.

Wie er auf die Idee gekommen sei, dieses Restaurant zu eröffnen? «Schon vor 27 Jahren wollte ich eine Sportsbar aufmachen», antwortete Nowotny, «ich dachte, es wäre cool, etwas Eigenes zu haben.» Schließlich war es Houdeoudis, der die Idee umsetzte. «Ich war lange Zeit auf Ibiza», sagte dieser, von dort stamme nicht nur der Name, sondern auch die kulinarische Ausrichtung des Salinas: Tapas, Pizza, Pasta, Burger und Fisch. Es ist viel Arbeit – für Houdeoudis. «Von uns beiden bin ich eher derjenige, der das genießt», sagte Nowotny.

So dürfen sich viele Fußballer ihr Engagement in der Gastronomie vorstellen. Investieren, zurücklehnen, Vögel beobachten. Während ich mich verabschiedete, verbiss sich eine Kanadagans unter lautem Geschnatter in eine Graugans. «Das ist Natur», sagte Nowotny.

4. Station: Köln

Fünf Monate waren seit der Eröffnung vergangen, als ich Lukas Podolskis Dönerbude in Köln betrat. Wie würde es dort heute zugehen? Auf Instagram sah ich, dass Poldi erst vor wenigen Stunden ein Foto gepostet hatte, aufgenommen vor seinem Laden. Sollte der nicht in Japan bei seinem Verein Vissel Kobe sein? Am Tag zuvor war Spieltag, das hatte ich extra geprüft. Aber umso besser: Vielleicht würde ich ihn sogar treffen.

Das Mangal ist kaum breiter als eine Garage, dafür nur halb so tief. Drei Mitarbeiter säbelten schwitzend Fleisch von zwei Spießeln. Der Hype der Eröffnung war noch nicht abgeklungen, es war voll, Menschen machten Fotos im Vorbeigehen. Ich nahm einen Döner mit Hühnerfleisch, ließ scharfe Soße und Tsatsiki mischen, Salat und Schafkäse aufliegen. Das Brot schien selbst gebacken, das Fleisch war saftig, der Salat frisch, die scharfe Soße scharf. Ich fragte den Verkäufer nach dem Chef. War Poldi gestern da? «Nein, vorgestern.» Wegen einer Wadenverletzung sei er kurzfristig ange-



Michael Zeyer in seinem Sterne-Restaurant 5 in Stuttgart

reist, erfuhr ich. «Er sagt uns nicht Bescheid, wann er kommt.» Mir auch nicht.

Ich aß im Stehen neben dem Lokal. Vor einer Haustür, wie mir ein älterer Herr klarmachte. «Darf ich mal?», fragte er in einem Ton, der suggerierte, dass er diese Frage neuerdings öfter stellen musste. Ich dagegen fragte mich, ob ich auf meiner Reise noch auf einen Fußballer treffen würde, der mehr für sein Restaurant war als Maskottchen oder Geldgeber.

5. Station: Ludwigsburg

Im Erdgeschoss des Hotel Riviera nahe dem Bahnhof eröffnete Ende 2017 der einstige Hoffenheimer Tobias Weis die Pinneria. Ich kam zur Mittagszeit an. Pizzaroller schnitten krachend durch Krusten, zwei Männer badeten ihre Schnauzer in Schorlen. Die Wände waren geschmückt mit Dingen, die sonst die Nachbarn »zum Mitnehmen« auf die Straße stellen, ein goldener Bilderrahmen ohne Bild, ein rostiger Propeller, eine Fahrradfelge.

Der Messi-große Mittelfeldspieler Weis erschien in kurzen Hosen und T-Shirt. Er ist 32 Jahre alt, war sogar Nationalspieler, aber durch ein Zerwürfnis mit dem Trainer in Hoffenheim

erhielt seine Laufbahn einen schweren Dämpfer. Mit einigen weiteren Spielern wurde er damals aus der Mannschaft geschmissen, «das hat Karrieren zerstört», sagte Weis. Darunter seine.

Im Urlaub in Rom habe er dann zum ersten Mal Pinsa gegessen, eine römische Art der Pizza, statt aus Hefeteig aus Sauerteig gebacken und rechteckig ausgerollt. «Das muss man doch nach Deutschland bringen», habe er sich gedacht und legte los. Er baue seine Pinneria gerade zum Franchise-Unternehmen aus, Anfragen kämen von allen Seiten. Die zweite Filiale eröffne demnächst in Ludwigsburg. Ein Fußballer mit einem Plan.

Wie viel Tobias Weis stecke nun in der Pinneria?, fragte ich. Nicht viel, «es geht um das

spiel. Er führt das Restaurant 5 und ist damit erfolgreicher als alle anderen Fußballer auf meiner Reise. Eröffnung 2011, erster Michelin-Stern 2012. Eine Auszeichnung, die er sich selbst erkämpft hat. «Manche Spieler geben ihren Namen, um Gäste zu ziehen», sagte er, aber selber managen, so wie er, sei ein Riesenaufwand. «Du musst dich reinfuchsen.» Sieben Tage die Woche kümmerge er sich um das Restaurant, jeden Tag an der Front, «jeden Tag Gras fressen».

Schwarze Stahlträger dominieren den dunklen Gastraum des 5, Relikte des alten Stuttgarter Bahnhofs. Ich sollte der einzige Gast an diesem Abend bleiben, Zeyer hatte schon damit gerechnet. Es war einer der ersten warmen Tage

lich nicht mehr an, Berater gingen nicht mehr ans Telefon, und oft halte auch eine Ehe der Umstellung nicht stand. Zeyer rechnete das einmal durch: «Wenn es gut lief, haben Fußballer in ihrer Karriere fünf Millionen Euro verdient», sagte er.

Eine Million haben sie schon ausgegeben, blieben noch vier.

Die Hälfte nehme die Frau bei der Scheidung mit, blieben zwei.

Ein Haus in Stuttgart koste eine Million Euro, bleibe noch eine Million.

Pro Jahr brauchten sie 100 000 Euro, dann seien sie nach zehn Jahren durch.

«Irgendwann geht das Geld aus, dann musst du ins Dschungelcamp.»



Kevin Großkreutz in seiner Dortmunder Kneipe mit Schmackes

des Jahres. Die Leute säßen alle draußen, und generell sei der Monat, in dem Pfingsten liegt, für gewöhnlich der schlechteste des Jahres: «Manchmal geht man halt mit einer 0:4-Klatsche nach Hause.»

Ich nahm Platz in einem Ohrensessel aus hellbraunem Leder und bestellte drei Gänge, natürlich, Weinbegleitung, verstehe sich, gerne einen Aperitif vorweg. Dann begann Zeyer zu erzählen, und das so ruhig und leise, dass ich froh war, dass mein Sessel den Schall auffing und in Richtung meiner Gehörgänge bündelte. «Das Karriereende ist eine Zäsur», sagte er. Freunde riefen plötz-

lich nicht mehr an, Berater gingen nicht mehr ans Telefon, und oft halte auch eine Ehe der Umstellung nicht stand. Zeyer rechnete das einmal durch: «Wenn es gut lief, haben Fußballer in ihrer Karriere fünf Millionen Euro verdient», sagte er.

Eine Million haben sie schon ausgegeben, blieben noch vier. Die Hälfte nehme die Frau bei der Scheidung mit, blieben zwei. Ein Haus in Stuttgart koste eine Million Euro, bleibe noch eine Million. Pro Jahr brauchten sie 100 000 Euro, dann seien sie nach zehn Jahren durch. «Irgendwann geht das Geld aus, dann musst du ins Dschungelcamp.»

Gesucht wird also dringend eine zweite Karriere. Viele Möglichkeiten gebe es für Fußballer nicht, sagte Zeyer. Man könnte im Sport weitermachen, klar, das sei auch sein Ziel gewesen. Deshalb hatte er schon während der Karriere Betriebswirtschaft studiert und Sprachen gelernt. Er dachte, mit dieser Erfahrung würde er sicher einen Job als Manager kriegen. Aber letztendlich gehe es nur um Kontakte. «Ich bin kein so guter Netzwerker», sagte er nachdenklich, die Arme vor der Brust verschränkt. In diesem Moment konnte ich ihn mir auch nicht vorstellen zwischen Schreihälsen wie Uli Hoeneß oder Rudi Völler.

Ich aß derweil einen perfekt gegarten bretonischen Steinbutt unter einer Parmesankruste, der mit einer grünen Tomaten-Caipirinha aufgegossen wurde. Mit jedem Bissen und jedem Schluck Roten Veltliners wurde ich froher, das Zeyer sich erfolgreich in der Gastronomie etabliert hatte. Zum Hauptgang verlas der Keller die Aufstellung der japanischen Nationalmannschaft, es spielten Wagyu, Wasabi, Rauke, Yuzu, Ponzu, Tapioka, Dashi und Wakame, und sofern ich das beurteilen konnte, dürften sie in dieser Form Weltmeister werden.

Zum Dessert gab mir Zeyer noch zwei Tipps mit auf den Weg. Erstens: Steige als Fußballer in ein bestehendes Lokal ein, von dem du die Zahlen kennst, anstatt etwas Neues aufzubauen. Zweitens: Such dir keinen Partner, sondern stelle jemandem ein, den du wieder entlassen kannst.

7. Station: Berlin

Ich saß in Berlin-Wilmersdorf, nur wenige Hundert Meter vom Kudamm entfernt, und erzählte Puria Ahmadian von »Zico« Zeyers Tipps für ein erfolgreiches Fußballrestaurant. Der zuckte nur mit den Schultern. «Wir haben alles aus dem Vorladen rausgerissen und unser eigenes Ding gemacht», sagte er. Und Geschäftspartner



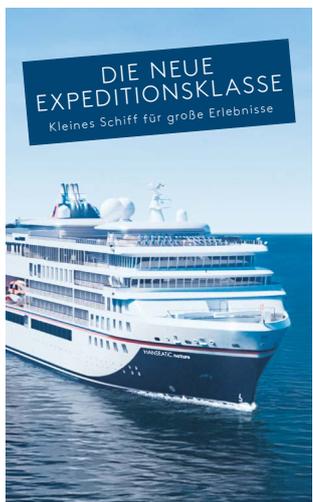
Die Sushi- und Shisha-Bar 21 in Berlin von Ashkan Dejahaghi

gab es hier gleich drei. «Ache, sein Bruder Eddy und ich, wir sind wie Brüder.»

«Ache» heißt mit vollem Namen Ashkan Dejahaghi, er wurde 2009 deutscher Meister mit dem VfL Wolfsburg, aktuell ist er beim englischen Zweitligisten Nottingham Forest unter Vertrag. Im Januar eröffnete er mit seinen beiden Geschäftspartnern das 21. Dejahaghi war dort leider nicht anzutreffen, er bereitete sich gerade mit der iranischen Nationalmannschaft auf die WM vor, bei der er als Kapitän auflaufen wird. Er ließ sich aber per WhatsApp über unser Treffen auf dem Laufenden halten.

«Sushi und Shisha» ist das Konzept des 21, weshalb in der ehemaligen Küche nun Wasserpeifen vorbereitet werden, während der japanische Sushi-Meister direkt hinter dem Tresen am Eingang werkelt. «Den Koch haben wir bei der Konkurrenz rausgekauft», sagte Ahmadian, und auch beim Rest des Ladens waren die drei Partner in die Vollen gegangen. Die Farbe an der Decke? «Blattgold.» Die violetten Sofas? «Designerstühle.» Das Holz? «Nussbaum.» Die Wasserpeifen? «Pro Stück 300 Euro.» Der Boden? «Die teuersten Fliesen im Baumarkt.» Der Lachs für das Sushi? «Erste Kategorie, kaufst sonst fast keinen in Berlin.» Kool Savos, der Ranper, der außerdem Ahmadians Schwager ist, schrieb nach der Eröffnung auf Instagram: «Grandioses Konzept trifft auf ein tolles Ambiente – 10 von 10 Punkten!» Damit war alles gesagt, dachte ich und sah das Ende meiner Deutschlandreise gekommen. Ich war ganz froh, hatte ich doch viel geredet, noch mehr zugehört, am allermeisten aber gegessen. Jetzt war ich bereit, mich wieder etwas passiver mit Fußballern zu beschäftigen, bei der WM, vom Sofa aus. Ich griff mit meinen Stäbchen nach dem letzten Lachs-Sashimi, es zerging auf meiner Zunge. Sollte sich das 21 nicht halten, dachte ich, dann wird das Sushi jedenfalls keine Schuld treffen.

www.zeit.de/audio



EXPEDITION CRUISES

ERSTER!

HAPAG LLOYD CRUISES

GEHÖREN SIE ZU DEN ERSTEN GÄSTEN

Abenteuer und Komfort bestimmen den Kurs, wenn unser neues Expeditionsschiff, die HANSEATIC nature, ab April 2019 zu Neuland vordringt – fast vor der Haustür, ohne lange Anreise.

Ab Lissabon 26.4. – 5.5.2019

Ab Dublin 5.5. – 14.5.2019

Ab Bergen 14.5. – 23.5.2019

Ab Dublin 23.5. – 1.6.2019

9 Tage pro Person z. B. ab € 4.590

Seereise (Doppelbelegung)

Weitere Infos unter:

hl-cruises.de/auftakt

Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro oder über Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH Ballindamm 25 · 20095 Hamburg

Tel. +49 40 30703070 · service@hl-cruises.com