

Von Matthias Fiedler
Fotos: Theo McInnes

»He,
du bist
doch



der Typ mit
dem Fake-
Restaurant«



»Die Leute wollen flashy Fotos.« Oobah Butler bereitet das Grundstück rund um seine Gartenlaube für Besucher vor.

TripAdvisor gilt vielen als verlässliche Quelle für gutes Essen. Der Brite Oobah Butler hat bewiesen, wie leicht sich das System manipulieren lässt. Er machte seine Gartenlaube zum Nummer-eins-Restaurant Londons – ohne dort je einen einzigen Gast empfangen zu haben.

Dort zu speisen ist immer noch verlockend. Wer auf der angenehm reduzierten Homepage des Londoner Restaurants »The Shed at Dulwich« landet, blickt auf wirklich appetitanregende Fotos. Frisch gehackte Kräuter, eine kunstvoll miteinander angeordnete rote Soße, darunter ein Schokoküchlein mit sichtbar flüssigem Kern. Doch der einladende Eindruck täuscht, denn: Das »Shed« gibt es nicht, hat es auch nie gegeben. Genauer gesagt, nie so, wie es digital präsentiert wird. Es ist ein Gag, eine Erfindung des britischen Journalisten und Comedians Oobah Butler. Das hat er bereits in einem Text im Magazin »Vice« gestanden.

Dem 26-Jährigen ist es tatsächlich gelungen, seine Gartenlaube zum besten Restaurant Londons auf dem Bewertungsportal TripAdvisor zu stilisieren. Er verbreitete die Legende eines »Appointment-only-Restaurants«, das ausschließlich für angemeldete Gäste Menüs serviert, die das befriedigen sollen, wonach die Besucher sich gerade sehen – Liebe, Empathie oder Glück etwa. Doch als »The Shed« Anfang November des vergangenen Jahres auf Platz eins von 18167 Lokalen in der englischen Metropole landete, hatte nicht ein einziger Gast dort gegessen. Die Fotos auf der

Homepage? Fake, inszeniert mit Rasierschaum, Hochglanzlack und WC-Steinen. Die vielen euphorischen Bewertungen auf TripAdvisor? Stammten von Freunden und Bekannten.

Natürlich, als das Restaurant auf TripAdvisor im Ranking unaufhaltsam weiter nach oben stieg, riefen jeden Tag Hunderte Menschen an und wollten einen Tisch reservieren. Die Antwort lautete stets: »currently fully booked«, leider derzeit ausgebucht. Direkt vorbeigucken konnte niemand, im Netz findet und fand sich nur eine ungefähre Adresse.

UNI SPIEGEL: Oobah, melden sich heute noch Leute bei dir, weil sie im »Shed« essen wollen? Ja, tatsächlich, aber nur zum Spaß. Aber ich werde manchmal auf der Straße erkannt. Selbst im Fitnessstudio sagte einer neulich: He, du bist doch der Typ mit dem Fake-Restaurant. **Wie bist du auf die Idee für diese Aktion gekommen?** Ich habe vor einiger Zeit als Nebenjob gefälschte Rezensionen für Restaurants geschrieben. Die wurden von TripAdvisor veröffentlicht. Ich war verblüfft, wie leicht die Leute zu manipulieren sind. Ich dachte mir: Warum nicht selbst ein



Links: Die Gäste bekamen vor seinem »Restaurant« die Augen verbunden.
Unten: Oobah besorgt einen Heizstrahler.



Fertigessen, aufgehübscht mit Kräutern und essbaren Blumen – und keiner wurde misstrauisch.



fiktives Restaurant eröffnen und sehen, wie schnell es im Ranking steigt? Es sollte eine Message sein: Glaubt nicht alles, was bei Bewertungsportalen steht. **Woher wusstest du, wie das Essen auf den Fotos aussehen muss, um einen glaubhaften Hype zu erzeugen?** Meine Schwester hat viel in der Gastronomie gearbeitet. Sie schickte mir Fotos von ausgefallenen Gerichten. Ich bin dann in ein Bastelgeschäft gegangen und habe Materialien gekauft, die so ähnlich aussahen.

Kurz bevor Oobah Butler seinen Coup öffentlich auflöste, bewirtete er in seinem »Restaurant« tatsächlich einen Abend lang Gäste. Er drapierte um seine rumpelige Gartenlaube und sogar auf ihrem Dach Stühle und Tische. Die eine Hälfte davon war besetzt mit Freunden, die ständig das Essen lobten, an der anderen fanden sich echte Gäste ein, die oft schon seit Monaten vergebens versucht hatten, einen Tisch im »Shed« zu reservieren. Er verband ihnen auf der Straße die Augen und führte sie in seinen Hinterhof. Dort bekamen sie Tiefkühlhasen aus dem Backofen serviert – aufgehübscht mit frischen Kräutern und essbaren Blumen. Ein DJ untermalte den Abend mit typischen Restaurantgeräuschen wie klirrenden Gläsern und Gelächter, aufgenommen in einem Restaurant in New York City.

Ist keiner der Gäste misstrauisch geworden? Gar nicht. Die Menschen in London sind verrückt nach Exklusivität. Es wundert sich keiner, wenn du ihn bei der Reservierung nach der Anzahl seiner Instagram-Follower fragst. Oder ihm sagst, dass du keine Menüs, sondern Stimmungen servierst. Je abgefahrener, desto besser. **Woher kommt das?** Die Leute wollen zur Szene gehören. Sie wollen bei Kollegen und Freunden prahlen, in was für einem fancy Laden sie wieder gegessen haben. Und sie wollen flashy Fotos bei Facebook posten. **Und die Restaurants nutzen diesen Trend aus.** In vielen Läden geht es inzwischen gar nicht mehr ums Essen. Ihnen geht es um die Show. Ich war mal in einem Restaurant, das den Gästen eine kulinarische Reise auf den Spuren von Marco Polo anbot. 3-D-Beamer an der Decke projizierten Hologramme von Bulgur-Klößen und Sorbet auf den Teller, bevor der Kellner servierte. Fünf kleine Gänge für umgerechnet 110 Euro. Völlig absurd. **Das Fake-Restaurant war also eine Parodie auf die affektierte Londoner Esskultur.** Ja. Humor ist meine Art, der Gesellschaft den Spiegel vorzuhalten. Menschen, die nur auf Status und Trends fixiert sind, zu sagen: Ihr seid lächerlich. **In London scheint es viele von denen zu geben.** Die Stadt ist vom Geld besessen, alles ist überteuert, von der Fahrkarte bis zum Bier. Viele können sich London kaum mehr leisten. Schau mich an. Ich habe einen guten Job und wohne in einer kleinen Gartenlaube. Trotzdem zahle ich 900 Euro Miete im Monat. **Was sollen erst Studenten sagen?** Stimmt, die trifft es noch schlimmer. Zimmer an der Uni sind teils unerschwinglich geworden, die Studiengebühren extrem. London ist keine Stadt mehr für junge Leute. Wir sind eine der ärmsten Generationen. **Was mussten die Gäste eigentlich dafür bezahlen, dass**

sie am Abend ihres Outings im »Shed« essen durften? Gar nichts. Das Restaurant war ja offiziell nicht gemeldet. Die Leute hätten uns verklagen können, wenn wir Geld verlangt hätten. Vor den Gästen haben wir das damit begründet, dass wir an diesem Abend filmen.

Die Rolle des Restaurantchefs ist nicht die erste, in die Oobah schlüpfte, um darüber zu berichten. Auf der Pariser Fashion Week gab er sich als Hosendesigner aus und in einem Londoner Privatkлуб als PR-Manager von Hugh Grant. Für das »Vice«-Magazin hat er außerdem ein Format entwickelt, in dem er Life Hacks vorstellt, also Tricks, mit denen man sich durchs Leben mogelt. Vor Kurzem demonstrierte er, wie man versteckt in einem Rollkoffer ins Kino gelangt.

Wie schaffst du es, in deinen Rollen so glaubhaft rüberzukommen? Auftreten und Selbstbewusstsein sind alles. Dein Gesicht muss sagen: Platz da, das ist mein Klub, mein Tisch, meine Party. Dann öffnen sich die Türen. **Bist du nie Zweifeln begegnet?** Oh, doch. Auf einer britischen Erfindermesse. Dort bin ich ohne Anmeldung mit meinem selbst gebauten Sexroboter aufgetaucht. Das Ding war ein klappriges Metallgestell mit drei Rädern, einer Melone als Kopf und zwei Orangen als Busen. Um mich herum all diese schlauen Köpfe mit ihren brillanten Innovationen. Alle starrten mich entgeistert an. Gott, kam ich mir schäbig vor. **Bist du aufgefliegen?** Klar. Einer der Verantwortlichen drohte mir mit einer hohen Geldstrafe. Ich bin also gerannt. **Woher stammt dein Drang, Ungewöhnliches auszuprobieren?** Das habe ich wohl von meinem Vater. Der hat den abgefallenen Auspuff seines Autos mal mit einem Staubsaugerrohr ersetzt. Oder die kaputte Taste einer Computertastatur mit einer Wäscheklammer. **Du lernst seit ein paar Monaten Deutsch.** Stimmt. Ich will unbedingt einmal Liverpools Trainer Jürgen Klopp interviewen. Auf Deutsch natürlich. Ich könnte mir auch gut vorstellen, in Deutschland zu leben und zu arbeiten. **Wo genau?** Am liebsten in Berlin. Die Stadt ist viel bunter als London, nicht so steif und angestaubt. Außerdem hat sie tolle Bars. Habe ich letztes erst wieder festgestellt. **Warum warst du dort?** Ich war auf der Berlinale und habe mir die Premiere von »Isle of Dogs« angeschaut. Allerdings nicht die Pressevorführung im Friedrichstadt-Palast, sondern die Weltpremiere im Berlinale-Palast. **Wie bist du da reingekommen?** Ich habe einfach mein Presseticket vorgezeigt, und komischerweise hat niemand so genau auf den Veranstaltungsort geschaut. Ich bin dann hoch auf die Galerie, um mir einen Platz zu suchen, und dann kam plötzlich dieser Security-Mann zu mir. Er kontrollierte mein Ticket und sagte: Du bist hier falsch. Da ahnte ich schon, jetzt fliegst du raus. **Und?** Nein. Der Sicherheitsmann brachte mich in die VIP-Bar, wo es kostenlos Champagner gab. Da stand ich also, in Jogginghosen und einem Mantel, unter all den schicken Leuten in Anzug und Ballkleid. Total fehl am Platz. Also eigentlich wie immer.

MITARBEIT: JOHAN DEHOUST

»In vielen Läden geht es inzwischen gar nicht mehr ums Essen. Es geht um die Show.«