

Statt "Dinner for One" ... DINNER-ON-THE-RUN

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Menschen kennen zu lernen. **DINNER-ON-THE-RUN** bietet eine besonders ungewöhnliche und amüsante. Das „laufende Essen“ ist ein kulinarisches Gesellschaftsspiel mit fliegenden Köchen, flammenden Herden und mitunter sogar feurigen Begegnungen. Der Schauspieler und Moderator Rudy C. Meidl führt inzwischen seit 11 Jahren Regie bei **DINNER-ON-THE-RUN** und bringt die unterschiedlichsten Menschen im Wechsel in verschiedenen Küchen zusammen. Gerade für solche, die neu in der Stadt sind, bietet dieses Dinner neben Kontakten auch eine gute Orientierung, denn man wechselt von Stadtteil zu Stadtteil und lernt en passant Frankfurt besser kennen.



DINNER-Organisator Rudy C. Meidl

Das Procedere: Jeder Teilnehmer bekommt einen Partner zugeteilt, mit dem er für einen Abend ein Team bildet. Man kocht gemeinsam eine Vorspeise, ein Hauptgericht oder ein Dessert – wie's beliebt frei aus dem Kopf oder getreu nach Rezept. Zu diesem Team kommen dann zwei andere Teams als Gäste.

Die beiden übrigen Gänge nimmt man in anderen Küchen bei wechselnden Gastgeber ein. Auf diese Weise tafelt man an einem Abend mit mindestens einem Dutzend anderer Leute.

17 Uhr, Saalgasse 21. Rudy und seine Kochpartnerin Waltraud sind seit über zwei Stunden damit beschäftigt, eine sommerliche Vorspeise aus der Zeitschrift „Essen & Trinken“ nachzukochen. Zucchini, Tomaten und Paprika, gefüllt mit Fisch und oder Gemüse. Die sonst so ordentliche Küche ist nach dem Gemüsegemetzeln nicht wieder zu erkennen.

Um 18 Uhr erscheinen die Gäste: Unternehmensberaterin Nina, Account Manager Ina, EDV-Experte Theo und Manfred von der Telekom. Sie werden auf der Terrasse mit einem Glas Champagner begrüßt, den Waltraud von ihrem letzten Frankreichbesuch mitgebracht hat. Das Essen steht nicht im Mittelpunkt der Gespräche. Man stochert eher im Berufsleben des anderen. Privates und Allzuprivates bleiben unberührt. Selbst Manfred, der bei allen bisherigen „Runs“ dabei war und das Zusammenspiel gut kennt, zeigt sich nur gebremst vorwitzig.

Auch beim Essen hält er sich zurück und greift zum Vegetarischen, da er seit einer Fischvergiftung kein Meeresgetier anrührt. Rudy hat derlei Abneigungen in seinem Computer festgehalten, um den Magen empfindlicher Teilnehmer zu schonen. An diesem Abend ist gar eine junge Frau dabei, die wegen einer Stoffwechselstörung keinerlei Fett zu sich nehmen kann, aber einfach Freude an dem ganzen Miteinander hat. Vorspeise und Hauptgericht liegen meist geographisch beisammen. In diesem Fall sind es gar nur zwei Schritte bis zum nächsten Tisch, denn Nina ist Nachbarin von Rudy und heute mit ihrem Kochpartner für das Hauptgericht zuständig.

Erst war sie zwei Stunden Gast, jetzt wird sie zur Gastgeberin. Bei ihr gibt es gut gewürztes Thai-Hähnchen in Kokossauce, eine Delikatesse, die durchaus Restaurantniveau zeigt. Dennoch werden die Gäste nicht warm miteinander.

Ganz anders bei Karin im Baumweg. Auf ihrem kleinen Balkon sitzen sechs „Runner“ und können gar nicht anders, als miteinander ins Gespräch kommen. Serviert wird ein Vollwertgericht aus Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano, Mozzarella und Parmesan. Aus diesen Zutaten könnte man zwar etwas Gescheites machen, doch das hier ist geschmacksneutraler Klump. Was aber niemanden stört, weil man sich gut unterhält und die Zungen obendrein durch einen guten Sancerre beflügelt werden.



Zum Dessert geht es in die Kriegkstraße ins Gallusviertel. Gastgeber Martin ist Journalist und schreibt bevorzugt über Wirtschaftsthemen. Er und seine Kochpartnerin Anja tischen als Dessert ein festlich geschmücktes Apfel-Tiramisu nebst Espresso auf. Bis auf ein Team sind alle Gäste pünktlich um 22 Uhr beisammen. Nachdem eine halbe Stunde vergangen ist, ruft Rudy über Handy das Mobiltelefon der Vermissten. Diese sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs und haben Anschlusschwierigkeiten. Zudem haben sie an einer U-Bahnstation einen Stuhl vergessen, den sie einem Dinner-Teilnehmer mitbringen sollten, der zu wenige Sitzgelegenheiten in seiner Wohnung hat.

Um Mitternacht sehen sich alle Teilnehmer zum Abschlusstreffen in einem Lokal wieder, um den Abend noch einmal Revue passieren zu lassen. Die schnellste Nummer war eine Honigmelone mit Parmaschinken, während Birgit und Peter ihre Gäste feudal mit Seeteufel in Papaya-Salsa bewirteten und das Rezept dazu gleich schriftlich mit auf den Weg gaben.



Rudy ist zufrieden, sein Motto, einen Abend mit „Nährwert“ und mit „Nähewert“ zu schaffen, ist wieder gelungen. Es gab auch kaum Fleisch, das er hätte stehen lassen müssen, denn als „liberaler“ Vegetarier isst er nur Fisch.

Er hat Spaß an seinem **DINNER-ON-THE-RUN**, denn Geldverdienen kann er damit nicht. Der studierte Mediziner und leidenschaftliche Pilot kann sich solche Hobbys leisten, denn als Schauspieler und Moderator steht er recht gut im Futter.



Bei der kulinarischen Kontaktbörse machen zwar die unterschiedlichsten Charaktere mit, doch lässt sich ein Mittelwert erstellen. Die Teilnehmer sind im Schnitt zwischen 25 und 50 Jahren, wobei die Mittdreißiger dominieren. Nach den Erfahrungen des Organisators Rudy sind die meisten kontaktfreudig und weltoffen, wobei mehr Frauen als Männer dabei sind. Viele Singles, aber auch Paare. Vor allem Neu-Frankfurter nutzen die Chance, auf solch lockere Weise Kontakte zu knüpfen und die Stadt kennen zu lernen.

Nach den Worten von Rudy Meidl ist sein Dinner-Rennen eine kulinarische Schnitzeljagd für kommunikative Genießer, aber kein Speed-Dating. „Es geht darum, einen ungewöhnlichen und abwechslungsreichen Abend mit netten Menschen zu erleben.“ Networking zum Anbeißen.