

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Frankfurter Allgemeine Zeitung,
Samstag, 21. Januar 2012

Rezept gegen Handynummer

Kontaktaufnahme beim „Dinner on the Run“

Lebkuchenparfait an einer Obstvariation, dazu Rotweinküchlein mit flüssigem Schokoladenkern. Damit will Juliane ihren Gästen den Abend versüßen. Sie kennt die Leute nicht, die sie um zehn Uhr in ihrer Zwei-Zimmer-Wohnung begrüßen wird. Und den Kochpartner, mit dem sie das Dessert zubereitet, hat sie auch erst vor ein paar Minuten kennengelernt. Die Neunundzwanzigjährige, die seit einem halben Jahr in Rödelheim wohnt, nimmt zum ersten Mal am „Dinner on the Run“ teil.

Die Idee für diese Mischung aus Date, Kochgruppe und Schnitzeljagd stammt aus Amerika, in Frankfurt gibt es die Aktion seit 13 Jahren. Dabei werden Vorspeise, Hauptspeise und Dessert jeweils in einer anderen Küche und von einem anderen Kochduo zubereitet. Jedes Team bewirbt vier Gäste, deren Wege sich erst zur großen Abschlussrunde wieder kreuzen. Auf dieser isst jeder Teilnehmer drei Gänge an drei verschiedenen Orten und lernt dabei dreizehn andere Leute kennen. Und allen geht es natürlich nur um das eine: das Kochen.

Das Rezept für das Lebkuchenparfait hat Juliane von der Internetseite *chefkoch.de*. Sie kocht gerne und nimmt deshalb an „Dinner on the Run“ teil. Aber auch, weil sie neue Bekanntschaften schließen will. Nach dem gemeinsamen Einkauf geht es ans Werk: Lebkuchen zerbröseln, Teig anrühren, Orangen filetieren, dazu Gespräche über Werdegang und Pläne, über Lieblingsmusik und Ausgelmöglichkeiten in Frankfurt. Dann geht es zum ersten Gang ins Nordend, vier weitere „Runner“, so nennen sich die Teilnehmer, warten schon.

Es ist 18 Uhr, es gibt Kokossuppe, dazu selbstgebackenes Brot mit Hum-

mus. Die Atmosphäre ist entspannt, alle duzen sich und stellen sich kurz vor. Juliane knüpft Kontakt zu einer Regisseurin, sie würde gerne in einem Laientheater mitspielen. Karen ist schon länger beim Dinner dabei, hat aber eine Weile ausgesetzt. „Jetzt sehe ich wieder neue Gesichter.“

Zwei Stunden später wird in Sachsenhausen die Hauptspeise serviert. Birgit hat eine elsässische Spezialität gekocht, vorher aber zeigt sie den Gästen bei einem Glas Wein stolz ihre neue Küche, „kaschmirfarben“.

Noch einmal zwei Stunden später, um kurz nach zehn, kommt Julianes Auftritt als Gastgeberin. Weil das Lebkucheneis zu hart und die Rotweinküchlein im Ofen noch nicht ganz durch sind, müssen die Gäste ein wenig warten. Einer von ihnen ist Rudy, der Organisator des „Dinner on the Run“. Er gibt Anekdoten aus den vergangenen Jahren zum Besten. Der typische „Runner“ sei 35 Jahre alt und eher eine Frau als ein Mann. Viele, die zum ersten Mal dabei seien, meinten, sie müssten ihren Gästen etwas ganz besonderes bieten. Aber darum gehe es nicht. „Wir sind hier nicht bei ‚Das perfekte Dinner‘.“ Er habe schon Chili con Carne von Pappellern und im Stehen gegessen, sagt Rudy. „Und das war cool, das hatte Charme.“

Um Mitternacht kommen alle 18 Teilnehmer schließlich in einer Bar in der Innenstadt zusammen. Die Stimmung ist ausgelassen, und statt Rezepten werden jetzt Handynummern ausgetauscht. PHILIPP OBERGASSNER.

Das „Dinner on the Run“ findet in Frankfurt vier- bis sechsmal im Jahr statt. Die Teilnahme kostet 16 Euro, der nächste Termin ist der 25. Februar. Anmeldung und weitere Informationen im Internet unter www.dinner-on-the-run.de.