Social Distancing Dinner

Krisenfreie virtuelle Feinschmecker-Party

Von Dirk Eisel

Wenn ich im Augenblick etwas wirklich vermisse, dann sind das die Treffen mit Freunden – einfach um einen Tisch herumsitzen, über Gott und die Welt reden und vielleicht dabei etwas Nettes essen und/oder trinken. Bei realistischer Betrachtungsweise wird sich aufgrund des erforderlichen Social Distancing in absehbarer Zeit daran auch nichts ändern. Trübe Aussichten also.

Aber da Aufgeben keine Option ist, kam mir die Idee zu einer virtuellen Dinner-Party. Also schnell eine WhatsApp-Gruppe zusammengestellt, und bereits drei Tage später fand unser erstes Social Distancing Dinner statt: 11 Personen, verteilt auf 6 Standorte, verbunden per Video-Konferenz. Alle Eingeladenen hatten sofort zugesagt – wahrscheinlich auch deshalb, weil sie ansonsten nichts wirklich Besseres zu tun gehabt hätten.

Wir haben uns alle im Restaurant l’Ecume ein mehrgängiges Menü zum Abholen/Liefern bestellt. Dazu hatte ich bei der Weinhandlung Cool Climate in Frankfurt ein Paket mit begleitenden Weinen zusammengestellt, das allen zuvor – natürlich kontaktlos – nach Hause geliefert wurde (auch wenn der Cool Climate-Laden in der Berliner Straße geschlossen ist, kann man sich die Weine über die Internetseite bestellen und liefern lassen).

Was am Anfang einfach nur eine ziemlich bescheuerte Idee schien, entwickelte sich zu einem Riesenspaß: Alle hatten sich in Schale geschmissen (jedenfalls soweit man das erkennen konnte) und die Tische festlich gedeckt. Die durchweg großartigen Weine haben wie erhofft zu Alex Sadowczyks klasse Gerichten gepasst. Die Technik funktionierte zuverlässig, die Stimmung war großartig. Der harte Kern hat sich schließlich erst gegen 2 Uhr ausgeloggt. Ins Bett war es dann ja glücklicherweise nicht mehr weit.

Caesar Salad, Sot l´y

Laisse, Sardelle und Cassis

Lamm mit Auberginenkaviar, Kichererbse und Minze

Französisches Maishuhn mit Wirsing, geräuchertem Aal und Heu

Bio-Landei, Räuchertee, Gerste, Clementine

Rote Bete Kuchen, marinierte Kaki und Olivenöl

Emmentaler Käsekuchen „Tourte Fromager“, Sellerie Relish, Pastinake und Meerrettich

Die Weine von Cool Climate