

Anzeige

Wechseln Sie zum
günstigen Düsselgas.

50 € Start-
guthaben

Diner en blanc

Hunderte trafen sich zum "geheimen" Picknick in der Friedrichstraße

Von Sylvia Binner und Bettina Köhl

BONN. Eigentlich kann das gar nicht gutgehen. Zwei Journalisten erhalten eine Einladung zu einem Dinner in Weiß mitten in der Bonner Fußgängerzone und sollen darüber das Mäntelchen des Schweigens decken. Ausgerechnet diejenigen, die es gewohnt sind, alles was spannend ist, an die Öffentlichkeit zu bringen. Diesmal eben nicht.

Bild 1 von 8



'Geheimes Picknick': Hunderte dinieren in der Friedrichstraße. Foto: Kohls

"In Art eines Flashmobs" werde das große Picknick in der Friedrichstraße vorbereitet, heißt es in der Einladung, die per Mail bei uns landete. Was heißen soll: Man verabredet sich klammheimlich und erregt erst dann Aufsehen, wenn die Party schon im vollen Gange ist. Nur dass es sich diesmal wirklich um eine Party handelt, während ein Flashmob eher eine Aktion ist, oft auch mit politischem Hintergrund.

Den hat das Diner en blanc weiß Gott nicht. In Paris sollen das Massenpicknick vollständig in Weiß gekleideter Menschen im Sommer 1988 seinen Ursprung gehabt haben, als ein Mann namens Francois Pasquier seine aus allen Nähten platzende Gartenparty kurzerhand in den Bois de Boulogne verlegt haben soll. Ein Trend war geboren, der im Sommer 2011 auch bei den Geschäftsleuten in der Friedrichstraße angekommen ist.

Sie sorgten mit dem ersten Diner en blanc in der Bonner Innenstadt für Aufsehen. "Arbeiten Sie in einem Krankenhaus?" "Was machen Sie da?" Die Neugier der Passanten kannte keine Grenzen, zumal die von allen Beteiligten umgesetzte Vorschrift, die neben weißer Kleidung von Kopf bis Fuß auch ein mitgebrachtes Drei-Gänge-Menü, weiße Tischwäsche, Porzellan, Gläser und Besteck vorschreibt. Das macht schon was her, anders als das bei dieser Gelegenheit verpönte Pappgeschirr.

Aber es erfordert eben auch eine gute Logistik. Obwohl das Basismaterial in Form von Biertischen und -bänken bei den veranstaltenden Einzelhändlern anmietbar ist. Zwei Tisch-Bank-Kombis sollen es für uns tun, die rasch zusammen getrommelten 14 Gäste kommen daran bequem unter. Aber wir kriegt man die Getränke kalt und das Geschirr dorthin? Das weiße Porzellan

aus Studententagen, dass immer noch für Party-Großereignisse als Backup im Keller lagert, muss in Körbe verpackt werden.

Das Silberbesteck bekommt keinen Ausgang, da muss es schon die Alltagsvariante tun. Auch bei Servietten und Gläsern machen wir Zugeständnisse: Papier statt Stoff, Ikea statt Bleikristall. Macht nichts, merkt keiner. Keine Abstriche dagegen bei der Speisenfolge. Außer einem: Warme Gerichte kommen nicht vor.

Das scheint zu verschmerzen angesichts von selbstgebeiztem Lachs mit Senfsauce, einer köstlichen Auswahl von Quiches und einem vielversprechenden Dessert, das auf den schönen Namen "Rote Inge" hört. Kein Herd, das ist verkraftbar. Aber keine Kühlung für den Grauburgunder aus der Pfalz? Das geht nicht. Also wird die Zinktonne mit den Stoffresten ausgeleert. Das kühlenden Eis kurz vor knapp von der Tankstelle mitgebracht. Und so können der Abend und die Gäste kommen.

Rezepte:

Gebeizter Lachs

Zutaten (für acht Personen)

- Eine Lachsseite ohne Gräten mit Haut
- 40 Gramm grobes Salz
- 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner
- 30 Gramm Zucker
- 2 Bund Dill
- 6 cl Cognac

Salz und Pfeffer mörsern, mit Zucker mischen und die Lachsseite damit einreiben, grob geschnittenen Dill darauf verteilen, mit Cognac beträufeln. In Frischhaltefolie einwickeln, in eine Form legen und mit einem Brett und Gewichten beschwert mindestens zwei Tage und Nächte in den Kühlschrank legen, dabei wiederholt wenden und erneut beschweren. Marinade abnehmen und den Lachs mit einem großen Messer in Scheiben schneiden. Mit Senfsauce servieren.

Dill-Senf-Sauce

Zutaten

- 3 EL braunen Zucker
- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Honig
- 1 TL gemahlene Senfkörner
- 1 TL weißer Pfeffer gemahlen
- 1 ½ EL Essig (Obstessig)
- 2 ½ E Wasser oder Flüssigkeit vom gebeizten Lachs
- 2 EL feingehackter Dill
- 4 EL Öl (kein Olivenöl)

Alle Zutaten vermischen. Zum Lachs servieren.

Rote Inge (*Der Nachtisch, der sich selbst kühlt, deshalb ideal für Picknicks ohne Infrastruktur*)

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 100 Gramm Baiser (Meringue) aus der Tüte oder frisch vom Bäcker
- 400 Gramm Tiefkühl-Himbeeren
- 350 Milliliter Schlagsahne

Von den Zutaten zuerst einige Himbeeren und Baisers als Dekoration beiseite stellen. Restliche Baisers zerbröseln. Die kalte Sahne steif schlagen. Nun in einer Glasschüssel abwechselnd Baiser-Brösel, gefrorene Himbeeren und Sahne schichten. Die letzte Schicht sollte aus Sahne bestehen. Das Dessert vier Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Eine halbe Stunde vor dem Essen herausnehmen und nach Geschmack dekorieren.

Alternativen:

Wenn ausschließlich Erwachsene mitessen: Mit jeder Schicht etwas Himbeergeist auf die Himbeeren tröpfeln.

Für Kalorienbewusste: Die Hälfte der Sahne durch fettarme Alternativ-Sahne ersetzen.

Artikel vom 08.08.2012



Bonn

- **Serie in Königswinter, Hennef und Eitorf** Einbruchserie aufgeklärt
- **Raub auf Spielothek in Duisdorf** Festnahme nach Fahndung
- **Auf der Rabinstraße** 19 Verstöße bei kurzfristiger Verkehrskontrolle entdeckt
- **Beute im vierstelligen Bereich** Einbruch in Juweliergeschäft in Bad Godesberg
- **Tempokontrollen** Ab Montag wird wieder geblitzt
- **Katholischen Pfarrgemeinde Rheinviertel** 120 Kinder und Jugendliche sind zurzeit auf Borkum
- **Rigal'schen Wiese** Zirkus Hansa baut sein Zelt auf
- **Bezirksvertretung Bad Godesberg** Ärger bei Lannesdorfer Kirmes wird zum Thema
- **Bonner "Fußgängercheck"** Landesverkehrsminister Michael Groschek machte sich ein Bild vor Ort
- **Norbert Weidner** Ex-Funktionär der FAP tritt freiwillig aus FDP aus
- **Sportpark Nord** SSF Bonn erhält Unterstützung bei Schwimmbadsanierung
- **Streit vor Gericht** Nachspiel eines Polizeieinsatzes
- **Bedingungsloses Grundeinkommen** Bonner Initiative freut sich über immer mehr Zulauf
- **Rheinufer in Bonn** Besucher ignorieren alle Hinweise - Müll wird zum Problem
- **Aufreger in Bonn** Weil Bestatter Geld veruntreute, zahlen Kunden doppelt
- **GA-Wandertag** Am 2. September geht's wieder durchs Siebengebirge
- **Konzert im Bonner Beethovenhaus** Hommage an Sting und die Beatles
- **Der Duft der weiten Welt** Ausstellung zur Dior-Modenschau aus dem Jahr 1952
- **Prozess in Bonn** 61-Jährige zündete in ihrer Wohnung eine Mülltonne an