

Stuttgarter Schnitzeljagd in drei Gängen

Lebensstil Ein Menü voller Überraschungen: beim Jumping Dinner kennen die Gäste weder ihre Gastgeber, noch wissen sie, was auf den Teller kommt. Sie hetzen von Ort zu Ort, jeder Gang wird in einer anderen Wohnung serviert. *Von Ellen Köhrer*

Stuttgart-West, 15.35 Uhr: Es klingelt, Sascha steht vor der Tür. Petra kennt Sascha nicht, er wurde ihr von der Jumping-Dinner-Agentur zugeteilt. In der Hand hält der Fremde eine Tüte mit Zutaten für den Nachtisch: Vanillepuddingpulver, Milch, Sprühsahne. Daraus soll eine leckere Kaffee-Crème entstehen. Er habe das Rezept bei sich zu Hause schon ausprobiert und den Internetausdruck mit der Beschreibung gleich mitgebracht, sagt Sascha. Aha, sagt Petra und fragt sich, was dieser Abend wohl noch so mit sich bringt.

Petra kocht Espresso und schüttet ihn zum gekochten Vanillepudding. Etwas Kakao für den Schokogeschmack dazu. Bloß noch in die Formchen gießen, dann kann sie mit Sascha den Tisch decken und Teelichter in bunte Gläser stecken. Dazwischen lackiert sich Petra noch schnell die Fingernägel. Fertig. In fünf Stunden wird sich zeigen, wofür die Vorbereitungen gut waren. Bis dahin sind andere Teilnehmer gefordert. Auf geht's zum Jumping Dinner!

1. Gang: Vietnamesische Rollen mit Scampi und Glasnudeln

Petra düst in ihrem Kleinwagen nach Ludwigsburg. Beifahrer Sascha spielt Navigationsgerät, mit dem Stadtplan in der Hand. Nebenher: verbales Beschnuppern. Wie alt bist du? Was machst du beruflich? Und wie kamst du zum Jumping Dinner? Genervt von roten Ampeln, Baustellen und Durchfahrtsverboten finden sie endlich die Adresse ihrer ersten Gastgeberin.

Ludwigsburg, 18.10 Uhr: Karla lebt in einem Häuschen, eingequetscht zwischen Neckar und Kirche im Ludwigsburger Stadtteil Hoheneck. Idyllisch. Petra und Sascha klingeln und werden freundlich begrüßt. Doch der Ton schlägt schnell um: „Bitte Hände waschen“, fordert Karla, von Beruf Lehrerin, die insgesamt vier Gäste auf. Ihr Ehemann Jörg erklärt, dass es als Vorspeise vietnamesische Sommerrollen gebe. Auf dem hellen Holztisch hat das Paar Schälchen, gefüllt mit Scampi, Sojabohnen, Champignons, Karotten, Glasnudeln und Koriander dekoriert. Dazwischen steht ein Suppenteller, gefüllt mit heißem Wasser.

Noch ist die Stimmung so kühl wie der Rosésekt in den Gläsern. Man ist nicht unter Freunden, sondern unter Fremden. Einzige Gemeinsamkeit: die Anmeldung per Internet. Vor drei Tagen flatterte eine Mail der Jumping-Dinner-Agentur mit Details in die elektronischen Briefkästen. Wer die Vorspeise zubereitet, Adresse und Anschriften der Gastgeber für alle drei Gänge.

Klingt kompliziert, dahinter steckt aber eine simple Idee: neue Leute kennenlernen, flirten und vielleicht den Partner fürs Leben finden. Vierundzwanzig Schwaben und Reingeschmeckte treffen sich an einem Abend in Sechsergruppen zu drei Gängen in verschiedenen Wohnungen. Und jedes Mal setzt sich die Gruppe neu zusammen. „Ich bin ein richtiger Fan vom Jumping Dinner“, erzählt Birgit. Sie mache das jetzt zum dritten Mal. Man lerne fremde Wohnungen von innen kennen, und außerdem sei es jedes Mal spannend, auf wen man dort treffe.

Während die sechs Esser ihre Reisblätter ins heiße Wasser tunken, auf den Tel-

lern ausbreiten, mit Gemüse füllen und zu einem Päckchen rollen, fängt Michael mit Beruferaten an. Er glaubt, Birgit habe was mit Esoterik zu tun. Hmm. Weit gefehlt: Birgit ist Vertriebsassistentin bei einem Stuttgarter Verlag. Die strenge Hausherrin Karla mahnt zum Aufbruch. Mehr Kennenlernen ist nicht drin, denn bereits in einer halben Stunde müssen alle zur Hauptspeise bei anderen Gastgebern sein.

2. Gang: Raclette mit Pilzen, Ananas und Silberzwiebeln

Stuttgart-Nord, 20.35 Uhr: Petra und ihr Kochpartner Sascha klingeln und steigen die Treppen hoch in den vierten Stock. Zur Begrüßung überreicht Petra der Gastgeberin Simone Wein und Schokolade. Die anderen Gäste sitzen schon um den Tisch, ein Raclettegrill aus den 1970er Jahren steht in der Mitte. Drum herum: ein Teller mit Käse und Schälchen gefüllt mit Schinken, Ananas, Champignons und Silberzwiebeln. Die Pfännchen sind schnell in den Grill geschoben. Raclette kennt ja jeder.

Lars aus Norddeutschland, mit 29 Jahren der Jüngste in der Runde, schnappt sich den Weißwein und schenkt galant ein. Dabei erzählt er von der gelungenen Kürbissuppe, die er mit seiner Kochpartnerin Melanie, einer Buchhalterin, zubereitet habe. Lars ist über eine Singlebörse im Internet auf das Jumping Dinner aufmerksam geworden. Statt Berufe zu raten wie bei Karla und Jörg, wird jetzt über das Alter der Tischnachbarn gerätselt. Mit wenig Erfolg, was zu einigen Lachern führt. Der Wein lockert die Zungen, die Gäste tauen allmählich auf. Nach knapp eineinhalb Stunden muss sich die Runde dennoch auflösen. Schade, denn die Stimmung in der gemütlichen Dachwohnung war prima. Doch alles Klagen hilft jetzt nicht: Wer die kulinarische Schnitzeljagd gebucht hat, muss weiterhetzen. Zwanzig Kilometer weiter wartet der Nachtisch.

3. Gang: Kaffee-Crème aus Espresso und Vanillepudding

Stuttgart-West, 22.40 Uhr: Petra und Sascha sind zurück in Petras Wohnung, wo sie am Nachmittag das Dessert vorbereitet haben. Die Gäste trudeln ein. Petra stürzt die Kaffee-Crème auf die Teller, dazu reicht sie Espresso. Man plaudert über die bisherigen zwei Menügänge, die Wohnungen und die Gastgeber. Dirk erzählt, dass er zur Hauptspeise bei einem Russlanddänen war: „Dort standen fünf Saftsorten, Wasser, Wein und Wodka auf dem Tisch.“

Im Bücherregal der Gastgeberin hat Dirk, der Gesprächige, einen Regalmeter asiatische Reiseführer entdeckt und möchte nun Tipps für seinen nächsten Thailandurlaub. Petra fühlt sich geschmeichelt und verrät, wo die schönsten Inseln in der Andamanensee liegen. Anschließend wird darüber diskutiert, wo man in Stuttgart die besten Kneipen für über 30-Jährige findet. Die Meinungen gehen auseinander: an der Theodor-Heuss-Straße, rund um den Hans-im-Glück-Brunnen oder doch im Bohnenviertel? Alle sind jetzt platt von dem vielen Essen. Und müde. Doch ein Blick auf die Uhr erinnert die sechs, dass sie noch einmal weiterziehen müssen: zu einer Art Abschlusskundgebung, dem sogenannten „come together“.

0.30 Uhr: An der Holzgetäfelten Bar im Joe Penas begrüßen sich manche Gäste bereits wie alte Bekannte. Küsschen links, Küsschen rechts. Fazit des Abends bei einem Glas Sekt: das Jumping Dinner ist eine lustige Angelegenheit. Jeder hat ein Dutzend Menschen kennengelernt. E-Mail-Adressen werden ausgetauscht. Und die Idee von weiteren gemeinsamen Essen keimt. Dann jedoch privat organisiert und ohne hektisches Herumziehen von Wohnung zu Wohnung. Und nur mit den Sympathischen, bei denen man eine gemeinsame Wellenlänge ausgemacht hat. Der Abend hat Spaß gemacht. Und satt. Doch auch beim feuchtföhlichen Ausklang bleiben die Gespräche oberflächlich. Essen mit Fremden ist eben etwas anderes als im vertrauten Kreis.



Petra empfängt in ihrer Wohnung in Stuttgart-West. Die Gastgeberin erzählt von ihren Asienreisen.



In Hoheneck wird höflich gelächelt. Doch die Stimmung ist noch so kühl wie der Rosé in den Gläsern.



In Simones Dachwohnung kommen sich die Teilnehmer näher.

Fotos: Oliver Reinhardt

DAS JUMPING-DINNER-REZEPT

Kontaktbörse Die Idee, dass Fremde sich zum gemeinsamen Essen treffen, stammt vom Lions-Club: Frühstück in London, Mittagessen in Paris und Abendessen in Rom. Mittlerweile finden sich im Internet diverse Anbieter, die regionale Jumping Dinners organisieren, so auch regelmäßig im Raum Stuttgart. Die Teilnehmer sind in der Regel zwischen 30 und 40 Jahren alt, die Teilnahmegebühr beträgt etwa 30 Euro.

Kochen und Essen Bei dem dreigängigen Jumping Dinner ist jeder einmal Gastgeber (mit einem Kochpartner) und zweimal Gast. Jeder Gang wird in einer anderen Wohnung serviert, jeweils mit vier neuen Teilnehmern. Am Ende trifft man sich zum Feiern in einer Bar. *buc*