„Weiß“ ist die Devise - Einweggeschirr ist verpönt.

Fotos (2): Veranstalter

Ganz in Weiß genießen und feiern!

Diner en blanc am Platz an der St. Vincenzkirche - Kochstar Björn Freitag kommt

„Menden à la carte“ naht mit Riesenschritten. Nächste Woche ist es so weit. Und wieder haben die Organisatoren einen schmackhaften Mix aus Bewährtem und Neuem angerichtet.

MENDEN. Man schlemmt und genießt im Freien, an einem besonderen Ort. Alles für ein edles Schlemmerpicknick wird selbst mitgebracht, dazu erscheinen alle ganz in Weiß gekleidet - das nennt sich „Diner en blanc“. Am Donnerstag vor Menden à la carte findet ab 19 Uhr solch ein Event anlässlich des 25. Geburtstages des Festes der Sinne zum ersten Mal auf dem Platz an der St. Vincenzkirche statt.

Man kann unter sich, aber auch unter anderen sein. Man darf probieren, mitessen und miteinander genießen. Man kann in Gruppen oder allein kommen. Jeder bringt Speisen und Getränke mit. Die Hauptsache ist: ganz in Weiß gekleidet an weißen Tischen!

„Wir verknüpfen diese Idee mit einer Spendenaktion für die Suppenküche des SKFM“, erklärt à la carte-Organisator Hermann Niehaves, „bei uns muss allerdings niemand Stühle und Tische heranschleppen, wie es sonst üblich ist.“ Er erläutert weiter, dass die Gastronomen von Menden à la carte Tische und Stühle auf den Platz an der St. Vincenzkirche bringen werden, dies sei ihr Beitrag zu der Aktion. Jeder Gast zahlt nur für Tisch und Stuhl. Das kostet fünf Euro, die an die Suppenküche gehen. Alles andere wird mitgebracht.

Björn Freitag, Sterne-, Fernseh- sowie Mannschafts-Koch des FC Schalke 04, kommt zu à la carte nach Menden.

Plastikbesteck, Einwegteller und Trinkgefäße aus Kunststoff sind aus ökologischen Gründen unerwünscht. „Wir können nicht gegen Plastikmüll sein, ihn hier dann aber produzieren“, betont Hermann Niehaves.

Wer keine Getränke mitbringen möchte, bekommt alles, was das Herz begehrt, im Salsa. Natürlich gehört zum Diner auch musikalische Unterhaltung. Con Alma - „Mit Seele“ - heißt die Band der Mendener Saxophonistin Britta Höddinghaus. Mit Georg Neukirch am Klavier, Jörg Deitenbach am Kontrabass und Lisban Martinez an der Percussion kommt ein Jazzquartett mit kammermusikalischer Orientierung zum Diner.

Damit das Diner en blanc zu einem Rundum-Genuss für alle wird, müssen die Teilnehmer folgende Punkte beachten:

1. Vom Scheitel bis zur Sohle in Weiß gekleidet erscheinen.

2. Mitbringen: Eine weiße Tischdecke, die den Tisch komplett abdeckt, einen Kerzenständer mit weißen Kerzen, Tischdekoration, ein kaltes oder warmes Menü, Getränke, weiße Porzellanteller, Besteck und Gläser (kein Einweg!) sowie eine hochwertige weiße Serviette (möglichst Stoff, kein Küchenkrepp)

3. Tupperdosen sind zur Aufbewahrung und zum Transport erlaubt.

4. Falls abseits geraucht wird, bitte einen Aschenbecher mitbringen. Eine Mülltüte für eventuell anfallenden Müll darf auch nicht fehlen!

Vorverkaufsstellen: Schokoladenmanufaktur Sauerland, Buchhandlung DAUB, Die Rille sowie die am Fest beteiligten Gastronomen Restaurant Il Campo, Bonkers, Haus Gerbens, Restaurant Bauernstube, Salsa, Hotel-Gasthof Hünnies und die Westfalenbäckerei Niehaves.

Und hier ist gleich noch eine originelle Aktion:

Starkoch Björn Freitag kocht am Sonntag unterm Zeltdach am Neuen Rathaus.

Er kommt erstmalig zu einer Kochshow nach Menden. Am Sonntag, 25. August, steht ab 12.45 Uhr eine Küche unter dem Zeltdach, wo der Sterne-, Fernseh- und Mannschafts-Koch des FC Schalke 04 seine Koch-Künste dem Mendener Publikum nahebringen wird.

Nicht nur im Fernsehen ist es ein Vergnügen, Björn Freitag beim Kochen zuzusehen. Auf Menden à la carte kocht er live, und es gibt Gelegenheit viele wertvolle Tipps für die heimische Küche mit nach Hause zu nehmen.

Es ist aber trotzdem kein klassischer Kochkurs, den der Sternekoch in Menden geben wird. Kochen gepaart mit Unterhaltung ist die Devise. Gleichzeitig sollen die Gastronomen des Festes der Sinne vorgestellt werden.

Björn Freitag ist bodenständig und publikumsnah. Er macht aus seinen Kochkünsten kein Geheimnis. Intensiv kann man seine Küche in der Kochschule neben seinem Restaurant „Goldener Anker“ in Dorsten kennenlernen. Die Geschichte dieses Restaurants geht bis in das Jahr 1911 zurück. 1997 übernahm er es aus Familienbesitz von seinem Vater. Seinen Michelinstern erhielt er 2001. Seit vielen Jahren ist Freitag als Fernsehkoch tätig und vielen Zuschauern aus WDR- und ZDF-Sendungen bekannt.

(Weiterer Bericht folgt.)