

KRIMIDINNER: DREI MENÜGÄNGE UND EIN MORDFALL IM 3D-FORMAT

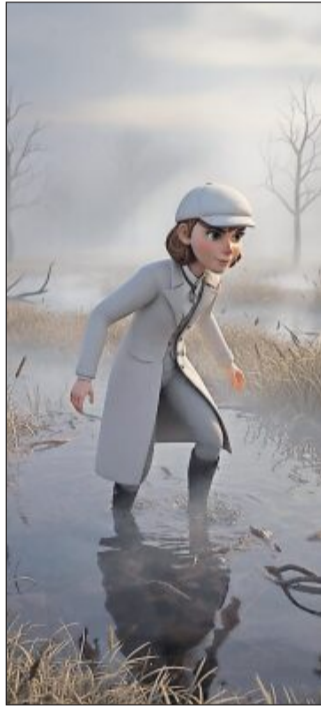
# Mordermittlung zu Lachs, Rind und Schokolade

Der Mörder ist wieder der Gärtner. Zumindest glaubt das die Polizei von Cardiganshire nach dem Mord an Lord Greyson. Der Eigentümer einer erfolgreichen Konservenfabrik wurde in seinem Haus durchs Fenster erschossen, die Tatwaffe in einem verschlossenen Schuppen gefunden, zu dem nur der Gärtner Zutritt hatte. Allein: Die Dame des Hauses glaubt nicht an des Hausgehilfen Schuld. Lady Greyson wittert vielmehr einen Zusammenhang mit dem ungeklärten Mord an ihrem Schwager wenige Monate zuvor. Die Zuneigung ihres Gatten zu Sängerin Tiffany, der attraktiven Frau seines Bruders, passt ins Bild. Lady Greyson engagiert also Detektivin Sherly Baker, die unverzüglich von London in die Grafenschaft reist, um vor Ort die Ermittlungen aufzunehmen ...

## Tafeln am Tatort

Und schon sind wir mittendrin im immersiven Krimidinner. Schauplatz ist das Mannheimer Bootshaus, das die Gäste mit Getränken nach Wahl und einem zeitlich auf den Punkt servierten Drei-Gänge-Menü verwöhnt. Durch eine Seitentür gelangen die Gäste ins Restaurant, das an den Spieltagen ausschließlich die geschlossene Krimidinner-Gesellschaft bewirte. Die Tische wurden zuvor zu zwei langen Tafeln zusammengestellt, die weiß eingedeckt und bis auf den letzten Platz besetzt sind. Schnell löst sich die anfängliche Distanz zu den Tischnachbarn, und eine angenehm lockere Stimmung entfaltet sich spätestens, als der Saal sich verdunkelt und „La Petite Détective“ über Tisch und Teller flimmert.

Sherlys Abreise aus London aufs Land projiziert ein Beamer, der an einer Traverse an der Decke befestigt ist, auf weiße Platzteller vor unserer Nase. Manchmal spaziert die kleine Detektivin beim Ermitteln auch über die Tischdecke. Zunächst gilt es einfach, dem Film entspannt zu folgen, der dank moderner Technik in 3D-Optik direkt vor unseren Augen abläuft. Die Hilfsmittel sind jedoch nicht digital: Jeder Gast findet an seinem Platz einen Flyer. Auf einer Seite ist ein Zeitungsartikel zum Mord an Lord Greyson



Sherly Baker: Sie ermittelt in einem Mordfall – zwischen drei Menügängen.



| Fotos: Engesser Marketing/oho



Unterm Kronleuchter: Traverse mit Beamer.

| Foto: wig

abgedruckt, auf der anderen Platz für Notizen – und beim Aufklappen finden sich Kurzporträts der wichtigsten Film-Charaktere. Einen Kugelschreiber bekommen wir außerdem. Wir verfolgen gespannt, wie Sherly sich nach und nach einen ersten Überblick über die Situation am Tatort verschafft. Wie im Flug sind die Minuten bis zur ersten Pause vergangen – Sherly verabschiedet sich in den Pub, während ihr Publikum Räucherlachstatar und Lachsgalantine im Noriblatt auf knackigem Asia-Gemüsesalat mit Wasabi-Sojadressing speist. Ein erfrischender Menüauftakt, ansprechend angerichtet und fein abgeschmeckt – da wird der Mordfall fast zur Nebensache. Auch Sherly

nutzt die Pause für Genuss, allerdings in vornehmlich flüssiger Form. Laut Beschreibung ist sie eine „Ermittlerin mit feinem Gespür für Menschen und einer Schwäche für Guinness“, dem sie denn auch ordentlich zuspricht. Dass sie irgendwann vom Stuhl fällt, ist eine lustige Szene am Rand, die die Stimmung in dem gehobenen, urbanen Lokal weiter auflockert. Angenehm: Die Gäste dürfen zwar miträtseln, aber Spaß und Unterhaltung kommen ebenfalls nicht zu kurz, und es wird niemand zum Mitmachen gedrängt.

Beim Fortgang der Geschichte steht für die Detektivin zunächst die Befragung aller Personen an, die sich zum Zeitpunkt

des Mords an Lord Greyson auf dem Anwesen befunden haben. Sie schaut sich auch die Konservenfabrik des Ermordeten an. Und schon wird der Hauptgang gereicht: Ochsenbacke auf Rotwein-Morcheljus und dreierlei Bohnenragout mit Lauchstroh und Kartoffelpüree. Das Fleisch zergeht ebenso auf der Zunge wie das feincremige Püree. Das Jus setzt kräftig-würzige Akzente und ergänzt geschmacklich prima das Ragout aus weißen, roten und grünen Bohnen.

Bestens gestärkt geht es weiter mit Ermittlerin Sherly, die längst eine heiße Spur hat. Aber die Lösung des Falls bleibt ihr Geheimnis. Noch vor dem Dessert dürfen die Gäste Kuverts öffnen,

auf denen steht: „Unter keinen Umständen öffnen“. Aber die neue Anweisung ist klar, also werden sie jetzt doch aufgerissen. Zum Vorschein kommen Spielkarten mit den Konterfeis aller Verdächtigen. Die Tischgemeinschaften sollen die Karte mit der Person auswählen, die sie für den Mörder halten. Noch beim herrlich schokoladig-fruchtigen Dessert wird gemeinsam gerätselt, werden Motive und Gelegenheiten diskutiert, Karten abgelegt und wieder ausgetauscht.

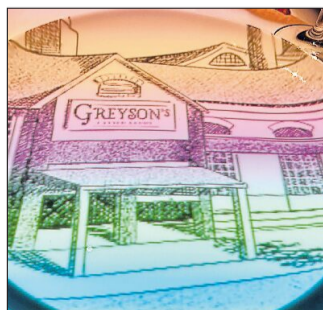
## Ermitteln und schlemmen

In unserer Tischecke sind sich nicht alle einig, wer am Ende der Täter gewesen sein soll, also stimmen wir ab. Dann wenden wir uns dem mit köstlicher Mousse gefüllten Schokoei zu, picken die Schoko-Kaffee-Krümel, auf die es gebettet ist, knuspern den „Pistazien-Sponge“ und die Haselnuss-Krokant-Hippe und schlemmen die aromatischen Himbeeren nebst Himbeermark.

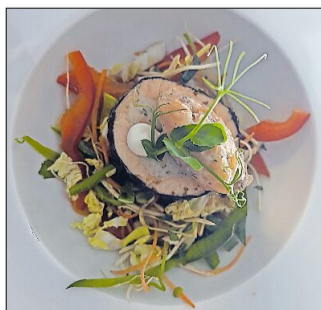
Und nun steigt die Spannung spürbar – schließlich geht es um die Ehre der Hobbydetektive, die sich noch einen Espresso gönnen, während Sherly das Rätsel um den Mord lüftet ... Stopp! Spoilern wollen wir nicht. Nur so viel sei verraten: Der Gärtner war es tatsächlich nicht, ebenso wenig der Butler. Vielmehr hat die Geschichte für viele der Gäste einen durchaus überraschenden Ausgang ... | Gisela Huwig

## TERMINE UND TICKETS

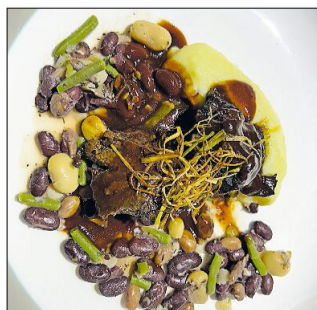
Vienna House Easy by Wyndham Frankfurt Airport, Am Weiher 20, **Kelsterbach**: Do 23.4., Fr 24.4., Sa 25.4., 19 Uhr, So 26.4., 17 Uhr  
Gasthaus Löwenthor, Bruchsaler Str. 4, **Gondelsheim** (nahe Bruchsal): Do 15., Fr 16., Sa 17.10., 19 Uhr und So 18.10., 17 Uhr  
Gasthaus zum Goldenen Löwen, Hauptstraße 139, **Eppelheim** (bei Heidelberg): Do 12., Fr 13., Sa 14.11., 19 Uhr, und So 15.11., 17 Uhr  
Bootshaus, Hans-Reschke-Ufer 3, **Mannheim**: Do 18.2.2027, Fr 19.2.2027, Sa 20.2.2027, 19 Uhr, und So 21.2.2027, 17 Uhr; Di 23.2.2027, Mi 24.2.2027, Do 25.2.2027, Fr 26.2.2027, 19 Uhr, und So 28.2.2027, 17 Uhr  
**Infos/Tickets: das-kriminal-dinner.de**  
**(Theaterstücke, Immersives Dinner)**



Konservenfabrik: Tellerprojektion beim Krimidinner. | Fotos: wig



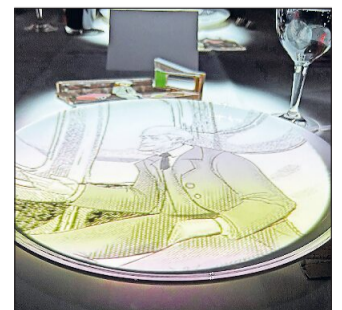
Vorspeise: Duo von Räucherlachstatar und Lachsgalantine.



Hauptgang: Ochsenbacken in Rotwein-Morcheljus.



Dessert: Schokomousse in Schokoschale mit Himbeeren.



Verhör: Jetzt gilt es für die Gäste, genau aufzupassen.