

Dieter Meier begeisterte die Gäste beim Meat & Greet im Casino Baden-Baden.

„Hey, bist du nicht der, dessen Song *The Race* gerade lief, fragte mich ein Punk in Hamburg. Ich nickte. Der Song ist Mist, aber dass du dich Meier nennst, ist genial.“ Dutzende Geschichten rund um die Band Yello, den Namen Meier und die Anfänge des Erfolges gab Dieter Meier beim Meat & Greet im Restaurant THE GRILL im Casino Baden-Baden zum Besten.

Der Abend wurde stilvoll eingeleitet - zum Aperitif eisgekühlter Cattier Champagner auf der Terrasse des Restaurants The Grill im Casino Baden-Baden. Die Gäste in Feierlaune, Dieter Meier relaxt und bereit für Fotos, Gespräche, Autogramme. Meat & Greet – viele Gäste hatte ihre ganz persönliche Geschichte zu Yello im Gepäck, manche sogar die ein oder andere gut gehütete Vinyl-Platte. „Dieses Cover habe ich ja ewig nicht mehr gesehen“, lächelte Dieter Meier und signiert die alten Schätze mit sichtlicher Freude.

Nach dem Entree auf der Terrasse wartete ein opulent eingedeckter Saal auf die über 100 erwartungsfrohen Gäste. Das "Meat" rückte in den Fokus. Serviert wurde Bestes aus Argentinien, Meiers Biofarm Ojo de Agua lieferte die wichtigsten Zutaten, Fleisch und Wein, vom Küchenteam des Restaurants THE GRILL exzellent zubereitet. „Ich bin begeistert, wie gut die Küche für so viele Menschen gekocht hat. Das Fleisch war optimal.“

Seit Jahren ist Dieter Meier überzeugter Biofarmer in Argentinien. In der Pampa Humeda züchtet er Rinder, in Agrelo Alto produziert er Wein. Beides mit Bio-Zertifikat. Dabei kennen ihn die meisten nur als Teil des Duos Yello mit Welthits wie *The Race* oder *Oh Yeah*.

So wurde das Dinner begleitet von zahlreichen Anekdoten aus dem Leben des Tausendsassa, des 'enfant terrible' wie er in der Presse gerne genannt wird. Weit nach Mitternacht, nach viel Champagner, PURO Wein, nach Millionaires Rolls und Filet, nach einem wunderbaren Schokoladen-Dessert hatte die Veranstaltung THE RACE ihr Ziel erreicht. „Einfach nur ein grandioser Abend und ein Mann, der trotz seiner Bekanntheit und seines Erfolges unglaublich bodenständig und nahbar ist“, sind sich die Gäste einig.

Bei Rückfragen bitte direkt wenden an:
Dirk Vangerow, +49 171 220 78 00. www.foodhunter.de