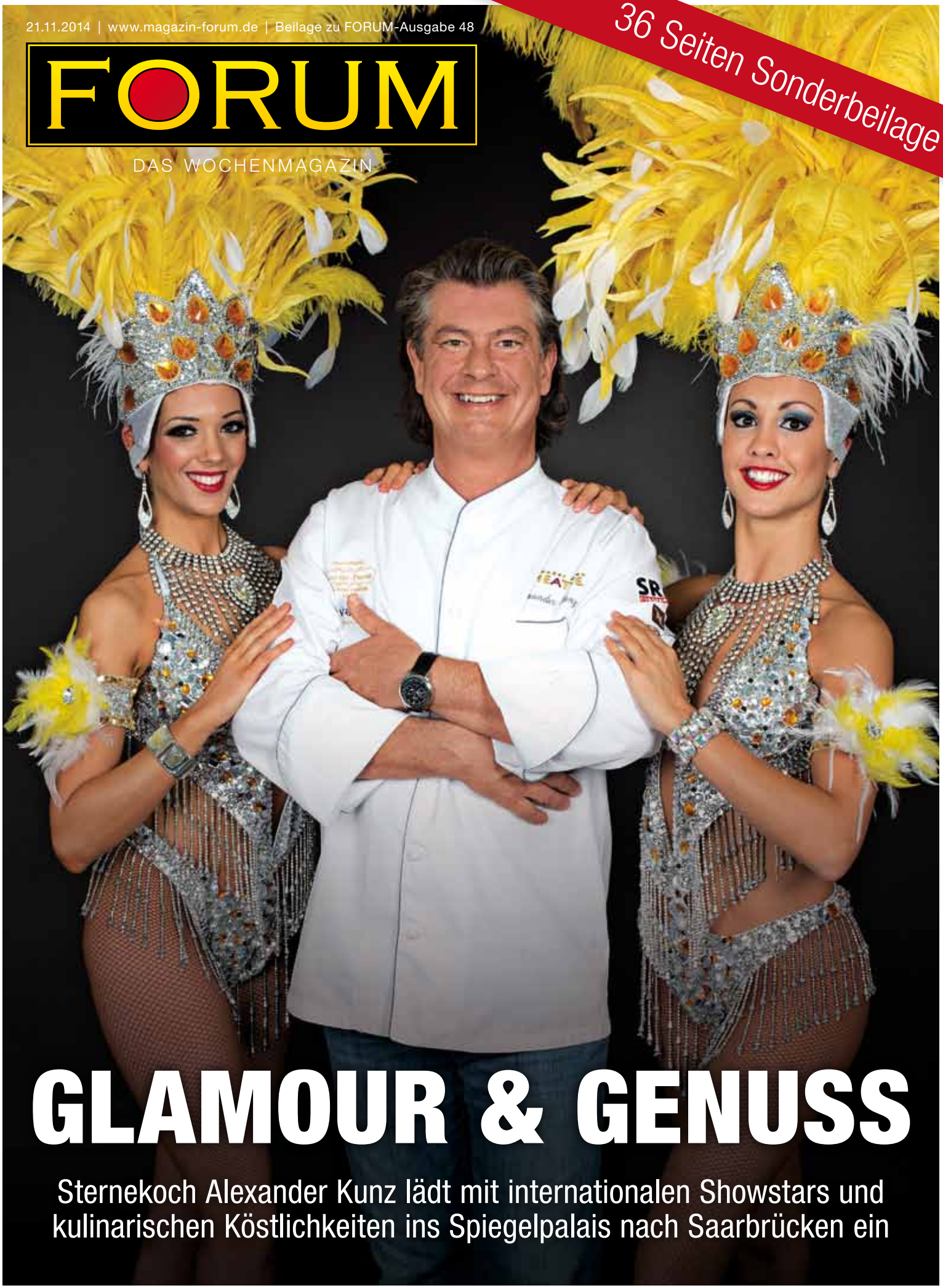
21.11.2014 | www.magazin-forum.de | Beilage zu FORUM-Ausgabe 48

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

36 Seiten Sonderbeilage



GLAMOUR & GENUSS

Sternekoch Alexander Kunz lädt mit internationalen Showstars und kulinarischen Köstlichkeiten ins Spiegelpalais nach Saarbrücken ein

Ihr Winter-Paradies

liegt zum Greifen nah

Entspannen Sie sich, genießen Sie, tauchen Sie ein – in den „Wohlfühlwinter auf Schloss Berg“

- Zwei Übernachtungen in unseren geschmackvollen Zimmern
- Zweimal Good-Morning-Sunshine-Genuss mit unserem opulenten Frühstücksbuffet
- „Secco von der Mosel“ zur Einstimmung & Kulinarische Aufmerksamkeit auf dem Zimmer
- Zwei Abend-Menus im Restaurant „Bacchus“ oder in der „Scheune“ (nach Verfügbarkeit)
- Ein „Genüsslicher Nachmittag“ mit Köstlichkeiten aus der Hauseigenen Pâtisserie
- Stilvolle Entspannung im Wellness-Bereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitness-Raum
- Als Souvenir: Badesalz mit echten Rosenblüten in der dekorativen Petrischale

Ab € 199 p. P. im Superior-DZ, **ab € 233** p. P. im Superior-EZ

Buchbar Dezember 2014 bis Februar 2015 (ausgenommen Weihnachten, Silvester und Valentinstag)

Victor's
RESIDENZ-HOTEL
SCHLOSS BERG
★★★★★S

Schloßstraße 27-29 · D-66706 Perl-Nennig/Mosel · Telefon +49 6866 79-0 · Fax +49 6866 79-100 · info.nennig@victors.de · www.victors.de

INHALT

4
Vorhang auf für Alexander Kunz, den Macher der Dinnershow

IM PORTRÄT: ALEXANDER KUNZ
Mit Show, Tanz und Varieté ist die Dinnershow eine künstlerisch-kulinarische Attraktion, die Sternekoch Alexander Kunz in diesem Jahr zum fünften Mal als Gastgeber in Saarbrücken präsentiert. **4**

TOLLE MOMENTE IM KUNZ THEATRE
Lernen Sie alle Stars der Alexander-Kunz-Theatre-Dinnershow, die im Saarbrücker Spiegelpalais auftreten, kennen. FORUM zeigt Ihnen faszinierend-anregende Bilder toller Momente. **10**

HERZFUNKEN MIT LACHEN ENTZÜNDEN
Er ist Komiker, Bauchredner, Sänger, Showmaster und Schauspieler. Kay Scheffel – in Gelsenkirchen geboren und im Ruhrgebiet aufgewachsen – moderiert die Alexander Kunz Dinnershow mit viel Witz und Humor. **16**

DIE KÖNIGIN DER LÜFTE
Emilia Arata ist eine Akrobatin, die durch die Lüfte schwebt. Anmutig und schön, aber nicht ungefährlich, ist ihre Kunst. Die 25-Jährige begeisterte schon in Las Vegas, begleitete Udo Lindenberg bei seiner Show und tritt nun in Saarbrücken auf. **18**

STIMMGEWALTIG, GLAMOURÖS UND WITZIG
Die New Yorker Soulröhre Bridget Fogle zieht nicht nur mit ihrem Gesang, sondern auch mit ihrer imposanten Erscheinung die Zuschauer in ihren Bann. **22**

DAS MENÜ MIT WEINTIPPS
FORUM stellt ihnen das klassische und das vegetarische Menü in Bildern vor, die so appetitanregend sind, dass sie Vorfreude auf Gaumenfreuden wecken. **24**

KOCHEN WIE KUNZ
Der Sternekoch Alexander Kunz verrät FORUM-Lesern einige seiner Dinnershow-Rezepte zum Nachkochen. **28**

KÖNNER HINTER DEN KULISSEN
Nicht nur die Künstler auf der Bühne zeigen bei der Dinnershow Höchstleistungen, auch für das Personal hinter den Kulissen ist die Spielzeit eine Herausforderung. Lernen Sie Lukas Schampel, den Küchenchef, und Michael Klär, den Serviceleiter, kennen. **30**

„BEIM KOCHEN KANN ICH RICHTIG GUT ENTSPANNEN“
Christian Weber, der Karlsberg-Chef, leitet ein Unternehmen, das traditionsreich und innovativ ist. Im FORUM Interview spricht der Premiumpartner der Dinnershow über Mut, Bier und Wein. **32**

TERMINE, PREISE, INFOS
Alle Informationen zur Dinnershow im Spiegelpalais auf einen Blick. **34**

IMPRESSUM 34

Titelfoto: Becker & Bredel Foto: Wolfgang Klauke

Foto: Becker & Bredel

GASTRONOMIE MIT CHARME

IM PORTRÄT: ALEXANDER KUNZ

Mit Show, Tanz und Varieté ist die Dinnershow eine künstlerisch-kulinarische Attraktion, die Sternekoch Alexander Kunz in diesem Jahr zum fünften Mal als **Gastgeber** in Saarbrücken präsentiert.

*Von **Michaela Auinger***

Zimteis!“, Alexander Kunz schmunzelt. Er durfte dieses neue Dessert im elterlichen Betrieb in St. Wendel-Bliesen ausprobieren, als etwas Besonderes auf die Karte setzen – das ist schon eine Zeitlang her. Sein Vater Klaus hatte ein Gasthaus mit traditionsreicher Küche etabliert und war allem Neuen gegenüber, das Sohn Alexander von seinen Wanderjahren als Koch mitbrachte, aufgeschlossen. Der Vater, zudem Metzger – Rumpsteak, Schnitzel, Kotelett waren seine Klassiker – kannte sich mit Fleisch bestens aus, aber als Sohn Alexander Lamm und Reh auf die Speisekarte setze, fand er auch daran Gefallen. „Das können wir nicht machen, gab es bei ihm nicht“, erzählt Alexander Kunz, dessen Vater in diesem Jahr gestorben ist. Er hatte die Karriere seines Sohnes mitverfolgen können und die Gewissheit gehabt, dass sein Traditionsunternehmen weitergeführt wird.

Vor elf Jahren übernahm Alexander Kunz gemeinsam mit seiner Frau Anke, den elterlichen Betrieb in St. Wendel-Bliesen. „Ich hätte nach der Ausbildung in ein anderes Land gehen können.“, sagt Alexander Kunz, ohne jegliches Bedauern in der Stimme, wie jemand, der sich für einen Weg entschieden hat, der sich als richtig erwiesen hat. Was sich in der Tat so sagen lässt, denn er hat nicht nur das Gasthaus zum Restaurant Kunz aus- und umgebaut und die Küche weiterentwickelt, sondern auch das Alexander Kunz Event Catering sowie das Alexander Kunz Theatre, die Dinnershow in Saarbrücken, aufgebaut.

Obendrein ist Alexander Kunz ein Sternekoch. Ein Ein-Sterne-Koch. Der Guide Michelin, die „Feinschmeckerbibel“, vergibt als Auszeichnung ein bis drei Sterne, Sterne, die aussehen wie Blümchen. Seit mehr als zehn Jahren darf Alexander Kunz seinen Stern im Restaurant hochhalten. „Eine sehr gute Küche, welche die Beachtung des Lesers verdient“, heißt es in der Deutschland-Ausgabe 2014 im Guide Michelin. Der Ruf des Sternekochs eilt der Person Alexander Kunz sozusagen allerorten voraus, dabei gibt es ihn strenggenommen gar nicht: den Sternekoch. Die Michelin-Sterne-Auszeichnung bezieht sich auf das Restaurant. Die Leistung des Küchenchefs macht die Prämierung allerdings erst möglich. Einerseits ist der Michelin-Stern Ziel jeden ambitionierten Kochs, andererseits eine Art von Verpflichtung, die Belastung sein kann, denn schließlich ist es auch möglich, den Stern zu verlieren. Aber auch beim Michelin fallen die Sterne nicht ruckzuck vom Restauranthimmel.

„ICH HÄTTE IN EIN ANDERES LAND GEHEN KÖNNEN“

Alexander Kunz sieht das ganz gelassen, denn er weiß, wie der Michelin tickt. Ja, er kennt sogar einen der Tester, bei dem er in Wertheim in der Schweizer Stuben – das Restaurant war 1974 bis 2002 Sternerestaurant – sein Handwerk weiter vervollkommnet hat. Dieter Müller ist einer der Michelin Inspektoren, so der korrekte Ausdruck für die Michelin-Tester, allerdings darf er nicht in St. Wendel-Bliesen im Restaurant Kunz „inspizieren“, eben weil die beiden Super-Köche sich kennen.

Alexander Kunz schätzt die Michelin Auszeichnung besonders, weil alle Leute, die für Michelin Test essen, vom Fach sind. Kommen die Michelin-Inspektoren zu Besuch, dann verrät nichts, weder wichtigtuerisches Gehabe noch ein Schreibblöckchen, dass da Meinungsbildung auf hohem Niveau stattfindet. Auch um die Bewertungskriterien bilden sich Mythen und Sagen, aber Alexander Kunz ist pragmatisch: „Beim Michelin geht es einfach darum, dass es schmecken muss. Ich habe keine Riesenangst.“ Das Problem sei, dass

Alexander und Anke Kunz: Ein eingespieltes Team, das schöne Erlebnisse zaubert.

Eindrucksvolles Defilee der Servicekräfte, die die Gäste am Tisch umsichtig betreuen.

viele, die den Stern bekommen, dann vieles änderten. „Du bekommst den Stern für das, was du getan hast, nicht für das, was du tun wirst. Man darf sich da nicht verrückt machen." Alexander Kunz weiß, dass, wenn ein Stern wackeln würde, ein, vielleicht sogar, zwei weitere Besuche stattfinden. Ja, die Inspektoren suchten, bevor sie den Stern purzeln lassen, das Gespräch, um den Qualitätsverlust zu ergründen. Es gibt auch andere Gastro-Führer, aber Alexander Kunz sagt: „Der Michelin Guide ist mir der liebste."

Damit der Stern auch in seinem Gourmet-Restaurant stetig strahlt, hat Alexander Kunz als Küchenchef, der auch Unternehmer ist, einige Asse in Sachen Organisation parat, damit plötzlich auftauchende Michelin-Inspektoren nichts zu mäkeln haben, aber vor

EINE SHOW DER EXTRAKLASSE

allem natürlich seine Gäste zufrieden sind. Sternen-Blümchen hin oder her, die Gäste sind es, die im Mittelpunkt seiner Bemühungen stehen. Flexibilität und Anpassung an die unterschiedlichen Aufgaben und Auftragslagen lautet eine seiner Strategien. Ein zuverlässiges Team, Mitarbeiter, die nicht erst seit gestern mit Anke und Alexander Kunz zusammenarbeiten, sind das A und O. Wenn Großveranstaltungen anstehen, wird gegebenenfalls das Gourmet-Restaurant geschlossen, nur das Kaminzimmer bleibt geöffnet. In den Monaten der Dinnershow werden die Öffnungszeiten für das Restaurant in St. Wendel-Bliesen angepasst, denn „verzetteln", will er sich bei seinen vielen Unternehmungen nicht.

Mit der Dinnershow im Spiegelpalais bringt Alexander Kunz in diesem

Revuetänzerinnen zeigen Haut, Federn und Strass. Zum Ende der Dinnershow kommen alle Akteure auf die Bühne zum Applaus.

Fotos: dpa (4) — Astrid Karger — Dirk Guldner — Becker & Bredel

Ein Abend im stimmungsvollen Spiegelzelt ist ein besonderes Erlebnis.

Jahr zum fünften Mal Weltklasse-Artisten nach Saarbrücken und serviert ein Menü seiner Kochkunst. 14 bis 15 Stunden-Arbeitstage seien dabei für ihn „Gewohnheit“. Wie heißt die harte Schule, durch die Alexander Kunz gegangen ist? „Margarethe Bacher. Man konnte von der Ausbildung her nirgends mehr lernen als bei ihr. Eine Ausbildung, für die ich heute sehr dankbar bin. Ich habe ja nicht nur drei Jahre bei ihr gelernt, ich war noch zwei Jahre dort, auch Kollegen sagen heute: ‚Wenn du bei ihr gelernt hast, ist alles, was hinterher kommt, nicht mehr so schlimm.‘ Harald Wohlfahrt ist auch gut, aber vom Arbeitspensum her, war Bacher schon schlimmer gewesen.“

Die unvergessene Margarethe Bacher hatte sich von der Küchenhilfe zur Sterneköchin hochgearbeitet. Ihr

SPIEGELZELT MIT ATMOSPHÄRE

Restaurant Hostellerie Bacher in Neunkirchen-Kohlhof erhielt den ersten Michelin-Stern des Saarlandes. Sie führte ein strenges Regiment. Bei ihren Auszubildenden kontrollierte sie Fingernägel und Frisur, beanstandete schlabbernde gürtellose Hosen und schmutzige Schuhe, wohlgemerkt, wenn sich die jungen Leute nach getaner Arbeit abmeldeten, nicht, wenn sie zur Arbeit antraten; das hat Alexander Kunz als 16-Jähriger genauso erlebt.

Derartiges könne Alexander Kunz mit seinen Auszubildenden heutzutage keinesfalls praktizieren. „Der Chef, der spinnt ja“, würden sie sonst sagen und einfach heimgehen. Der Beruf des Kochs sei zwar durch die Kochshows im Fernsehen attraktiv, aber: „Der größte Feind dieses Berufes ist meist eine Beziehung“, sagt einer, der es wissen muss.

Alexander Kunz richtet das Wort an seine Gäste: ein Moment mit Lampenfieber für den Sternekoch.

Er habe Verständnis, wenn ein von ihm gut ausgebildeter junger Mensch „das Geregelte“ suche und, um Familie mit Beruf in Einklang zu bringen, lieber in einer Großkantine arbeiten wolle. Für sich hat er eine Lösung gefunden: „Wir wohnen im Haus und arbeiten alle im Geschäft zu den gleichen Arbeitszeiten, das ist gut zu machen.“

Der Macher Alexander Kunz lässt sich erneut auf das Abenteuer Dinnershow ein. „Das mit dem Zelt war schon ein Ritt, das hätte auch schief gehen können“, meint er. Er scheut das unternehmerische Risiko auch in diesem Jahr nicht. Vieles haben er und seine Mannschaft besser im Griff, weil sich einige Vorgänge wiederholen, beispielsweise Genehmigungen von der Stadt einzuholen. Der Besucher, der im festlichen Spiegelpalais einen außergewöhnlichen Abend erlebt, denkt keine Sekunde daran, dass die Vorbereitungen schon Wochen und Monate vorher das Team rund um Alexander Kunz beschäftigt haben. Jedes Glas, jede Gabel, jeden Stuhl, kurzum alles, was sich im Zelt befindet – nicht zu vergessen die gesamte Kücheneinrichtung – hat Alexander Kunz in Lastkraftwagen von Bliesen aus ans Römerkastell nach Saarbrücken schaffen lassen. In Bliesen befindet sich nämlich sein 1.000 Quadratmeter großes Lager. Nicht nur das Kochen, auch Technik und Logistik machen ihm Spaß beim Abenteuer Dinnershow.

KUNZ KOCHT AUCH FÜR DIE KÜNSTLER

Für das diesjährige Menü hat er lange am Hauptgang herumgetüftelt. Welches Stück vom Rind eignet sich, ummantelt zu werden, und welche Ummantelung eignet sich für welches Fleisch? Mit Rumpsteak und Crepes-Umhüllungen hat er experimentiert, aber seine Entscheidung heißt „Rücken vom Freilandrind im Tramezzino-Mantel“. Tramezzino ist eine Art dünnes Toastbrot, das Rind kommt aus Argentinien, reift auf dem Weg in der Vakuumpackung nach, denn Zartheit bedeutet Geschmack und Qualität. Laut Vegetarierbund stagniert der Fleischkonsum seit einigen Jahren, sechs Millionen Vegetarier soll es in Deutschland geben. Von den 320 Menüs im Spiegelpalais werden im Durchschnitt 25 vegetarische bestellt,

Fotos: Wolfgang Klauke – dpa

außerdem achtet man auf Lebensmittelintoleranzen. „Cous-Cous mit Rosinen“ werden dieses Jahr serviert. Was, wenn jemand Weintrauben, aber keine Rosinen mag? „Dann bleiben die eben weg.“, sagt Alexander Kunz ungerührt. So viele Sonderwünsche, und dennoch klappt das Servieren perfekt. Wer in der Dinnershow Gast ist, staunt über den präzisen Ablauf.

Das Ambiente im Spiegelpalais ist mit Licht- und Tonregie speziell abgestimmt.

VIELE KÜNSTLER LERNEN SICH ERST HIER KENNEN

Zum Staunen bringen die Besucher vor allem die internationalen Stars, die in der Arena ihre Künste zeigen. Die Show in Saarbrücken ist einzigartig, da die Künstler nur hier in dieser festgelegten Programmfolge auftreten. Die Licht- und Tonregie ist neu konzipiert und für das Spiegelpalais eingerichtet. Viele Künstler lernen sich erst in Saarbrücken persönlich kennen oder hatten bis dato nur über Facebook Kontakt. Dort tauschen sie sich auch über die Bedingungen ihrer Gastspiele aus. Ob Amsterdam, Brüssel, Wien oder Saarbrücken, die Gagen sind ähnlich, also muss es andere Gründe geben, nach Saarbücken zu kommen. Die schöne Unterbringung – im Victor´s Residenz-Hotel Rodenhof mit Schwimmbad und Fitnessstudio in verkehrsgünstiger Lage – ist ein gewichtiges Argument. Die köstliche Küche von Alexander Kunz ein weiteres.

Dass Künstler oftmals mit Lampenfieber kämpfen ist bekannt. Hat Alexander Kunz, der Initiator der Dinnershow, eigentlich auch abends Bauchkribbeln? „Vorm Kochen und dem Ablauf habe ich keine Angst, aber vor meiner Rede.“ Dann dürfen wir ja beruhigt sein.

BMW Niederlassungen Saarland

BMW Niederlassung Saarbrücken
Am Halberg 6 – 7
66121 Saarbrücken
Tel. 0681 8106-1333
www.bmw-saarland.de

BMW Niederlassung Saarlouis
Schanzenstraße 20
66740 Saarlouis
Tel. 06831 9895-2333

BMW Niederlassung Saar-Pfalz
Konrad-Zuse-Straße 1
66459 Kirkel
Tel. 06841 97297-3333

Kraftstoffverbrauch in l/100 km (kombiniert): 6,0 – 4,1. CO_2-Emission in g/km (kombiniert): 139 – 109.

TOLLE MOMENTE IM KUNZ THEATRE

Die Dinnershow im Saarbrücker Spiegelpalais ist seit dem 13. November 2014 bis 8. Februar 2015 mit neuem Programm zu erleben. Wir stellen Ihnen **alle Künstler** vor, die in der prächtigen Manege auftreten.

FREUDE SCHENKEN Die Einladung von Alexander und Anke Kunz an die Lebenshilfe St. Wendel gehört zu den Höhepunkten jeder Theatre-Saison.

LEIDENSCHAFT IN ROT-SCHWARZ Tatiana und Serge präsentieren aufregende Luftakrobatik und ausdrucksstarken Tanz mit prickelnder Erotik in wunderschönen Kostümen.

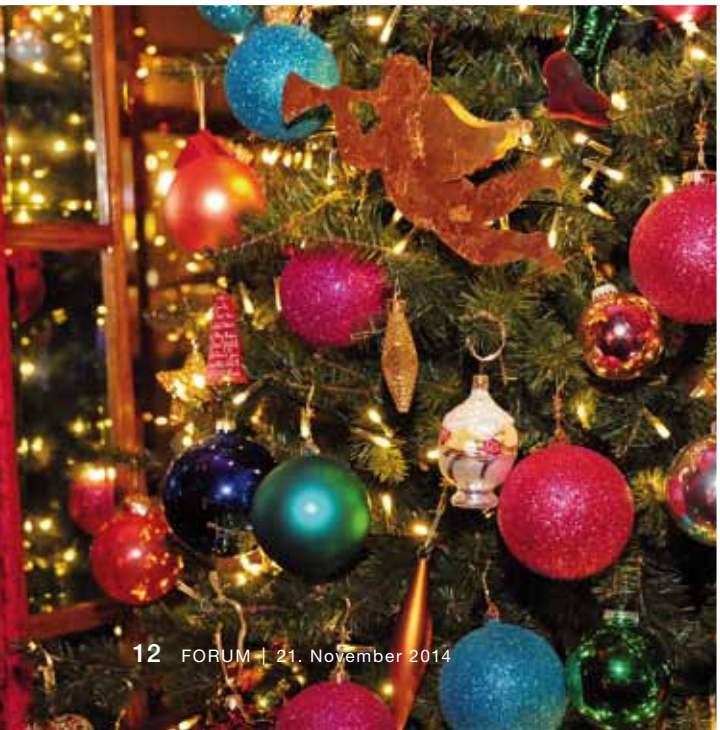
WITZIGER ENTERTAINER Kay Scheffel ist der Moderator des Abends, der humorvoll durch die Show begleitet und mit allerlei Kunststücken überrascht.

PERFEKTE GASTGEBER Anke und Alexander Kunz freuen sich, dass Gudrun Pink, DEHOGA-Saarland-Chefin, jedes Jahr das ungewöhnliche, gastronomisch-kulturelle Ereignis besucht.

Fotos: Dirk Guldner — Kunz Theatre (4)

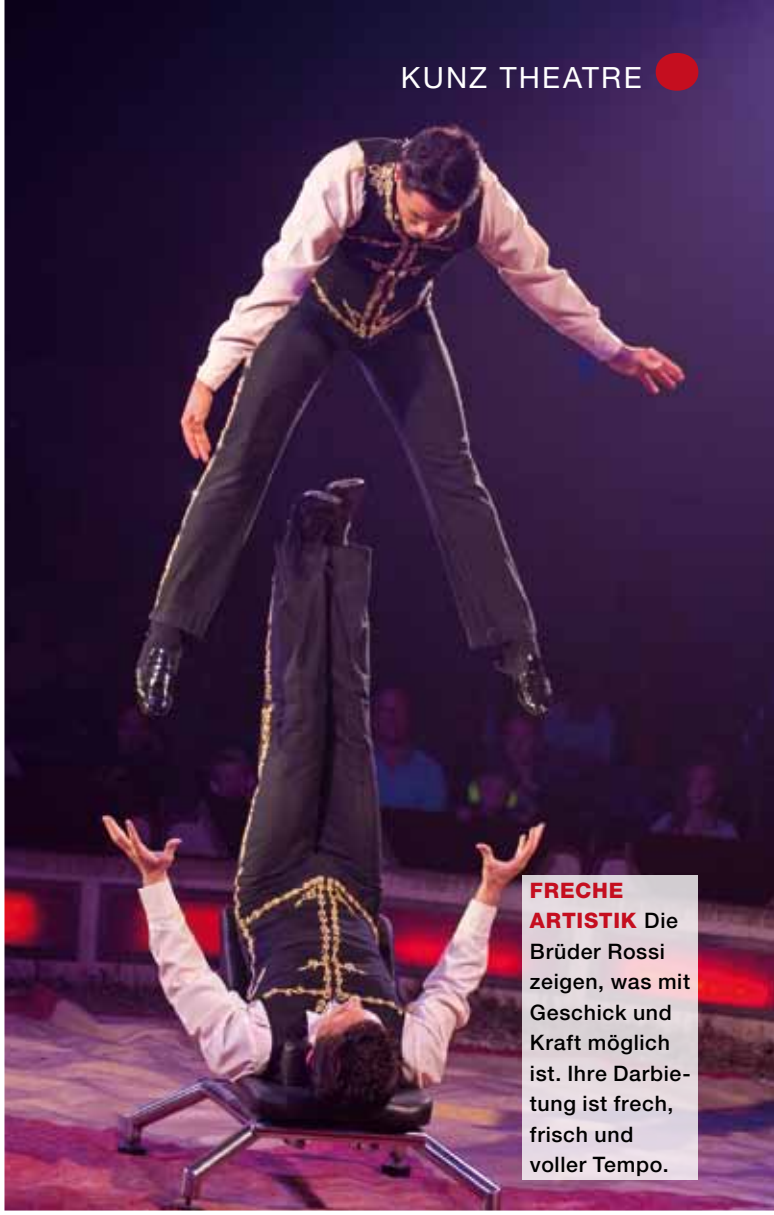
TREFFPUNKT DINNERSHOW Vor der Show mit Freunden plaudern und nach der Show Künstler im schön gestalteten Foyer treffen, gehört dazu und rundet den Abend ab.

GRAZIÖSE AKROBATIK Emilia Arata flog schon in der RTL-Show „Das Supertalent“ in gläserner Kugel durch die Luft, nun fliegt sie in der Saarbrücker Dinnershow.



EXTREMER BALANCE-ACT Die Amerikanerin Shenea Booth hat zweimal den Weltmeistertitel in akrobatischer Gymnastik erhalten. Ihre Handstandkunst ist nicht nur perfekt, sondern einzigartig energiegeladen.

GEWALTIGES STIMMWUNDER Bridget Fogle kommt aus New York und bringt mit ihrer voluminösen Soulstimme das Spiegelzelt zum Vibrieren.



FRECHE ARTISTIK Die Brüder Rossi zeigen, was mit Geschick und Kraft möglich ist. Ihre Darbietung ist frech, frisch und voller Tempo.

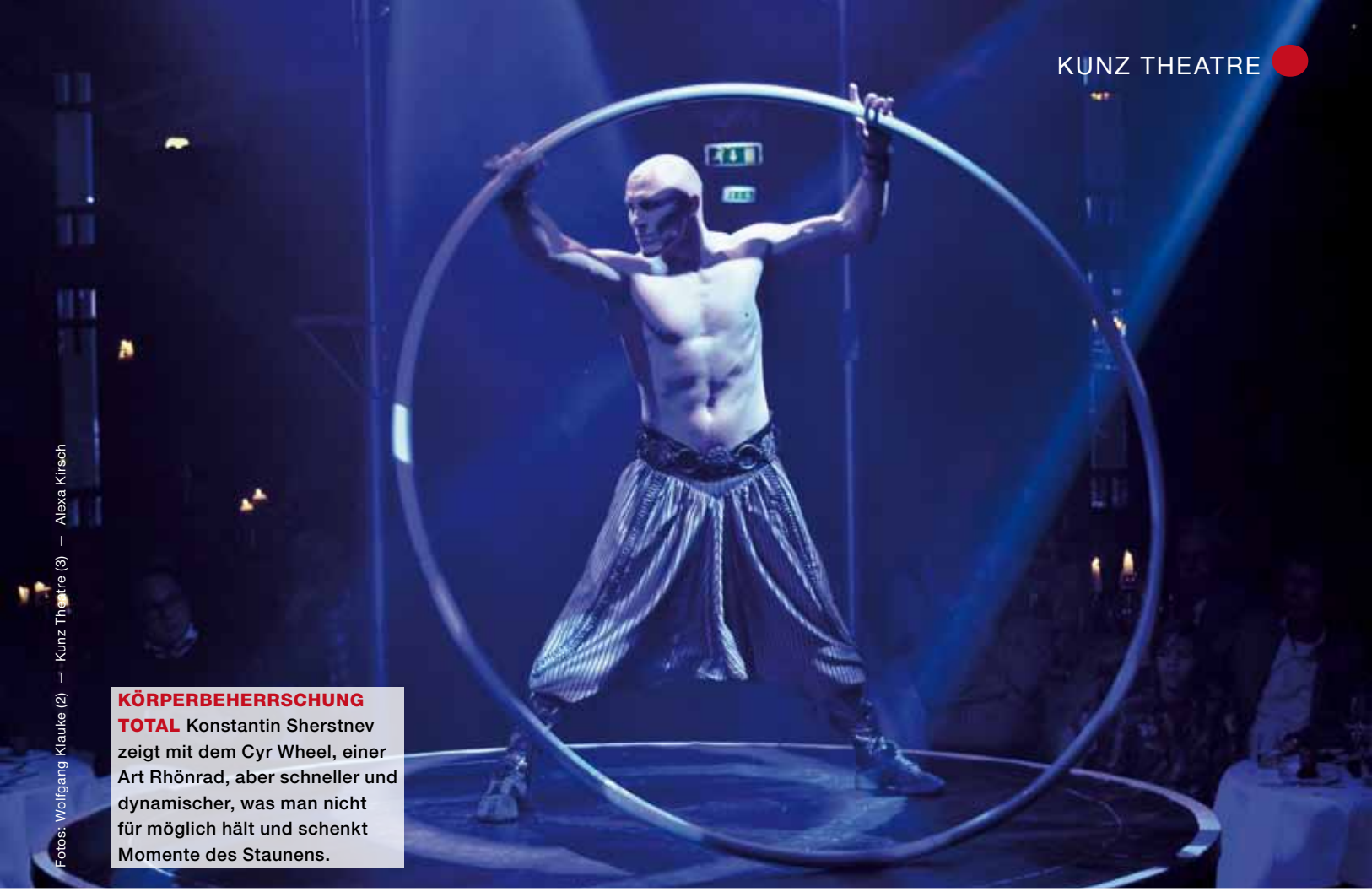
STERNENGLANZ IM SPIEGELZELT Festlich geschmückt erstrahlt das Spiegelpalais in diesem Jahr zum fünften Mal. Glanzvoller Ort für anregende gesellige Abende, wie auch für Weihnachtsfeiern.

Fotos: Wolfgang Klauke (3) — Kunz Theatre (4) — Dirk Guldner

STARKE MÄNNER Das Duo Golden Power wurde beim Zirkusfestival in Monte Carlo ausgezeichnet und ist bei Auftritten im Pariser Lido bejubelt worden.

COPACABANA AN DER SAAR Die Revuetänzerinnen versprühen Lebensfreude in Kostümen, die den kalten Winter hierzulande vergessen lassen.

KÖNIGIN DER TASTEN Kamilla Bechtold ist eine Konzertpianistin, die die Sprache der Musik virtuos beherrscht.



KÖRPERBEHERRSCHUNG TOTAL Konstantin Sherstnev zeigt mit dem Cyr Wheel, einer Art Rhönrad, aber schneller und dynamischer, was man nicht für möglich hält und schenkt Momente des Staunens.

Fotos: Wolfgang Klauke (2) — Kunz Theatre (3) — Alexa Kirsch

PERFEKT GEDECKT Die Tische sind akkurat eingedeckt, das geschieht Stunden bevor die Gäste eintreffen. Neben dem klassischen steht ein vegetarisches Menü zur Wahl, auch Sonderwünsche werden berücksichtigt.

RIESEN-LUFTSPRÜNGE Die Kanakovs katapultieren mit einer Glasfiberstange Artisten in die Höhe. Atemberaubende Pirouetten, Salti und Sprünge vollführen sie in luftiger Höhe der Spiegelzeltarena und landen wieder heil am Boden.

Herzfunken mit Lachen entzünden

Er ist Komiker, Bauchredner, Sänger, Showmaster und Schauspieler. **Kay Scheffel** – in Gelsenkirchen geboren und im Ruhrgebiet aufgewachsen – moderiert die Alexander-Kunz-Dinnershow mit viel Witz und Humor.

Herr Scheffel, Ihr Vater war Sänger, Ihre Mutter ist im Varieté aufgetreten. Ihr Großvater war Artist und Komiker, Ihr Urgroßvater Zauberer. War Ihr Berufsweg vorgezeichnet?

Ja, das kann ich schon sagen. Ich bin sicher durch meine Familie geprägt worden. Ich bin in einer sehr heiteren und offenen Familie aufgewachsen, aber gleichzeitig auch in einer harten, denn wir stehen für Qualität. Es gibt in Deutschland viele Künstler, aber nicht alle sind gut. Wir haben immer versucht, besser zu sein als andere – dafür muss man was tun. Man muss sich anstrengen, gute Ideen haben und trainieren, egal ob in akrobatischer oder geistiger Form. Ich stehe jetzt seit über 34 Jahren auf der Bühne und werde immer wieder gebucht.

Sind Sie in der Schule als Klassenclown aufgefallen?

Das nicht, aber als Entertainer. Ich habe beispielsweise auf Klassenfahrten alle unterhalten. Das war gut so, denn auf diese Weise habe ich mir Bodyguards geschaffen, die mich vertreten haben bei Streitigkeiten mit anderen Schülern, nach dem Motto: „Wenn du den Kay anfasst, dann haben wir nichts mehr zu lachen."

Als Sie 17 Jahre alt waren, standen Sie zum ersten Mal in der Manege des Zirkus Busch-Roland als Clown vor einem Publikum. War nach diesem Auftritt für Sie klar: Ich werde Clown?

Sofort nach dem Auftritt: Ja! Aber 24 Stunden später nicht mehr. Der damalige Direktor hatte nämlich die Möglichkeit gesehen, günstig an einen Arbeiter zu kommen, das hatte er aber meinen Eltern nicht

Den Bauchredner begleitet manchmal auch sein Rabe Rocky.

gesagt. Ich habe wirklich die Härte von Zirkus gespürt. Ich war eigentlich ein verzogenes Muttersöhnchen, wollte aber nicht wieder nach Hause gehen und mir eine Blöße geben, denn meine Eltern hatten mir auf den Weg mitgegeben: „Wir haben das Pferd für dich gesattelt, reiten musst du alleine." Sagt heute jemand zu mir: „Du warst nicht bei der Bundeswehr." Erwidere ich: „Du warst nicht beim Zirkus." Irgendwann bin ich dann aber gegangen, als klar war, dass ich vom Zeltaufbauen niemals Clown werden würde und der Direktor gar nicht die Absicht hatte, mich weiter auszubilden. Dann war ich in einem Freizeitpark, dort durfte ich Clown sein, war aber gleichzeitig „Mädchen für alles". Das war eine Art Grundausbildung für mich.

Wie haben Sie Bauchreden gelernt?

Geboren ist das aus Not und auch aus Einsamkeit in der Zeit bei dem dubiosen Freizeitpark. Beim Bedienen eines Kinderkarussells habe ich mit Stoffresten und Schaumgummi einen Raben gebastelt. Ich habe mit den Kindern Spaß gemacht und mich auch selbst mit der Puppe unterhalten (lacht). Und dann habe ich mir das Bauchreden autodidaktisch beigebracht. Heute trete ich mit „Rabe Rocky" oder „Ente Juanita" als Bauchredner auf.

Mit Ihrer Heinz-Erhardt-Show haben Sie sogar Erhardts Tochter beeindruckt. Was mögen Sie am Erhardt'schen Witz besonders?

Ich mag die Wortverwechslungen. Aber ich versuche nicht als Heinz-Erhardt-Imitator gesehen zu werden, sondern als Mensch auf gleicher Wellenlänge mit ähnlichem Humor, der ein bisschen so aussieht wie er.

Sie dichten aber auch selber, dass man meinen könnte, die Verse seien von Erhardt. Könnten Sie...

Nur eine Sekunde in unserem Leben reicht aus, um die Welt aus den Angeln zu heben, drum lasst sie doch lieber vor Lachen erbeben.

Sie sind in ganz Deutschland aufgetreten. Sind die Bayern im Süden lachfreudiger als die Norddeutschen?

Ja. Stimmt. Die Norddeutschen sind, was das Lachen angeht, etwas langsamer, etwas träger, etwas abgeklärter, die Skepsis des Publikums ist anders. Manchmal fehlt der Herzfunken, der notwendig ist.

Scheffel trat auch schon in Schuhbecks Palazzo in München auf.

Sie moderieren die Kunz-Theatre-Dinnershow. Was erwartet uns?

Ich will ja nicht viel verraten. Es wird das Bauchreden dabei sein, Gesang und der Erhardt wird durchblitzen. Auf jeden Fall ganz viel Kay Scheffel.

Sieht Erhardt ähnlich und mag Wortspiele

Menschen zum Lachen zu bringen ist Ihr Beruf. Über wen lachen Sie?

(Lacht.) Ich lache über Komiker, die nicht aus Deutschland kommen. (Im Hintergrund fällt scheppernd-klirrend Geschirr auf den Boden.) Darüber zum Beispiel. (lacht.) Über Stan Laurel. Seine Komik ist grandios. Über Kenny Layton. Seine Komik lebt davon, dass er hilflos ist. Über Danny Kaye. Über Dave Allen. Jerry Lewis war mir immer zu aufgesetzt. Die deutschen Komiker Hape Kerkeling und Anke Engelke bringen mich zum Lachen.

Was ist Ihr Lieblingsgericht?

Kartoffelpuffer. Ich liebe Kartoffelpuffer. Ich muss Alexander Kunz mal fragen, ob er das machen kann.

Interview: Michaela Auinger

Fotos: dpa — Kay Scheffel — Kunz Theatre

DIE KÖNIGIN DER LÜFTE

Emilia Arata ist eine Akrobatin, die durch die Lüfte schwebt. Anmutig und schön, aber nicht ungefährlich, ist ihre Kunst. Die 25-Jährige begeisterte schon in Las Vegas, begleitete Udo Lindenberg bei seiner Show und tritt nun in Saarbrücken auf.

Foto: dpa

Frau Arata, Sie stammen aus einer Familie, die über mehrere Generationen im Zirkus künstlerische Darbietungen präsentiert. War für Sie klar, dass sie die Tradition fortsetzen, oder hätten Sie sich auch einen anderen Beruf vorstellen können?

Nicht wirklich. Ich liebe es, auf der Bühne zu stehen. Es war und ist noch immer mein Traum, und man kann nicht glücklicher sein, jeden Tag das zu tun, was man liebt. Es ist keine Arbeit, es ist Passion und meine große Leidenschaft.

Sie sind schon mit sechs Jahren vor Publikum aufgetreten. Können Sie sich noch daran erinnern?

Ja, das kann ich. Ich und meine Brüder, mit denen ich aufgetreten bin, waren so nervös. Unsere Mutter hat uns über Monate daheim auf dem Küchentisch das Rollschuhfahren im Kreis auf engstem Raum beigebracht, und meine Brüder haben mich durch die Luft gewirbelt.

Interview: ***Michaela Auinger***

So ist das eben in Zirkusfamilien. Die Trainingsmethoden sind doch teilweise sehr speziell, aber deshalb gibt es eben außergewöhnliche Shows und Talente. Meine Kindheit war eine tolle und aufregende Zeit. Sie können sich vorstellen: Uns war nie langweilig, wir hatten eine aufregende Zeit. Wir haben den Zirkus gelebt und hatten viele Freiheiten, uns zu entfalten.

„ICH FÜHLE MICH DA OBEN RICHTIG DAHEIM“

Sie sind in Las Vegas aufgetreten und nun in Saarbrücken. Hatten Sie den Namen unserer Stadt schon jemals vorher gehört?

Ja, ich war bereits 2011 in Saarbrücken, da Freunde von mir in der Dinnershow aufgetreten sind. Ich war total begeistert! Es fiel mir daher nicht schwer mich zu entscheiden, als die Anfrage kam, diese Saison im Spiegelpalais im Alexander Kunz Theatre in Saarbrücken aufzutreten.

Vor vier Jahren schwebten Sie bei der RTL-Supertalentshow in einer Kugel durch das Studio und haben mit Ihrer ästhetisch-schönen Vorstellung ein Millionenpublikum begeistert. Hat der Auftritt Ihre Karriere vorangebracht?

Klar, insbesondere im Bereich der Galaveranstaltungen kamen, und gibt es weiterhin, viele Anfragen, da sich glücklicherweise noch viele Leute an mich erinnern.

Wie oft müssen Sie trainieren, um Ihre Form halten zu können?

Ich trainiere jeden Tag mehrere Stunden. Ob im Fitnessstudio oder an der eigentlichen Performance. Ich arbeite auch oftmals an neuen Showacts, da

Mit dem Auftritt in der RTL-Show „Das Supertalent“ wurde Emila Arata einem Millionenpublikum bekannt.

Die Artistin ist top in Form, obwohl sie gerne auch mal Pizza und Burger isst.

Fotos: Kunz Theatre (2) — dpa

ich mich nicht nur auf eine akrobatische Darbietung beschränken möchte. Neben meiner Aerialball-Performance arbeite ich momentan an meiner Trapez- und einer neuen Skatingnummer gemeinsam mit meinem Bruder Billy.

Bei luftakrobatischen Darbietungen werden Requisiten verwendet, an denen Figuren und Flüge gezeigt werden. Sie sind Luftakrobatin, man nennt Sie „die Königin der Lüfte“. Wie gefährlich ist Ihre Kunst?

Es ist natürlich ein Risiko dabei, weil ich komplett ohne Sicherung oder ähnliches arbeite, da mich dies in meinen Bewegungsabläufen einschränkt, aber das schalte ich, währenddem ich in der Luft bin, komplett aus. Ich fühle mich da oben eben richtig daheim, sozusagen mein zweites Wohnzimmer.

Sind Sie abergläubisch? Besitzen Sie einen Talisman, der sie beschützt, damit Sie nicht runterfallen?

Nein, aber ich glaube an Gott. Er hält seine schützende Hand über mich.

Sie haben Udo Lindenberg auf seiner Stadion-Tour im Sommer begleitet und zu seinem Titel „Cello“ eine artistische Darbietung in schwindelerregender Höhe gezeigt. Abgesehen davon, dass er Sie, als Sie wieder am Boden landeten, geküsst hat: Wie war die Tour-Zeit mit Udo Lindenberg?

Ich liebe Udo! Er ist einer der tollsten Männer, die ich in meinem Leben getroffen habe. Dies war einer der größten Momente meiner Karriere, und ich freue mich schon auf die nächsten Male!

In schwindelerregender Höhe zu arbeiten, erfordert Mut. Aber: Haben Sie Angst vor Spinnen oder Mäusen?

Angst wäre zu viel gesagt. Vor Mäusen und Spinnen beschützt mich mein Pudelmischling Prince.

Dürfen Sie auch etwas anderes, außer Salat, essen?

Natürlich! Ich esse total gerne auch mal Pizza und Burger.

Was essen Sie besonders gerne?

Ich habe italienisches Blut in der Familie, daher liebe ich Pasta in allen Varianten und freue mich jetzt schon auf das Essen bei Alexander!

Victor's Spa-Specials

Für SIE & IHN

Der Tag gehört Ihnen!

Schalten Sie einfach einmal für ein paar Stunden ab und vergessen Sie den Alltag mit unserem Tages-Verwöhnprogramm “Beauty-Day”.

- ohne Hotelübernachtung buchbar
- Nutzung des Wellness-Bereichs mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitnessraum
- 60 Minuten Wellness-Behandlung Ihrer Wahl
- Wellness-Tee oder Mineralwasser
- Bademantel, Slipper und Handtücher für die Dauer Ihres Aufenthaltes

€ 89,– pro Person und Tag

Gültig sonntags bis freitags von 10–18 Uhr – an Feier- und Brückentagen auf Anfrage.

Victor's
VITAL RESORT

im
Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg
Schloßstraße 27–29 · D-66706 Perl-Nennig/Mosel · Telefon +49 6866 79-940 · Fax +49 6866 79-100
vitalresort.nennig@victors.de · www.victors.de

Ein bisschen Spa muss sein.

Stimmgewaltig, glamourös und witzig

Die New Yorker Soulröhre **Bridget Fogle** zieht nicht nur mit ihrem Gesang, sondern auch mit ihrer imposanten Erscheinung die Zuschauer in ihren Bann.

*Von **Monika Jungfleisch***

Wer sie einmal gesehen und gehört hat, wird sie nie mehr vergessen. So kraftvoll, so schrill, so lebendig, so lustig ist sie. Die Rede ist von Bridget Fogle: Die New Yorker Soulröhre überzeugt mit ihrer gewaltigen Stimme, ihrer perfekten Bühnenperformance und ihren kühnen Garderobe-Kreationen. Ein Stimmwunder, eine Ulknudel und ein bunter Paradiesvogel, das alles in einem ist Bridget Fogle.

Die Kolossal-Lady mit der voluminösen Soulstimme zeigt ihre kokette Bühnenshow im Spiegelpalais in Saarbrücken bei der Dinnershow. Die Wahlhamburgerin gibt für drei Monate allabendlich Gospel-, Soul- und Musicalsongs zum Besten.

Ihr Handwerk gelernt hat die ebenso schwergewichtige wie quirlige Sängerin von der Pike auf. Schon mit acht Jahren wusste sie, dass sie einmal auf der Bühne stehen und singen möchte. Bis zum Abschluss ihres Studiums in „Music Performance“ an der Universität von New York heimste Bridget Fogle schon eine Reihe von Auszeichnungen, Preise und Erfolge ein.

Danach ging sie durch die harte Schule der amerikanischen Clubs, Cabarets und Theater. Unterstützt wurde sie hierbei von ihrer Mutter, die ihr Talent frühzeitig erkannt und gefördert

hatte und ihrer Tochter immer wieder Mut machte, noch härter zu üben und sich noch besser in Szene zu setzen.

Ihre Ausdauer und ihr Leistungsbewusstsein wurden belohnt. Sie sang in den USA in vielen bekannten Musicals mit, wie beispielsweise in „Beehive“, „Ain’t Misbehavin“ und „Little Shop of Horrors“. Mit letztgenanntem Musical kam sie nach Europa. Und das europäische Publikum lag ihr zu Füßen. Selten sah man eine derart geballte, explosive Energie auf der Bühne. Der Durchbruch war geschafft. Es folgten unzählige Auftritte in Varieté-Programmen quer durch die Bundesrepublik, dabei wurde Deutschland zu ihrer zweiten Heimat.

Bridget Fogle ist für sich genommen schon ein Ereignis. Im farbenprächtigen Kostüm schillert die Soullady noch mehr.

Sie möchte im Spiegelzelt neue Fans gewinnen

Die Kritiker überschlugen sich in ihren Lobgesängen: Mal wurde sie als „schwergewichtige Stimmbombe“, mal als „selbstironische Meisterin der kleinen Geste“, mal gar als „exorbitante New Yorker Soul-Haubitze“ gefeiert.

Ein wahrer Siegeszug ihrer Gesangs- und Schauspielkunst wurde das Musical „Aretha – Queen of Soul“, in dem sie die Titelrolle spielte. Das Stück wurde ihr auf den Leib geschrieben und erzählt die Lebensgeschichte der Soullegende Aretha Franklin. Wer Bridget Fogle in dieser Rolle sah, wusste am Ende nicht mehr, was Schauspiel und was Realität ist, so perfekt kopierte Bridget Fogle das Original.

Neben ihren Musical- und Varieté-Auftritten nimmt sich die charmante Entertainerin immer wieder Zeit für Plattenaufnahmen oder Auftritte mit bekannten Künstlern wie Sarah Brightman, Errol Brown, Marky Mark, Al Bano Carrisi, um nur einige zu nennen.

Bekannt wurde Bridget Fogle auch durch die Gründung einer der besten innovativen Gospelchöre der deutschen Geschichte: Für „Bridget Fogle and the Gospel Experience“ produziert, arrangiert, choreographiert und entwirft sie sogar das Bühnenbild und die Kostüme selbst. Ihr Bestreben: das Publikum zusammen mit neun weiteren Sängern und fünf Musikern in eine atemberaubende Feel-Good Dimension zu entführen. Ein Versuch, der ihr immer wieder aufs Neue gelingt.

Dass sie erstmals im Saarland zu sehen ist, hat Bridget Fogle ihren Auftritten im „Palazzo Mannheim“ zu verdanken. In der vergangenen Herbst-Winter-Saison begeisterte sie dort mit ihren gesanglichen Leistungen, ihrer paillettenbesetzten Garderobe und ihren witzigen Plaudereien das Publikum.

„Man hat mich gefragt, ob ich 2014 nach Saarbrücken kommen wollte. Und so, hier bin ich“, erzählt sie in herzerfrischender Offenheit. Sie will ihre Auftritte nutzen, neue Fans im Saarland zu gewinnen.

„Denn mein Lebenstraum ist es, so oft es geht, auf der Bühne zu stehen. Wobei meine große Liebe die Musicals sind. Ich bin eine Entertainerin. Auf der Bühne zu sein, egal was ich mache, ist, wo ich hin gehöre“, sagt sie in ihrem charmanten deutsch-amerikanischen Kauderwelsch. Wer sie hört, weiß, dass es stimmt.

Fotos: Kunz Theatre (3)

Das Menü

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

1. Gang:

Sauvignon blanc trocken, Weißburgunder oder gleich schon Riesling?

Ich probierte Sauvignon blanc trocken von Knipser. Leichte grüne Noten, ein wenig Cassis und reifer Pfirsich sowie Stachelbeere und Holunderblüten.

Ich tendierte doch zu Weißburgunder trocken von der Saar. Der im großen Holzfass ausgebaute Weißburgunder von Van Volxem präsentiert sich mit harmonischer Frucht nach roter Grapefruit, Orangen, Mandarinen, Ananas und einem Hauch Kardamom. Ein sensationeller Weißburgunder mit unschlagbarer Rasse und nobler Finesse. Schon lange einer meiner Lieblingsweine!

Vorspeisenvariation

Praline von der Eismeer-Lachsforelle auf marinierten Gartengurken mit Joghurt-Gurken-Cannelloni – Sushi von hausgebeiztem kanadischem Wildlachs mit Frischkäsecrème und Sesam an Ingwer-Sojasauce – Crèmesuppe vom Muskat-Kürbis mit kalt gepresstem Kernöl aus der Steiermark und karamellisierten Kürbiskernen – Tatar von der Kalbshüfte mit pikanter Guacamole und gesalzenen Erdnüssen

Zweimal Fisch, eine cremige Herbstsuppe und Kalb. Alexander Kunz hat sich für diese Spielzeit bei den vier gleichzeitig servierten „Opener“ an das Motto gehalten: mehr aus dem Meer. Die Praline von der Eismeerforelle gibt es praktisch ganz natürlich: Fischfleisch, Olivenöl, Pfeffer, Salz.

Die Joghurt-Gurken-Cannelloni gibt der Vorspeise etwas sommerlich-frisches. Gut ergänzt wird dieses Gericht vom Wildlachs-Sushi, der den Lachs im Algenblatt mit Frischkäse präsentiert. Dazu die Geschmacksnoten von Wasabipaste, eingelegter Ingwerwurzel und Sojasauce, die dem Ganzen richtig Geschmack geben.

Die Cremesuppe ist vom Muskatkürbis ohne Firlefanz mit Schalottenwürfel, Butter, Gemüsebrühe und Meersalz gekocht. Die jahreszeitliche Suppe wärmt und schmeckt!

Der Tatar von der Kalbshüfte ist mit Meaux-Senf, kalt gepresstem Olivenöl, Eigelb, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle vermischt. Dazu gibt es eine Mischung aus reifen Avocados, Limette, Knoblauchzehen und Zwiebeln, die das Gericht hervorragend ergänzt.

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

2. Gang:

Da habe ich, nach dem Weißburgunder zum ersten Gang, eine ganz klare Tendenz: Sauvignon blanc trocken vom Weingut Knipser. Genauso sollte ein Sauvignon blanc schmecken: hervorragend!

Oder Höllenpfad Riesling trocken vom Weingut H. Dönnhoff aus Oberhausen. Der Höllenpfad ist eine Südsteillage mit Verwitterungsboden vom roten Sandstein. Hier entstehen pikante, trockene Rieslinge mit besonders feiner Mineralität. Die filigrane Mineralität gefällt mir.

Eismeerkabeljau in Olivenöl pochiert auf Cous-Cous mit Rosinen und gerösteten Mandeln in leichter Limonenblatt-Curry-Velouté

Viele große Köche setzen in den letzten Jahren auf den Kabeljau. Ein wohlschmeckender Fisch, der uns bei diesem Menü mit Cous-Cous serviert wird. Dieser wird mit Ras-el-Hanout gewürzt und besticht mit Aromen aus Mandeln und Rosinen. Als Fischbegleitung eher ungewöhnlich, aber sehr wohlschmeckend. Die Limonenblatt-Curry-Velouté macht aus dem Ganzen ein Feuerwerk süß-saurer Perfektion.

Fotos: alexa kirsch fotografie (4)

Rücken vom Freilandrind im Tramezzino-Mantel mit sautiertem Gartengemüse, glacierten Perlzwiebeln und kleinen Kartoffelgnocchi an Portwein-Gewürz-Jus

Es ist eine originelle Idee, den Rinderrücken in Poulardenfarce und Tramezzino-Brotteig einzuwickeln. Nach dem Anbraten legt Alexander Kunz die gewickelte Roulade noch fast eine Dreiviertelstunde in ein Wasserbad, um sie auf diese sanfte Weise fast fertig zu garen. Mit brauner Butter kommt sie am Schluss in die Pfanne, um ihren letzten Pfiff zu kriegen. Mit einer bunten Auswahl an Gemüsen und Kartoffelgnocchi wird serviert.

Warme Tarte von der Callebaut-Plantagen-Schokolade mit Ragout von exotischen Früchten und Pistazien-Rahm-Eis

Die Schokotarte, bestehend aus einem Mürbeteig und der Schokolade vom Äquator mit dem intensiven Geschmack wird mit einem Exotik-Fruchtragout präsentiert, welches es richtig in sich hat: Ananas, Mango, Kiwi, Maracuja, Granatäpfel, Vanille, Zimt sind die wesentlichen Bestandteile dieses prickelnden Früchteragouts. Dazu serviert Alexander Kunz ein natürlich selbstgemachtes Pistazieneis, das weiße Schokolade und karamellisierte Pistazienkerne enthält.

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

3. Gang:

Es muss nicht unbedingt ein „Roter“ sein.

Der Grauburgunder Barrique 2011 trocken vom Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm im saarländischen Perl-Sehndorf präsentiert herrlichen Duft nach Vanille und Röstaromen. Hervorragend! Kraftvoll, um auch die süßen Elemente dieses Gerichtes, wie die glacierten Perlzwiebeln und den Portwein Gewürz Jus, zu stemmen. Ein Weißwein, der zu Rindfleisch hervorragend passt.

Der Ventoux les trois Coeur 2011 von der Domaine de la Pigeade – Rhône besticht durch seine Dichte und Komplexität. Ein Wein mit Charakter und Klasse. Er vereint die Leichtigkeit und Intensität bestimmter Rhône-Weine miteinander.

Ich bleibe beim Weißen: Petgen-Dahm aus dem Saarland.

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

4. Gang:

Der 2012 Ockfener Bockstein Spätlese trocken vom Weingut Markus Molitor präsentiert sich als samtiger Riesling mit Aromen nach Pfirsich, Nektarinen und Mandelblüten. Der 2013 Saar Riesling „Alte Reben“ trocken vom Weingut Van Volxem–Wiltingen ist ein herausragender Wein von balsamischer Konsistenz aus bis zu 120 Jahre alten Reben. Beide Weine überzeugen!

Das vegetarische Menü

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

1. Gang:

Bitte Riesling!
Meine Auswahl: 2012 Höllenpfad Riesling trocken vom Weingut H. Dönnhoff aus Oberhausen an der Nahe. Der Höllenpfad ist eine Südsteillage mit Verwitterungsboden vom roten Sandstein. Hier entwickeln sich pikante, trockene Rieslinge mit besonders feiner Mineralität.

Der zweite Wein: 2013 Saar-Riesling trocken vom Weingut Van Volxem aus Wiltingen an der Saar. Kühl, frisch und vornehm, Schiefer-Mineralität und Frucht beeindrucken. Feinrassig am Gaumen, verspielt und elegant. Mit Kräuternoten und Zitrusaromen im Finale.

Vorspeisenvariation

Sushi von marinierten Haso-Maki-Algen im Noriblatt an Ingwer-Sojasauce – Crèmesuppe vom Muskat-Kürbis mit kalt gepresstem Kernöl aus der Steiermark und karamellisierten Kürbiskernen – Geschmortes Antipastigemüse mit mediterranen Kräutern und altem Balsamico eingelegt an Rucolapesto – Kleiner Ricotta-Ravioli auf rotem Zwiebelconfit mit Honig-Korianderschaum

Für das Sushi werden Hoso-Maki-Algen verwendet. Der Frischkäse dient als Geschmacksträger, dazu die Geschmacksnoten von Wasabipaste, eingelegter Ingwerwurzel und Sojasauce.

Die Cremesuppe ist vom Muskat-Kürbis, ohne Firlefanz mit Schalottenwürfel, Butter, Gemüsebrühe und Meersalz gekocht. Die jahreszeitliche Suppe wärmt und schmeckt!

Geschmortes Antipastigemüse mit mediterranen Kräutern. Gelbe und rote Paprika sowie Kirschtomaten sind die Hauptbestandteile.

Vom Mittelmeer: Das Rucolapesto ist mit frischem Parmesan, Pinienkernen, kalt gepresstem Olivenöl, Knoblauch, Meersalz und Pfeffer gemacht. Ergänzt mit einem kleinen Ricotta-Ravioli auf rotem Zwiebelconfit. Durch beste Zwiebeln, den Thymianzweig, Portwein und Rotwein erhält dieses Confit eine intensive Note.

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

2. Gang:

Der 2012 Auxerrois Premium trocken vom Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm in Perl-Sehndorf duftet und schmeckt nach frischen Birnen, nach Quitte und Ananas mit ganz leichter nussiger Note.

Der 2013 Grauburgunder SL *** trocken vom Weingut Alexander Laible in Durbach ist ein vielschichtiger Wein. Zitrone, Zitronengras, Grapefruit, ein bisschen Quitte, ein Hauch Reneklode, provenzalische Kräuter und leichter Bitterton. Kraft mit Frucht und Feinheit trifft Krautwürzigkeit.

Ziegenfrischkäse im Strudelteig gebacken auf Cous-Cous mit Rosinen und gerösteten Mandeln in leichter Limonenblatt-Curry-Velouté

Den Ziegenfrischkäse im Strudelteig verschönern Honig, Rosmarin, Pfeffer aus der Mühle und Meersalz. Der Cous-Cous wird mit Ras-el-Hanout gewürzt und besticht mit Aromen aus Mandeln und Rosinen. Sehr wohlschmeckend. Die Limonenblatt-Curry-Velouté macht aus dem Ganzen ein Feuerwerk süß-saurer Perfektion.

Fotos: alexa kirsch fotografie (4)

Gratiniertes Cassoulet von kleinen Kartoffelgnocchi mit sautiertem Gartengemüse, grünem Thaispargel, leichter Safran-Velouté und Tête de Moine-Locken

Die Kartoffelgnocchi mit Safran-Butterschaum werden mit der halben Gemüseabteilung eines Feinkosthändlers aufgetischt: frische Erbsen, gelbe Karotten, grüner Spargel, Pfifferlinge, rote Paprika, Romanesco, breite Bohnen und viele frische Kräuter. Der Safran-Butterschaum mit weißem Portwein, Safranfäden, Champignons, Butter, Eigelb und geschlagener Sahne gibt diesem Gericht eine königliche Note.

Warme Tarte von der Callebaut-Plantagen-Schokolade mit Ragout von exotischen Früchten und Pistazien-Rahm-Eis

Die Schokotarte, bestehend aus einem Mürbeteig und der Schokolade vom Äquator mit dem intensiven Geschmack wird mit einem Exotik-Fruchtragout präsentiert, welches es richtig in sich hat: Ananas, Mango, Kiwi, Maracuja, Granatäpfel, Vanille, Zimt sind die wesentlichen Bestandteile dieses prickelnden Früchteragouts. Dazu serviert Alexander Kunz ein natürlich selbstgemachtes Pistazieneis, das weiße Schokolade und karamellisierte Pistazienkerne enthält.

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

3. Gang:

Etwas Kräftigeres muss her!

Der 2013 St. Aubin "Les Combes" Premier Cru vom berühmten Winzer Pierre-Yves Colin-Morey aus Burgund kommt in Frage. Die Weinberge von St. Aubin liegen zwischen denen von Chassagne- und Puligny-Montrachet, daher ist es kein Wunder, dass die besten St. Aubin stark den Weinen aus diesen beiden Ortschaften ähneln. Häufig sind sie etwas mineralischer und nicht ganz so schwer wie die Vorzeigeweine der Bourgogne. Und nicht so teuer!

2013 Saar Riesling „Alte Reben" trocken. Ich tendiere zum Saar-Rebenflüsterer, dem Weingut Van Volxem aus Wiltingen. Die balsamische Konsistenz des Saftes der perfekt gereiften Beeren von bis zu 120 Jahre alten Reben, lässt eine dichte, seidige Textur erleben.

KLÖCKNERS WEIN-TIPP

4. Gang:

Der 2012 Ockfener Bockstein Spätlese trocken vom Weingut Markus Molitor präsentiert sich als samtiger Riesling mit Aromen nach Pfirsich, Nektarinen und Mandelblüten. Der 2013 Saar Riesling „Alte Reben" trocken vom Weingut Van Volxem – Wiltingen ist ein herausragender Wein von balsamischer Konsistenz aus bis zu 120 Jahre alten Reben. Beide Weine überzeugen!

Die Rezepte

Sushi von hausgebeiztem Wildlachs mit Frischkäsecrème und Sesam an Ingwer-Sojasauce

Zutaten für 4 Personen:
50 g Sesam weiß
50 g Sesam schwarz
2 Algenblätter
150 g Reis (Sushi) gegart
100 g Frischkäse
150 g Lachsfilet gebeizt
Wasabipaste
Ingwerwurzel eingelegt
Sojasauce

Zubereitung:
Algenblätter halbieren. Eine Bambusmatte mit Frischhaltefolie abdecken. Etwa 120 g Reis darauf verteilen, gut andrücken. 1/2 Algenblatt darauf legen, mit 25 g Frischkäse bestreichen und den gebeizten Lachs darauflegen. Mithilfe der Matte aufrollen und zusammendrücken. Sushi herausnehmen und in zweierlei geröstetem Sesam wenden. In 8 Stücke schneiden. Restliche Zutaten genauso verarbeiten. Sushi mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce servieren.

Grundrezept Sushi-Reis für etwa 500 g gegarten Reis:
350 g Sushi-Reis (zum Beispiel amerikanischer Rundkornreis) so lange waschen, bis das Wasser klar bleibt. Etwa 30 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und abtropfen. Mit 500 ml Wasser und evtl. 1 Stück Seetang in einen Topf geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen. Seetang entfernen, Topf vom Herd ziehen und etwa 15 Minuten quellen lassen. 3 EL Reisessig, 2 EL Zucker und Salz mit einem Holzlöffel unterrühren, dabei den Reis abkühlen lassen.

Rücken vom Freilandrind im Tramezzino-Mantel mit sautiertem Gartengemüse und kleinen Kartoffelgnocchi

Zutaten für 4 Personen:
Rinderrücken
600 g Rinderrücken
3 Tramezzinoplatten
300 g Poulardenfarce
100 g Butter
Gemüse
200 g frische Erbsen
1 kleiner Bund gelbe Karotten
1 kleiner Bund grüner Spargel
100 g Pfifferlinge
1 rote Paprika
1 Romanesco
100 g breite Bohnen
frische Kräuter
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Poulardenfarce
150 g sehnenfreie Poulardenbrust
170 ml Sahne
100 g Blattspinat
Salz, Pfeffer
Kartoffelgnocchis
600 g mehlig kochende Kartoffeln
75 g Kartoffelstärke
2 Eigelb
Meersalz
Muskatnuss

Zubereitung:
Rinderrücken: Den Rinderrücken salzen und pfeffern, in der Pfanne mit Öl bei nicht so starker Hitze von allen Seiten kurz und gleichmäßig anbraten. Auf einen Teller geben und im Kühlschrank abkühlen lassen.
Die Tramezzinoplatten auf Klarsichtfolie legen, die Farce etwa 1 Zentimeter dick auf dem Brot verstreichen. Den Rinderrücken an den unteren Rand des Brotes legen und gleichmäßig einrollen. Die Ränder abschneiden und umschlagen. Nun die ganze Rolle 2 mal in Alufolie einschlagen und die Ränder fest zudrehen.
Im Wasserbad bei 80°C etwa 35-40 Minuten pochieren, beziehungsweise 48°C Kerntemperatur. Die Roulade nach dem Garen etwa 10 Min. ruhen lassen und anschließend in einer Pfanne mit brauner Butter knusprig anbraten.

Gemüse: Die frischen Erbsen aus den Schalen lösen. Den grünen Spargel am letzten Drittel vorsichtig abschälen. In einem Topf mit gut gesalzenem Wasser die Erbsen, den grünen Spargel, die Karotten, den Romanesco bissfest blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Nun die Karotten noch vorsichtig von ihrer Schale lösen.
Den Spargel schräg in etwas breitere Scheiben schneiden und die Spitzen vorsichtig der Länge nach halbieren.
Die geputzten Pfifferlinge je nach Größe entweder vierteln oder halbieren mit der geschnittenen Paprika in einer Pfanne mit Butter anbraten. Das restliche Gemüse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Poulardenfarce: Für die Geflügelfarce wird die Maispoulardenbrust zuerst in Streifen geschnitten und gesalzen. Im Kühlschrank kaltstellen. Dann im Mixer mit der kalten Sahne und dem Spinat zu einer homogenen Masse verarbeiten. Nochmals salzen und mit Pfeffer abschmecken.

Kartoffelgnocchi: Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser weich kochen. Sind sie gar, Wasser weg und die Kartoffeln zurück in den Topf schütten, bei niedriger Temperatur ausdämpfen und danach schälen. Die geschälten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Kartoffelmehl, Eigelb und Gewürzen vermischen. Teig zu Kugeln formen und mit einer Gabel Rillen eindrücken. Fertige Gnocchi in Salzwasser abkochen bis sie oben schwimmen, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne Butter bräunen und Gnocchi anschwenken.

Foto: Astrid Karger

Geschmortes Antipastigemüse mit mediterranen Kräutern und altem Balsamico eingelegt an Rucolapesto

Zutaten für 4 Personen:

Gemüse
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Zucchini
2 Knoblauchzehen
8 Kirschtomaten
Rosmarin
Thymian
Estragon
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
100 ml kalt gepresstes Olivenöl
weißer Balsamicoessig

Rucolapesto
2 Bund oder
150 g frischer Rucola
2 EL geriebener Parmesan
2 EL Pinienkerne (25 g)
2 Knoblauchzehen
8 EL kalt gepresstes Olivenöl
Meersalz
weißer Pfeffer

Zubereitung:
Gemüse: Paprika und Zucchini entkernen und in etwa 4 Zentimeter große Stücke schneiden. Diese Stücke zusammen mit den Kräutern, Kirschtomaten und den Knoblauchzehen vermischen und auf einem Backblech mit den Gewürzen und Olivenöl marinieren.
Das Blech für etwa 15 Min. bei 220°C in den Backofen schieben. Das fertige Gemüse gegebenenfalls nach Geschmack mit Salz, Zucker und weißem Balsamicoessig abschmecken.

Rucolapesto: Zuerst Pinienkerne mit Parmesan und 1 – 2 zerquetschten Knoblauchzehen sowie etwa 3 EL Olivenöl mit dem Mörserstößel oder mit dem Pürierstab zerstampfen. Nach und nach den Rucola und Olivenöl hinzugeben und immer weiter zerkleinern, bis ein nicht zu dickflüssiges Pesto entstanden ist. Mit reichlich Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer und nach Wunsch mit 1 TL Zucker würzen.

Warme Tarte von der Callebaut-Plantagen-Schokolade

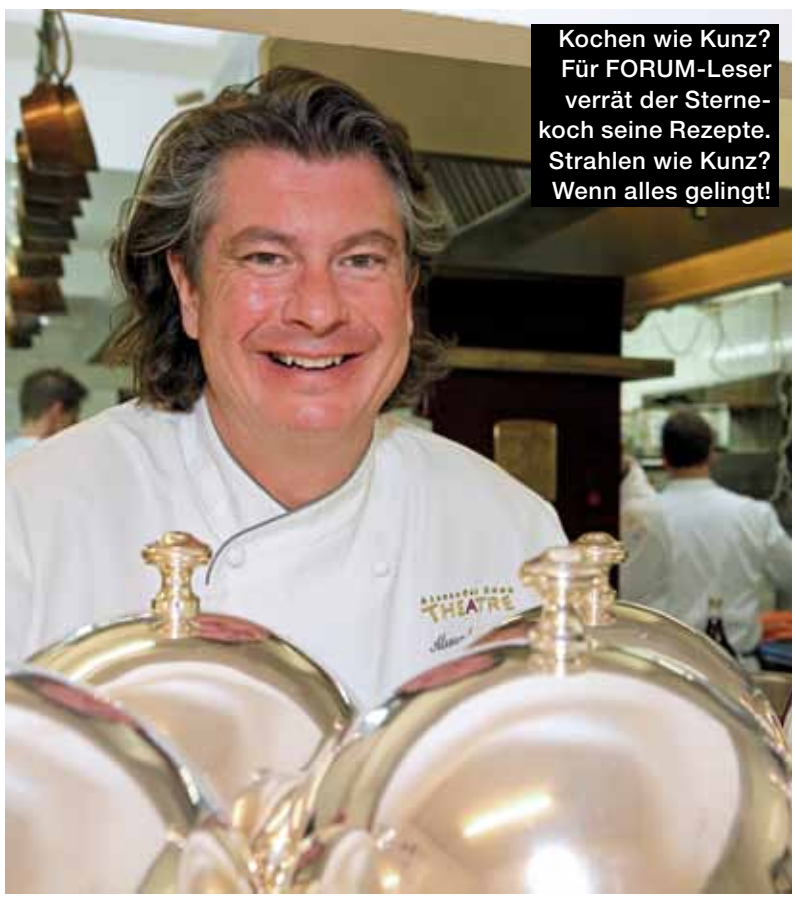
Zutaten für 4 Personen:

Mürbeteig
125 g Butter
125 g Zucker
250 g Mehl
1 Ei
Zitronenschale
Vanille, Salz

Schokoladen-Tarte
3 Eier
40 g Zucker
140 g Kuvertüre 70 Prozent
120 g Butter

Zubereitung:
Mürbeteig: Alle Zutaten miteinander zu einem homogenen Teig verarbeiten und diesen im Kühlschrank etwa 2 Stunden ruhen lassen.

Schokoladen-Tarte: Die Eier mit dem Zucker verrühren bis sich der Zucker löst, die flüssige Schokoladen-Buttermischung mit der Butter vorsichtig unterheben und kaltstellen. Den Teig etwa 3 Millimeter stark ausrollen und kleine Förmchen damit auslegen. Die Schokoladenmasse bis 1 Zentimeter unter den Rand einfüllen und bei 180°C etwa 15 Min. backen.



Kochen wie Kunz? Für FORUM-Leser verrät der Sternekoch seine Rezepte. Strahlen wie Kunz? Wenn alles gelingt!

FLEISSIGE HELFER

KÖNNER HINTER DEN KULISSEN

Nicht nur die Künstler auf der Bühne zeigen bei der Dinnershow Höchstleistungen. Auch für das Personal hinter den Kulissen ist die Spielzeit eine Herausforderung, ebenso für den Küchenchef **Lukas Schampel und Michael Klär**, den Serviceleiter.

Jede Dinnershow in Saarbrücken ist neu und eine Premiere, da die Künstler nur in dieser Programmzusammenstellung gemeinsam auftreten. Auch Lukas Schampel feiert in der neuen Saison eine Premiere, nämlich als Küchenchef im Alexander Kunz Theatre. Michael Klär dagegen arbeitet bereits zum vierten Mal im Spiegelpalais als Serviceleiter und ist, mit Ausnahme der Familie Kunz, vor Ort der dienstälteste Mitarbeiter.

Beide sind übrigens lange vor der Premiere in Saarbrücken im Einsatz. Ab 23. Oktober bei den Aufbauarbeiten mit anzupacken, gehört für die Bereichsleiter dazu: „Ich könnte auch als Hausmeister oder Techniker anfangen“,

Lukas Schampel und Michael Klär sind zwei Mitarbeiter des bewährten kleinen Teams von Alexander und Anke Kunz.

sagt Schampel lächelnd. So kümmern sie sich zum Beispiel um die Strom- und Wasseranschlüsse, die sie in der Saison täglich für ihre Bereiche benötigen. Denn wenn es zu Problemen komme, wüssten sie Bescheid, wo sie nach möglichen Fehlern zu suchen haben, ergänzt Klär. Und damit die Heizung im Zelt nicht ausfällt, müssten sie zudem immer die Öltanks im Blick haben. „Die größte Herausforderung könnte das Wetter werden“, überlegt Schampel. Denn bei Minusgraden frieren nachts gerne die Wasserleitungen ein und Nässe greift das Stromnetz an.

Koch sei schon immer sein Traumberuf gewesen, erklärt der 21-Jährige Lukas Schampel und ergänzt: „Ich koche genauso gerne, wie ich esse.“ Bereits mit 13 oder 14 Jahren habe er in den Ferien in Restaurants mitgeholfen und dort neben der Schule gejobbt. „Danach habe ich in Heusweiler bei einem Catering-Unternehmen meine Ausbildung absolviert“, blickt der Köllerbacher zurück. Anschließend fing er in Bliesen bei Kunz als Jungkoch an und arbeitete sich in zwei Jahren zum Sous-Chef hoch. In den vergangenen beiden Dinnershow-Jahren kümmerte sich Schampel im Bliesener Stammhaus mit dem dortigen Küchenchef Patrick Jenal um die Soßen für das Vier-Gänge-Menü. Die in der Zeltküche zuzubereiten, sei aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit, vergleichbar mit einem „tropischen Regenwald“, nicht machbar.

Obwohl sein Kollege Michael Klär mit einem 16- bis 18-köpfigen Serviceteam bereits in der vierten Saison um das Wohlbefinden der Dinner-Gäste bemüht ist, steht für ihn fest: „Der Saisonstart ist immer wieder wie eine Neueröffnung.“ Denn von den Mitarbeitern über die Show bis zu den Abläufen sei jedes Mal alles anders. Schon seit Urgroßvaters Zeiten ist seine Familie im Gastronomie-Bereich tätig. Nach dem Fachabitur habe für ihn deshalb eine Ausbildung als Restaurant-Fachmann „auf der Hand“ gelegen.

Im Düsseldorfer Fünf-Sterne-Plus-Hotel Intercontinental betreute er spezielle Gäste wie saudi-arabische Prinzen. Nach seiner Lehrzeit sei er aus familiären Gründen wieder ins Saarland zurückgekehrt, wo er zunächst in der Hostellerie Bacher arbeitete. Doch dann hätten ihn seine Eltern in ihrem Betrieb, dem „Hotel-Restaurant Klär“ in Dudweiler benötigt. Parallel zu seiner dortigen Tätigkeit legte er seine Meisterprüfung ab und wurde dafür sogar von dem Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) ausgezeichnet. Als 2011 seine Eltern ihren Betrieb aus gesundheitlichen Gründen aufgeben mussten, wechselte Klär zu Kunz.

Mit bester Koordination gelingt das perfekte Servieren.

Sowohl für den Serviceleiter als auch für den Küchenchef beginnt der Arbeitstag während der Kunz Theatre-Saison um neun Uhr morgens und dauert oft bis spät in die Nacht: „Das geht schon an die Substanz“, weiß Klär. Die Familie müsste in dieser Zeit sehr zurückstecken. Auch für Schampel steht fest: „Da braucht man Durchhaltevermögen.“ Für Hobbys bleibt den beiden kaum Zeit. Um den Kopf wieder frei zu bekommen und sich auf den nächsten Tag konzentrieren zu können, setzt Klär auf lange Spaziergänge mit seinem Hund. Und Schampel, der früher aktiv Fußball und im Orchester Klarinette gespielt hat, geht zwischendurch mal ins Fitnessstudio. Er kümmert sich morgens um die Lieferungen. Die Waren müssen eingeräumt, Fisch und Fleisch vorbereitet, die frischen Speisen, wie Gemüse, zubereitet werden: „Es gibt den ganzen Tag über immer was zu tun.“ Zumal er und sein Team auch das Essen für das Personal und die Künstler kochen: „Sie wollen nicht zu fett essen, sondern etwas Leichtes mit viel Eiweiß und Kohlenhydraten“, verrät er die Vorlieben der Varieté-Künstler.

Zusammenspiel von Service und Küche

Beilagen wie Cous-Cous und das sautierte Gartengemüse werden sowohl Gästen, die das klassische als auch das vegetarische Menü gewählt haben, serviert, was die Arbeit erleichtere. Doch dafür gibt es andere Herausforderungen: „Das Rindfleisch muss in höchstmöglicher Qualitätsstufe für die große Personenzahl auf den Punkt gegart werden.“ Und dabei gehe es häufig um Sekunden. Tatar, das es bei der Dinnershow zur Vorspeise gibt, mag Schampel übrigens auch privat. Ansonsten koche er Zuhause am liebsten einfach und brate gerne ein schönes Steak auf dem Grill.

Klär kümmert sich morgens zuallererst um Bestellungen und Wareneingänge und aktualisiert die Pläne für die Tischreservierungen. Sind Krankheitsfälle beim Service-Personal bekannt, sorgt er für Ersatz. „Über Mittag werden die Tische eingedeckt.“ Die Idee zu dem Aperitif-Arrangement mit Fingerfood, die es erstmals gibt, stammt von dem 43-Jährigen. Die Küche und den Service stellt das Angebot jedoch vor eine zusätzliche Herausforderung. Zudem würde das vegetarische Menü zunehmend auch von Gästen, die einfach mal Lust darauf hätten, nachgefragt. Natürlich versuche man vor Ort bestmöglich auf Änderungen der Bestellung zu reagieren, versichert Klär. Der Serviceleiter Michael Klär empfiehlt Sonderwünsche am besten bereits beim Kartenkauf zu äußern.

Das perfekte Zusammenspiel zwischen Service und Küche ist elementar. Wenn Moderator Kay Scheffel den nächsten Gang ankündigt, muss das Essen auf den Punkt genau fertig sein und serviert werden. Michael Klär und Lukas Schampel sind zwei, die genau dafür sorgen.

Marko Völke

Fotos: Bonenberger – dpa

„Beim Kochen kann ich richtig gut entspannen“

Christian Weber, der Karlsberg-Chef, leitet ein Unternehmen, das traditionsreich und innovativ ist. Im FORUM-Interview spricht der Premiumpartner der Alexander-Kunz-Dinnershow über Mut, Bier und Wein.

Herr Weber, Sie sind geschäftsführender Gesellschafter der Karlsberg Brauerei, Manager eines mittelständischen Unternehmens. Was macht Ihnen an Ihrem Beruf am meisten Spaß?

Die Arbeit mit engagierten Menschen, die etwas bewegen möchten und voller Ideen stecken. Deshalb sehe ich es unter anderem als eine meiner Aufgaben, dass die richtigen Diskussionen geführt und alle gehört werden. Das ist gerade in der Karlsberg Gruppe sehr spannend, weil diese sehr unterschiedliche Bereiche hat, ob das deutsche oder französische Biergeschäft, ob der Wasser- oder Saftbereich.

Kürzlich sind Sie zum Vorsitzenden des Verbandes der Brauereien des Saarlandes ernannt worden. Welche Aufgabe haben Sie mit diesem Amt übernommen?

Ich werde mich gemeinsam mit Thomas Bruch (Brauerei Bruch) und Alexander Kleber (Brauerei Grosswald) für die Interessen der saarländischen Brauwirtschaft einsetzen und diese in unserer Region fördern. Wir Brauer spüren einen starken Trend zu regionalen Produkten. Hier liegen die Chancen des Biermarktes in einem starken regionalen Markt, mit regional hergestellten Bieren. Eine hohe Flexibilität und die Nähe zum Konsumenten sind dabei die Stärken der Regionalbrauereien.

Der „Verein Deutsche Sprache“ hat die Karlsberg Brauerei für sprachlich gelungene Werbung ausgezeichnet. Dass sich eine Brauerei um das Kulturgut Sprache verdient macht, ist bemerkenswert. Wie überrascht waren Sie selbst über die Auszeichnung?

Wir haben uns sehr darüber gefreut und waren natürlich überrascht über die Auszeichnung. Für uns ist es ausgesprochen wichtig, dass unsere regionale Verbundenheit sich auch in der Sprache unserer Werbekampagnen wiederfindet. Wir haben in unseren Kampagnen immer wieder mit der Wortwahl den regionalen Bezug unserer Brauerei unterstrichen.

Viele Künstler, die bei der Dinnershow auftreten, sind Artisten, also auch sportlich und mutig. Wie sportlich sind Sie?

Natürlich bin ich weit entfernt von der Sportlichkeit eines Artisten, aber ich treibe gerne Sport und bin ein bewegungsaktiver Mensch. Am liebsten spiele ich eine Runde Golf auf dem Golfplatz Websweiler Hof in Homburg.

Und wie mutig? Oder ist Mut als Unternehmer sowieso eine unabdingbare Eigenschaft?

Mut ist eine wichtige Eigenschaft für unternehmerisches Handeln. Ohne Mut können keine Innovationen auf den Markt gebracht und nach vorne getrieben werden.

Können Sie kochen?

Ja, ich koche gerne und verwende dabei vorwiegend Produkte aus unserer Region. Qualität und Frische der Produkte sind hier genauso wichtig, wie beim Bier. Beim Kochen kann ich richtig gut entspannen, experimentierfreudig sein und meiner Kreativität freien Lauf lassen.

Als Hauptgang serviert Alexander Kunz „Rücken vom Freilandrind im

Ohne Mut keine Innovationen, sagt Christian Weber.

Foto: Karlsberg

Tramezzino-Mantel“. Welches Getränk werden Sie dazu bestellen?

Ein Karlsberg UrPils.

Das verwundert jetzt nicht wirklich. Aber trinken Sie auch manchmal Wein?

Ja, ab und an trinke ich auch gerne ein Glas Wein zum Essen, aber beim Bier kenne ich mich besser aus.

Die Deutschen trinken weniger Bier, deshalb entwickelt Karlsberg auch immer neue Bierspezialitäten und Mischgetränke. Die Homburger Brauerei ist sehr innovativ und experimentierfreudig. Wie sehr sind Sie in die Produktentwicklung involviert?

Innovationen sind ein Bestandteil unserer Unternehmensstrategie und fest mit unserem Unternehmen seit jeher verankert. Einer unserer wichtigsten Leitsätze lautet „Heute tun, was andere morgen denken.“ In diesem Sinne fordern wir unsere Mitarbeiter dazu auf, Mut zum Querdenken zu haben, neue Wege zu gehen und scheinbar Selbstverständliches ständig zu hinterfragen. Hierfür sammeln und generieren Innovations-Teams Ideen für Neuprodukt-Einführungen aber auch für Gebinde-Neuerungen. Grundsätzlich pflegen wir bei Karlsberg eine Unternehmenskultur, die ganzheitliches und vernetztes Denken unterstützt. Ideen werden gefordert und gefördert.

„Mut zum Querdenken“

Sie sind ja einer der Premiumpartner beim Alexander Kunz Theatre. Warum engagieren Sie sich bei diesem Ereignis?

Regionales Engagement hat bei der Karlsberg Brauerei Tradition. Die Unterstützung regionaler bedeutsamer Veranstaltungen gehört zu unserem Verständnis. Gerne begleiten wir regionale hochkarätige Veranstaltungen, die unsere Heimat kulturell noch attraktiver machen. Wir freuen uns Partner zu sein beim Alexander Kunz Theatre, das seinesgleichen bei uns in der Region sucht: Genuss kombiniert mit artistischen Höchstleistungen. Auch Karlsberg legt höchsten Wert auf das perfekte Zusammenspiel erlesener Zutaten. Gebraut mit viel Karlsberg Bier-Gefühl entstehen so ausgezeichnete Bier-Spezialitäten – so wertvoll und unverwechselbar wie die großen Augenblicke in der Dinnershow.

Interview: Michaela Auinger

ZUR PERSON

Christian Weber (35) ist 2010 ins Unternehmen eingetreten und verantwortet als Generalbevollmächtigter der Karlsberg Brauerei KG Weber die strategische Unternehmensentwicklung im Karlsberg Verbund. Nach seinem Studium der Wirtschaftswissenschaften (MA Hons Economics) an der University of Edinburgh, war er kontinuierlich in der Lebensmittelbranche im Ausland tätig. Zuletzt arbeitete er in Österreich für Heineken Zentral und Osteuropa/Brau Union International als Export Manager.

ABENDMENU

„DÉLICIEUX“

– mittwoch-, donnerstag- und sonntagabends –

Traumhaft: Unser 4-Gang-Menu Délicieux servieren wir Ihnen mittwoch-, donnerstag- und sonntagabends – zusätzlich mit Amuse Gueule, Vordessert, süßen Überraschungen und 4 Gläsern korrespondierender Weine für € 179 pro Person.

Victor's

Gourmet-Restaurant

Schloss Berg

Schloßstraße 27–29 · D-66706 Perl-Nennig/Mosel ·
Telefon +49 6866 79-118
info@victors-gourmet.de · www.victors-gourmet.de

TERMINE, PREISE, INFOS

Alexander-Kunz-Theatre-Dinnershow Spiegelpalais Saarbrücken (Am Römerkastell)

Die Spielzeit startete am 13. November 2014 und endet am 8. Februar 2015.

Alexander Kunz Theatre – Termine und Preise*

November 2014	*Rang*	*Loge*	*Manege*
Dienstag bis Donnerstag, Sonntag	79 Euro	99 Euro	119 Euro
Freitag, Samstag und vor Feiertagen	122 Euro	132 Euro	152 Euro

Dezember 2014 bis Februar 2015	*Rang*	*Loge*	*Manege*
Dienstag bis Donnerstag, Sonntag	99 Euro	115 Euro	135 Euro
Freitag, Samstag und vor Feiertagen	122 Euro	132 Euro	152 Euro
Silvester (Mittwoch, 31. Dezember)	199 Euro	219 Euro	239 Euro
Familientag (Freitag, 5. Dezember)	99 Euro	115 Euro	135 Euro
Familientag (Dienstag, 23. Dezember)	99 Euro	115 Euro	135 Euro
Familientag (Donnerstag, 25. Dezember)	99 Euro	115 Euro	135 Euro
Familientag (Freitag, 26. Dezember)	99 Euro	115 Euro	135 Euro

* Die Preise verstehen sich pro Person, inklusive der Mehrwertsteuer und beinhalten die Show und das 4-Gang-Menü. Getränke exklusive.
Getränkepauschale ab 4 Personen: 39,50 Euro pro Person (nur tischweise buchbar, nicht an Silvester)
Aperitif Arrangements für mind. 2 Personen ab 14,50 Euro pro Person
Bearbeitungsgebühr: 5 Euro pro Bestellung
Kinder bis 14 Jahre 39 Euro (inklusive Kindermenü) (Preise gelten nur für Familientage).
An folgenden Tagen haben wir geschlossen: 23.11. (Totensonntag), 24.12. (Heiligabend) und 01.01. (Neujahr)

Weitere Infos und Tickets

Telefon 01805-225544

(0,14 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz, eventuell abweichende Mobilfunkpreise)

www.kunz-theatre.de

Spielzeiten und Showbeginn

Dienstag bis Samstag 19.30 Uhr. Sonntags und Familientage 18 Uhr. Montags Ruhetag. Einlass jeweils 90 Minuten vor Showbeginn.

Tischplan und Bestuhlung

In Spiegelpalästen gibt es nur gute Plätze. Allerdings kann es an vereinzelten Plätzen zu Sichtfeldeinschränkungen durch Säulen kommen. Doch die Größe und die Intimität des Spiegelpalastes gleicht dieses Handicap aus. Aus organisatorischen Gründen können Tischwünsche nicht verbindlich zugesagt werden. Gruppen werden gemeinsam platziert – je nach Personenzahl auch zusammen mit anderen Gästen an einem Tisch. Eine nachträgliche Stornierung oder Umbuchung ist nicht möglich.

Und nach der Show …

…verbringen Sie die Nacht doch in einem der beiden Saarbrücker Victor‘s Residenz-Hotels: 45 Euro (inklusive Frühstück) pro Person im Doppelzimmer oder 70 Euro (inklusive Frühstück) im Einzelzimmer. Für die Reservierung wird eine gültige Eintrittskarte benötigt. Auskünfte/Reservierungen unter Telefon 0681-588210.

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

Verlag:
FORUM Agentur für Verlagswesen, Werbung, Marketing und PR GmbH, Deutschmühlental, Am Deutsch-Französischen Garten, 66117 Saarbrücken, Telefon 0681-93613-2

Geschäftsführung:
Susanne Kleehaas (V.i.S.d.P.)

Verlagsleitung: Dr. Bernd Coen

Redaktionelle Umsetzung: Michaela Auinger

Layout: Katharina Schwarz

FORUM erscheint wöchentlich freitags.
Der Einzelverkaufspreis beträgt 3,30 Euro.

Wunderbares Victor's Winter-Wonderland

ROMANTISCH. FUNKELND.

28. November 2014 bis 31. Januar 2015

Victor's RESIDENZ-HOTEL SAARBRÜCKEN ★★★★S

auf der Terrasse der Brasserie Chez Victor's.

Die kleinsten & feinsten Weihnachtsmärkte

... weit und breit gibt es auf der Terrasse der Victor's Residenz-Hotels in Saarbrücken am Deutsch-Französischen Garten und in Nennig. Mit winterlicher Romantik pur – wie man sie sonst nur in Paris oder St. Moritz findet. Treffen Sie sich mit Ihren Liebsten, mit Freunden, Kollegen oder im Familienkreis und genießen Sie weihnachtliche Drinks und kleine kulinarische Köstlichkeiten. Freuen Sie sich auf Lichterglanz und ein ganz besonderes, stimmungsvolles Ambiente.

30. November 2014 bis 31. Januar 2015

Victor's RESIDENZ-HOTEL SCHLOSS BERG ★★★★★S

auf der Terrasse der Caesar's Bar.

Bitte Informieren Sie sich unter www.victors.de/weihnachtswelt oder reservieren Sie unter +49 681 93613-0

DIESER SCHEIN

IST EIN GUTER

Was für ein wunderbares Weihnachtsgeschenk – ein
GUTSCHEIN AUS VICTOR'S WELT.
Verschenken Sie doch mal ein Essen, eine Übernachtung
oder ein Wochenende in einem der 13 Victor's Hotels bundesweit.
Oder vielleicht eine besondere Überraschung
aus unseren Wellness-Resorts.
Ob nah oder fern – Victor's ist immer eine Reise wert!
Informieren Sie sich unter www.victors.de
und rufen Sie uns an unter +49 681 93613-0.

Victor's
RESIDENZ-HOTELS