13.11.2015 | www.magazin-forum.de | Beilage zu FORUM-Ausgabe 47

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

36 Seiten Sonderbeilage

DINNERSHOW IM SPIEGELPALAIS

DINNER MIT EINLAGE

Hervorragendes Essen in Kombination mit weltbekannten Künstlern: Das ist das Erfolgsrezept des Alexander Kunz Theatre

victors.de/xmas

Victor's Winter-Wonderland

ROMANTISCH. FUNKELND.

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. Perfekt für Ihre unvergessliche Weihnachtsfeier!

23. November 2015 bis 3. Januar 2016

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

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

auf der Terrasse
der Brasserie *Chez Victor's*

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

auf der Terrasse
des Restaurants *Bacchus*

30
David Günther ist neuer Küchenchef der Dinnershow im Spiegelpalais

ZWISCHEN HAUSFASSADE UND KOCHTOPF
Seit fünf Jahren findet in Saabrücken das Alexander Kunz Theatre statt. Verantwortlich für Idee und Umsetzung ist der Namensgeber, Restaurantbesitzer und Sternekoch Alexander Kunz. **4**

DER INSIDER
Seit zehn Jahren arbeitet Stefan Huber mit Künstlern aller Art zusammen und bucht sie für diverse Shows. Für die saarländische Dinnershow war er von Anfang an zuständig. **8**

PARIS, NEW YORK, SAARBRÜCKEN
Die Revuetänzerinnen bringen das Theatre jeden Abend erneut zum Strahlen. Ihre Choreographien entwirft Rhiannah Louise Kitching. **10**

VOLL INS SCHWARZE
Im Handstand biegt Christina Garcia den Rücken durch und schießt mit den Füßen über ihren Kopf hinaus perfekt einen Bogen ab. Die junge Schlangenfrau aus Spanien ist weltweit eine von ganz wenigen, die dieses Kunststück beherrschen. **12**

„IM SAARLAND HABE ICH IMMER GLÜCK“
Seit mittlerweile fünf Jahren begeistert die gebürtige Russin Kamilla Bechtold im Alexander Kunz Theatre am Klavier und mit ihrem Gesang. **14**

BIS ÜBER BEIDE OHREN VERLIEBT
Es war zu schön für nur eine Runde. Deshalb ist Kay Scheffel auch dieses Jahr mit dabei: Genauso ausgeflippt und mindestens genauso lustig wie im vergangenen Jahr. **18**

SCHILLERNDE SHOW-ACTS
Auch sie gehören zur Crème de la Crème des bekannten Alexander Kunz Theatre: FORUM stellt weitere atemberaubende Künstler und Artisten vor, die den Gästen dieses Jahr eine unvergessliche Saison garantieren. **20**

DAS MENÜ
Das Essen hat im Alexander Kunz Theatre natürlich einen hohen Stellenwert. FORUM-Autor Rolf Klöckner stellt das klassische und vegetarische Menü vor und gibt Weintipps. **24**

DIE REZEPTE
Sterneküche zum Nachkochen: Alexander Kunz hat einige seiner diesjährigen Rezepte verraten. **28**

DER WILD-WEST-KOCH
Küchenchef David Günther und sein sechs- bis achtköpfiges Team sorgen dafür, dass jeder Gast ein perfektes Gericht serviert bekommt. **30**

„ES IST MIR EINE HERZENSSACHE“
Susanne Kleehaas ist Vorstandsmitglied der Victor‘s Unternehmensgruppe und unterstützt gern kulturelle Highlights wie das Alexander Kunz Theatre. **32**

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

IMPRESSUM 34

Titelfoto: Jennifer Weyland Foto: Becker & Bredel

CHEZ VICTOR'S
BRASSERIE PARISIENNE

Oh là là ...

darf's ein bisschen Meer sein? Mais oui ... in der pariserischsten Brasserie – am Deutsch-Französischen Garten.

CHEZ VICTOR'S
im Victor's Residenz-Hotel Saarbrücken
Deutschmühlental 19 · D-66117 Saarbrücken
Telefon +49 681 58821-950 · info.saarbruecken@victors.de
www.chez-victors.de

Zwischen Hausfassade und Kochtopf

Seit nunmehr fünf Jahren findet an der Saarbrücker Ostspange das Alexander Kunz Theatre statt. Verantwortlich für Idee und Umsetzung ist Namensgeber, Restaurantbesitzer und Sternekoch **Alexander Kunz**. Für sein „Baby“ ist er gerne Mädchen für alles.

*Von **Monika Jungfleisch***

In der Küche ist er ein Genie. Seit 2007 führt Alexander Kunz für sein Restaurant in Bliesen einen Michelinstern. Vor sechs Jahren betrat er mit seinem Alexander Kunz Theatre die Varieté-Bühne mit dem Anspruch, gutes Essen und anspruchsvolle Unterhaltung an einem unvergesslichen Abend zu bieten.

Wer nun denkt, der Kochkünstler stehe nur hinterm Herd und um alles andere kümmerten sich externe Kräfte, der irrt. Alexander Kunz hält am liebsten alle Fäden in den eigenen Händen. Der 48-Jährige ist sozusagen „Mädchen für alles“. Er kümmert sich um die großen und die kleinen Dinge, die alle wichtig sind, damit jeder Abend in seinem Spiegelpalais für seine Gäste unvergesslich wird.

„Ich war schon immer handwerklich begabt, bin in alles reingewachsen“, erklärt Alexander Kunz die Grundlagen seines beruflichen Werdegangs.

„Als wir mit dem Theatre-Projekt anfingen, mussten wir ja sehr auf die Kosten achten. Also habe ich die Plakate selbst aufgehängt. Das kannte ich ja von meinem Familienbetrieb in Bliesen, wenn Kirmes war. Da haben wir auch selbst die Plakate in unserem Dorf geklebt.“ Auch heute packt der vielfach prämierte Küchenchef selbst an. „Klar, wir haben auch Firmen beauftragt, die uns helfen. Aber an bestimmten Stellen ist es mir lieber, ich bin selbst dabei. Ich habe halt das größte Interesse, dass jedes Plakat richtig hängt, dass es nicht vom nächsten Windstoß weggeweht wird, dass man es von allen Seiten gut lesen kann. Manchmal muss man hier und da auch genau zirkeln, bis die Werbung an der am besten einsehbaren Stelle steht.“

Auch beim Zeltaufbau macht Alexander Kunz vieles selbst. „Das Zelt wird uns von einer belgischen Firma geliefert, doch die Verlegung des Bodens, die Ausstattung des Zeltes und die Einrichtung der Küche mache ich wieder-

Auch beim Zeltaufbau packt Kunz selbst an

um in Eigenregie. Schließlich muss ich wissen, wie alles funktioniert. Wenn am Abend ein Schalter klemmt, kann ich keinen von der Zeltfirma in Belgien anrufen. Einmal ließ sich die Hebebühne nicht mehr bewegen, die Sängerin stand oben, kam aber nicht mehr runter, da musste ich schnell handeln. In solchen Momenten ist es gut, wenn man sich auskennt. So ein Zeltbetrieb ist auch immer ein bisschen wie Camping. Man lernt ständig dazu, je öfters man bestimmte Handgriffe macht, umso besser klappt‘s.

Früher dachten wir zum Beispiel, isolierte Wasserschläuche reichen aus. Heute arbeiten wir nur noch mit beheizten Wasserschläuchen. Selbst beim Abwasser, sonst kann es passieren, dass ein Schlauch einfriert und plötzlich steht die Toilette unter Wasser.“

Pannen passieren trotzdem, selbst nach vielen Jahren Übung. Das ist alles kein Weltuntergang, doch es ärgert einen; vor allem jemanden, der so perfektionistisch wie Alexander Kunz ist.

Auch an Zusatzaggregaten für Strom mangelt es in Kunzes Theatre nicht. „Viele Künstler bringen für ihre Auftritte Requisiten mit, die nicht immer auf dem neuesten Stand der Technik sind, oder die extrem viel Strom brauchen. In den Anfangsjahren waren unsere Stromleitungen hier und da überlastet, deshalb ist heute vieles doppelt gesichert.“

Auch bei der Auswahl der Artisten verlässt sich der Tausendsassa nicht auf Künstleragenturen. „Ich schaue mir selbst an, was ein Künstler macht, ob er in unser Konzept passt. Viele Künstler stellen sich persönlich vor oder werden empfohlen von Künstlern, die schon bei uns aufgetre-

Foto: Jennifer Weyland

Jedes Plakat muss richtig hängen, von allen Seiten gut lesbar sein: Da legt der Chef auch gern höchstpersönlich Hand an.

ten sind. Wichtig für Künstler ist neben der Gage auch die Verpflegung und Unterbringung vor Ort. Unsere Künstler bleiben ja drei Monate in Saarbrücken. Es spricht sich auch unter den Künstlern rum, ob sie in einem Autorasthof untergebracht werden oder in einem Hotel im Grünen, wo sie sich von den Strapazen des Auftritts erholen können, ohne mit Abgasen und Motorengeheul leben zu müssen. Auch um solche Details lohnt es sich zu kümmern, sonst kommen keine wirklich guten Künstler zu uns".

Alexander Kunz kümmert sich um die großen und kleinen Dinge, die alle wichtig sind, damit jeder Abend für seine Gäste unvergesslich wird.

Die Auswahl des Menüs trifft der Küchenchef übrigens schon zum Jahresanfang. „In unserem Restaurant in Bliesen kochen wir regelmäßig das neue Menü, um Abläufe einzuüben und zu optimieren. Wenn unser Theatre im November startet, sitzen alle Griffe. In der ersten Woche unterstützen zwei Köche aus Bliesen unser Küchenteam im Zelt, erfahrungsgemäß läuft dann alles reibungslos."

Das Menü legt Kunz bereits zum Jahresanfang fest

Der Küchenchef selbst verbringt an einem Vorstellungstag die meiste Zeit damit, nachzuschauen, ob alles in Ordnung ist. Bereits am frühen Morgen wird überprüft, ob das Zelt die Nacht gut überstanden hat oder ob zum Beispiel Wind, Regen oder Schnee Schaden angerichtet haben. „Zwei Stunden vor der Vorstellung kontrolliere ich, ob die Außenbeleuchtung und die Lichter im Zeltinneren alle brennen, ob die über 100 Kerzen angezündet sind, ob die Heizung funktioniert, die Toiletten in Ordnung und alle Servicekräfte da sind, die Küche startklar und alle besonderen Wünsche für jeden Tisch an unserem Bon-Brett deutlich gekennzeichnet sind, sprich: dass alle Servicekräfte genau erkennen können, ob an einem Tisch vegetarische, gluten- oder laktosefreie Menüs serviert werden müssen. Letzteres hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Im Schnitt werden pro Abend 320 Menüs zubereitet, 30 bis 50 davon vegetarisch, je fünf gluten- und laktosefrei. Bereits bei der Reservierung der Karten werden solche Wünsche abgefragt, sind die Gäste im Zelt, fragen unsere Servicekräfte noch einmal nach besonderen Wünschen. Denn wenn die Teller rausgehen und dann ein Gast sagt, ‚ich hätte gern ein glutenfreies Essen', brächte das all unsere Abläufe durcheinander. Bei uns ist alles bis auf die Minute genau getaktet. Wenn eine bestimmte Melodie erklingt, wissen unsere Servicekräfte, dass sie die Teller aufnehmen und losmarschieren müssen."

Während die Show läuft, schafft es Alexander Kunz, zwischen seiner kleinen Begrüßungs- und Abschiedsrede in der Manege jeden Tisch kurz zu besuchen, ein Schwätzchen zu halten und zu erfragen, ob alle zufrieden sind, oder ob er und sein

Fotos: Becker & Bredel (2) – dpa

„Ich bin stolz auf meine Mannschaft“, sagt Kunz über sein verlässliches und professionelles Team.

Team etwas verbessern können. Sein Tag endet, wenn der letzte Gast gegangen ist.

Wenn im Februar der letzte Vorhang fällt, die Töpfe verpackt, die Stühle gestapelt und die Zeltplane abgedeckt wird, kann man Alexander Kunz am Wegesrand stehen und Plakate abhängen sehen. Denn auch hierfür fühlt sich „der Chef“ selbst verantwortlich. „Mir ist das nicht peinlich, das gehört zu einer perfekten Organisation dazu.“

Ebenfalls zu Alexander Kunz gehört es, sich neue Herausforderungen zu suchen. „Die privaten Wege mit meiner Frau haben sich bereits vor einem Jahr getrennt. Beruflich werden wir jedoch in Teilen weiter zusammenarbeiten. Das Theatre war immer mein persönliches Baby und wird es auch bleiben. Die private Veränderung beeinflusst meine beruflichen Perspektiven nicht! Im Gegenteil, hier ist alles im Fluss!“ Neue Konzepte und Überlegungen brodeln in seinem Kopf und werden schon bald wieder für Furore sorgen.

Erstmals ein Herrenabend im Alexander Kunz Theatre:

Ein Abend nur für Herren – geht das gut? Nach dem 12. November wird Alexander Kunz eine Antwort auf diese Frage haben. „Denn erstmals wird es in dieser Saison einen speziellen Herrenabend im Spiegelpalais geben und auch an einen „Mädelsabend“ ist schon gedacht. Seine Ideen entstehen oftmals auf Wunsch von Kunden und gerne nimmt er diese in sein Repertoire auf. Hier war und bleibt er stets offen für Neues und entwickelt so das Theatre-Projekt seit sechs Jahren ständig weiter. Damit sich „das starke Geschlecht“ so richtig wohlfühlt, wird die Menüfolge und das Ambiente ein klein wenig geändert: Statt „Zweierlei vom Kalb“, fein portioniert auf dem Teller, dürfen sich die Herren auf „Kalbskeule am Stück“ freuen. Und statt „Warmer Topfen-Aprikosenknödel in süßer

Erstmals gibt es dieses Jahr einen Herrenabend

Brioche-Schmelze mit Kaiserschmarren und luftigem Karamell-Softeis“ kredenzt Alexander Kunz ein würziges Käsebuffet zum Abschluss des Menüs.

BMW wird seine neuen 7er-Flitzer präsentieren und Easy-Rider-Freaks dürfen schon mal auf ‚ner Harley Davidson Probe sitzen. Dazu zeigt eine Schuhmanufaktur, was „Mann“ für einen sicheren Auftritt braucht. Dalay-Zigarren lädt die Gäste zu einer Duftreise nach Havanna ein. Moderiert wird dieser Abend von SR-Moderator Thomas Rosch, der das gleiche Showprogramm wie an den anderen Abenden präsentieren wird, lediglich sieben zusätzliche Tänzerinnen sollen den Herren den Abend dann doch noch versüßen, wenn sie schon auf das Dessert verzichten müssen. „Mit diesem Angebot betreten wir Neuland, wir sind gespannt, ob es funktioniert“, erklärt Alexander Kunz. Voraussetzung hierfür ist die große Flexibilität und Professionalität seines Teams, das seit vielen Jahren konstant mit ihm zusammenarbeitet. „Ich bin stolz auf meine Mannschaft, ob im Service oder in der Küche in Bliesen“. Ohne ein verlässliches Team wäre all das nicht möglich. Und dass dabei immer alle an einem Strang ziehen, auch bei ungewöhnlichen neuen Projekten, ist sicher nicht selbstverständlich.

Familientage sind immer als Erstes ausgebucht:

Wer glaubt, dass Alexander Kunz mit seinem Showspektakel nur Erwachsene anspricht, wird sich wundern. „Als erstes sind unsere Familientage ausgebucht. Die Show beginnt dann schon um 18 Uhr, für die lieben Kleinen haben wir dann Zauberkünstler, Pantomime und Charly-Chaplin-Zeichner in der Pause und ein spezielles Kindermenü. In den Anfangsjahren haben wir noch gedacht, wir können den Kindern unmöglich Nudeln und Schnitzel anbieten, doch mittlerweile wissen wir: ‚Ohne‘ geht es gar nicht.“

DER INSIDER

Biegsame Schlangenfrauen, mutige Artisten, feurige Tänzerinnen und stimmgewaltige Sänger: **Stefan Huber** kennt sie alle. Seit zehn Jahren arbeitet er mit Künstlern aller Art zusammen und bucht sie für diverse Shows. Für die saarländische Dinner-Show war er von Anfang an zuständig.

Stefan Huber ist schon seit zehn Jahren bei „Dolphin Art of Events". Deshalb betreut der künstlerische Leiter und studierte Sounddesigner auch von Anfang an das Alexander Kunz Theatre in Saarbrücken. Wer wann wie auftritt entscheidet der smarte 32-Jährige. Er leitet die Proben, ist für die Regiearbeit vor Ort zuständig, legt die Show an, kümmert sich um das Sounddesign, legt die Reihenfolge der verschiedenen Acts fest und stimmt sie perfekt mit dem geplanten Vier-Gang-Menü ab.

Mit der Planung für die Shows beginnt Huber dabei schon früh, denn die Künstler müssen teilweise zwei, drei Jahre im Voraus gebucht werden. „Das ist die einzige Möglichkeit, auch die Besten zu bekommen", weiß Huber. Dass ihm das mittlerweile für das saarländische Theatre nicht mehr so schwerfällt, erklärt sich zum Einen mit der Tatsache, dass „Dolphin Art of Events" einen guten Namen in der Künstlerszene hat, und sie über die Jahre viel Erfahrung sammeln konnten, zum Anderen aber auch durch den Namen des Gastgebers in Saarbrücken. „Er hat sich wirklich einen schönen Namen gemacht", so Huber über Alexander Kunz. Das war in den Anfangsjahren noch anders, die Akquise toller Acts schwieriger.

Heute gelingt es Huber, Topstars wie die berühmten Peres Brothers für das Kunz Theatre zu begeistern: „Sie sind ein Riesenhighlight. Letztendlich will die jeder in seiner Show haben. Sie sind in der Künstler-Artisten-Szenerie fast schon Legenden", begeistert sich Huber. „Sie haben bereits einen Clown beim Internationalen Zirkusfestival von Monte-Carlo gewonnen und stehen schon über 20 Jahre auf der Bühne. Sie sind so gefragt, dass sie sich aussuchen können, wo sie hingehen." Warum sie sich für das kleine Saarland entscheiden, ist einfach aufzuklären: Alexander Kunz und sein Team verstehen ihr Handwerk. „Die Künstler wissen, dass sie gut behandelt werden, dass das ganze Umfeld stimmt, vom Hotel angefangen, über die Verpflegung im Zelt, der Backstage-Bereich bis zum Aufbau der Show." Deshalb ist sich Huber auch sicher: „Wenn den Künstlern fünf, sechs Angebote vorliegen und sie sich für das Alexander Kunz Theatre entscheiden, dann kann sich Alexander Kunz sicher sein, dass er was richtig macht." Die Künstler freuen sich, wenn man auf sie zukommt und fragt, ob sie auf ein Engagement im kleinen Saarland Lust haben, erzählt Huber.

HUBER BUCHT ZWEI JAHRE IM VORAUS

So gelang es ihm auch dieses Jahr, wieder tolle Acts zu finden, die den Zuschauern eine unvergessliche Zeit im Zelt an der Ostspange bescheren werden. Obwohl die meisten Künstler nicht zwei Saisons in der gleichen Show auftreten wollen, gibt es doch Ausnahmen – so wie Kay Scheffel, der auch dieses Jahr wieder im Theatre auftreten wird: „Er kam so gut an, da mussten wir ihn noch mal buchen", sagt Huber. Aber auch von den Neulingen, wie beispielsweise Sandmalerin Nathalya Netselya, die auch schon bei der RTL-Show „Das Supertalent" aufgetreten ist, zeigt sich Huber begeistert. Und natürlich nehmen auch die Revuetänzerinnen, wie in all den Jahren zuvor, einen großen Part in der Show ein. Hier kennt sich Huber besonders gut aus. Die Choreographin der hübschen jungen Frauen, Rhiannah Louise Kitching, ist seine Ehefrau.

Glück am Arbeitsplatz: Huber ist mit Rhiannah Kitching verheiratet.

In seinen Jahren als Künstlerischer Leiter hat Stefan Huber so schon viele internationale Größen der Artisten-Szene getroffen. Auf die Frage, ob er denn eines dieser Talente auch gerne haben würde, antwortet der bescheidene Mannheimer: „Das habe ich schon aufgegeben (lacht). Ich finde es aber total faszinierend, was die Leute alles können. Man darf nicht unterschätzen, dass hinter diesem Talent viel Übung steckt. Man sieht sie immer nur fünf Minuten auf der Bühne, aber sie trainieren ihr ganzes Leben." Deshalb ist es auch wichtig, ihnen die bestmögliche Plattform zu bieten, damit sie ihre Performance auch bestmöglich umsetzen können. Und das ist im Alexander Kunz Theatre definitiv gegeben.

Rebecca Maaß

Fotos: Becker & Bredel (2)

Paris, New York, Saarbrücken

Sieben junge Frauen in glitzernden und federbesetzten Kostümen: im Alltag undenkbar – im Spiegelpalais an der Saarbrücker Ostspange ein gern gesehener Anblick. Die **Revuetänzerinnen** bringen das Theatre jeden Abend erneut zum Strahlen. Ihre Choreographien entwirft Rhiannah Louise Kitching.

Von ***Rebecca Maaß***

Sie gehören zur saarländischen Dinnershow wie das gute Essen und das Spiegelpalais. Die Revuetänzerinnen in ihren gigantischen Federkostümen und dem Dauerlächeln auf den Lippen verleihen der Veranstaltung das gewisse Extra und eine gehörige Portion Glamour. Dieses Jahr dürfen sich die Besucher des Alexander Kunz Theatres nicht nur auf eine komplett neue Tänzerinnen-Riege freuen, sondern auch auf zwei zusätzliche junge Frauen – insgesamt sieben begleiten dieses Jahr die Show im Spiegelpalais.

Rhiannah Louise Kitching (32)

Dass eine Revuetänzerin nicht nur gut aussehen muss, sondern auch eben eine Sportlerin ist, ist jedem durchaus bewusst. Rhiannah Louise Kitching, die Choreographin, erklärt, welche Anforderungen an eine Tänzerin gestellt werden: „Eines der wichtigsten Merkmale: Sie muss Lebensfreude ausstrahlen. Außerdem muss sie natürlich auch die körperlichen Voraussetzungen erfüllen, also Größe, Figur und Aussehen.“ Dazu gehört außerdem eine gehörige Portion Ehrgeiz, Disziplin und Leidenschaft für den Traumjob. Ohne die nötige starke Grundausbildung ist das aber alles reine Nebensache, „da alles auf Technik und schneller Lernfähigkeit basiert“, weiß Kitching. Die Choreographin ist selbst ausgebildete Tänzerin und weiß, worauf es ankommt. Die gebürtige Australierin tanzt bereits seit ihrem zweiten Lebensjahr und wurde in Sydney zunächst im Ballett ausgebildet und anschließend in diversen anderen Stilen wie Jazz und Contemporary. Erste Showgirl-Erfahrungen sammelte sie bereits im zarten Alter von 17 Jahren im Moulin Rouge.

Ihr neuer Job als Choreographin hat sich ganz natürlich aus ihrer Leidenschaft für das Tanzen entwickelt, verrät die 32-Jährige. „Mir macht es einfach Spaß eigene Dinge zu entwickeln“, erzählt Rhiannah Louise Kitching.

Und damit beginnt sie bereits während die alte Saison noch läuft. „Die Vorbereitungen gehen das ganze Jahr. Getreu dem Motto ‚Nach der Show ist vor der Show‘ bereite ich während der aktuellen Show bereits die kommende Saison vor.“ Die Probenzeit dauert für die professionellen Tänzerinnen nur etwa eine Woche, danach folgt noch eine kurze Eingewöhnungszeit im Zelt. Denn gerade die ausladenden Glamour-Federkostüme erschweren den jungen Frauen die Arbeit. Diese werden von der Regie und Kitching speziell für die jeweiligen Darbietungen entworfen und geschneidert. „Große Federkostüme werden nach meinen Designvorschlägen in Übersee angefertigt“, plaudert die junge Frau aus dem Nähkästchen.

Und nicht nur die Kostüme stammen teilweise aus Übersee, sondern auch die Tänzerinnen selbst. Diese werden für ihren Auftritt im Alexander Kunz Theatre aus der ganzen Welt eingeflogen – meist stammen sie allerdings aus Australien,

STEFAN HUBER: „Die Tänzerinnen sind immer das Herzstück der Show. Ich könnte mir persönlich keine Show ohne Revuetänzerinnen vorstellen, denn es bringt einfach den Glamour und Größe in das Zelt. Die Farbe, der Glanz, die Erotik, die sie mitbringen, ist einfach der Hauptbestandteil für viele Inszenierungen.“

Fotos: Becker & Bredel (2) – dpa

Kanada oder England. Durch ihren Job ziehen sie von Show zu Show, von Land zu Land. Ob nun Paris, New York, Asien – oder auch das kleine Saarland.

Während ihrer Zeit im Spiegelpalais gibt es neben der Arbeit natürlich auch schöne und entspannte Zeiten. Für die Tänzerinnen und ihre Choreographin folgt auf ihr Frühstück und etwas Fitness erst einmal etwas Shoppen, wie die Wahl-Mannheimerin mit einem Augenzwinkern verrät. Ab 17 Uhr beginnt dann aber der Arbeitsalltag für die Sportlerinnen mit den Proben für die abendliche Show, falls sich Änderungen ergeben haben sollten.

Woche um Woche, Monat um Monat arbeiten die Revuetänzerinnen und ihre Choreographin so Hand in Hand mit den restlichen Sportlern, Künstlern und dem Alexander-Kunz-Team zusammen. Für Rhiannah Kitching ist es ein absoluter Traumjob: „Das Besondere an meinem Job ist es, kreativ zu sein, Leute zu begeistern und zu berühren und jeden Tag meine große Leidenschaft ausüben zu können.“

STEFAN HUBER: „Eine Darbietung, die noch komplett neu ist beim Alexander Kunz Theatre. Sie verbindet ‚klassische' Kontorsionselemente mit Pfeil und Bogen. Ich habe sie schon mehrfach live erlebt und es ist immer wieder ein Wunder. Wenn es eine Sache gibt, die ich gerne können würde: Das wäre es!"

TREFFSICHERE ARTISTIN

VOLL INS SCHWARZE

Im Handstand biegt **Christina Garcia** den Rücken durch und schießt mit den Füßen über ihren Kopf hinaus perfekt einen Bogen ab. Die junge Schlangenfrau aus Spanien ist eine von ganz wenigen, die dieses Kunststück weltweit beherrschen.

*Von **Rebecca Maaß***

Christina Garcia stammt aus einer Zirkusdynastie. Die ganze Familie ist schon seit Generationen im Geschäft. Ihr älterer Bruder Tony tritt sogar ebenfalls dieses Jahr im Alexander Kunz Theatre auf. „Ich habe zwar schon immer alleine gearbeitet, aber normalerweise reise ich mit meinem Bruder. Wir versuchen, immer in der gleichen Show aufzutreten“, erzählt die 19-Jährige von ihrem Vagabundenleben. Während der älteste Bruder jongliert, der Vater und jüngere Bruder beide Clowns sind, erlernte Christina die Kunst der Schlangenfrauen von ihrer Mutter. „Ich wuchs damit auf, meiner Mutter zuzuschauen. Also wollte ich auch Akrobat werden.“ Deshalb trainiert die junge Frau jeden Tag zwei bis drei Stunden, um ihre Flexibilität nicht zu verlieren. Und das schon seit ihrem vierten Lebensjahr.

Die gebürtige Spanierin war eigentlich eine von vielen Schlangenfrauen – bis ihr Vater eine geniale Idee hatte: Er trieb sie dazu an, zu lernen wie man einen Bogen mit den Füßen abschießt. Ein Talent, das nur wenige weltweit beherrschen. „Es brauchte viel Training und Hingabe, aber am Ende hat es sich ausgezahlt. Heute beherrsche ich diesen unglaublichen Trick!“

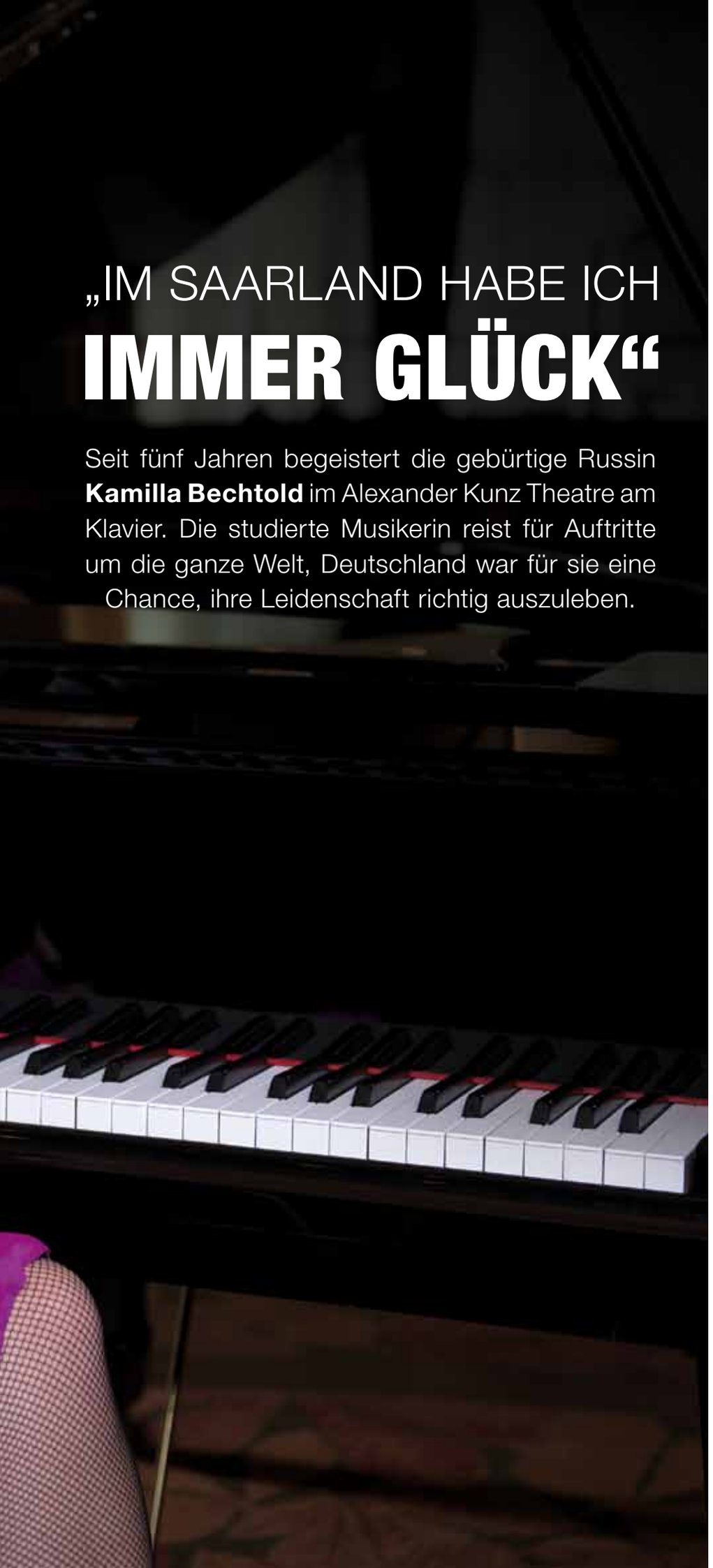
An ihren Engagements in der ganzen Welt zeigt sich, dass die Idee ihres Vaters unbezahlbar war. Heute tritt die junge Frau in verschiedenen Varietéshows, Dinnershows, Zirkussen, auf Schiffen und bei Events auf. Das Publikum ist immer wieder fasziniert von der jungen Frau, die sich so unglaublich elegant verbiegen kann. Dabei stammt die Choreographie ihres Auftrittes zum Teil von ihrer Mutter, die ihr bei der Ausarbeitung half. Bei den Garcias bleibt alles in der Familie.

Christina, die natürlich aufgrund ihres Jobs viel in der Welt umherreist, hofft ihren Job noch lange machen zu können. „Ich möchte mich immer weiter verbessern und meine Karriere besser und länger machen“, erzählt die junge Spanierin. Wie lange der Körper das unnatürliche Verbiegen noch mitmacht, hänge davon ab, wie sehr man auf seinen Körper achtet. Ob man sich vor jedem Training und jedem Auftritt ausreichend aufwärmt. Ob man sich verletzt oder aber auch von den Genen.

Mit 19 Jahren muss sie sich über das Alter aber erst einmal keine Gedanken machen. Stattdessen freut sie sich jetzt auf ihren wochenlangen Aufenthalt in Deutschland. „Ich war schon viele Male in Deutschland, und ich bin immer wieder gerne dort. Ich hatte einige der besten Zeiten meines Lebens in Deutschland“, schwärmt die junge Schlangenfrau, die mit ihrem Bogen und ihrer Eleganz garantiert eine besondere Augenweide des diesjährigen Alexander Kunz Theatres sein wird.

Fotos: Kunz Theatre — Becker & Bredel

Foto: Jennifer Weyland



„IM SAARLAND HABE ICH IMMER GLÜCK“

Seit fünf Jahren begeistert die gebürtige Russin **Kamilla Bechtold** im Alexander Kunz Theatre am Klavier. Die studierte Musikerin reist für Auftritte um die ganze Welt, Deutschland war für sie eine Chance, ihre Leidenschaft richtig auszuleben.

Jeden Abend sitzt sie am Klavier. Begleitet die Show und das Essen musikalisch. Vier Stunden am Stück. Eine Herausforderung nicht nur für ihren Rücken, wie Kamilla Bechtold erzählt. Vor allem das Multitasking verlangt höchste Konzentration, ihre Einlagen müssen schließlich perfekt koordiniert sein, ihre Stimme und die Tastentöne immer makellos.

Doch die Wintermonate sind trotz der Sieben-Tage-Woche für die 30-Jährige absolute Erholung. „Diese Zeit empfinde ich als sehr erholsam. Ich muss mich um nichts kümmern, nur um die Musik“, erklärt die studierte Musikerin. „Letzte Saison habe ich es sogar geschafft, noch Saxophon-Unterricht in Saarbrücken zu nehmen.“ Tagsüber haben die Künstler des Zeltpalastes Freizeit. Nach einem späten Frühstück mit ihrer Mutter – via Skype – im Bett, gibt es eine Einheit Yoga für den stark beanspruchten Rücken oder eine Runde im Pool des Hotels – „was will man mehr?“, fragt die Blondine und lacht. Erst gegen fünf Uhr beginnt der Arbeitstag für die Truppe: „Wir fangen an, uns zu schminken, essen und besprechen uns, welche Änderungen es eventuell gibt, denn manche Künstler werden krank oder haben Verletzungen.“

Bechtold ist bereits seit fünf Saisons mit dabei

Heute Routine für die Musikerin, die bereits seit fünf Saisons mit dabei ist. Das war zu Anfang noch ganz anders. Gleich ihre erste Show stand unter einem schlechten Stern. Die junge Frau, die damals für insgesamt zwei Saisons „nur“ die Vertretung war, erlitt ausgerechnet an ihrem allerersten Abend einen allergischen Schock. Kurz nach dem gemeinsamen Abendessen passierte es: „Ich musste husten. Eine halbe Stunde später konnte ich kaum atmen. Mein Gesicht hat sich verdoppelt“, erzählt sie und kann heute laut darüber lachen. Doch die gebürtige Russin ist ein Muss-Mensch: „Wenn ich etwas verspreche, dann halte ich es auch 100 Prozent ein.“ Nach einem schnellen Ausflug ins Krankenhaus und einer Infusion – „das hat nicht getropft, das ist geflossen“ – ging es zurück auf die Bühne. „Gegen Ende des Abends ging es endlich wieder besser“, sagt sie und lacht.

Mit dem Gesang fing Kamilla Bechtold erst an, als sie zur Show dazustieß.

„Ich habe es überlebt. Hier im Saarland habe ich immer Glück."

Das ist auch einer der Gründe warum Kamilla Bechtold sich einen Umzug in das kleine Bundesland gut vorstellen kann. Auch die immensen Fahrt- und Hotelkosten könnte sie so sparen. Denn sie verbringt viel Zeit im Saarland, nahm vor kurzem ihre erste CD mit eigenen Songs und Covern, viele aus dem Kunz Theatre, in St. Ingbert auf – „jeden Abend kommen nach der Show Menschen aus dem Publikum auf mich zu und wollen eine CD kaufen. Es gab so viel Nachfrage, dass ich auch das Angebot erfüllen wollte."

Dass sie heute auch gesanglich soweit ist wie sie ist, hat sie dem Kunz Theatre zu verdanken. Denn das Singen hatte sie, wie alle Klavierspielerinnen, wie sie erklärt, zunächst nicht auf dem Schirm. Mit dem Gesang fing sie erst an, als sie zur Show dazustieß. Nur eine Woche Vorwarnung hatte sie sozusagen – „die ersten Shows waren für mich wie im Wahn", erklärt sie und lacht. „Musikspielen ist für mich normal, aber das Singen war eine harte Nummer". Youtube-Links professioneller Lehrer und Anleitungen des damaligen Sängers der Show, Marvin Brody, halfen ihr. Fünf Jahre später hat sie sich ständig weitergebildet, ist sicher in ihrem neuen Musikzweig. „Ich bin sehr dankbar für die Ausbildung, die ich erhalten habe", erklärt sie ihre Gesangskarriere und weiter: „Das Kunz Theatre ist meine Basis, die mich stark und professionell in meinem Gesang gemacht hat."

Auch ihr Vater und ihre Schwester sind Musiker

Die musikalische Ader der heute 30-Jährigen kommt nicht von ungefähr. Auch ihr Vater und ihre Schwester sind professionelle Musiker. Die ganze Familie hat eine Affinität für die Musik: „Wenn wir Familienfeiern haben, wird immer gesungen." Mit ihrer Schwester bildet sie heute auch das Duo Kami-Lada. „Wir spielen seit über einem Jahr zusammen, haben bereits einige Demos aufgenommen und auf einigen Veranstaltungen zusammen gespielt", erzählt sie und beschreibt ihre Musikrichtung. „Es ist unsere eigene Richtung. Wir machen Medleys aus allem was man kennt. Wir sind beide klassische Musikerinnen, mögen beide Pop und Jazz. Man kann nicht sagen, welches Genre es ist. Es ist ein bisschen Entertainment mit Musik. Wir reden aber nicht. Manchmal singe ich dazu. Wir sprechen durch unsere Musik mit dem Publikum."

Neben ihrer Schwester tritt Bechtold auch gemeinsam mit anderen Musikern in ganz Deutschland auf. International hat sie sich allein aber auch schon einen Namen gemacht, ist übers Jahr sehr gut gebucht. So gut, dass sie fast nie zu Hause in Frankenthal bei ihrem Ehemann ist. Stattdessen hat sie mittlerweile schon fast ganz Europa bereist, war in Amerika: „Mittlerweile muss man eher fragen, was ich nicht gesehen habe", erzählt sie. „Mein Kalender ist dabei mein bester Partner. Wenn ich da nicht hineinschaue, weiß ich gar nichts – nicht welches Datum, manchmal nicht welcher

STEFAN HUBER: „Kamilla begleitet das Alexander Kunz Theatre von Anfang an und hat sich durch ihren Charme in die Herzen der Gäste gespielt. Sie ist nicht nur klassisch ausgebildet an ihrem Instrument, sondern hat sich über die Jahre auch toll im gesanglichen Bereich weiterentwickelt."

Fotos: Wolfgang Klauke – Kamilla Bechthold – Becker & Bredel

Wochentag es gerade ist.“ Dazu kommt, dass sie manchmal auf Kreuzfahrten spielt und dann noch nicht einmal weiß, in welchem Land sie gerade aufgewacht ist. Ein Leben auf Achse. „Ich bin aber so ein Mensch, der Action braucht“, erzählt sie. Deshalb sind Skype und Facebook auch ihre besten Freunde. Durch die Online-Plattformen kann sie Kontakt zu ihren Freunden und ihrer Familie halten – „alle sind nur einen Klick entfernt. Wenn ich meine Eltern, wie jeden Sommer in Russland für einen Monat besuche, wissen wir gar nicht, über was wir reden sollen, weil wir uns schon alle Neuigkeiten erzählt haben“, sagt sie und lacht.

Aber nicht nur ihre Musik spannt die junge Frau ein, sondern auch ihre anderen Projekte. So gibt sie auch selbst Unterricht in Musik, mit ihrem Diplom kein Problem. Außerdem hat sie vor kurzem ein Haus in Laumersheim, einem berühmten Weindorf gekauft und kernsarniert. Hier entstand eine eigene kleine Galerie. Darin sind Requisiten aus Hollywood-Filmen, wie beispielsweise der rote Badeanzug von Pamela Anderson aus Baywatch, zu sehen, sowie Gemälde und Autogramme, wie sie begeistert erzählt und weiter: „Ich bin auch Unternehmer, genau wie mein Vater.“ Kurzzeitig politische Ambitionen hatte sie auch, trat 2009 der CDU bei und wollte sich in den Stadtrat wählen lassen, was leider nicht passierte – „wäre aber auch komisch gewesen, ich war ja nie da“.

„Ich bin so ein Mensch, der Action braucht“

Die ambitionierte junge Frau wird garantiert noch viel von sich hören machen. Im Kunz Theatre kann man sie in den nächsten Jahren, wenn es nach ihr geht, aber auf jeden Fall weiter sehen. Denn dem Kunz Theatre, das sie so viel weiter in ihrer Karriere gebracht hat, will sie weiterhin treu bleiben. Vorerst können sich alle Besucher des berühmten Zeltpalastes aber erst einmal auf eine Saison voller gutem Essen, mit einer tollen Show und einer grandiosen Pianistin und Sängerin freuen.

Rebecca Maaß

INFO

Chillin‘ with Kamilla
15 gefühlvolle, gecoverte Lieder aus dem Repertoire der Pianistin und Sängerin Kamilla Bechtold sowie ein Bonus Song, den Bechtold in Kooperation mit Gerhard Lang-Gomez geschrieben hat.
Die CD kostet 17 Euro. „Chillin‘ with Kamilla“ gibt es jeden Abend im Alexander Kunz Theatre sowie in Kamilla Bechtolds Galerie in Laumersheim zu kaufen.

BMW Niederlassungen Saarland
www.bmw-saarland.de

BMW Niederlassung Saarbrücken
Am Halberg 6 – 7
66121 Saarbrücken
Tel. 0681 8106-1333

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

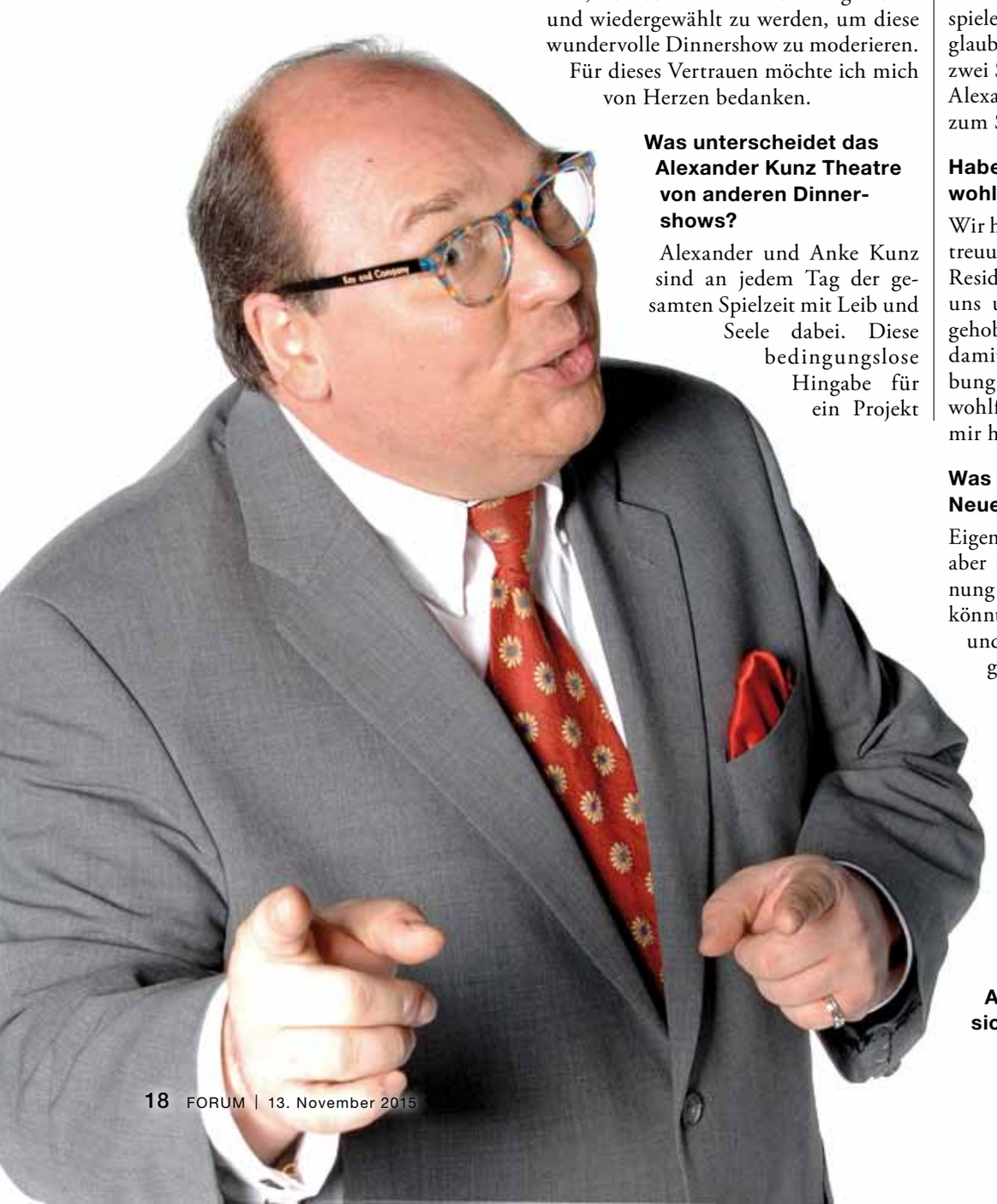
BMW Niederlassung Saar-Pfalz
Konrad-Zuse-Straße 1
66459 Kirkel
Tel. 06841 97297-3333

Bis über beide Ohren verliebt

Es war zu schön für nur eine Runde. Deshalb ist **Kay Scheffel** auch dieses Jahr mit dabei: genauso ausgeflippt und mindestens genauso lustig wie im vergangenen Jahr.

Herr Scheffel, es ist ja sowohl für Sie als auch den Veranstalter eine Besonderheit, dass der Moderator und Entertainer der Dinnershow eine zweite Saison in Folge dabei ist. Wie kam es zu der Rückkehr ins Alexander Kunz Theatre?

Die Gäste mögen mich anscheinend. Das freut mich. Ich habe mich ja selbst bis über beide Ohren in das saarländische Publikum verliebt. Ich freue mich riesig darauf, ein weiteres Mal mein Bestes geben zu dürfen und hoffe auch 2015/16 auf die Gunst unserer Gäste und meiner Fans. Es ist ein tolles Gefühl, von so vielen Menschen gemocht und wiedergewählt zu werden, um diese wundervolle Dinnershow zu moderieren. Für dieses Vertrauen möchte ich mich von Herzen bedanken.



Was unterscheidet das Alexander Kunz Theatre von anderen Dinnershows?

Alexander und Anke Kunz sind an jedem Tag der gesamten Spielzeit mit Leib und Seele dabei. Diese bedingungslose Hingabe für ein Projekt ist beispielhaft und beweist den aufrichtigen Wunsch, den Menschen, die ihr Etablissement besuchen, echte Qualität und Lifestyle zu servieren.

Haben Sie eine Lieblings-Anekdote aus der vergangenen Spielzeit?

Es war für mich ein Riesenspaß, in jeder Show einen Mikrofonausfall so real vorspielen zu dürfen, dass mir das Publikum glaubte und tatsächlich jeden Abend zwei Standing Ovations stattfanden. Für Alexanders großen Auftritt und ganz zum Schluss auch für mich.

Haben Sie sich in Saarbrücken wohlgefühlt?

Wir haben uns sehr wohlgefühlt. Die Betreuung und Unterbringung im „Victor´s Residenz-Hotel Rodenhof“ ist ideal für uns und wir fühlen uns dort gut aufgehoben. Ich bin froh, genau dort und damit auch wieder in gewohnter Umgebung wohnen zu dürfen. Wenn ich mich wohlfühle, kann ich auch das Beste aus mir herausholen.

Was haben Sie dieses Mal Neues vor?

Eigentlich möchte ich nicht viel verraten, aber es wird auf jeden Fall eine Begegnung der besonderen Art stattfinden. Man könnte sagen: „Erhardt meets Elvis“ – und für das beste Selfie mit dem King gibt es einen tollen Gewinn für zwei Personen. Ich bin so oft von unseren Gästen darauf angesprochen worden, mehr zu singen. Also habe ich mir vorgenommen, diesen Wunsch umzusetzen. Wie man sich denken kann, auf meine spezielle Weise. Lassen Sie sich überraschen. Da die Synchronisation zweier Gäste so viel Spaß bereitet hat, wird dieser witzige Showpart abermals zu sehen sein.

Ab wann und wie bereiten Sie sich auf die Show vor?

Fotos: Kunz Theatre — Becker & Bredel — Dirk Guldner

STEFAN HUBER: „Für mich ist Kay einer der, wenn nicht der beste Moderator und Comedien für solch eine Show. Ich habe den Kay schon in geschätzt 350 Shows erlebt und ich kann immer noch drüber lachen. Das sagt alles. Er ist einfach so vielfältig. Ich bin ein Riesenfan."

Ich bin schon seit Langem dabei, Texte für Songs und Szenen zu schreiben und auswendig zu lernen. Kostüme zu ändern, Übungsplaybacks für die Tänzerinnen herzustellen, Texte für Ansagen zu schreiben, die von berühmten Synchronsprechern gesprochen werden, damit den Artisten bei ihrer Arbeit maximale Sicherheit in Bezug auf ihre Darbietung gewährleistet werden kann. Oft wird die Gefahr zum Beispiel, mit Blitz zu fotografieren, total unterschätzt. In diesem Jahr werden die Stimmen von Arnold Schwarzenegger („Der Terminator"), Tom Selleck („Magnum") und Bruce Willis („McCaine") auf lustige Art und Weise die Gäste auf die wichtigen Dinge aufmerksam machen.

Wann sind Sie angereist und wie sahen die Tage vor der Premiere aus?

In der letzten Oktoberwoche habe ich es mir im Hotel quasi für die nächsten Monate heimelig gemacht. Zeitgleich haben wir uns im Theatre zwischen den Handwerkern Plätze gesucht, an denen wir proben konnten. Das ist immer sehr spannend. Das sind quasi professionell diszipliniert chaotische Probentage.

Wie ist Ihr Tagesablauf während der Saison?

Aufstehen, arbeiten gehen, schlafen legen. Nee, quatsch. Die Hälfte der Woche ist meine Frau bei mir. Außerdem wäre da noch unser kleiner Hund Tattoo. Wir werden wie andere auch, morgens frühstücken, mit dem Hund spazieren gehen, Besorgungen machen, Ausgleichssport treiben und so weiter. Tagsüber verbringe ich auch sehr viel Zeit damit, mein neues Solo-Programm zu schreiben für die Kay Scheffel Show „ISSO", mit der ich ab nächstem Jahr auf Tournee gehen möchte. Außerdem nehme ich zeitgleich in meinem Studio den ersten Teil einer Krimireihe auf, die ich den Hörern vorlese.

„Ich bin wohl doch ein wenig abergläubisch"

Haben Sie vor Ihren Auftritten ein Ritual?

Ja, das fängt schon am Nachmittag an. Zirka ein Stunde bevor ich ins Alexander Kunz Theatre gehe, gönne ich mir ein Reset. Ich nenne das auch Download, weil ich das Gefühl habe, in der Stunde mein Hirn leer machen zu können, um dann alles, was ich für die Show brauche, downzuloaden. Wenn ich dann in meiner Garderobe angekommen bin, durchlaufe ich das nächste Ritual: das Schminken und das Anlegen des ersten Bühnenanzugs. Mit dem Make-up und der Bühnengarderobe schlüpfe ich quasi in meine Rolle des Hosts oder auch Showmasters.

Es gibt noch ein paar andere kleine Rituale, die ich hier aber nicht eingehender erklären möchte. Erstens, weil sie sehr persönlich sind und zweitens, sie mir sonst vielleicht kein Glück mehr bringen. Es sei nur so viel dazu zu sagen: Ich bin wohl doch ein wenig abergläubisch.

Was ist während der Shows hinter den Kulissen los?

Ui, das ist ganz speziell. Man kann die eine Show nicht mit der anderen vergleichen, auch was die Charaktere der einzelnen Künstler betrifft. Aber eines ist immer gleich: Jeder hat seine speziellen Rituale und Handgriffe, die vor Beginn der Vorstellung geschehen müssen.

Unglaublich viele verschiedene Gerüche nimmt man vorher wahr. Eine Mischung aus Haarspray, Parfüm, Schweiß, Talkum und Puder oder Kolophonium. Mächtige Feder-Kostüme, die auch ihren eigenen Geruch haben, genau wie die vielen Requisiten der Künstler, die zum Teil mit Leder und Holz oder aus Edelstahl gefertigt sind. Alles hat seinen eigenen exotischen Geruch.

Es gibt Artisten, die sich über den gesamten Verlauf der Veranstaltung warm machen und verbiegen. Das ist eine ganz andere, eigene Welt, in der mitunter 15 oder mehr verschiedene Nationalitäten in Frieden und Harmonie zusammenleben und arbeiten. Das nenne ich Völkerverständigung. Von diesem Modell sollte man abschauen.

Haben Sie dennoch Zeit, während der Shows hin und wieder mal das Essen von Alexander Kunz zu „genießen"?

Angeboten wird es mir immer. Da man aber mit einem vollen Magen nicht gut reden kann, beschränke ich es auf einzelne Gänge davon. Das Kürbissüppchen im letzten Jahr flutschte ganz gut.

Interview: Marko Völke

Wiedersehen macht Freude: Kay Scheffel freut sich, noch eine Saison in Saarbrücken auftreten zu dürfen.

Schillernde Show-Acts

Auch sie gehören zur Crème de la Crème des bekannten Alexander Kunz Theatre: FORUM stellt weitere atemberaubende **Künstler und Artisten** vor, die den Gästen dieses Jahr eine unvergessliche Saison garantieren.

SKATING FLASH

Höchstgeschwindigkeit auf engstem Raum: Die Mittelbühne wird zum Skate-Park. Leo Jackson und Ursula Naike heizen mit einem Wahnsinnstempo den Zuschauern ein. Absolut schwindelerregende Perfektion auf acht Rädern.

TONY GARCIA

Jongleure sind in vielen Shows unabkömmlich. Mal jonglieren sie mit einfachen Bällen, Kegeln oder Messern. Wenige Jongleure weltweit können aber mit der Geschicklichkeit und dem Tempo von Tony Garcia mithalten. Er bewegt sich mit seiner Power-Jonglage immer am absoluten Limit, arbeitet dabei nicht mit drei, sondern mit bis zu zehn Bällen gleichzeitig.

HERR RIESLING

Schreiend komisch und beweglich wie ein Tuch im Wind: Herr Riesling alias Klaus Loch lässt mit Fingerfertigkeit und perfekter Körperbeherrschung die Bauchmuskeln und klatschenden Hände der Gäste schmerzen. Sich selbst beschreibt er auf seiner Website so: „Ich bin Clown und Pantomime, Komiker ohne Worte, Minimalist und Schauspieler, vielseitig, zum Schießen komisch, flexibel und anpassungsfähig“.

PERES BROTHERS

Ivan und Adans Lopez Peres – der schon einmal mit Stéphanie von Monaco verheiratet war – begeistern schon seit Jahren internationales Publikum. Bei diesen Ausnahmeakrobaten ist es kaum verwunderlich, dass die beiden Preisträger zahlreicher Auszeichnungen, unter anderem des „Silbernen Clowns“ des „Internationalen Zirkusfestivals von Monte Carlo“ sind. Im weltbekannten Moulin Rouge faszinierten sie das Pariser Publikum und überraschten beim „Festival Mondial du Cirque de Demain“ in Paris mit ihrer Kombination aus statischer und dynamischer Akrobatik und Tanz – dort wurde ihnen auch die Goldmedaille verliehen.

NATALYA NETSELYA

Eine Glasplatte, Sand und viel Fantasie: Natalya Netselya braucht nicht mehr, um den Zuschauer in die traumhafte Welt der „Sandmalerei“ zu entführen. Schon bei der RTL-Show „Das Supertalent“ gelang es ihr, ein Millionenpublikum zu fesseln. Nur wenige Leute weltweit beherrschen diese Technik. Eine aufwendige Kameratechnik ermöglicht jedem Zuschauer, an den Geschichten der Künstlerin teilzunehmen.

STEFAN KRZNARIC

Bereits mit sechs Jahren studierte Stefan Krznaric sein Instrument, die Geige an der Musikhochschule in Mannheim. Offen für alle Musikrichtungen entlockt er dem klassischen Instrument neue Töne. Seine „Violin Electric“, seine elektrische Violine verwandelt Klassiker in neue spannende und ungewöhnliche Stücke – treibende, elektronische Beats gepaart mit virtuosen Violin-Soli und Improvisationen.

TRIO MOMENTO DI PASSIONE

Zwei Frauen, ein Mann: zu leidenschaftlicher Tangomusik buhlen die beiden Damen Diana Smiian und Maryna Kushnirenko um die Gunst von Sergii Dubovyk. Elegantes Ballett wird kombiniert mir kraftvoller Akrobatik. Eine ungewöhnliche Kombination, die Sie so bestimmt noch nicht gesehen haben.

DENITA ASBERRY

Aretha Franklin, Whitney Houston, Celine Dion oder Mariah Carey: Denita Asberry begeistert mit den Tophits wahrer Ikonen seit Jahren ihr Publikum. Die stimmgewaltige Performance hat bisher noch jeden mitgerissen und wird das sicherlich auch in Saarbrücken im Alexander Kunz Theatre tun.

Fotos: Kunz Theatre (8)

Das Menü

WEIN-TIPP

1. Gang:

2014 Weißburgunder, trocken
Weingut Van Volxem – Wiltingen

Der im großen Holzfass ausgebaute Weißburgunder von Van Volxem präsentiert sich mit harmonischer Frucht nach roter Grapefruit, Orangen, Mandarinen, Ananas und einem Hauch Kardamon. Ein sensationeller Weißburgunder mit Rasse und nobler Finesse.

Vorspeisenvariation

Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit brauner Butter und knusprigen Koriander-Croutons – Tatar vom Freilandrind mit kleinen Kapern, Schalotten und Kartoffelchips – Carpaccio von Roter Bete mit Meerrettich-Vinaigrette, mariniertem Schafskäse und Gewürz-Mandeln – Salat von kleinen Flusskrebsen und Boskop-Apfel mit knackiger Salatgurke und Granatapfelkern

Schwarzwurzeln werden als „Winterspargel" bezeichnet und haben einen etwas nussigen Geschmack. Alexander Kunz bereitet diese Wintersuppe sehr cremig zu. Sie besticht durch ihre Konsistenz, ihre Intensität und ihren wundervollen Geschmack. Der Tatar vom Freilandrind mit kleinen Kapern, Schalotten und Kartoffelchips hat mehrere schmackhafte Komponenten, selbstverständlich richtig gewürzt. Die Kapern verleihen dem Gericht etwas Mediterranes. Das Carpaccio von Roter Bete mit Meerrettich-Vinaigrette, mariniertem Schafskäse und Gewürz-Mandeln ist eine Vermählung von südeuropäischer mit mitteleuropäischer Kochkunst. Der Salat von kleinen Flusskrebsen und Boskop-Apfel mit knackiger Salatgurke und Granatapfelkernen besticht als Komposition im Ganzen. Die Granatapfelkerne geben diesem Gericht etwas Besonderes.

WEIN-TIPP

2. Gang:

2014 Weißburgunder & Chardonnay „Stückfass" trocken
Weingut H. Dönnhoff – Oberhausen

Im großen Eichenholz reifte die gehaltvolle Burgundercuvée aus Weißburgunder und Chardonnay zu wunderbarer Harmonie, Kraft und Eleganz, ohne dass eine übertriebene Holznote ihr natürliches Aroma beeinflusst.

Pot au Feu von Meeresfischen und Garnele mit Maxiravioli Hummer und Krustentier-Schaum

Eine sehr genussvolle Variante des Fischgangs. Dieser Gang besticht durch seine Vielfalt. Eismeer-Kabeljau, kanadischer Wildlachs, Garnelen – ein Geschmackserlebnis. Hier sieht man wieder: Die Sauce ist die Visitenkarte des Kochs. Der Krustentier-Schaum überzeugte mich restlos. Die Maxiravioli Hummer lässt Alexander Kunz bei der kleinen Bexbacher Manufaktur Pasta Romana anfertigen. Handgemacht selbstverständlich. Und dass darin Hummer ist, wertet das Gericht auf.

Fotos: alexa kirsch fotographie (4)

Präsentiert von ***Rolf Klöckner***

Zweierlei vom Kalb: Sous-Vide gegarter Kalbsrücken mit Ducca-Kruste und Ragout von der Kalbsschulter mit Wurzelgemüse und kleinen Perlgraupen an mediterranem Schmorgemüse und Gratin Dauphinois

Ein Hauch von Afrika verbreitet sich in der Küche, wenn ein Gericht mit der nussigen Gewürzmischung Ducca verfeinert wird. Sie besteht meistens aus Sesamsaat, Kichererbsen, Koriander, Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer, Thymian und Minze, manchmal auch mit Spuren von Senf und Sellerie. Bei Sous-Vide gegartem Kalbsrücken ist nur wichtig, dass das Fleisch trotzdem geschmackvoll ist und die Röstaromen angenommen wurden. Das haben sie hervorragend hinbekommen. Das Ragout von der Kalbsschulter mit Wurzelgemüse und kleinen Perlgraupen an mediterranem Schmorgemüse und Gratin Dauphinois besticht durch die Intensität der hervorragenden Sauce. Sie hat eine gut ausgebildete, frische Säure, die den Gaumen zum Tanzen bringt. Dazu die Königszubereitung der Kartoffel: Gratin Dauphinois – ohne dicke Käseoberfläche mit wohlschmeckenden Kartoffeln zubereitet. Ein sehr gelungener Hauptgang.

WEIN-TIPP

3. Gang:

2011 Bourgogne Cuvée Sylvie
Sylvie Esmonin, Côte-de-Nuits – Burgund

Ich kenne die Winzerin seit mehr als zwanzig Jahren, ich mag ihren Stil. Wie seine „großen Brüder" wird er in Holzfässern ausgebaut, und daher ähnelt er diesen sehr. Kraftvoll, Aromen von roten Früchten, Finesse, ein schöner Einstieg in die Weinwelt der roten Burgunder.

Warmer Topfen-Aprikosenknödel in süßer Brioche-Schmelze mit Kaiserschmarren und luftigem Karamell-Softeis

Die Aprikose gibt dem Gericht etwas zum Durchatmen, denn es könnte schwer wirken – tut es aber nicht. Das Karamell-Softeis erinnert an Kindertage im Zirkus. Der Spiegel von Vanillesauce gibt dem kalt-warmen Dessert eine erfrischende „ Coolness".

WEIN-TIPP

4. Gang:

2014 Auxerrois Premium
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm – Perl-Sehndorf

Dieser Auxerrois ähnelt dem Weißburgunder, allerdings mit weniger Säure. Er duftet und schmeckt nach frischen Birnen, nach Quitte und Ananas mit ganz leicht nussiger Note.

Das vegetarische Menü

WEIN-TIPP

1. Gang:

2014 Muskateller Kabinett, feinherb
Weingut Knab – Endingen

Ich mag die Muskateller-Traube, sie passt zu diesen unterschiedlichen vier Gerichten sehr gut.

Wunderschön aromatischer Muskateller mit herzhafter Frucht, gehaltvoll und sehr verspielt.

Vorspeisenvariation

Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit brauner Butter und knusprigen Koriander-Croutons – Kleines Samosa von kantonesischem Gemüse und Glasnudeln im Springrollenteig gebacken auf süßem Chili-Dip – Carpaccio von Roter Bete mit Meerrettich-Vinaigrette, mariniertem Schafskäse und Gewürz-Mandeln – Salat von Kichererbsen und Hofgutkarotten mit Sesam-Ahornsirup-Marinade und frischen Lauchzwiebeln

Wie beim klassischen Menü gibt es auch hier die schmackhaften Schwarzwurzeln, die der wunderbar cremigen Suppe einen nussigen Geschmack verleihen. Dazu reicht Alexander Kunz Samosas. Auch hier hat der Meisterkoch eine Komposition gewählt, die durch Vielfalt und grenzüberschreitende Aromen besticht. Wie auch beim klassischen Gericht wird auch bei diesem Part der Vorspeise, Carpaccio von Roter Bete mit Meerrettich-Vinaigrette, mariniertem Schafskäse und Gewürz-Mandeln gereicht. Diese Komposition fand ich besonders wohlschmeckend. Meerrettich-Vinaigrette ist wohl ein Schlüssel gegen die Langeweile. Das Carpaccio mit dem marinierten Schafskäse und den Gewürz-Mandeln ist ein Knaller für diese Jahreszeit. Salat von Kichererbsen und Hofgutkarotten mit Sesam-Ahornsirup-Marinade und frischen Lauchzwiebeln. Wer im Hofgut kauft, kauft Geschmack. Auch hier komponierte Alexander Kunz ein Gericht, das nicht nur europäische Kochkultur einfließen lässt. Ein wenig dem Zeitgeist geschuldet, doch toll, wie uns Alexander Kunz bei den Vorspeisen mit internationalen Spezialitäten verzaubert.

WEIN-TIPP

2. Gang:

2014 Grauer Burgunder „Perler Hasenberg“ Spätlese, trocken
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm – Perl-Sehndorf

Komplexes, nachhaltiges Aroma, kraftvoller und ausgewogener Wein. Dieser Wein ist auf schweren Kalkmuschel-Keuper-Böden des Perler Hasenbergs gewachsen.

Pot au Feu von jungen Zuckererbsen und sautierten Kirschtomaten mit Maxiravioli Tomate-Mozzarella und gelbem Paprika-Schaum

Die Maxiravioli stammen ebenfalls wie beim fleischhaltigen Menü von Pasta Romana, handgemacht in Bexbach. Die Tomate-Mozzarella-Füllung ergänzt die Geschmacksnuancen von Kichererbsen und Kirschtomaten sehr spannend.

Fotos: alexa kirsch fotographie (4)

*Präsentiert von **Rolf Klöckner***

Risotto von Arborio-Reis mit gehobeltem Trüffel und Parmesan an confierten Birnenspalten

Arborio-Reis ist nach einem Ort im Piemont benannt und hat dicke Körner, die etwa sieben Millimeter lang und recht symmetrisch sind. Sowohl geschmacklich als auch von der Konsistenz gilt er als der Beste für Risotto. Die unterschiedlichen Geschmacksvarianten überzeugen mich. Trüffel braucht Fett und Flüssigkeit, sonst kann sich das Aroma nicht entfalten. Denn ohne dies kann man einen Trüffel an die Wand nageln, zu mehr dient er dann nicht. Eine tolle Idee, den gut schmeckenden Parmesan in die Sauce einzuarbeiten, der ihr sehr viel Geschmack gibt. Die confierten Birnenspalten geben diesem Gericht die Perfektion.

WEIN-TIPP

3. Gang:

2013 Sauvignon Blanc „Vieris“
Vie di Romans – Friaul

Im Barrique ausgebauter Weißwein besticht mit seiner goldgelben Farbe und betört mit einem Bouquet von Salbei, grünem Pfeffer und Holunderbeeren.

Warmer Topfen-Aprikosenknödel in süßer Brioche-Schmelze mit Kaiserschmarren und luftigem Karamell-Softeis

Die Aprikose gibt dem Gericht etwas zum Durchatmen, denn es könnte schwer wirken – tut es aber nicht. Das Karamell-Softeis erinnert an Kindertage im Zirkus. Der Spiegel von Vanillesauce gibt dem kalt-warmen Dessert eine erfrischende „ Coolness“.

WEIN-TIPP

4. Gang:

2013 Fabelhaft Tinto
Dirk van der Niepoort – Douro Portugal

Dunkles Rot mit Purpur, feminine Nase mit floralen Noten. Am Gaumen weich und warmherzig – elegante, leicht süßliche Tannine. Ein ausgewogener und harmonischer Wein.

Die Rezepte

Tatar vom Freilandrind mit gestoßenem Pfeffer und Meaux-Senf-Marinade

Zutaten für 4 Personen:

Tatar vom Rind
400 g Tatar vom Rind
1 EL Zwiebelwürfel
1 TL Ketchup
2 EL kaltgepr. Olivenöl
1 Eigelb
Meersalz, Pfeffer

Meaux-Senf-Marinade
2 Eigelb
Saft von einer Zitrone
150 ml kaltgepr. Olivenöl
Meersalz, Pfeffer
1 EL Meaux-Senf

Zubereitung:
Tatar vom Rind: Das frisch geschnittene Tatar mit den restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nach Bedarf kann noch etwas Olivenöl hinzugegeben werden.

Meaux-Senf-Marinade: Für die Meaux-Senf-Marinade die Eigelbe zusammen mit dem Zitronensaft und den Gewürzen in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen das Olivenöl zügig einrühren.
Den groben Senf dazugeben und eventuell noch etwas nachwürzen.

Cremesuppe von Schwarzwurzel mit brauner Nussbutter

Zutaten für 4 Personen:
300 g Schwarzwurzel
50 g Schalottenwürfel
30 g Butter
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
100 g Nussbutter
Meersalz
Muskatnuss
Pfeffer
Zucker

Zubereitung:
Das Gemüse in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und danach mit der Gemüsebrühe ablöschen.
Den Fond etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen und danach die restlichen Zutaten dazugeben.
Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und absieben.
Im Anschluss die Suppe erneut aufkochen und die Nussbutter mit dem Pürierstab einmontieren und eventuell noch einmal kurz abschmecken.

Fotos: alexa kirsch fotographie (4)

Salat von Kichererbsen und Hofgutkarotten mit Ahornsirup-Marinade

Zutaten für 4 Personen:
1 Dose (à 425 ml) Kichererbsen (ersatzweise 250 g getrocknete Kichererbsen)
2 Karotten (gewürfelt und blanchiert)
1 Bund Frühlingslauch
450 g Staudensellerie
4 Knoblauchzehen
1 Limette
30 ml Ahornsirup
Salz, Cayennepfeffer
6 EL Olivenöl

Zubereitung:
Kichererbsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Frühlingslauch und Staudensellerie putzen und waschen, Staudenselleriegrün beiseite legen. Selleriegrün grob hacken. Gemüse, Kichererbsen und Selleriegrün mischen. Für die Vinaigrette Knoblauch schälen und die Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Restliche Zehen durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Limette auspressen. Limettensaft, Ahornsirup, Knoblauch, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Olivenöl zum Schluss unterschlagen. Vinaigrette unter den Salat mischen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Risotto von Arborio-Reis mit gehobeltem Trüffel und Parmesan an Birnenspalten

Zutaten für 4 Personen:
Risotto
150 g Arborio-Reis
50 g Schalottenwürfel
2 Knoblauchzehen
40 ml kaltgepr. Olivenöl
50 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
150 g Butter
100 g geriebener Parmesan
30 g gehackter Wintertrüffel
Birnenspalten
2 Abate-Birnen
150 g Zucker
1 Limette
100 ml weißer Portwein
50 g Butter
Meersalz

Zubereitung:
Risotto: Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und ebenfalls kurz mitanschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze bei milder Hitze bissfest garen. Den gehackten Trüffel sowie das Trüffelöl vorsichtig unterrühren, anschließend mit Butter und Parmesan abschmecken.

Birnenspalten: Die Birnen in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Die Birnenspalten mit Portwein ablöschen und bissfest garen. Zum Schluss mit Limonenschale und Meersalz abschmecken.
Das Risotto mit Birnenspalten, frisch gehobeltem Trüffel und Parmesanspänen garnieren.

Pot eu Feu von Meeresfischen und frischen Garnelen mit Hummer-Ravioli und Krustentierschaum

Zutaten für 4 Personen:

Ravioli-Teig
400 g Mehl
50 ml Milch
50 ml kalt gepresstes Olivenöl
2 Eigelb
Salz

Ravioli-Füllung
250 g Ricotta (über Nacht auf ein Sieb hängen)
100 g gekochtes gewürfeltes Hummerfleisch
70 g Miel de Pain
2 Eigelb
Meersalz, Pfeffer
Schnittlauch

Tranchen von Wildlachs, Garnelen und Eismeerkabeljau
4 Stücke Wildlachs je etwa 40 g
4 Stücke Kabeljau je etwa 40 g
4 Garnelen (8/12)
80 ml Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Krustentierschaum
2 EL Tomatenmark
4 cl Noilly Prat
2 cl Weinbrand
1 Liter Krustentierfond
4 Limonenblätter
1 Liter Sahne
500 g Butter
30 g Roux
Meersalz

Zubereitung:

Ravioli: Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Salz, Eigelb, Öl und Milch in die Mulde geben. Den Teig von der Mitte her ausarbeiten.
Solange durchkneten bis ein trockener, homogener Teig entsteht. Mit Folie zugedeckt mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung alle Zutaten miteinander glattrühren und abschmecken. Zwei Platten Nudelteig etwa einen Millimeter stark ausrollen. Eine davon mit Eiweiß bestreichen und die Füllung darauf verteilen, mit der zweiten Platte abdecken und ausstechen.

Tranchen von Wildlachs, Garnelen und Eismeerkabeljau: Die Fischfilets von ihrer Haut befreien und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech dick mit Olivenöl bestreichen und die Filets mit der Fleischseite nach oben auf das Blech setzen und ebenfalls mit Olivenöl beträufeln.
Im vorgeheizten Backofen bei 70°C Umluft für etwa zwölf bis 15 Minuten sanft garen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten.

Krustentierschaum: Tomatenmark, Noilly Prat, Weinbrand, Fond, Limonenblätter und Sahne miteinander aufkochen und anschließend Roux und Butter mit dem Zauberstab einmixen. Daraufhin mit Salz abschmecken.

Fotos: alexa kirsch fotographie (2)

Warmer Aprikosen-Topfenknödel mit Kaiserschmarren und Karamelleis

Zutaten für 4 Personen:

Kaiserschmarren
3 Eier
1-2 TL Kristallzucker
1 Prise Salz
2 EL Butter
150 ml Milch
180 g Mehl
1 EL Rosinen
Staubzucker

Topfenteig (Masse für 12 Knödel)
60 g Butter
1 ganzes Ei
1 Eigelb
400 g Topfen
150 g Mehl glatt
2 EL Weizengries
12 Aprikosen
12 Stück Würfelzucker
geriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Prise Salz
Butterbrösel
250 g Butter
500 g Semmelbrösel
80 g Zucker
geriebene Schale von 1 Orange

Karamelleis
¼ l Milch
¼ l Sahne
100 g Zucker
100 g Eigelb
50 g Karamellpaste
150 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Kaiserschmarren: Für den Kaiserschmarren die Eier trennen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen – am besten dazu noch eine Prise Salz vor dem Rühren hinzufügen. Das Eigelb mit dem Kristallzucker verquirlen, die Milch und das Mehl hinzugeben. Mit einem Schneebesen solange verrühren, bis ein schöner klümpchenfreier Teig entstanden ist. Den Eischnee unter den Teig heben und vorsichtig miteinander vermengen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen lassen und die Masse eingießen. Nach Belieben können Sie einige Rosinen darüber streuen. Den Kaiserschmarren für einige Minuten am Boden anstocken lassen, bis der Schmarren auf der Unterseite eine bräunliche Farbe bekommt. Mit einer Gabel in Stücke zerreißen und wenden, damit auch die andere Seite goldbraun angebacken ist. Nun etwas Kristallzucker darüberstreuen und noch kurz in der Pfanne schwenken, damit der Zucker etwas karamellisiert.
Ist der Kaiserschmarren durchgebacken und auch in der Mitte nicht mehr flüssig, mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren.

Aprikosen-Topfenknödel: Zimmerwarme Butter mit Zitronenschale und Salz cremig rühren. Bei einem Ei Eigelb von Eiweiß trennen und das Eigelb mit dem zweiten Ei gut verquirlen. Anschließend nach und nach unterrühren. Topfen und Mehl unterziehen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.
Topf mit Wasser füllen und auf dem Herd erhitzen. Aprikosen waschen, entkernen, gut abtrocknen und mit je einem Stück Würfelzucker füllen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 Millimeter dick ausrollen und in 12 Quadrate schneiden. Jedes Quadrat mit einer Aprikose belegen und mit bemehlten Händen zu Knödeln formen. Achtung: Der Teig muss die Aprikose gleichmäßig und ohne Risse umschließen – sonst platzt der Knödel! Knödel in kochendes Wasser einlegen und bei nicht zu großer Hitze etwa zehn bis 15 Minuten lang kochen. Tipp: Gerade bei größeren Mengen empfiehlt es sich, zuerst einen Probeknödel zu kochen. Ist der Knödel zu fest, dann etwas Butter zur Masse dazugeben. Ist der Knödel zu weich, braucht der Teig etwas Mehl. Anschließend alles wieder glatt abarbeiten.
Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Brösel und Zucker darin hellbraun rösten, Orangenabrieb untermischen. Die Knödel sind fertig gekocht, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die gekochten Knödel mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in Butterbröseln wälzen. Auf Tellern anrichten und leicht mit Staubzucker bestreut servieren.

Karamelleis: Milch, Sahne, Zucker und Karamellpaste zusammen aufkochen und mit dem Eigelb auf eine Temperatur von 80°C rühren und durch ein feines Sieb auf die weiße Schokolade absieben. Die Masse in der Eismaschine frieren.

Der Wild-West-Koch

Sie stehen nur beim Finale und für wenige Sekunden auf der Bühne. Dabei haben der **Küchenchef David Günther** und sein sechs- bis achtköpfiges Team einen mindestens ebenso dicken Applaus wie die Künstler des Alexander Kunz Theatre verdient.

*Von **Marko Völke***

Während die Künstler in der Manege artistische Höchstleistungen zeigen, vollbringen die Köche hinter den Kulissen wahre Kunststücke: „Die Erwartungshaltung der Gäste ist hoch. Wir müssen jeden Tag mindestens 100 Prozent erreichen“, weiß David Günther. Der gebürtige Südamerikaner fing mit 16 an, in seinem Traumberuf zu arbeiten. Nach einer klassischen Kochausbildung in einem kleinen Restaurant an der Ostsee war er in Großstädten wie Hamburg, Berlin und München in der Sternegastronomie tätig: „Ich habe mich auf Hotel- und Restaurant-Eröffnungen spezialisiert.“ Trotz seiner früheren Erfahrungen als Küchenchef war er in der vergangenen Saison der Dinnershow erst mal „nur“ in der Vorbereitung des Essens tätig.

Das hatte einen einfachen Grund: Gerade aus München nach Saarbrücken gezogen, habe er früh anfangen und zeitig aufhören wollen, um mehr Zeit für seinen damals frisch geborenen Sohn Milan-Antonio zu haben. Seine Frau ist ebenfalls aus Südamerika. Sie hat er in Saarbrücken kennengelernt: „Das Schicksal wollte es so“, sagt er lächelnd. Nach der Dinnershow-Saison arbeitete er für Alexander Kunz bei verschiedenen Catering-Projekten: „Wir haben gemerkt, dass wir miteinander können.“

Das diesjährige Menü sei das Ergebnis einer einjährigen Tüftelarbeit, erklärt der 42-Jährige. Noch während der vergangenen Saison habe man sich die ersten Gedanken darüber gemacht. Immer wieder traf man sich in der Küche des Bliesener Stammhauses zum Probekochen, diskutierte stundenlang: „Wir haben die verschiedensten Fonds und Hilfsmittel ausprobiert“, erklärt er den langen Weg, allein den Hummerschaum so hinzubekommen, wie er sein soll. Eine andere Herausforderung sei zum Beispiel der Bratensaft zum Kalbfleisch gewesen, der im Luftzug des Zeltes zu schnell kalt werde: „Wir versuchen das Optimum aus den Produkten rauszuholen. Jede kleinste Einheit wird so oft durchgetestet, bis alle Komponenten harmonieren“, sagt der Kochprofi. Und auch während der Saison wird das Menü ständig weiterentwickelt.

Jeden Tag 100 Prozent geben

Doch bevor Günther und sein Team am Herd stehen und die Kochlöffel in die Hand nehmen, müssen sie erst den Hammer schwingen. Bereits Mitte Oktober hat der Zeltaufbau begonnen. Und da packen alle, vom Azubi bis zum Küchenchef, mit an: „Es ist wichtig, dass man von Anfang an dabei ist und weiß, wo welche Leitung liegt.“ Denn wenn während der Spielzeit etwas einfriert oder kaputtgeht, muss schnell gehandelt werden: „The Show must go on“, weiß er.

Das tägliche „Wild-West-Kochen“, wie Günther die Arbeit in der Zeltküche nennt, beginnt für ihn bereits morgens zwischen neun und zehn Uhr. Zuerst muss die angelieferte Ware genau kontrolliert werden: „Der Standard muss stimmen“, erklärt er. Während die Soßen und Fonds aus Bliesen kommen, werden die Hauptkomponenten des Menüs, wie das Fleisch und der Fisch, in Saarbrücken zubereitet. Die Vorbereitungen nehmen den ganzen Tag in Anspruch: „Der große Gegner ist die Uhr. Alles muss minutiös geplant sein“, erklärt der Südamerikaner. Damit man sich nicht verzettelt und nichts vergessen wird, seien klar strukturierte Leitlinien erforderlich.

Foto: Becker & Bredel

David Günther ist neuer Küchenchef bei Alexander Kunz' berühmter Dinnershow im Spiegelpalais.

Dennoch könne sich zum Beispiel durch die Witterungsverhältnisse schnell etwas ändern und man müsse rasch darauf reagieren: „Vieles kann man nicht üben, sondern man muss ständig aufpassen und braucht ein waches Auge", weiß er aus Erfahrung. Neben dem Menü sei es auch eine Herausforderung, das Personal bei Laune zu halten. Das Team müsse lernen, miteinander zu arbeiten. Günther: „Wir müssen schließlich bis zu vier Monate jeden Tag zehn bis zwölf Stunden miteinander klarkommen."

Die ersten Abendessen werden dann schon lange, bevor die ersten Dinnershow-Besucher eintreffen, ausgegeben. Denn Günther und sein Team haben jeden Tag auch die Künstler als Gäste zu bewirten: „Ohne Mampf kein Kampf", sagt er lächelnd. Ihr Essen müsse leicht, frisch, energievoll sein und dürfe in der Saison nicht langweilig werden. Mit den Akteuren gebe es immer viel Gesprächsstoff: „Künstler sind wie Köche: Zigeuner, die immer viel rumreisen", weiß er.

Wenn die Gäste an ihren Tischen Platz nehmen und die ersten Sonderwünsche geäußert werden, bleibt für das Küchenteam jedoch keine Zeit zum Plaudern. Die einen wollen das vegetarische Menü, die anderen haben Allergien. Das beschert den Köchen eine weitere heiße Phase: „Aber wir können auf vieles reagieren", sagt Günther.

Auch während der Dinnershow muss alles zeitlich exakt geplant sein, damit die Küche genau weiß, wann sie welchen Gang beschicken soll. Ein „Horrorszenario" seien dagegen Zwischenfälle wie zum Beispiel ein Stromausfall oder wenn sich ein Artist verletzt und nicht weitermachen kann. Auch für diese Situationen muss es einen Notfallplan geben.

Aber wenn die letzten Teller in die Küche zurückkommen, die Spüler mit ihrer Arbeit beginnen und die Künstler zum Finale der vierstündigen Show auf der Bühne stehen, kann Günther durchatmen: Sein Beruf bringe nicht nur jeden Tag neue Herausforderungen, sondern auch neue Erlebnisse mit sich.

„Es ist mir eine Herzenssache“

Susanne Kleehaas ist nicht nur Vorstandsmitglied der **Victor’s Unternehmensgruppe**, sondern auch ein großer Kulturfan. Dass es ihr Freude macht, kulturelle Dinge wie das Alexander Kunz Theatre zu unterstützen, hat die Vergangenheit schon oft gezeigt.

Frau Kleehaas, neben dem Alexander Kunz Theatre sponsert die Victor’s Unternehmensgruppe viele Kulturveranstaltungen im Saarland. Was genau?

Wir sponsern die Musikfestspiele von Professor Leonardy alle zwei Jahre, außerdem die Dillinger Classicsnight sowie die Tanzwerkstatt Susanne Sprung in Neunkirchen. Außerdem unterstützen wir Musik & Theater Saar, das Tanzfestival Saar und einiges mehr. Während Herr Ostermann sich dem Thema Sport annimmt, bin ich hier im Unternehmen für die Kultur verantwortlich. Das macht mir selbst einfach sehr viel Freude. Es ist mir eine Herzenssache, kulturelle Dinge wie auch das Alexander Kunz Theatre hier im Saarland zu unterstützen.

Was haben Sie eigentlich gedacht, als Sie zum ersten Mal von der Idee Alexander Kunz Theatre gehört haben?

Ich habe schon einige Dinner-Shows besucht in Berlin und München. Es hat mich immer begeistert, was dort geleistet wird. Das Ambiente der Spiegelpalais gefällt mir besonders gut. Ich bin ein Fan von Paris und liebe diese Bistro-Atmosphäre – dieser Belle-Époque-Stil gefällt mir einfach sehr gut. Es ist etwas sehr besonderes, dass wir so etwas im Saarland haben.

Sie sagten, dass Sie auch in Berlin und München eine solche Dinner-Show erlebt haben: Kann das Alexander Kunz Theatre da mithalten?

Absolut! Es steht in nichts nach.

Gab es im letzten Jahr einen Künstler, der für Sie besonders herausgestochen ist?

Ich weiß noch, vorletztes Jahr, Dustin Nicolodi alias Copperlin war fantastisch. Wem ich auch immer sehr gerne zuhöre, ist Kamilla Bechtold, die Pianistin. Ihre musikalische Untermalung ist jedes Jahr ausgezeichnet. Und Kay-Scheffel finde ich als Moderator, als Conférencier, sehr gut.

> „Wem ich immer gerne zuhöre, ist Kamilla Bechtold“

Die Künstler sind immer ganz begeistert von ihrer Unterbringung im Victor‘s Residenz-Hotel Rodenhof. Was macht dieses Hotel so besonders?

Gerade im Victor’s Residenz-Hotel Rodenhof herrscht eine sehr familiäre Atmosphäre. Die Mitarbeiter sind begeistert von ihren Gästen, pflegen ein sehr enges Verhältnis zu den Künstlern. Um es international zu formulieren: Unser Haus ist urban und cozy, zentrumsnah und modern gestaltet, aber dennoch gemütlich. Insofern eine super Atmosphäre, ein super Team – das spüren natürlich auch die Gäste.

Ist das auch einer der Gründe, warum Sie dieses Hotel ausgewählt haben oder spielte dabei nur die Nähe zum Veranstaltungsort eine Rolle?

Gut, die Nähe zum Theatre spielte natürlich eine Rolle. Deshalb haben wir eines der Saarbrücker Hotels gewählt. Aber die familiäre Atmosphäre war sicherlich auch der Grund, warum wir den Rodenhof ausgesucht haben und nicht das Grand Hotel am Deutsch-Französischen Garten.

Alexander Kunz hat auch dieses Jahr wieder ein tolles Menü zusammengestellt. Was sagen Sie denn zum kulinarischen Angebot? Worauf freuen Sie sich am meisten?

Foto: Jennifer Weyland

ZUR PERSON

Susanne Kleehaas hat nach ihrem Studium der englischen, französischen und spanischen Sprach- und Literaturwissenschaften und Marketing zunächst im Marketing der Champagner- und Spirituosenbranche gearbeitet. Heute ist sie Vorstandsmitglied der Victor's Unternehmensgruppe und zeichnet dort unter anderem für die Geschicke der fünf Victor's Residenz-Hotels verantwortlich. Unter anderem ist es ihr so auch möglich, eine ihrer Leidenschaften, das Einrichten auszuleben.

Das Tatar vom Freilandrind finde ich toll. Das Ragout von der Kalbsschulter. Ich freue mich auch auf das Risotto mit dem gehobelten Trüffel und Parmesan. Ein super Gericht.

Wir stellen in unserem Extraheft auch immer die Rezepte zum Nachkochen bei. Kochen Sie denn gerne? Würden Sie ein Kunz-Gericht auch nachkochen?

Jetzt kommen Theorie und Praxis zusammen: Im wahren Leben fehlt mir leider die Zeit für solch aufwendige Gerichte. Wenn ich koche, dann sehr gerne mit Rezeptbüchern – nicht zur Freude meines Mannes (lacht). Er liebt Hausmannskost. Bei mir muss es schnell gehen und eine große Wirkung haben.

Und nicht nur das Essen beim Alexander Kunz Theatre ist sehr aufwendig, sondern auch das ganze Drumherum…

„Gute Organisation ist unerlässlich"

Das bewundere ich! Da ich hier für fünf Hotels im Saarland verantwortlich bin, weiß ich, was es heißt, eine große Anzahl Personen zu bewirten. Da ist eine gute Organisation unerlässlich.

Die Leitung von fünf Hotels ist bestimmt nicht immer stressfrei. Was tun Sie, um vom Alltag abzuschalten und sich zu entspannen?

Da eine meiner größten Leidenschaften das Reisen ist, kann ich perfekt abschalten, wenn ich in Gedanken an einen anderen Ort reise oder Reiseliteratur lese. Das entspannt mich am meisten. Aber das Größte ist es natürlich, tatsächlich zu reisen.

Was lesen Sie gerade?

Auf frischer Tat ertappt: Reiseliteratur! Ich bereite mich gerade auf eine Geschäftsreise in die USA vor: zuerst Kanada mit Nordamerika und New York, eine meiner Lieblingsstädte, sowie Florida. Somit kann man auch Arbeit und Vergnügen miteinander kombinieren.

Interview: Rebecca Maaß

TERMINE, PREISE, INFOS

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

Die Spielzeit startete am 5. November 2015 und endet am 7. Februar 2016.

Alexander Kunz Theatre – Termine und Preise*

November 2015	*Empore*	*Rang*	*Loge*	*Manege*
Sonntag bis Donnerstag	79 Euro	89 Euro	99 Euro	119 Euro
Freitag, Samstag und vor Feiertagen	115 Euro	125 Euro	135 Euro	152 Euro

Dezember 2015 bis Februar 2016	*Empore*	*Rang*	*Loge*	*Manege*
Sonntag bis Donnerstag	89 Euro	99 Euro	118 Euro	138 Euro
Freitag, Samstag und vor Feiertagen	115 Euro	125 Euro	135 Euro	152 Euro
Silvester (Donnerstag, 31. Dezember)	189 Euro	199 Euro	219 Euro	239 Euro
Neujahrs Special (Samstag, 2. Dezember)	79 Euro	79 Euro	89 Euro	99 Euro
Familientag (Dienstag, 22. Dezember)	79 Euro	89 Euro	108 Euro	128 Euro
Familientag (Mittwoch, 23. Dezember)	79 Euro	89 Euro	108 Euro	128 Euro
Familientag (Freitag, 25. Dezember)	89 Euro	99 Euro	118 Euro	138 Euro
Familientag (Samstag, 26. Dezember)	89 Euro	99 Euro	118 Euro	138 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).
Silvester: Erweitertes Menü sowie Open-End-Party mit Mitternachts Snack
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: Rebecca Maaß

Layout: Katharina Schwarz

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

Grafik: Kunz Theatre

Winter
AUF SCHLOSS BERG

Superior	*p.P.*	*im DZ € 199,*	*EZ € 249*
Deluxe	*p.P.*	*im DZ € 219,*	*EZ € 289*
Junior-Suite	*p.P.*	*im DZ € 289,*	*EZ € 469*
Suite	*p.P.*	*im DZ € 349,*	*EZ € 589*
Götter-Suite	*p.P.*	*im DZ € 449,*	*EZ € 729*

Buchbar von Dezember 2015 bis Februar 2016
(ausgenommen Weihnachten, Silvester & Valentinstag)

Luxuriös, romantisch und unvergesslich schön.

Mit unserem Arrangement „Winter auf Schloss Berg“ wird für Sie ein Wintermärchen wahr. Tauchen Sie ein in Ihren Wintertraum, entspannen Sie in unserem stilvollen Wellness-Bereich und lassen Sie sich mit winterlichen Leckereien verwöhnen. Entdecken Sie die wundervolle Landschaft rund um dieses märchenhafte Hideaway und freuen Sie sich auf:

- 2 Übernachtungen inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffet
- „Secco von der Mosel” zur Begrüßung
- eine kulinarische Aufmerksamkeit und Mineralwasser auf dem Zimmer
- zweimal 4-Gang-Menu abends im Restaurant „Bacchus“ oder in der „Scheune“ (nach Verfügbarkeit)
- einen gemütlichen Nachmittag mit Kaffee & Kuchen
- stilvolle Entspannung im Wellness-Bereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitness-Raum
- ein Präsent aus Victor’s Welt

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

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

Ein Unternehmen der Victor’s Residenz-Hotels GmbH
Kurfürstendamm 100 · D-10709 Berlin.

Alexander Kunz THEATRE
DINNERSHOW IM SPIEGELPALAIS

Sie haben Karten für das Alexander Kunz Theatre in Saarbrücken?

Dann freuen Sie sich: Es wird phantastisch. Und es wird spät.

Schlafen Sie wie die Stars

Sichern Sie sich jetzt die First-Class-Übernachtung bei Victor's
zum Sonderpreis. Wahlweise in Saarbrücken-Rodenhof
(wo übrigens alle Stars der Show schlafen)
oder am Deutsch-Französischen Garten.

ab € 45 pro Person im DZ, € 70 im EZ

inklusive Frühstück

(Gilt nur bei Vorlage der Eintrittskarte am Abend der Vorstellung
in den unten stehenden Häusern)

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

Deutschmühlental 19 · D-66117 Saarbrücken
Telefon +49 681 58821-0 · info.saarbruecken@victors.de

BEST WESTERN
Victor's
RESIDENZ-HOTEL
RODENHOF
★★★★

BEST WESTERN Victor's Residenz-Hotel Rodenhof
Kálmánstraße 47–51 · D-66113 Saarbrücken
Telefon +49 681 4102-0 · info.rodenhof@victors.bestwestern.de

Ein Unternehmen der Victor's Residenz-Hotels GmbH · Kurfürstendamm 100 · D-10709 Berlin.