10.11.2017 | www.magazin-forum.de | Beilage zu FORUM-Ausgabe 46

FORUM

DAS WOCHENMAGAZIN

36 Seiten Sonderbeilage

STARS UND STERNEKÜCHE

Zum achten Mal finden hochkarätige Künstler und raffinierte Speisen im Alexander Kunz Theatre zusammen

Victor's
RESIDENZ-HOTEL
ERFURT
★★★★

ERFURT. KUNST. KULTUR. KOMFORT.

Begeben Sie sich auf historische Entdeckungstour, erleben Sie den Charme einer mittelalterlichen Stadt und lassen Sie sich von über 1260 Jahren Geschichte verzaubern.

ARRANGEMENT „Erfurt entdecken“

Freuen Sie sich auf:

- *2 Übernachtungen inklusive Frühstück*
- *einen Begrüßungs-Cocktail*
- *eine rustikale Brotmahlzeit mit reichhaltigen Thüringer Wurstspezialitäten und einer regionalen Bierspezialität (0,5 l) am Anreisetag*
- *eine Stadtführung durch Erfurts mittelalterliche Altstadt*
- *die kostenfreie Nutzung des öffentlichen Personennahverkehrs mit der ErfurtCard*
- *Parkplatz in der Tiefgarage*

ab € 149 pro Person im Doppelzimmer
ab € 229 im Einzelzimmer

„Das charmante Hotel mit dem Faible für Kunst und Kultur.“

Häßlerstraße 17 · D-99096 Erfurt · Telefon +49 361 6533-0 · info.erfurt@victors.de · www.victors.de
Ein Unternehmen der Victor's Residenz-Hotels Süd GmbH · Carl-von-Linde-Straße 42 · D-85716 Unterschleißheim

8
Steve Eleky führt durchs Programm

„WIR SIND EINE GROSSE FAMILIE“
Für den perfekten Abend im Spiegelpalais wird hinter den Kulissen hart gearbeitet. Stephan Henrich, auch Jupp genannt, ist im Schatten der Bühne der „Mann für alle Fälle“. **4**

STETE STEIGERUNG
Das Alexander Kunz Theatre geht in die achte Runde – und verspricht wie immer tolles Ambiente und leckerste Küche. Der Sternekoch im Kurzinterview. **7**

DER BÜHNENSCHOTTE
Aus dem großen Scheitern wird bei Steve Eleky das große Lachen. Der Comedian im Schottenrock spielt den tollpatschigen Jongleur und den mittelmäßigen Zauberer. Er führt dieses Jahr als Moderator durch Menü und Show. **8**

„WIR GEBEN IMMER UNSER BESTES“
Die vier Akrobaten von Crazy Flight verbinden Kraft mit Anmut. Sergey Sakun ist einer von ihnen und gibt Einblicke in ihr „crazy“ Leben. **12**

„ICH LIEBE DIE BÜHNE“
Für die Pole-Akrobatin Sheila Nicolodi wird die Spielzeit in Saarbrücken die letzte große Saison sein, bevor sie die Selbstständigkeit wagt. **14**

„ICH FREUE MICH AUF DIE GANZE SHOW“
Rüdiger Skoczowsky wurde durch die Castingshow „The Voice of Germany“ einem großen Publikum bekannt. Im Interview spricht er unter anderem über sein Engagement im Spiegelpalais. **18**

INTERNATIONALER STAR-AUFLAUF
Jahr für Jahr können die Gäste des Alexander Kunz Theatres die besten Artisten und Künstler der Welt im Spiegelpalais in Saarbrücken bewundern. Auch in diesem Jahr enttäuscht der Gastgeber nicht. **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. **24**

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

FEINSTER CHAMPAGNER MIT TRADITION UND QUALITÄT
Das Alexander Kunz Theatre hat einen neuen Partner, Champagne Laurent-Perrier. Der Champagner-Produzent aus der Nähe von Reims wird künftig für noch mehr Belebung sorgen. **32**

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

IMPRESSUM 34

TITELFOTO: JENNIFER WEYLAND FOTO: IMAGO / LICHTGUT

Victor's FINE DINING BY CHRISTIAN BAU

Kulinarik-Hotspot

Tasting & Wine Pairing als Dinner

Überraschungsmenü „Carte Blanche“ in 5 Gängen. 4 Gläser Wein. 1 Tasse Kaffee oder Espresso. Am Mittwoch-, Donnerstag- und Sonntagabend.

ab € 228,00 pro Gast

Nicht buchbar an Feiertagen und an Abenden vor Feiertagen.

Victor's FINE DINING by Christian Bau
im Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg
Schloßstraße 27–29 · D-66706 Perl-Nennig/Mosel
Telefon +49 6866 79-118
info@victors-fine-dining.de

www.victors-fine-dining.de

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

Jupp betreut nicht nur die Künstler, sondern ist mit vielen mittlerweile auch gut befreundet. Hier mit Sandmalerin Natalya Netselya im Jahr 2015.

„Wir sind eine große Familie“

Glanz und Glamour im Spiegelpalais. Doch für den perfekten Abend wird hinter den Kulissen hart gearbeitet. Stephan Henrich, auch **Jupp** genannt, ist im Schatten der Bühne der „Mann für alle Fälle“.

„Wo ist Jupp?“, hört man im Spiegelpalais immer wieder die Artisten, Techniker und das Küchenteam flüstern. Dieses möchte von Stephan Henrich, wie Jupp mit bürgerlichem Namen heißt, wissen, wann es den nächsten Gang rausgeben kann. Ein Künstler hat wiederum gerade ein ganz anderes Anliegen an den Ex-Profi-Sportler, der im Gegensatz zu den Akteuren in der Manege oft ganz in schwarz gekleidet ist und quasi ständig durch das Zelt rennt. Während die Gäste des „Alexander Kunz Theatre“ gemütlich speisen, baut er schnell die Requisiten für die nächste Nummer auf. Jupp ist hier quasi der „Mann für alle Fälle“.

In der Saison ist er die rechte Hand des künstlerischen Leiters Stephan Huber. Als dessen Stellvertreter übernimmt Jupp die komplette Betreuung der Künstler von deren Anreise über die Unterbringung im Hotel bis zum Fahrdienst. Er organisiert die Proben und ist für den kompletten Ablauf der Show zuständig. „Das Timing muss stimmen“, erklärt er. Denn die Küche benötige genaue Zeiten, wann sie die einzelnen Gänge anrichten kann und wann diese serviert werden können. Deshalb steht er mit dem Gastro-Team in ständiger Kommunikation.

Der gebürtige Kaiserslauterer war früher Profi-Handballspieler, wurde mit seinem Verein Tusem Essen unter anderem deutscher Meister und Europapokal-Sieger und spielte in der Nationalmannschaft. „Durch den Sport habe ich mir ein unglaubliches Netzwerk aufgebaut“, blickt Henrich zurück. Nach dem Ende seiner Profi-Karriere sei so vor rund 20 Jahren über Kontakte sowie seinen besten Freund, Nationalmannschafts-Kollege und heutiger Pur-Manager Uli Roth sein Einstieg in die Event- und Veranstaltungsbranche erfolgt.

Jupp arbeitet auch für die Erfolgsband Pur

Darüber hinaus arbeitet Henrich auch seit vielen Jahren für die Erfolgsband Pur. Für Hartmut und Co. war er schon oft, hauptsächlich im Fahr- und Sicherheits-Dienstleistungsbereich tätig, kümmerte sich um das Hotel-Booking und die Künstlerbetreuung. Wenn es zeitlich passt ist er auch heute hin und wieder noch für Pur im Einsatz.

Doch inzwischen ist der Event- und Veranstaltungsbereich längst zu einem Ganzjahresjob für ihn geworben. Zu den Kunden, die er mit betreut, gehören große Unternehmen, Banken und Konzerne wie SAP. Neben Veranstaltungen für Firmen organisiert er auch Hochzeiten und Jubiläen. So ist Henrich sogar international unterwegs. „Kürzlich war ich an einem Tag in Paris, Brüssel und Düsseldorf und bin 1.500 Kilometer gefahren“, sagt er. An seinem Beruf gefället ihm, dass er sehr abwechslungsreich ist.

Viele Künstler der neuen Dinnershow-Saison kennt der Kaiserslauterer bereits: „Das ist wie im Sport.“ Man treffe sich immer wieder bei verschiedenen Veranstaltungen. Einige habe er beim internationalen Zirkusfestival in Monte Carlo kennengelernt. Inzwischen sind daraus sogar Freundschaften entstanden. So wachse man zu einer großen Familie zusammen. Und dennoch gibt es auch für Jupp in Saarbrücken eine Premiere. Denn dann arbeite er zum ersten Mal mit Steve Eleky, dem Entertainer der Show, zusammen.

Das neue Programm des Kunz Theatre verspreche sehr gut zu werden, sagt er voraus. „Wir hatten noch nie so viele Künstler dabei.“ Dazu gehören allein sieben Tänzerinnen und gleich mehrere Paar-Darbietungen. Gefragt nach seiner persönlichen Lieb-

Auch Alexander Kunz legt natürlich selbst Hand an, ob bei den Vorbereitungen oder abends im Zelt.

FOTOS: MARC SCHNEIDER — BECKER & BREDEL

Stets im Hintergrund, ist Jupp immer erster Ansprechpartner für die Künstler, hier links die Tänzerinnen bei den Proben. Auch das Timing des Essens muss er im Blick behalten.

lingsnummer der kommenden Spielzeit, entgegnet er sofort: die Truppe „Crazy Flight“. Die Ukrainer kommen nämlich als einzige komplett ohne Requisiten aus.

Die Umbauten zwischen den einzelnen Künstlern sind sonst oft „ein riesengroßer Act“, meint Jupp. Ihr teilweise massiv schweres Equipment schnell in den Pausen des Programms auf- und abzubauen sei für ihn eine große Herausforderung. Zumal es in Saarbrücken im Gegensatz zu anderen Dinnershow-Orten kein großes Team, sondern eben nur den Jupp gebe, ergänzt er grinsend. In der neuen Show muss er so zum Beispiel ein Stahlseil durch die Manege spannen.

Aber Henrich ist nicht nur im Zeltpalast erster Ansprechpartner für die Künstler: „Ich bin für sie auch Freund, Vater, Mutter und manchmal sogar Beziehungsberater“, sagt er schmunzelnd. Schon beim Frühstück morgens im Hotel tauchen die ersten Fragen auf. Auch tagsüber klingelt immer wieder sein Handy. Um 17 Uhr geht es dann ins Zelt. Da viele Künstler nicht mobil sind, sammelt er sie alle ein und fährt sie mit dem Bus zum Römerkastell. „Mein Tag ist schon sehr lang. Man muss immer Gewehr bei Fuß stehen“, sagt er.

„Man muss immer Gewehr bei Fuß stehen“

Zudem ist es erforderlich, immer flexibel zu reagieren. Denn während der Saison passieren immer wieder Dinge, die im Vorfeld nicht planbar sind. So könne es zum Beispiel vorkommen, dass sich ein Artist verletzt. Zudem gibt es immer wieder Künstler, die an einem Abend in zwei Dinnershows an unterschiedlichen Orten auftreten. So wie in dieser Saison das Duo „Golden Dream“. Die beiden Tuchartisten fahren jeden Tag 400 Kilometer zwischen Saarbrücken und Karlsruhe hin und her. Da muss alles klappen. Sonst ist Jupps Improvisationstalent gefragt.

Inzwischen ist Henrich schon im achten Jahr für Kunz im Einsatz. „Eigentlich bin ich ja schon ein halber Saarländer“, sagt er schmunzelnd. Schließlich verbringe er inzwischen jedes Jahr vier Monate in der Region. Auch wenn die Saarländer und seine Pfälzer Landsleute gerne gegenseitig Witze über sich reißen – eigentlich mag er das Bundesland sehr. Die Mentalität sei ähnlich. Zudem gebe es hier eine gute Küche.

„Alexander ist ein großer Netzwerker“, lobt er Kunz. Bei ihm habe alles relativ kurze Wege. Die Partnerschaft sei harmonisch und es gebe ein gutes Miteinander: „Wir sind wirklich eine große Familie.“ Zudem sei das Theatre ein tolles Produkt, das trotz dem relativ kleinen Saarland ständig wachse. Der Standort sei klasse und die Hotelsituation optimal. Während der Spielzeit wohnen die Akteure im „Best Western Victor’s Residenz-Hotel Rodenhof“. „Hier fühlen sich alle sehr wohl. Das hat sich auch schon in Künstlerkreisen herumgesprochen“, sagt Henrich.

Anfang November ist es nun wieder soweit. Er zieht für vier Monate von Weinheim nach Saarbrücken. Zuerst reisen die Künstler an, dann wird tagelang bis in die Nacht geprobt und aus Henrich wird wieder der „Jupp für alle Fälle“.

Marko Völke

FOTOS: BECKER & BREDEL — DPA (2) — JENNIFER WEYLAND

Stete Steigerung

Das **Alexander Kunz** Theatre geht in die achte Runde – und verspricht wie immer tolles Ambiente und leckerste Küche. Der Sternekoch im Kurzinterview.

Herr Kunz, wie gut ist die aktuelle Saison im Vergleich zu den vorherigen?

Jede Saison ist eine Steigerung zur vorherigen. Wir versuchen, uns Jahr um Jahr bei der Atmosphäre im Zelt, Licht und Ton zu steigern – und natürlich auch beim Essen. Man lernt natürlich auch jedes Jahr dazu und kann sich so langsam verbessern. Die Artisten sind natürlich jedes Jahr hochkarätig.

Vermutlich ist es nicht ganz einfach jedes Jahr mit einer neuen Menü-Idee aufzuwarten, die mit den Gegebenheiten der Veranstaltung kompatibel ist. Wird es schwieriger?

Schwieriger wird es nicht. Man muss aber natürlich etwas finden, dass den meisten Gästen schmeckt. Lammrücken oder Reh sind zum Beispiel sicherlich etwas spezieller, deshalb läuft es oft auf Kalb, Perlhuhn oder Rind hinaus. Dieses Jahr haben wir zwei Schmorgerichte. Ich denke, nach acht Jahren kann man auch ruhig wieder ein Gericht aus den ersten Jahren machen. Eine Steigerung ist nicht einfach, manches wiederholt sich einfach.

Was sind dieses Jahr Ihre persönlichen Menü-Highlights?

Ich bin ein Freund von Schmorgerichten, wie viele Köche. Auch bin ich ein Fan unserer Vorspeisenvariation mit dem Tartar und dem Pasta-Gericht, die immer gut ankommen. Und natürlich auch unserer Dessert-Variation. Aber in erster Linie geht es mir um den Hauptgang, um den sich das ganze Menü dreht. Diese beiden Schmorgerichte sind schon eine tolle Geschichte, die gut in die Winterzeit und zu einem tollen Rotwein passen.

Haben Sie auch persönliche Show-Highlights?

Dieses Jahr haben wir einen tollen Saxophonisten. Und wir haben zwei Artisten aus dem asiatischen Raum, die eine grandiose Kopfstandnummer vorführen. Aber es sind ja jedes Jahr tolle Artisten.

Interview: Rebecca Maaß

Alexander Kunz verrät außerdem, dass das Spiegelpalais im nächsten Jahr eine neue Spielstätte hat: der Wohnmobilstellplatz im Deutschmühlental, zwischen Deutsch-Französischem Garten und dem Schwimmbad Calypso.

FOTO: IMAGO / LICHTGUT

Der Bühnenschotte

Aus dem großen Scheitern wird bei **Steve Eleky** das große Lachen. Der Comedian im Schottenrock spielt den tollpatschigen Jongleur und den mittelmäßigen Zauberer. In Saarbrücken führt er dieses Jahr als Moderator durch Menü und Show.

Interview: ***Marko Völke***

Herr Eleky, beim Alexander Kunz Theatre führen Sie dieses Jahr durchs Programm. Seit wann schlüpfen Sie in Dinnershows auch in die Rolle des Moderators/Entertainers?

Moderation für eine Show mache ich sehr selten, ich bin auch kein klassischer Moderator. 2010/2011 habe ich mal für „Palazzo Mannheim“ den Host für die Show gespielt – und dieses Jahr nun auch in Saarbrücken. Ich freue mich auf diese Aufgabe. Es ist zwar nicht einfach, vier Stunden fast jeden Abend drei Monate lang konzentriert zu sein, aber mit viel Spaß klappt das.

Bereiten Sie sich speziell auf Ihren Auftritt in Saarbrücken vor?

Eine spezielle Vorbereitung für Saarbrücken mache ich nicht. Bei den Proben entwickelt man mit allen zusammen spontan die Übergänge für die einzelnen Show-Nummern. Und so entstehen dann auch neue kleine Nummern und Gags, die man in die Show einbaut.

Wie sieht in dieser Zeit Ihr Tagesablauf aus, und was ist für Sie wichtig?

Wichtig für mich ist, dass ich mich tagsüber ausruhen kann, damit ich abends dann fit bin. Nach der Show geht man auch nicht direkt schlafen. Meistens gibt es noch ein Feierabend-Bier vorne an der Bar. Man redet noch mit den Kollegen oder mit dem Publikum. Dann ist es schnell zwei oder drei Uhr. Am nächsten Tag komme ich zwei Stunden vor der Show ins Theatre-Zelt, trinke einen Latte macchiato, richte meine Requisiten, gehe mental die Show durch und versuche zu entspannen.

Gibt es etwas, auf dass Sie sich in Saarbrücken besonders freuen?

Ich freue mich auf das Publikum in Saarbrücken. Die Leute sind klasse. Es macht Spaß, in Saarbrücken zu spielen.

Kennen Sie die anderen Künstler bereits von früheren Shows?

Ich kenne nicht alle Künstler von dieser Produktion, aber die meisten schon. Es ist eine Super-Mischung und es ist für alle etwas dabei. Ich freue mich sehr auf die Show.

Haben Sie Alexander Kunz schon kennengelernt?

Alexander Kunz kenne ich schon seit 2008, als er seine erste Dinnershow zusammen mit „Flic Flac“ gemacht hat. Da war ich auch mit dabei – allerdings nicht als Moderator.

Welche kulinarischen Vorlieben haben Sie persönlich?

Persönlich liebe ich italienisches Essen und italienischen Wein.

Welche Ihrer Nummern werden Sie zeigen?

Ich werde meine zwei Nummern spielen – Comedy-Jonglage und Comedy-Magic.

Sie stammen aus einer bekannten ungarischen Artistenfamilie, oder?

Meine Schwester, Maria Eleky, und ich sind die fünfte Generation einer ungarischen Artisten-Familie. Geboren wurde ich 1967, als meine Familie auf einer Tour mit dem Zirkus Hagenbeck durch Deutschland war. Als der Zirkus in Kassel gastierte, wurde ich geboren, bin also ein echtes Zirkus-Kind.

Wollten Sie schon immer Artist werden oder hatten Sie zwischenzeitlich auch mal andere Berufspläne?

In meiner Familie war keiner Comedian, die haben alle Akrobatik gemacht. Ich bin der erste, der Comedy macht, das schwarze Schaf. Aber ich liebe es und kann mir nicht vorstellen, etwas anderes zu machen. Angefangen habe ich aber als seriöser Jongleur und war auch wirklich gut. Mit 14 habe ich zusammen mit meiner Schwester ein Jonglage-Duo gemacht.

„Ich bin das schwarze Schaf“

Wie ist die Idee entstanden, als Schotte aufzutreten?

Jahre später hat der Friedrichstadtpalast in Berlin für sechs Wochen einen Jongleur gesucht. Die haben mich dann genommen. Der Regisseur Jürgen Nass entwickelte gerade eine neue Show für das Haus. Er hatte eine Schottland-Szene in der Revue und fragte mich, ob ich mir vorstellen könnte, als schottischer Comedy-Jongleur aufzutreten. Ich habe zugesagt, so blieb ich am Ende zwei Jahre in Berlin und habe dort viel gelernt.

Mögen Sie Schottland eigentlich auch als Privatperson?

Ich selbst war leider noch nie in Schottland. Ich bin nur ein Bühnenschotte.

Sie haben bereits zahlreiche Preise gewonnen, unter anderem beim Zirkus-Festival in Monte Carlo.

FOTOS: KUNZ THEATRE (3) — IMAGO / LICHTGUT (4)

Was waren hier Ihre persönlichen Highlights?

Das Zirkus-Festival in Monte Carlo war ein Highlight in meinem Leben. Als ich vier Jahre später noch mal eingeladen wurde zum 40-jährigen Jubiläum „Best of Monte Carlo“ war das eine sehr große Ehre für mich.

Sie waren viele Jahre mit dem „Circus Flic Flac“ unterwegs. Wie ist diese Zusammenarbeit entstanden?

Als ich mal in einer Varieté-Show gespielte habe, saß Benno Kastein, der Chef von „Flic Flac“ im Publikum. Nach der Show kam er in meine Garderobe und bot mir einen Zweijahresvertrag an. Den habe ich natürlich sofort angenommen.

Was ist für Sie das Besondere an „Flic Flac“?

Ich liebe „Flic Flac“. Für mich sind das die besten Zirkus-Shows. Ich würde sofort wieder zurück zu „Flic Flac“.

Als wir uns das letzte Mal bei „Flic Flac“ getroffen haben, waren Sie mit Ihrer Familie im Wohnmobil unterwegs. Dieses Mal wohnen Sie aber im Hotel, oder?

In Saarbrücken werde ich im Hotel wohnen, meine Familie und ich wohnen jetzt schon sechs Jahre fest in Rust. Vanessa, meine Tochter, geht da auch zur Schule. Am Wochenende kommen sie mich besuchen – oder wenn ich frei habe fahre ich nach Rust. Das ist ja nicht weit.

Wandelt Ihre Tochter inzwischen schon auf Ihren Spuren?

Vanessa ist künstlerisch sehr begabt. Sie spielt Klavier, macht Ballett und zeichnet sehr gerne. Aber was sie beruflich werden möchte, das weiß sie noch nicht. Sie hat ja noch Zeit, sie ist erst 13.

Professionalität und Routine

Was mir an Ihren Nummern besonders gut gefällt, ist, dass man immer wieder darüber lachen kann. Dahinter stecken aber sicherlich harte Arbeit und anspruchsvolle Tricks, oder?

Die Comedy, die ich gerne mache, ist einfach, unkompliziert und direkt, niemals unter der Gürtellinie. Mitmach-Nummern mag ich nicht. Das Publikum soll sich mit mir zusammen amüsieren. Wir lachen zusammen über die banalen Sachen, die ich auf der Bühne mache. Ich mache meinen Beruf sehr gerne. Ich denke das spürt das Publikum. Deshalb kann man immer wieder darüber lachen – auch wenn man weiß, was als Nächstes kommt. Es ist eine ehrliche Comedy.

Wie spontan sind Sie auf der Bühne, und wie hat sich Ihre Show im Laufe der Zeit verändert?

Spontan bin ich nur circa zehn Prozent am Abend. Alles andere ist Professionalität und Routine. Ich mache das schon sehr lange. Da hat man schon fast alles auf der Bühne erlebt, das mal schief oder anders laufen kann. Meine Nummern und auch ich als Charakter verändern sich andauernd. Tricks und Gags kommen dazu oder fallen raus. Mein Timing verändert sich, mal schnell, mal langsam.

Ist es nicht schwer, immer gute Laune zu verbreiten, auch wenn man selbst mal nicht so gut drauf ist?

Sobald man auf der Bühne steht, geht es mir wieder gut: The Show must go on!

Worüber können Sie eigentlich privat herzhaft lachen?

Ich liebe den englischen Humor. Über Monty Python zum Beispiel kann ich immer wieder lachen.

Sie arbeiten auch schon lange für den Europa-Park. Was gefällt Ihnen an diesen Engagements besonders?

Im Europa-Park spiele ich öfter, die machen sehr professionelle Shows. Das gefällt mir. Die Besucher sind international. Man muss sich bei jeder Show neu auf das Publikum einstellen.

Was sind die Hauptunterschiede zwischen Ihren Auftritten im Zirkus/Varieté und im Freizeitpark?

Ich trete mit meinen Nummern überall auf. Im Zirkus-Krone-Bau in München zum Beispiel, da schauen 3.000 Menschen zu. Ich trete aber auch auf kleinen Varieté-Bühnen mit 50 Zuschauern auf. Natürlich muss man sich als Comedian der Energie des Publikums anpassen. 3.000 Leute in einem Saal sind unruhig, da muss man ein wenig schneller die Gags bringen. 50 Leute im Theater sind gemütlich, da kann man sich Zeit lassen für die Gags.

„WIR GEBEN IMMER UNSER BESTES“

Bärenstark und verspielt wie kleine Kinder: Die vier Akrobaten von **Crazy Flight** verbinden Kraft mit Anmut, sind mit beiden Füßen mal fest auf dem Boden und fliegen im nächsten Moment kontrolliert durch die Luft. Sergey Sakun ist einer von ihnen und gibt im Interview Einblick in ihr „crazy“ Leben.

Interview: ***Rebecca Maaß***

Herr Sakun, warum wollten Sie Akrobat werden?

Ein Akrobat zu sein, heißt ein Leben lang in Action zu sein. Ich und meine Partner lieben es herumzuspringen, Handstand und Flickflack zu machen. Das fühlt sich großartig an.

Wie lange arbeiten Sie vier schon zusammen?

Ich und meine Partner waren in der gleichen Sportschule, aber mit unterschiedlichen Disziplinen. 1997 hat unser Trainer eine Vier-Mann-Akrobatengruppe gegründet. Wir haben dann bis 2002 gemeinsam an Wettkämpfen teilgenommen.

Was waren bisher die größten Erfolge Ihrer Karriere?

Bei den Europameisterschaften im Jahr 2002 haben wir zwei Goldmedaillen gewonnen. Danach wechselten wir sozusagen die Branche und traten bei verschiedenen Festivals auf. 2005 belegten wir den ersten Platz beim Festival International du Cirque de Massy in Frankreich. Auch bei anderen bekannten Festivals belegten wir immer gute Plätze. Dieses Jahr gewannen wir die Bronzemedaille in Bukarest.

Gibt es noch große Ziele, die Sie unbedingt erreichen wollen?

So möchte ich das nicht ausdrücken. Wir haben keine bestimmten Ziele vor Augen. Wir geben immer unser Bestes und wollen immer das Maximum aus uns herausholen.

Ihr Outfit ist ja schon speziell: Wer hatte die Idee für dieses krasse Make-up?

Seit 1997 sind die vier Artisten ein Team.

Das hat natürlich etwas mit dem Konzept unserer Performance als Crazy Flight zu tun. Haben Sie schon einmal den Film „Einer flog über das Kuckucksnest“ gesehen? Dieser Film hat uns inspiriert. Wenn Sie ihn noch nicht gesehen haben, kann ich ihn nur wärmstens empfehlen.

BIS ZU DREI STUNDEN TRAINING PRO TAG

Wie viele Stunden müssen Sie pro Tag trainieren, um in Form zu bleiben und eine perfekte Performance zu garantieren?

Natürlich müssen wir fit bleiben, deshalb machen wir jeden Tag Kraftraining, aber auch Partnerakrobatik. Ich würde sagen, dass wir pro Tag etwa zwei bis drei Stunden trainieren.

Was bevorzugen Sie: große Bühnen oder kleinere wie beim Alexander Kunz Theatre?

Die goldene Mitte. Ich mag es, wenn die Zuschauer nah an unserer Performance dran sind, unsere Show sehen und fühlen können. Ich bin sicher, dass es in Saarbrücken eine grandiose Erfahrung wird und wir dem Publikum eine tolle Show bieten werden.

Es ist bestimmt nicht einfach, ständig so weit weg von zu Hause zu sein. Wie bringen Sie Ihre Karriere und Ihr Privatleben unter einen Hut?

Ja, das ist nicht einfach. Natürlich geht die Familie immer vor. Meine Tochter wurde 2005 in Frankreich geboren, als wir im Cirque Arlette Gruss engagiert waren. Seitdem ist sie eigentlich immer mit dabei, reist mit uns von Spielstätte zu Spielstätte. Aber mittlerweile ist sie zwölf und muss natürlich in die Schule. Deshalb bleibt sie in unserem Heimatort in Deutschland und kommt mich aber so oft wie möglich besuchen.

Sind Sie denn schon einmal im Saarland aufgetreten?

Nein, noch nie.

Was darf das Publikum des Alexander Kunz Theatres von Ihrem Auftritt erwarten?

Wir werden die Menschen zum Träumen bringen. ●

FOTOS: KUNZ THEATRE (2)

MAGIA

„Ich liebe die Bühne“

Für die Artistin **Sheila Nicolodi** wird die Spielzeit im Saarbrücker Alexander Kunz Theatre die letzte große Saison sein. Die 30-jährige Pole-Akrobatin ist voller Vorfreude: Sie wagt im nächsten Jahr die Selbstständigkeit.

Frau Nicolodi, Sie wurden in Paris geboren, Ihr Vater kommt aus Italien, Ihre Mutter aus der Schweiz. Wo ist Ihre Heimat?

Jetzt in der Schweiz. Ich lebe dort schon seit elf, zwölf Jahren. Davor lebte ich bis ich neun Jahre alt war in Paris. Dazwischen sind wir immer umhergereist, weil mein Vater auch Artist ist und wir immer mitgegangen sind. Wir haben viel Zirkus und Varieté gemacht, sind also eigentlich immer gereist – unter anderem nach Australien.

Dann beherrschen Sie bestimmt mehrere Sprachen, oder?

Englisch, Deutsch, Italienisch und Französisch kann ich fließend sprechen – und dann noch ein bisschen Spanisch. *(lacht)*

Ihre Familie „The Nicolodis“ ist in der Künstlerbranche ja sehr bekannt ...

Ja genau, wir sind mittlerweile die achte Generation und haben immer schon Zirkus gemacht. Mit ihrer Akrobatik-Nummer traten mein Vater, sein Bruder und deren Cousin sogar 13 Jahre lang im Moulin Rouge in Paris auf. Mit einem bestimmten Alter fing mein Vater dann irgendwann an als Bauchredner zu arbeiten. *(lacht)* Aber die Nicolodis waren eigentlich schon immer eine große italienische Akrobaten-Familie.

Haben Sie Geschwister?

Ja, einen Bruder. Er ist vier Jahre älter als ich und auch Artist. Zunächst trat er mit seiner eigenen Handstandnummer auf und jetzt ist er Komiker. Sein Bühnenname ist Coperlin und er war auch schon in Saarbrücken. Er macht eine ganz spezielle Art von Comedy – man muss es gesehen haben, um es zu verstehen. *(lacht)*

Wann haben Sie mit der Akrobatik angefangen?

Ich habe bereits mit sieben Jahren angefangen, ein bisschen Flexibilität und Handstand mit meinem Vater zu trainieren. Aber ich wusste damals noch nicht, was ich wirklich wollte, habe mir selbst gesagt: „Okay, lass es sein.“ Aber als ich dann 16 Jahre alt war, habe ich wirklich Gas gegeben und wollte unbedingt Artistin werden. Mein eigentlicher Traum war es immer, Tänzerin im Moulin Rouge zu sein, aber ich war nicht groß genug. Ich bin 1,60 Meter und als Tänzerin im Moulin Rouge muss man schon 1,75 Meter groß sein. Also habe ich angefangen, akrobatische Sachen zu trainieren.

„Mein Vater hat mir die Basics beigebracht“

Für ihren makellosen Körper trainiert die Akrobatin dreimal die Woche.

Ihr Vater hat Ihnen vermutlich alles beigebracht?

Genau, er hat mir die Basics beigebracht, weil er das ja ein Leben lang gemacht hat. Von meinem Vater habe ich alles gelernt und dann hatte ich irgendwann meine eigene Handstandnummer. Aber das ist nicht wirklich mein Ding, das gefällt mir nicht so. Also habe ich eine Hula-Hoop-Nummer einstudiert, aber ebenfalls gemerkt: Das ist es auch nicht. *(lacht)* Schließlich bekam ich die Chance eine Pole-Nummer zu trainieren – und das hat mich immer schon fasziniert. Seitdem machte ich nur noch Pole.

Und das gute Aussehen haben Sie von Ihrer Mutter geerbt, sie war Miss Schweiz 1975.

Ja, genau. Sie ist keine Artistin, sondern Hausfrau und Mutter. Sie ist immer mit meinem Vater unterwegs – überall dabei. Und wenn wir uns alle sehen, dann kocht die Mama immer für die ganze Familie, wie in einer typisch italienischen Familie eben. *(lacht)*

Wollten Ihre Eltern, dass Sie in die Artistenbranche gehen?

Sie haben uns immer gesagt: „Wir lassen euch werden was Ihr wollt.“ Aber meine Mutter wollte schon eher, dass wir vielleicht einen Beruf für die Zukunft erlernen, weil man das als Artist nicht jahrelang machen kann. Aber wir haben von Anfang an gesagt: „Nein, wir wollen auch Artisten werden, wir wollen auch auf die Bühne.“ Ich liebe die Bühne. Sie waren einverstanden, aber mittlerweile fange ich auch an zu denken: Vielleicht wäre es schon gut gewesen, einen Beruf zu erlernen. Nachdem ich jahrelang täglich trainiert habe, spüre ich körperlich schon langsam Schmerzen, auch wenn ich erst 30 bin. Und ich denke auch, dass ich vielleicht in der Zukunft irgendwas anderes machen sollte.

Wie lief das eigentlich mit der Doppelbelastung in der Schule?

Ich habe einen ganz normalen Schulabschluss. Es war aber schon ein bisschen schwierig, weil wir immer unterwegs waren. Ich habe die Schule auf Französisch gemacht, das nannte sich Ecole Correspondance – eine Schule für Leute, die immer unterwegs sind. Die schicken dir das ganze Material zu, du bearbeitest es und schickst es wieder zurück. Dann kriegst du die Korrektur. Eigentlich ist es

FOTOS: ALEXANDER DACOS (2)

schwieriger als eine normale Schule, weil man alleine ist und immer zu 100 Prozent konzentriert sein muss. Also es war nicht einfach, aber ich habe die normale Schule zu Ende gemacht und dann habe ich gesagt: „So, jetzt will ich Artistin werden." Das ist bei vielen Artisten so.

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Pole-Dance und Pole-Fitness?

Poledance hat gar nichts mit Akrobatik zu tun, das ist mehr so Night-Club-Tanzen. Deshalb wollen wir nicht, dass es bei uns Poledance genannt wird. Polefitness ist heutzutage sehr bekannt und gerade wirklich der Hit. Es ist sehr schwierig und beinhaltet alles was akrobatisch ist. Das hat nichts zu tun mit tanzen oder so.

Sie sind 2013 auch bei der RTL-Show „Das Supertalent" in Deutschland aufgetreten. Wie war's?

Es war gut. Es ist immer gut ins Fernsehen zu kommen. Das Einzige, was mich etwas gestört hat: Die haben mehr über meinen Körper geredet als über meinen Auftritt und meine Leistung. Es waren zwar durchweg positive Komplimente, aber ich war eben nicht wegen meinem Kostüm oder meinem Körper dort – ich habe eine Pole-Nummer gezeigt. *(lacht)*

Solch einen Körper zu haben ist vermutlich aber ebenfalls harte Arbeit, oder?

Ein eigenes Pole-Studio in der Schweiz

Früher bin ich schon vier, fünf Mal in der Woche ins Fitnessstudio gegangen. Seitdem ich ein bisschen Schmerzen habe, habe ich entschieden, dass dreimal die Woche genug ist. Wenn ich arbeite, trainiere ich nicht viel auf dem Pole. Aber wenn ich gerade mal mit der Arbeit pausiere, dann trainiere ich schon drei, vier Mal in der Woche – so zweieinhalb Stunden jeweils.

Und wie sieht es mit der Ernährung aus?

Ich achte eigentlich schon seit ich zwölf Jahre alt bin darauf, was ich esse. Ich war schon sehr früh mit Tänzerinnen zusammen, habe immer diese schönen Körper gesehen und ich wollte auch so sein. Klar, ich esse alles, aber ich achte schon auf gutes Essen. Ich esse viel Salat, schaue immer, dass ich ein Stück Fleisch oder Poulet esse. Ich liebe zwar Brot, Sandwiches und Pizza, aber ich verzichte ein bisschen darauf. Ich schaue immer, dass ich mehr Proteine und Gemüse esse – und wenig Fett.

Wo hatten Sie Ihre schönsten Auftritte?

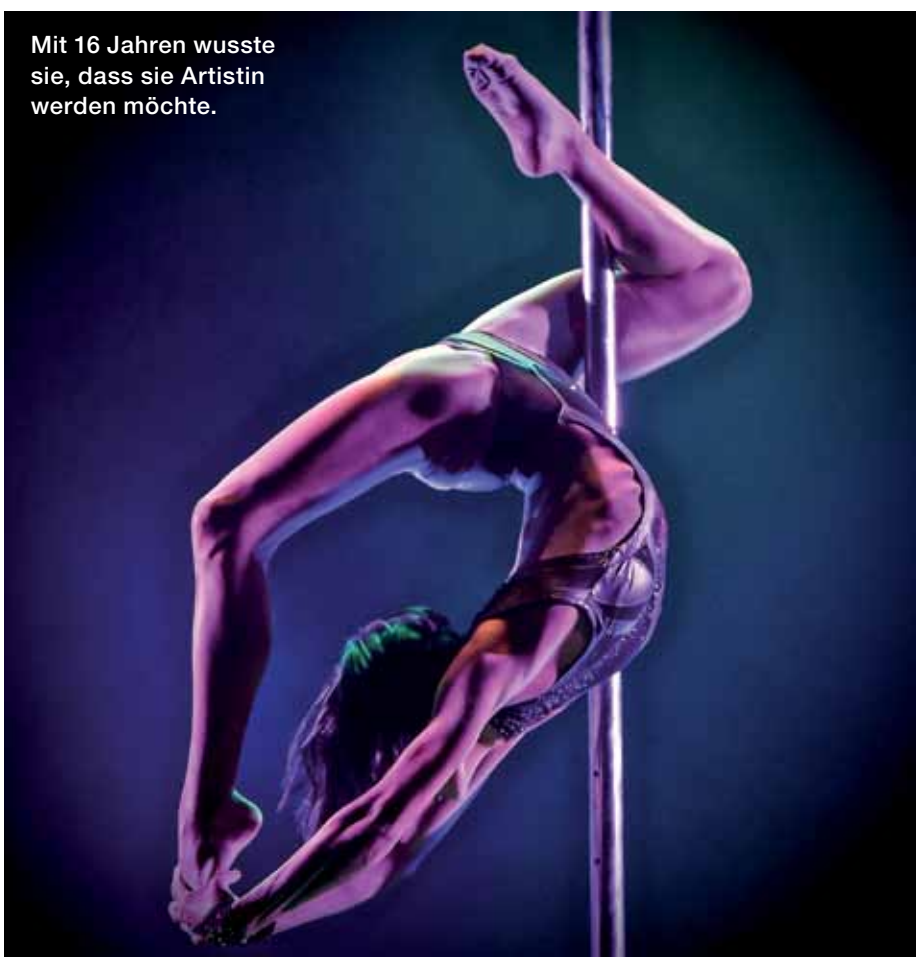
Was mir sehr, sehr gefallen hat, war „Rock Circus". Das ist ein Circus in der Schweiz, der eine Live-Rockband hat und für mich war es wirklich eine tolle Atmosphäre zum Arbeiten, das hat mir sehr gefallen. Das hat mir wirklich Adrenalin und Energie gegeben, diesen Live-Orchester-Rock mit mir auf der Bühne zu haben. Und klar: „Ohlala – der Liebescircus" in Zürich. Es ist eine sexy Show, aber kein Night-Club-Flair. Eine erotische Zirkus-Show – und dort habe ich zum ersten Mal meine Pole-Nummer gezeigt. Ich war drei Jahre lang dort. Ich habe getanzt und auch Pole gemacht und das hat mich fasziniert, dort war es super.

Und wo würden Sie gerne noch auftreten?

Früher war es immer mein Wunsch, mal in Amerika aufzutreten. Aber jetzt bin ich konzentriert darauf was ich nächstes Jahr machen will, sodass ich eigentlich gar kein Bock mehr darauf habe. *(lacht)*

Was wollen Sie denn nächstes Jahr machen?

Nach Saarbrücken will ich eigentlich aufhören und ein Pole-Studio in der Schweiz aufmachen – ein bisschen unterrichten und zu Hause bleiben. Ich kenne eine Frau, die auch Pole macht und die bereits drei Studios in Zürich besitzt. Und die hat mich gefragt, ob ich mit ihr ein Franchising machen möchte. Sie will das vierte Studio mit mir eröffnen. Und für mich ist das eine grandiose Idee und Möglichkeit. Ich habe ihr gesagt, dass das für mich gerade perfekt wäre, damit ich ein etwas normaleres Leben führen könnte. Dann kann ich zwischendurch immer mal noch ein Event oder eine Gala machen, aber benötige keine langen Verträge oder Touren mehr. Das Studio wäre dann in der Nähe meines Wohnortes



Mit 16 Jahren wusste sie, dass sie Artistin werden möchte.

FOTOS: ALEXANDER DACOS — RENÉ TANNER

Nicolodi wohnt in der Nähe von Zürich.

Rapperswil, etwa 30 Minuten von Zürich entfernt. Aber wir schauen noch, weil es nicht so einfach ist, etwas zu finden.

Gibt es denn auch schon einen Mann an Ihrer Seite?

Ich habe einen Freund. Er ist kein Artist, sondern hat einen normalen Job in Zürich. Es ist noch frisch, wir haben uns vor sechs Monaten kennengelernt – auf Parship. *(lacht)* Ich hätte das nie gedacht, aber meine Mutter hat gesagt: „Komm, ich kenne viele, die sich so treffen." Er war dann der Erste, mit dem ich geschrieben habe und seitdem läuft es super und wir sind zusammen. Ich habe noch nie so einen Mann kennengelernt, ich bin sehr zufrieden und das ist noch ein Grund mehr, wieso ich aufhören möchte: Ich will in der Nähe von ihm sein.

Frisch verliebt über Parship

Denken Sie auch schon über eine Hochzeit und Kinder nach?

Ja, ich hoffe, dass ich auch mal eine Familie haben kann. Ich will Kinder und vielleicht mal heiraten, wenn ich die Chance habe. *(lacht)*

Wie kam der Kontakt zum Alexander Kunz Theatre zustande?

Die Künstlerbranche ist ein kleiner Kreis, man kennt viele Leute. Und ich habe schon für „Palazzo" im Crazy Palace gearbeitet. Die haben auch den Palast in Saarbrücken und auch noch einen etwas größeren in Mannheim. Ich habe dem Direktor gesagt, dass ich für diese Zeit frei wäre – und für „Palazzo" zu arbeiten ist immer schön. So wie es jetzt gekommen ist, ist es gerade perfekt.

Dann werden Sie Ihre letzten Auftritte auf der großen Bühne sicherlich genießen.

Ja, auf jeden Fall. Als Artist im „Palazzo" ist es so, dass man auch nach der Show noch nicht direkt ins Bett gehen kann, man geht vorne immer noch etwas trinken und wir gehen immer spät ins Bett. Das ist ein ganz anderes Leben.

Solange Sie dann am nächsten Tag nicht die Stange herunterfallen …

Nein, nein, ich habe den ganzen Tag zum Schlafen, damit ich dann für den Abend wieder fit bin. *(lacht)*

Interview: Jeff Pluijmaekers

Zum Wohl!

Eine echte Wohltat, dieses Arrangement: Im wohl herzlichsten Wohlfühl-Hotel am Bostalsee genießen sie sowohl köstliche Kulinarik als auch entspannende Wellness. Jawohl, Sie lesen richtig!

ARRANGEMENT
„Champagner-Offerte"

Freuen Sie sich auf:

- *zwei Übernachtungen mit Frühstück*
- *zwei Abendessen: ein kreatives 3-Gang-Menü und ein festliches 5-Gang-Menü inklusive einem Glas Champagner*
- *einen kuscheligen Bademantel auf dem Zimmer*
- *Entspannung in unserem Wellness-Bereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Sauna und Dampfbad*
- *die Saarland Card mit freiem Eintritt zu mehr als 65 Attraktionen und kostenloser Nutzung des saarländischen ÖPNV*

ab € 195 p.P. im DZ · ab € 225 im EZ

ganzjährig gültig – außer an Ostern, Weihnachten und Silvester

Bostalstraße 12 · D-66625 Nohfelden-Bosen · Telefon +49 6852 889-0 · Fax +49 6852 81651
info.nohfelden@victors.de · www.victors.de
Ein Unternehmen der Victor's Residenz-Hotels GmbH · Kurfürstendamm 100 · D-10709 Berlin

„Ich freue mich auf die ganze Show“

Rüdiger Skoczowsky wurde durch die Casting-Show „The Voice of Germany“ einem großen Publikum bekannt. Im Interview spricht er über sein Engagement im Spiegelpalais, seine Anfänge als Musiker und die Zeit bei „The Voice“.

Interview: ***Kristina Scherer-Siegwarth***

Herr Skoczowsky, wie sind Sie zur Musik gekommen?

Meine große Schwester hörte in ihrem Zimmer jeden Tag laut Musik und ich war schon als kleiner Junge begeistert von Musik und sang häufig mit. Zwar im absoluten Kauderwelsch, aber an mein Fantasie-Englisch erinnere ich mich kaum noch.

Wie ging es dann weiter?

Ich bin mit acht Jahren in den Pulheimer Kinder- und Jugendchor eingetreten. Meine Cousine war schon im Chor und hat mich nach langem Betteln mitgenommen zu einer Probe. In der Schulzeit hatte ich dann auch schon meine ersten Erfahrungen mit Bands und weiteren Chören.

Können Sie sich noch an Ihren ersten Auftritt erinnern?

Das erste Mal vor Publikum gesungen habe ich schon in der Grundschule, als Vogelpapa in der Vogelhochzeit. Wo genau mein erstes Solo im Chor war, weiß ich nicht mehr genau. Ich war acht Jahre alt und ich kann mich an einen großen Gala-Saal erinnern mit Kronleuchtern. Das war zur Weihnachtszeit, denn ich durfte damals den „kleinen Trommelmann“ als Vorsänger singen und war mega aufgeregt. Mein Chor war wie eine zweite Familie und durch ermutigende Worte war ich dann in der Lage, mein Lied zu singen. Wenn meine Erinnerung stimmt, dann waren es ungefähr 200 Leute.

Warum sind Sie Musiker geworden? Was lieben Sie an der Musik?

Für mich war der Wunsch schon immer da. Ich liebe es einfach zu singen, das Gefühl ist schwer zu beschreiben. Singen hat einfach etwas Befreiendes. Ich wollte das schon immer mit anderen teilen.

Sind Sie hauptberuflich Musiker?

Ja, seit sechs Jahren bin ich hauptberuflich Musiker.

Sie haben schon einmal für den Papst gesungen. Wie kam es denn dazu?

Xavier Naidoo ist Skoczowskys Mentor

Es gab ein Casting für den Weltjugendtags-Chor und wir hatten das Glück, gemeinsam auf dem Schiff zu singen, mit dem der Papst in Köln ankam. Die ganze Schifffahrt über haben wir den Papst nur über Monitore sehen können, denn zwischen uns war die Brücke. Als er dann von Bord sollte, sah er den Chor und das Orchester und beschloss, zu uns zu kommen und uns für die Musik zu danken. Er stand dann auf einmal direkt zwischen Chor und Orchester, mit zwei Kardinälen, und das Blitzlichtgewitter der Fotografen begann. Er gab der ersten Reihe noch die Hand und ging dann von Bord.

Was haben Sie gesungen?

Wir haben neu-christliche Lieder gesungen.

Sie haben vor ein paar Jahren bei „The Voice of Germany“ teilgenommen. Hatte die Teilnahme an diesem Format viele Vorteile für Sie?

Die Sendung hat mir sehr vieles ermöglicht. Ich habe einen Mentor in Xavier Naidoo gefunden, der mich bis zum heutigen Tag unterstützt und gute Kontakte geknüpft, die es mir ermöglichen, hauptberuflich Musik zu machen.

Wie haben Sie diese Zeit erlebt? Welche Momente sind Ihnen besonders in Erinnerung geblieben?

Die Zeit bei „The Voice of Germany“ war sehr intensiv, es gibt sehr viele schöne Erinnerungen. Die Tage im Studio, die Abende an der Hotelbar oder das gemeinsame Jammen, die Gespräche mit den anderen Teilnehmern und Coaches. Es gibt da sehr viele schöne Momente. Aber ich muss sagen, die besten Momente sind in Mannheim entstanden, als Xavier uns in seinen Studiokomplex einlud und wir miteinander Songs schreiben durften. Diese haben wir dann auch auf zwei Alben unter dem Namen „Sing um Dein Leben“ veröffentlicht. Das war eine große Herausforderung, aber hat unfassbar viel Spaß gemacht und mich auch als Künstler weit nach vorne gebracht.

Welche Musik hören Sie privat?

Ich höre sehr viel R’n’B und Pop, dann aber auch Klassik und Experimentelles. Ich kann mich für fast alle Genres begeistern, solange gute Vocals dabei sind.

Ab November werden Sie im Alexander Kunz Theatre zu sehen sein. Wie kam es dazu?

FOTO: KUNZ THEATRE

Ich bin letztes Jahr mitten in der Saison im Mannheimer „Palazzo“ als Sänger eingesprungen und durch diesen Kontakt konnten wir mit dem Alexander Kunz Theatre den Kontakt aufbauen.

Worauf freuen Sie sich besonders?

Ich freue mich auf die Künstler, ein paar habe ich ja schon in Mannheim kennengelernt. Auf das gute Essen und einfach auf eine schöne Zeit. Am meisten freue ich mich aber darauf, mit dem gesamten Cast der Show dem Publikum allabendlich eine tolle Show bieten zu können.

Was gefällt Ihnen am Alexander Kunz Theatre?

Ich war selbst noch nicht da, aber ich habe nur Gutes von den Künstlern erzählt bekommen, die schon dort waren. Ein bisschen konnte ich natürlich über die verantwortlichen Personen und auch über das Internet erfahren, und ich bin mir sicher, dass es wunderschön sein wird. Eine tolle neue Erfahrung.

Auf welche anderen Künstler sind Sie gespannt?

Ich war schon in Mannheim begeistert von den Künstlern. Steve Eleky finde ich persönlich sehr lustig und bin happy, dass er wieder an Bord ist. Was die Karpovich Brothers abliefern, ist ebenfalls sehr spektakulär, aber auch das Duo Minasov liefert eine krasse Show. Sie merken, ich kann mich gar nicht entscheiden und freue mich deshalb einfach auf die gesamte Show.

INTERNATIONALER STAR-AUFLAUF

Jahr für Jahr können die Gäste des Alexander Kunz Theatres die besten **Artisten und Künstler** der Welt im Spiegelpalais in Saarbrücken bewundern. Auch dieses Mal bietet der Gastgeber eine hochkarätige Show.

GIANG BROTHERS

Aus dem fernen Vietnam finden zwei Brüder den langen Weg bis ins Saarland. Die preisgekrönten Kraftakrobaten trainieren jeden Tag bis zu sieben Stunden. Kein Wunder, dass sie nicht nur physisch perfekt sind, sondern auch ihre Performance atemberaubende und akrobatische Höchstleistung ist.

DAS GROSSE THEATRE REVUE ENSEMBLE

Die Theatre-Tänzerinnen sind das glamouröse Markenzeichen des Alexander Kunz Theatres in Saarbrücken. Mit ihren speziell für die saarländische Show angefertigten fantastischen Kostümen versprühen sie ästhetisch prickelnde Erotik und Eleganz auf höchstem Niveau. Jede einzelne Tänzerin durchlief die harte Schule der legendären Revue-Paläste, wie „Lido“ oder „Moulin Rouge“.

FOTOS: S.DARRASSE / REALIS — BECKER & BREDEL — KUNZ THEATRE (2)

JUMP'N'FLY

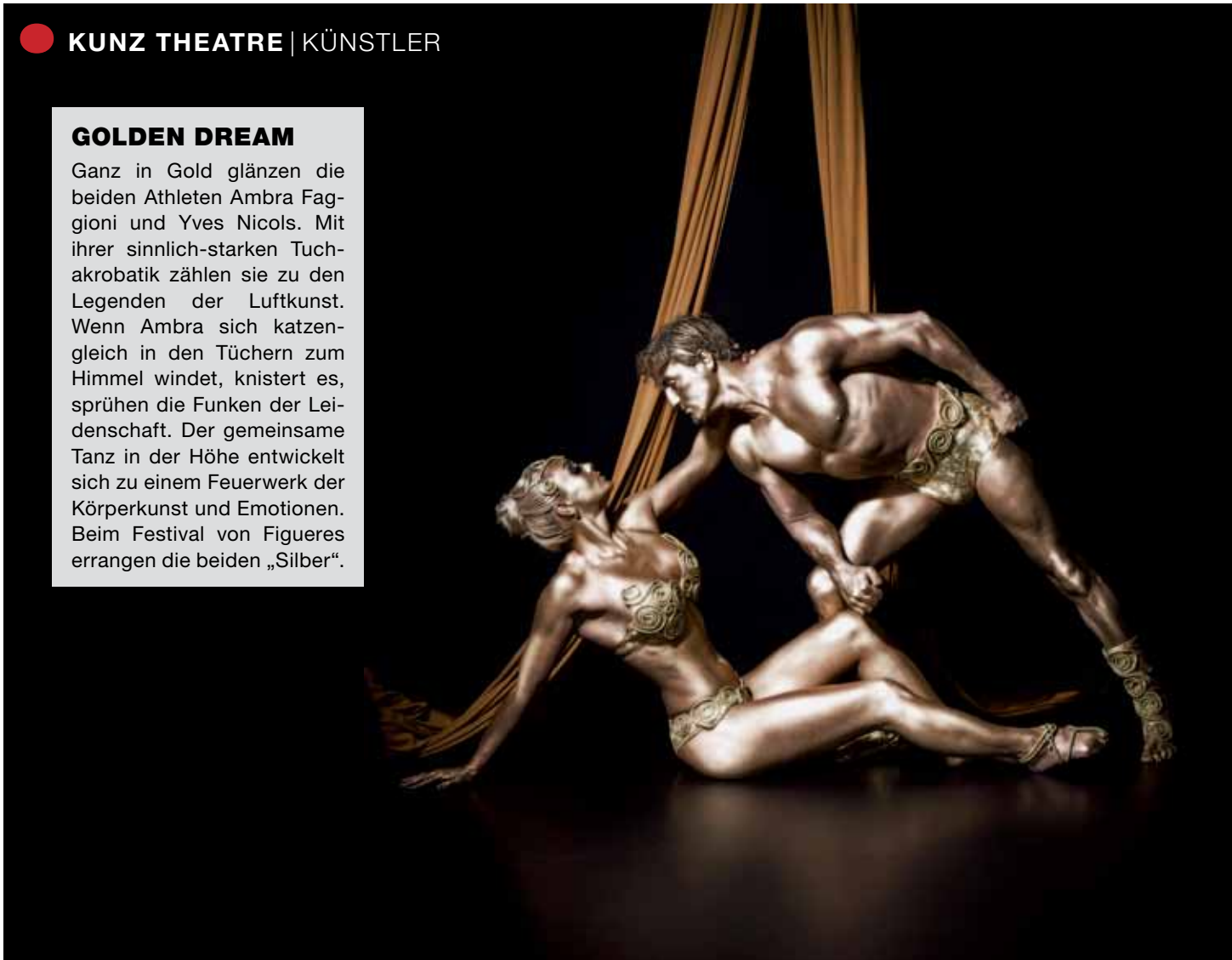
Spektakuläre Schleuderbrett-Akrobatik hautnah im Spiegelpalast. Drei Weltklasse-Artisten schleudern sich gegenseitig mit einem Teeterboard in den Zelthimmel. Die Karpovich Brothers gehen in die zweite Runde beim Alexander Kunz Theatre und sind noch genauso atemberaubend, sensationell und gigantisch wie beim ersten Mal.

DUO MINASOV

Victor und Elena Minasov sind Weltmeister im Quick-Change. Wir wechseln alle täglich unsere Kleider, meist mehrmals. Aber bestimmt nicht in einer solch atemberaubenden Geschwindigkeit wie das Duo Minasov. Mit unglaublichem Tempo, Leichtigkeit und Anmut verblüffen die beiden und lassen den Zuschauer für einen Moment an der eigenen Wahrnehmungsfähigkeit zweifeln. Das Duo wurde für seine außergewöhnliche Nummer mit zahlreichen Preisen geehrt, unter anderem mit dem silbernen Clown beim Zirkusfestival in Monte Carlo.

GOLDEN DREAM

Ganz in Gold glänzen die beiden Athleten Ambra Faggioni und Yves Nicols. Mit ihrer sinnlich-starken Tuchakrobatik zählen sie zu den Legenden der Luftkunst. Wenn Ambra sich katzengleich in den Tüchern zum Himmel windet, knistert es, sprühen die Funken der Leidenschaft. Der gemeinsame Tanz in der Höhe entwickelt sich zu einem Feuerwerk der Körperkunst und Emotionen. Beim Festival von Figueres errangen die beiden „Silber“.



KAMILLA BECHTOLD

Die gebürtige Russin verzaubert schon seit der ersten Saison des Alexander Kunz Theatres das Publikum. Auch dieses Jahr begleitet sie mit Klavierspiel und Gesang nicht nur die einzelnen kulinarischen Gänge, sondern auch die Künstler.

FOTOS: KUNZ THEATRE (3) — JENNIFER WEYLAND

ERIK NIEMEN

Er gilt als einer der besten Drahtseil-Artisten der Gegenwart und war Teilnehmer beim berühmten internationalen Zirkusfestival in Monte Carlo. Auch wenn er seine Nummer im Habitus eines spanischen Matadors bestreitet, stammt Niemen aus Italien. Der sympathische Artist tanzt mit großer Leichtigkeit über das Drahtseil. Nur äußerst selten zu sehen ist sein Schlusstrick, der gestreckte Rückwärtssalto.

MYRON MILLER

Seine wunderbar melodische Spielweise in Verbindung mit technischer Brillanz hat er sich in jahrelangem Studium von Jazz und klassischer Musik angeeignet. Der amerikanische Saxofonist Myron Miller, geboren und aufgewachsen in St. Louis, der „Geburtsstätte des Blues“, lebt schon einige Jahre in Deutschland und hat sich seit Langem als Studio- und Livemusiker für Jazz und R&B etabliert.

Das Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

1. Gang:

Grauburgunder Aufwind, trocken
Weingut Thomas Hensel, Pfalz

Tonschiefer Riesling, trocken
Weingut H. Dönnhoff, Nahe

Vorspeisenvariation

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit brauner Nussbutter und gebackener Petersilie – Kleine Ravioli von Pecorino und confierter Feige – Tatar vom Freilandrind mit kleinen Kapern, Schalotten und knusprigen Kartoffelchips – Salat von Grönlandgarnelen und asiatischem Wokgemüse mit Mungobohnensprossen

Auch in diesem Jahr startet das festliche Menü mit vier köstlichen Vorspeisen. „Wir machen gerne zum Anfang eine Variation. Dabei ist immer eine Cremesuppe, denn in der kalten Jahreszeit mögen die Menschen so eine Suppenvariation. Meine alte Chefin, Margarethe Bacher, sagte schon immer, dass dies eine typische Wintersuppe sei", erklärt Alexander Kunz seine Entscheidung. „Dazu passt auch immer eine Pasta-Variation. Dieses Jahr mit Pecoriono und Beurre Blanc. Ganz klassisch! Dazu, mittlerweile fast schon Tradition, ein Tatar. Es gibt viele Gäste, die, ganz in saarländischer Tradition, Tartar schon zum Aperitif wünschen. Die vierte Komponente, die sich bewährt hat, ist ein Salat mit Krustentieren. Dieses Jahr mit Wokgemüse." Eine perfekte Kombination.

KUNZ' WEIN-TIPP

2. Gang:

Pinot Gris, trocken
Weingut Schloss Saarstein, Saar

Riesling VV, feinherb
Weingut Van Volxem, Saar

Tranche vom Eismeerkabeljau auf Risotto von Gerstengraupen mit Wurzelgemüse und aufgeschlagenem Safranschaum

Beim Zwischengang serviert der Meisterkoch nach dem Prinzip: wenige Produkte, diese aber mit viel Eigengeschmack. Der Eismeerkabeljau mit Graupenrisotto traf da genau meinen Geschmack. Schön auf der Haut gebraten, saftig und überhaupt nicht trocken. Dazu ein sehr wohlschmeckender Safranschaum.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (4)

Präsentiert von ***Rolf Klöckner***

Zweierlei vom Simmenthaler Rind
Niedertemperatur gegartes Bäckchen auf Kartoffel-Sellerie-Püree
Kleine geschmorte Rinderroulade mit Essiggurke und grobem Senf an Rosmarin-Portwein-Jus

Beim Hauptgang wird in diesem Jahr geschmort. Dazu gibt es schmackhaftes Sellerie-Püree, die distinguierte Schwester des klassischen Pürees. Der Rosmarin-Portwein-Jus bestätigt bei Alexander Kunz die alte Wahrheit über Köche: die Sauce ist die Visitenkarte eines großen Kochs. Alexander Kunz kocht ja sehr französisch: geschmacksintensiv, nicht zu viele Produkte auf dem Teller. Die, die aber auf dem Teller sind, müssen perfekt passen. Tun sie!

KUNZ' WEIN-TIPP

3. Gang:

Mele Kalikimaka, trocken
Weingut Markus Schneider, Pfalz

Les Creisses, trocken
Domaine Les Creisses, Languedoc

Knuspriges Filoteigtörtchen mit kandierten Äpfeln und Mandelcreme an Karamellsauce und Schokoladen-Trüffel-Eis

Zum Abschluss verwöhnt Gastgeber und Sternekoch Alexander Kunz den Gaumen seiner Gäste mit leckeren Äpfeln, feinster Mandelcreme, süßem Sahne-Karamell und einem sehr intensiv-schokoladigem Eis. Geschmacksintensiv, wohlschmeckend, dabei aber nicht zu schwer. Passt zu diesem Abend für alle Sinne.

KUNZ' WEIN-TIPP

4. Gang:

Ockfener Bockstein Kabinett, feinherb
Weingut Nik Weis, Mosel

Zeltinger Sonnenuhr, fruchtsüß
Weingut Markus Molitor, Mosel

Das vegetarische Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

1. Gang:

Grauburgunder Aufwind, trocken
Weingut Thomas Hensel, Pfalz

Tonschiefer Riesling, trocken
Weingut H. Dönnhoff, Nahe

Vorspeisenvariation

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit brauner Nussbutter und gebackener Petersilie – Kleine Ravioli von Pecorino und confierter Feige – Gebackener Mozzarella in Kräuter-Pankopanade auf marinierten bunten Puylinsen – Paprikamuffin mit Hirtenkäse und Sambal Oelek auf Oliven-Knoblauchmayonnaise

Auch im Menü für Vegetarier begrüßt der Meisterkoch seine Gäste mit vier gut abgestimmten Komponenten. Auch hier spielt die Auswahl der Produkte eine große Rolle: die kleinen Puylinsen sind die besten Linsen, die ich kenne. Die Kompositionen bestechen durch Vielfalt und intensiven Geschmack. Der Muffin von confierter Spitzpaprika hat mich überrascht, aber auch überzeugt!

KUNZ' WEIN-TIPP

2. Gang:

Pinot Gris, trocken
Weingut Schloss Saarstein, Saar

Riesling VV, feinherb
Weingut Van Volxem, Saar

Gratinierter Cappuccino von geschmortem Gemüse und orientalischen Couscous mit sautierten Gartenerbsen und aufgeschlagenem Safranschaum

Beim zweiten Gang notierte ich mir: ein wunderschönes Spiel von Süße und Schärfe! Ein gratinierter Cappuccino ist ja auch eine Ansage. Dazu geschmortes Gemüse mit intensivem Geschmack. Nordafrikanischer Couscous und Gartenerbsen sind auch eine wohlschmeckende, tolle Verbindung. Der Safranschaum ist dann die perfekte Vollendung eines wahren Geschmackfeuerwerks.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (4)

Präsentiert von ***Rolf Klöckner***

Conchiglioni Rigati mit weißer Portwein-Trüffel-Rahmsauce und Tête-de-Moine-Locken

Die Conchiglioni Rigati stammen ursprünglich aus dem Gebiet Kampanien. Die Teigwaren, die die Form einer gerillten Muschel haben, können bis zu 36 Millimeter breit, 65 Millimeter lang und zwischen 1,10 und 1,30 Millimeter dick sein. Hergestellt werden sie aus den besten Hartweizensorten. Dazu gibt es vom Feinsten: Trüffel-Rahmsauce, gehobelte Wintertrüffel und Tête-de-Moine-Locken. Auch hier geht es um außergewöhnliche Aromen, mit Produkten von bester Qualität. Eine sehr gelungene Komposition.

KUNZ' WEIN-TIPP

3. Gang:

Mele Kalikimaka, trocken
Weingut Markus Schneider, Pfalz

Les Creisses, trocken
Domaine Les Creisses, Languedoc

Knuspriges Filoteigtörtchen mit kandierten Äpfeln und Mandelcreme an Karamellsauce und Schokoladen-Trüffel-Eis

Zum Dessert bemerkt der Sternekoch: „Beim Dessert sticht der Geschmack des intensiven Schokoladeneises hervor. Wir haben das Dessert dieses Jahr etwas entschärft bei der Intensität des Alkohols, mit dem knusprigen Apfeltörtchen in dem Filoteig ist dies eine runde Sache!“ Und auch ich bin überzeugt von der wohlschmeckenden Nachspeise, die das tolle Menü des Abends abrundet.

KUNZ' WEIN-TIPP

4. Gang:

Ockfener Bockstein Kabinett, feinherb
Weingut Nik Weis, Mosel

Zeltinger Sonnenuhr, fruchtsüß
Weingut Markus Molitor, Mosel

Die Rezepte

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Nussbutter und gebackener Petersilie

Zutaten:

300 g Petersilienwurzel
50 g Schalottenwürfel
30 g Butter
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
100 g Nussbutter
Meersalz
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
2 Stängel Blattpetersilie

Zubereitung:

Das Gemüse in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und danach mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Fond circa 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 einmixen. Die Petersilie von den Stängeln abzupfen und in heißem Fett bei circa 160°C knusprig backen.

Paprika-Muffin mit Hirtenkäse und Sambal Oelek auf Oliven-Knoblauchmayonnaise

Zutaten:

Paprika-Muffin
200 g Mehl
2 TL Backpulver
Salz
Pfeffer
½ TL Kurkuma
1 TL Rosmarin getrocknet und gehackt
100 g getrocknete Tomaten
2 Peperoni
2 EL Ajvar (pikante Paprikapaste)
1 TL Sambal Olek
75 ml Öl
300 g Magerquark
2 Eier
80 g Hirtenkäse
circa 50 g Parmesan zum Bestreuen

Aioli mit Oliventapenade
250 ml Rapsöl
1 Ei
1 EL Essig
1 TL Zucker
½ TL Salz
1 TL Senf
3 Knoblauchzehen
50 g schwarze Olivenpaste

Zubereitung:

Paprikamuffin: Mehl mit Backpulver, Salz und Gewürzen mischen. Die getrockneten Tomaten würfeln, die Peperonischoten entkernen und fein hacken. Beides in die Mehlmischung geben. Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Muffinform gut einfetten; eventuell in den Kühlschrank stellen. Ajvar mit Öl, Quark und Eiern verquirlen und die Mehlmischung per Hand nur kurz darunter rühren. Dann den feingewürfelten Hirtenkäse unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen, mit Parmesan bestreuen und am besten sofort etwa 25 bis 30 Minuten bei 180°C backen.

Aioli mit Oliventapenade: Darauf achten, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben. Ei, Essig, Zucker, Salz, Senf und Knoblauch mit dem Mixstab pürieren. Rapsöl langsam dazugeben und mixen, bis die Masse steif ist. Dann die Olivenpaste hinzugeben und vermengen und eventuell noch etwas nachwürzen.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (3)

Tranche vom Eismeerkabeljau auf Risotto von Gerstengraupen mit Wurzelgemüse und aufgeschlagenem Safranschaum

Zutaten:

Eismeerkabeljau
4 Stücke Eismeerkabeljau (80-100 g)
50 ml kalt gepresstes Olivenöl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Graupenrisotto
150 g Gerstengraupen (mittel)
50 g Schalottenwürfel
2 Knoblauchzehen
40 ml kalt gepresstes Olivenöl
50 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
50 g Karottenwürfel
50 g Selleriewürfel
50 g Butter
100 g frische Erbsen
150 g Parmesan gerieben
50 g Butter

Safran-Butter-Schaum
½ l weißer Portwein
½ l Sahne
1 g Safranfäden
150 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Champignons
300 g Butter

Zubereitung:

Eismeerkabeljau: Den Kabeljau beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite in einer Eisenpfanne knusprig anbraten. Ein Backblech dick mit Olivenöl bestreichen und die Filets mit der Hautseite nach oben auf das Blech setzen und ebenfalls mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 120°C Ober-/Unterhitze für zwölf Minuten sanft garen.

Graupenrisotto: Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Gerstengraupen dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Die Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben. Das Ganze bei milder Hitze bissfest garen. Die Erbsen mit dem Risotto mischen und den geriebenen Parmesan sowie die Butter einrühren.

Safran-Butter-Schaum: Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen, anschließend die Champignons mit anschwitzen. Die Sauce mit Portwein auffüllen, diesen zur Hälfte reduzieren. Den reduzierten Fond mit Sahne auffüllen und circa zehn Minuten mit dem Safran köcheln lassen. Die Sauce etwas ziehen lassen und anschließend absieben. Wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die in Würfel geschnittene Butter mit einem Pürierstab einarbeiten.

Conchiglioni Rigati mit weißer Portwein-Trüffel-Rahmsauce und Tête-de-Moine-Locken

Zutaten:

Nudelteig zum Selbermachen
1000 g Nudel-Hartweizengrieß
9 Eier
Portwein-Trüffel-Rahmsauce
30 frische Wintertrüffel
2 EL Trüffelöl
1 EL Trüffelbutter
1 kleine Zwiebel in Würfeln
1 Knoblauchzehe in Würfeln
30 g gehackter Trüffel
Weißer Portwein
150 ml flüssige Sahne
etwas geschlagene Sahne
Salz/Pfeffer
1 Stück Tête de Moine auf der Girolle

Anmerkung:
Wenn Sie die Nudeln selbst herstellen möchten, empfehlen wir Ihnen die Sorte Tagliatelle. Wenn Sie Conchiglioni Rigati bevorzugen, verwenden Sie zur Zubereitung dieses Gerichtes 300 Gramm gekaufte Conchiglioni Rigati.

Zubereitung:
Nudelteig: Für den Teig die Zutaten miteinander in der Küchenmaschine mit dem Knetharken so lange laufen lassen, bis dieser nicht mehr am Kesselrand klebt.
Anschließend den Teig für mindestens eine Stunde kaltstellen.

Portwein-Trüffel-Rahmsauce: Zwiebel und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen und mit dem weißen Portwein ablöschen, etwas reduzieren. Den gehackten oder gehobelten Trüffel sowie etwas Trüffelöl und die Trüffelbutter dazugeben und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Die Sauce noch etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln direkt in Salzwasser garen, anschließend gut ausdampfen lassen und in die Trüffel-Rahmsauce geben. Zuletzt die geschlagene Sahne unterrühren. Nach Geschmack mit frisch gedrehten Tête-de-Moine-Locken garnieren und servieren.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (2)

Knuspriges Filoteigtörtchen mit kandierten Äpfeln und Mandelcreme an Karamellsauce

Zutaten:

Filoteigtörtchen
8 Blatt Filoteig
100 g Butter zum Bestreichen
200 g Apfelwürfel
Zimt
65 g Zucker
65 g weiche Butter
1 Ei
65 g gemahlene blanchierte Mandeln
etwas Bittermandelaroma
1 TL Stroh 80 Prozent Rum

Karamellsauce
150 g Zucker
175 g Sahne
50 g Butter
1 Vanilleschote
1 Msp. feines Meersalz

Zubereitung:

Filoteigtörtchen: Für die Mandelmasse die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine weiß und cremig aufschlagen und das Ei vorsichtig unter Rühren in die Masse einarbeiten. Zum Schluss die gemahlenen Mandeln sowie das Bittermandelaroma und den Rum unterheben.
Ein Blatt Filoteig auf einem Küchentuch auslegen und mit der flüssigen Butter bestreichen, den zweiten Filoteig um 90 Grad versetzt darüberlegen und gleichermaßen verfahren. Einen Esslöffel der Mandelmasse darauf verteilen und Apfelwürfel sowie eine Prise Zimt darauf geben und mit etwas Mandelmasse bedecken. Dann das Törtchen oben verschließen. Das Törtchen in ein kleines gebuttertes passendes Förmchen setzen, um das Törtchen zusammenzuhalten, und im Backofen bei 200°C Umluft für circa 20 Minuten knusprig backen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Karamellsauce: Die Sahne zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Mark aufkochen und zur Seite stellen. In einer Kasserolle den Zucker auf dem Herd zum Schmelzen bringen und goldbraun karamellisieren, die in Würfel geschnittene Butter dazugeben und mit der heißen Sahne auffüllen (Vorsicht: Spritzgefahr!). Den Karamell bei mittlerer Hitze vorsichtig loskochen, solange bis er eine Temperatur von 114°C erreicht hat und danach absieben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Feinster Champagner mit Tradition und Qualität

Das Alexander Kunz Theatre hat einen neuen Partner: **Champagne Laurent-Perrier.** Der Produzent aus der Nähe von Reims wird künftig für noch mehr Belebung sorgen.

Pünktlich zur aktuellen Spielsaison gelang es Alexander Kunz einen neuen Kooperationspartner für sein Theatre im Spiegelpalais zu begeistern. Der „Neue" heißt Champagne Laurent-Perrier und prickelt in feinsten Bläschen auf der Zunge. Denn diese Bläschen sind das Herz eines jeden Champagners, dem legendären Schaumwein aus dem 34.000 Hektar großen Anbaugebiet in fünf Départements: Marne, Aube, Aisne, Haute-Marne und Seine-et-Marne.

Das Champagner-Haus Laurent-Perrier besteht seit 1812 in dem von Landwirtschaft geprägten Örtchen Tours-sur-Marne in der Region Grand Est, 25 Kilometer südlich der Champagner-Metropole Reims. Thomas Schreiner, General Manager von Champagne Laurent-Perrier Deutschland: „Alexander Kunz und ich, wir kennen uns schon sehr lange. Das geht über die Zeit des ersten Sterne-Cups der Köche in Ischgl hinaus. Ich bin jedes Jahr im Spiegelpalast: dieses wundervolle Ambiente, die tollen Künstler und die großartige Küche. Kunz schafft es jedes Jahr aufs Neue, die besten kulinarischen Kreationen aus der Kochmütze zu zaubern. Da brauchte es keine größeren Überlegungen mit unserer Champagner-Marke einzusteigen."

Thomas Schreiner

Das 1812 von dem Küfer Alphonse Pierlot aus Chigny-les-Roses gegründete Champagner-Haus ist das größte noch in Familienbesitz befindliche Champagner produzierende Unternehmen und gehört zu den führenden Häusern weltweit. Der Abfüller und Küfer Pierlot erwarb die Weinparzellen „La Tour Clorieux" und „Plaisances" und begann mit der Herstellung eines edlen Schaumweins. Eugène Laurent, Kellermeister Alphonse Pierlots und Winzer in der bereits dritten Generation, erbte das Weingut 1881 und führte es gemeinsam mit seiner Frau Mathilde-Emilie Perrier bis zu seinem Tod 1887. Seine Witwe Mathilde führte das Unternehmen fort, allerdings änderte sie die Markenbezeichnung in „Veuve Laurent-Perrier & Co". Das Champagner-Haus produzierte jährlich 50.000 Kisten und zählte somit zu den führenden Häusern. 1925 erbte Eugénie das Unternehmen Laurent-Perrier. Da die Zeiten zwischen den beiden Weltkriegen schwer waren, musste sie es aus wirtschaftlichen Gründen verkaufen. Laurent-Perrier ging an Marie-Louise Lanson de Nonancourt, eine Schwester von Victor und Henri Lanson. Eigentlich sollte Maurice, der älteste der beiden Söhne Marie-Louises, nach dem Zweiten Weltkrieg das Unternehmen führen, doch er starb im Konzentrationslager Oranienburg. Der jüngere Sohn Bernard de Nonancourt kam nach Kriegsende mit Kameraden nach Berchtesgaden und öffnete Hitlers privaten Weinkeller. Mit großem Erstaunen fand er hier mehrere Hundert Kisten Salon-Champagner, einen Diebstahl, den er einst hatte unfreiwillig mit ansehen müssen.

Seit über 70 Jahren nun befindet sich das Champagner-Haus Laurent-Perrier im Privatbesitz der Familie Nonancourt und ist einer der größten ChampagnerProduzenten Frankreichs. Die Nanoncourts bewirtschaften heute 64 Hektar Rebfläche und mit den zugekauften Reben anderer Winzer verfügt das Haus über einen jährlichen Absatz von 7,5 Millionen Flaschen.

Thomas Schreiner schrieb einmal in einem Beitrag: „Das Champagner-Haus verdankt seinen Erfolg der kompromisslosen Einhaltung der seit Jahrhunderten bestehenden Tradition. Wir besitzen ein hohes Qualitätsbewusstsein, großen Respekt vor der Natur, und unsere Weine werden mit höchstem Qualitätsbewusstsein vinifiziert. Die Menschen die das Unternehmen tragen, sind durch dauerhafte, starke Beziehungen geprägt."

Das Traditionshaus wurde 1812 gegründet.

FOTOS: CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER (3) — CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER / LEIF CARLSSON

Das Champagner-Haus Laurent-Perrier ist im Herzen der Champagne gelegen, genau genommen in Tours-sur-Marne.

Dieser Haltung widmete Bernard de Nonancourt sein Leben, der Weiterentwicklung des Champagners, den er seit der Übernahme des Betriebes vorantrieb. Seine Philosophie war: „Die Qualität der Weine zeigt auch die Qualität der Menschen“. Er war es, der die traditionellen Champagner-Methoden wiedereinführte und jungen Winzern vermittelte. Er zeigte ihnen, wie man Champagner ohne Dosage (Zuckerlösung vor dem Verkorken) „Brut nature“, „Cuvée de Prestige“ (Mehrfachjahrgangswein), oder einen „Rosé Brut“ in die Flasche bekommt. Seit 1980 bestimmt Kellermeister Michel Fauconnet die Geschicke in den heiligen Kellern der Champagne. Er hatte es wahrlich schwer, als er die Nachfolge von einem der größten Kellermeister, Alain Terrier, antrat. Aber auch er kreiert heute gemeinsam mit seinem Team Champagner von ausgezeichneter Qualität. Sieben Champagner-Varianten führt das Haus Laurent-Perrier, alle genügen höchsten Ansprüchen. Als geschmackliche Meisterwerke bezeichnen Champagner-Kenner den „Grand Siècle“, die Cuvée Prestige Laurent-Perriers, eine Cuvée aus den besten zwölf Grand-Cru-Lagen. Lobeshymnen und höchste Wertschätzung machen unter Champagner-Kennern die Runde, geht es um die Ausnahmestellung von Laurent-Perrier in der Welt der Rosé- Champagner. Champagner Rosé wird bei Laurent-Perrier durch den sogenannten Abstich (ein kellertechnisches Verfahren Wein vom Bodensatz zu trennen) gewonnen, statt durch das Verschneiden von Weiß- und Rotweinen (Weißwein wird mit zehn bis 20 Prozent Rotwein vermischt. Dieses Verfahren wird allgemein zur Herstellung von Roséschaumweinen, auch für Rosé-Champagner genutzt, ansonsten ist es laut Weingesetz nicht erlaubt).

„Laurent-Perrier gibt es in mehr als 120 Ländern“

Zahlreiche Auszeichnungen bekamen der „Cuvée Rosé Brut“ ebenso der „Alexandra Rosé“ – ein Prestige Cuvée. Anlässlich der Hochzeit seiner Tochter Alexandra 1987 kreierte Bernard de Nonancourt diese beiden Rosés, die zum Inbegriff des Rosé-Champagners avancierten. „Laurent-Perrier gibt es in mehr als 120 Ländern“, erklärt Schreiner. „Das Champagner-Haus sieht sich als Botschafter der Gastronomie. Wir richten neben anderen Events auch den ‚Sterne-Cup der Köche‘ und die ‚Ski-WM der Gastronomie‘ aus. Ebenso initiiert Laurent-Perrier das Hornstein-Ranking, die Hitliste der besten Restaurants und Hotels im deutschsprachigen Raum.“ Zu den Champagner-Marken des Unternehmens gehören: De Castellane, Malakoff, Delamotte, Lemoine und die zu Höchstpreisen gehandelte Champagner-Marke Salon.

Michael H. Schmitt

Sieben Champagner-Varianten führt das Haus, alle genügen höchsten Ansprüchen.

TERMINE, PREISE, INFOS

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

Die Spielzeit startet am 23. November 2017 und endet am 18. Februar 2018.

Alexander Kunz Theatre – Termine und Preise*

November 2017 bis Februar 2018	*Empore*	*Rang*	*Loge*	*Manege*
Sonntag bis Donnerstag	95 Euro	115 Euro	115 Euro	135 Euro
Freitag, Samstag und vor Feiertagen	119 Euro	135 Euro	135 Euro	149 Euro
Silvester (Samstag, 31. Dezember 2017)	199 Euro	219 Euro	219 Euro	239 Euro
Neujahrs-Special (2. und 3. Januar 2018)	89 Euro	105 Euro	105 Euro	115 Euro
Familientag (22. und 23. Dezember 2017)	89 Euro	109 Euro	109 Euro	129 Euro
Familientag (25. und 26. Dezember 2017)	89 Euro	109 Euro	109 Euro	129 Euro

* Die Preise verstehen sich pro Person, inklusive der Mehrwertsteuer und beinhalten die Show und das 4-Gang-Menü. Getränke exklusive.

Bearbeitungsgebühr: 5 Euro pro Bestellung.

Dienstags auch Show ohne Menü (nur in Kategorie Rang): 75 Euro.

Im November 10 Prozent Rabatt auf alle Tickets. Keine Gutscheine im November.

Kinder bis 12 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: 26.11. (Totensonntag), 24.12. (Heiligabend) und 01.01. (Neujahr).

Getränkepauschale: 39,50 Euro pro Person (nur tischweise buchbar, nicht an Silvester).

Aperitif-Arrangements ab 2 Personen im Voraus buchbar: 1 Glas Crémant inklusive Fingerfood-Spezialitäten pro Person 14,50 Euro; 1 Glas Champagner inklusive Fingerfood-Spezialitäten pro Person 16,50 Euro.

Loge Exklusiv: 6er Loge mit 7 Personen = 1 x 50 % Rabatt vom Tagespreis;

6er Loge mit 5 Personen = 10 Euro Aufschlag pro Person.

Empore: keine Gutscheine möglich.

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 und vor Feiertagen, 19.30 Uhr. Sonntags, Feiertage 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 gleichen dieses Manko 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: 90 Euro im Doppelzimmer oder 70 Euro im Einzelzimmer (jeweils inklusive Frühstück). 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: Janis Engel

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

GRAFIK: KUNZ THEATRE

Victor's
RESIDENZ-HOTEL
LEIPZIG
★★★★

ERLEBEN SIE LEIPZIG
VON SEINER SCHÖNSTEN SEITE
IM VICTOR'S!

WILLKOMMEN IN LEIPZIG!

Erkunden Sie die Vielfalt unserer Stadt und lernen Sie berühmte und historische Stätten kennen. Eine geführte Stadtrundfahrt bringt Ihnen das LEIPZIGER FLAIR näher. Auch ein Mittagessen im berühmten AUERBACHS KELLER ist bereits für Sie reserviert.

ARRANGEMENT
„Leipziger Leben"

Freuen Sie sich auf:

- *zwei Übernachtungen im Komfort-Zimmer mit Frühstück*
- *ein Begrüßungsgetränk*
- *ein 3-Gang-Menu oder Buffet (nach Wahl des Küchenchefs) in unserem Restaurant*
- *eine Führung durch die Stadt als Kombination aus Rundgang und -fahrt*
- *ein Mittagessen im Auerbachs Keller*
- *eine süße Überraschung*

€ 174,50 pro Person im Komfort-Doppelzimmer
€ 230 pro Person im Komfort-Einzelzimmer

Georgiring 13 · D-04103 Leipzig · Telefon +49 341 6866-0
info.leipzig@victors.de · www.victors.de
Ein Unternehmen der Victor's Residenz-Hotels Süd GmbH · Carl-von-Linde-Straße 42
D-85716 Unterschleißheim

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

Schenken Sie

GENUSSMOMENTE

MIT EINEM GUTSCHEIN AUS VICTOR'S WELT

Kennen Sie schon den Victor's Gutschein-Shop? Nein?
Wir geben Ihnen drei gute Gründe, ihn kennenzulernen.

Schöner schenken

auf Schloss Berg! Bei Abholung vor Ort erhalten Sie zu jedem Gutschein ab € 250 eine luxuriöse 5-Sterne-Superior-Geschenkverpackung gratis.

1

Originell und individuell.

Im Victor's Gutschein-Shop können Sie Ihren Wunschgutschein ganz individuell zusammenstellen – angefangen beim Gutscheinwert über verschiedene Designs bis hin zur persönlichen Grußbotschaft. Passend zu jedem Anlass und jedem Geschmack.

2

Außergewöhnliche Auswahl.

Die Möglichkeiten sind nahezu grenzenlos: Ob allgemeiner Wertgutschein für alle 13 Victor's Residenz-Hotels oder individueller Gutschein, zum Beispiel für Beauty und Wellness oder unsere beliebtesten Arrangements – Sie haben freie Wahl!

3

Ruckzuck gedruckt.

Zahlen Sie Ihren Wunschgutschein schnell und bequem per Kreditkarte oder Sofortüberweisung. Danach steht Ihnen der Gutschein zum Downloaden und Ausdrucken zur Verfügung. Wenn's besonders schnell gehen soll, können Sie den Gutschein auch online versenden.

@

Besuchen Sie jetzt den Victor's Gutschein-Shop:

vct.rs/gutscheine

www.victors.de