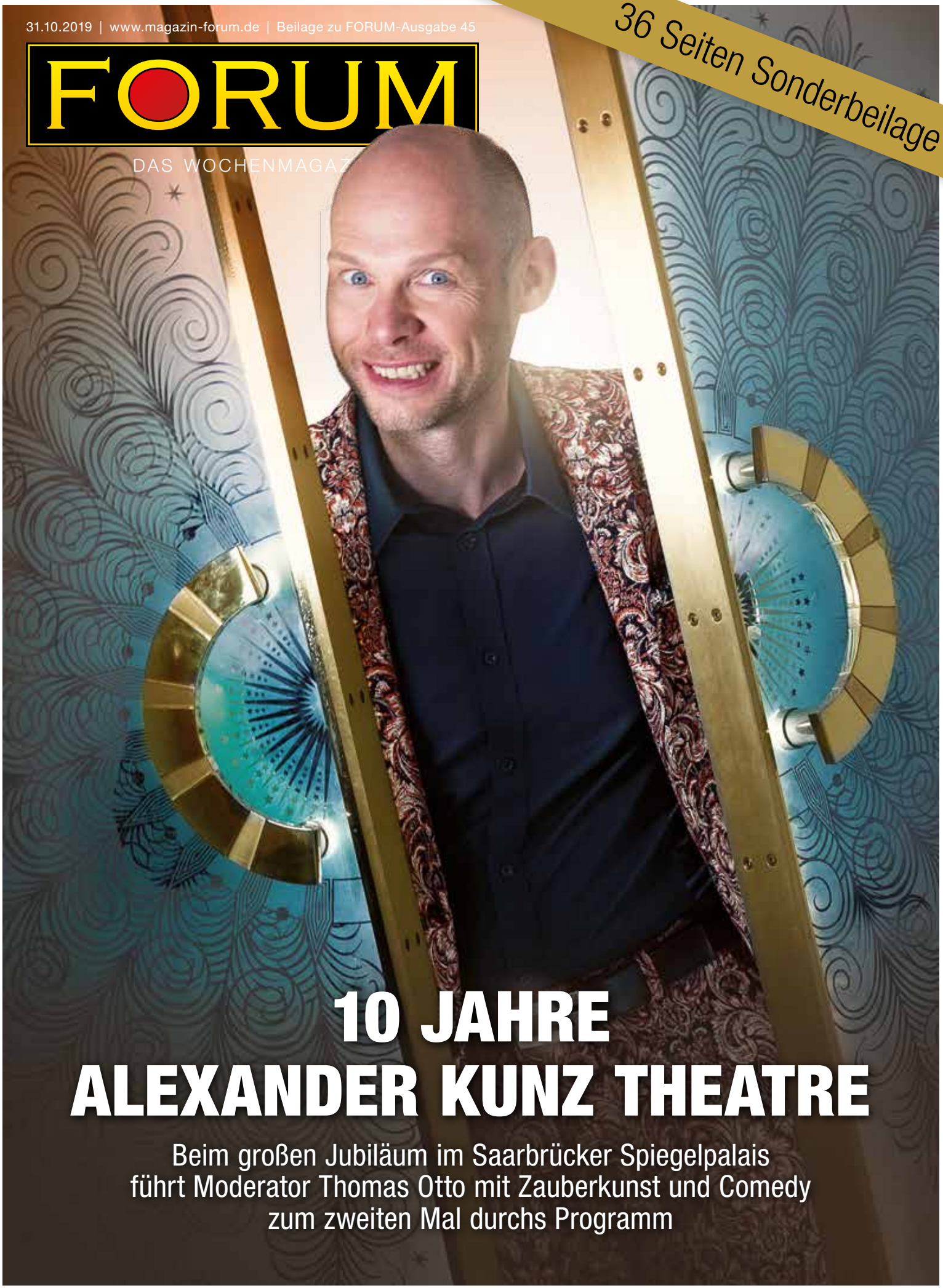
31.10.2019 | www.magazin-forum.de | Beilage zu FORUM-Ausgabe 45

FORUM
DAS WOCHENMAGAZ

36 Seiten Sonderbeilage



10 JAHRE ALEXANDER KUNZ THEATRE

Beim großen Jubiläum im Saarbrücker Spiegelpalais führt Moderator Thomas Otto mit Zauberkunst und Comedy zum zweiten Mal durchs Programm

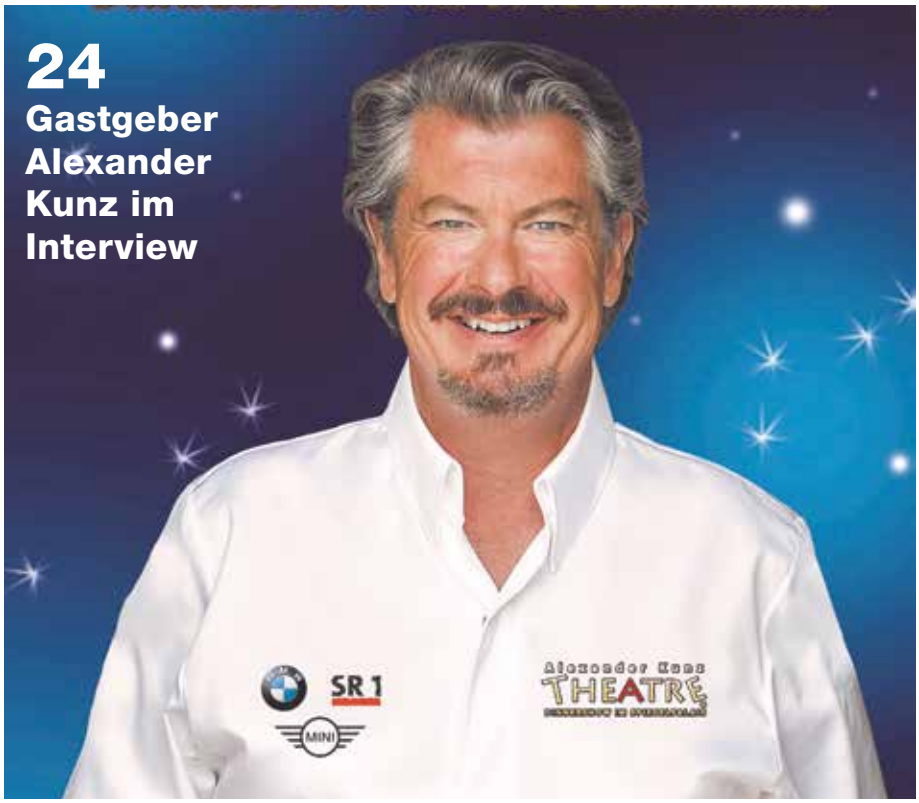
victors.de/gutscheine

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

Schenken Sie Glücksmomente

Die besten Geschenke kommen von Herzen … und aus dem Victor's Gutschein-Shop. Denn mit einem Gutschein aus Victor's Welt schenken Sie einzigartige Glücksmomente – ganz egal zu welchem Anlass: zu Weihnachten, zum Geburtstag, zum Feiertag oder einfach nur aus Liebe. Jetzt bequem online bestellen!

Victor's
RESIDENZ-HOTELS



24 Gastgeber Alexander Kunz im Interview

„ES WIRD EINE WUNDERBARE ZEIT“
Zum zweiten Mal wird Thomas Otto die Moderation des Alexander Kunz Theatres übernehmen und das Publikum mit vielen Irritationen, Gags und Effekten begeistern. **4**

VON DER GRÜNEN INSEL INS FUNKELNDE SPIEGELPALAIS
Vashti Curran lebt ihren Traum: Schon als Kind begann sie zu singen und ihrem Idol Michael Jackson nachzueifern. Bald könnte auch sie Vorbild zahlreicher kleiner Gesangstalente werden, wenn sie in der Jubiläumssaison die Besucher des Alexander Kunz Theatres begeistert. **8**

DER SCHLANGENMENSCH
Aleksandr Batuev ist ein Shootingstar am Zirkushimmel. Er beeindruckt durch die unglaubliche Flexibilität seines Körpers mit äußerst komplexen und einzigartigen akrobatischen Elementen. **12**

„ZU HAUSE IST IN MEINEM KOFFER“
Die Neuseeländerin Emma Phillips zog einst nach China, um dort an Zirkusschulen die Kunst der Fußjonglage zu erlernen. Heute ist die 29-Jährige Meisterin ihres Fachs und verbindet in ihrer Antipoden-Performance traditionelle chinesische mit modernen Elementen. **16**

DIE JUBILÄUMS-SHOW
Das Alexander Kunz Theatre trumpft in dieser Spielzeit auf und hat für seine zahlreichen Gäste die Crème de la Crème der international erfolgreichen Künstler ins Saarbrücker Spiegelpalais geladen. **20**

„JEDEM ANFANG WOHNT EIN ZAUBER INNE“
In dieser Saison feiert das Kunz Theatre 10-jähriges Jubiläum. Im Interview spricht Gastgeber Alexander Kunz über seine Pionierarbeit, die diesjährige Show und seine Wünsche für die nächste Dekade. **24**

DAS MENÜ
Das Essen hat im Alexander Kunz Theatre natürlich einen hohen Stellenwert. FORUM-Autor Rolf Klöckner stellt das klassische und das vegetarische Menü vor. **26**

DIE REZEPTE
Sterneküche zum Nachkochen: Alexander Kunz hat einige seiner diesjährigen Rezepte verraten. **30**

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

IMPRESSUM 34

TITELFOTO: J. KÖNIG FOTO: ALEXANDER KUNZ THEATRE

· BETREUTES WOHNEN
· LANGZEITPFLEGE
· KURZZEITPFLEGE

„Ich habe es mir sehr steril vorgestellt, wie in einem Krankenhaus. Mit so viel Wärme und Herzlichkeit hätte ich nie gerechnet.“

Über 100 x in Deutschland

www.pro-seniore.de
Info-Hotline 01801 848586
(3,9 ct/min a.d.dt. Festnetz, Mobilfunk max. 42 ct/min)

pro seniore
Immer mehr

Das Unmögliche möglich machen: Die Zauberkunst stellt Thomas Otto vor immer neue Herausforderungen.

„Es wird eine wunderbare Zeit“

Zum zweiten Mal wird **Thomas Otto** (51) die Moderation des Alexander Kunz Theatres übernehmen und das Publikum mit vielen Irritationen, Gags und Effekten begeistern. Mit FORUM spricht der Zauberkünstler über seine Anfänge, seinen Weg zum Kunz Theatre und die diesjährige Show.

Interview:
Kristina Scherer-Siegwarth

Herr Otto, wie sind Sie zur Zauberei gekommen?
Den Wunsch, Zauberkünstler zu werden, löste mein Vater aus als ich vier Jahre alt war. Ich erinnere mich sehr genau an den Moment, als er mich zum ersten Mal zum Staunen brachte. Mein Vater zerriss einen Faden in viele kleine Stücke und zauberte ihn zwischen seinen Fingern wieder ganz. Ich war so fasziniert, dass mir klar war: Das will ich auch können. Allerdings wusste ich damals noch nicht, dass man das Zauberei nennt. Später war es mein Onkel, der einen Zauberkasten besaß und mir immer, wenn ich ihn besuchte, neue Tricks zeigte. Ich war begeistert. So einen Kasten wollte ich auch haben und bekam ihn dann zu meinem siebten Geburtstag. Als ich zum ersten Mal den Deckel dieses geheimnisvollen Kastens öffnete, war es um mich geschehen. Von diesem Moment an hat mich die Zauberkunst nicht mehr losgelassen.

Welche Zaubertricks waren Ihre ersten?
Meinen ersten Zaubertrick kann ich heute noch. Ich habe zwei Streichhölzer von einer Hand in die andere wandern lassen. Ich werde auch nie meine Begeisterung vergessen, als es mir das erste Mal gelungen ist, ein seidenes Tuch in meinen Händen verschwinden zu lassen. Da habe ich mehr gestaunt als meine Zuschauer.

Was lieben Sie an Show, Illusion und Zauberei?
Fangen wir mal mit der Zauberei an. Die Zauberkunst ist für mich eine ständige Herausforderung, der ich mich immer wieder mit großer Leidenschaft stelle. Ich liebe es, das Unmögliche möglich zu machen. Mir bereitet es größtes Vergnügen, Wunder und Tricks zu entwickeln. Ich habe einen Riesenspaß daran, mit ganz einfachen, alltäglichen Dingen Illusionen zu schaffen, die bei meinen Zuschauern Staunen auslösen. Das genieße ich sehr. Mit meiner Zauberkunst und Comedy dann Teil einer Show zu sein, ist eine große Motivation. Was liebe ich an der Show? Den Glamour, die Musik, die Energie, das große Ganze, das entsteht, wenn jeder Künstler, Musiker, Techniker, Helfer, Regisseur oder Produzent seinen Teil dazu beiträgt, unvergessliche Momente zu schaffen.

Erstes Engagement in der Stadtbücherei

Erinnern Sie sich, wie Sie an Ihren ersten größeren Auftritt kamen?
Ja, als Schüler habe ich mir in der Stadtbücherei immer alle Zauberbücher ausgeliehen. Irgendwann fragte mich die Bibliothekarin, warum ich das tue. Ich habe geantwortet: „Damit kein anderer die Geheimnisse nachlesen kann.“ Das hat sie so verwundert, dass sie mich gefragt hat, ob ich nicht mal in der Stadtbücherei zaubern möchte. Ich sagte sofort ja und hatte mein erstes Engagement und meine erste Gage: ein Stück Kuchen und ein Buch.

Haben Sie auch mal in andere Berufe hineingeschnuppert? Seit wann arbeiten Sie hauptberuflich als Zauberkünstler?
Nach meinem Schulabschluss habe ich auf Wunsch meiner Eltern eine richtige Ausbildung gemacht. Ich wurde Chemielaborant. Das war zunächst auch ganz okay, bis der berufliche Alltag losging. Ich wurde Laborleiter. Nach ein paar Monaten in einer kleinen Arzneimittelfirma habe ich den weißen Kittel an den Nagel gehängt und mein Hobby zum Beruf gemacht. Da war ich 21.

Wie ging es dann weiter?
Ich begann meine Kariere als Straßenzauberkünstler, machte nebenbei viele Auftritte auf jeder Art von Veranstaltungen. Irgendwann entdeckte mich ein Künstler auf der Straße und empfahl mich an eine Reederei. Und so

FOTO: J. KÖNIG / S. KONOPIX

bekam ich mein erstes Engagement auf einem Kreuzfahrtschiff, dem damaligen Traumschiff, der MS Berlin. Von den Kreuzfahrtschiffen ging es dann nach ein paar Jahren in die großen Varietés, in denen ich bis heute mit großer Begeisterung spiele. Es entstanden meine ersten Solo- und Theaterprogramme. Ich entwickelte Showkonzepte für die Industrie und für Messen und wurde für unzählige Gala-Veranstaltungen gebucht. Und dann traf ich auf die Macher der Dinnershows …

Dem Zauberkünstler bereitet es große Freude, mit alltäglichen Dingen Illusionen zu schaffen.

„Nicht einfach, auf einer runden Bühne völlig umringt zu zaubern“

Ab November werden Sie im Spiegelpalais zu sehen sein. Wie genau kamen Sie zum Kunz Theatre?
Der Geschäftsführer des Palazzos Mannheim, Rolf Balschbach, und der künstlerische Leiter Stefan Huber haben mich vor vielen Jahren in einem Varieté gesehen und wollten mich dafür engagieren. Ich sagte aber ab, da es als Zauberkünstler nicht einfach ist, auf einer runden Bühne völlig umringt zu zaubern. Sie ließen aber nicht locker und überredeten mich, es doch einfach mal zu versuchen. Ich nahm die Herausforderung an, worüber ich heute sehr glücklich bin. Ich hätte nie gedacht, dass es einen so großen Spaß macht, eine Dinnershow zauberhaft zu moderieren. Das war 2011. Ein Jahr später stellte Stefan Huber das Programm für das Alexander Kunz Theatre zusammen und engagierte auch mich für diese Produktion. So kam ich das erste Mal nach Saarbrücken und lernte Alexander Kunz und sein wunderbares Team kennen.

Während der Moderation wird es nicht nur viel zu staunen, sondern vor allem auch viel zu lachen geben.

Das Kunz Theatre feiert in dieser Spielzeit 10-jähriges Jubiläum. Ist es eine besondere Ehre für Sie, Bestandteil des Programms zu sein?
Oh ja, ich freue ich sehr, zum zweiten Mal die Moderation im Alexander Kunz Theatre übernehmen zu dürfen. Und dass es ausgerechnet das 10-jährige Jubiläum ist, macht es für mich zu etwas ganz Besonderem.

Sie werden den roten Faden durchs Programm spinnen und mit Irritationen, Gags und Effekten aufwarten. Worauf dürfen die Zuschauer gespannt sein?
Da möchte ich natürlich nicht zu viel verraten, damit die Zuschauer auch gespannt bleiben. Eine Show lebt ja von der Überraschung, und davon wird es garantiert viele geben. Aber so viel sei verraten: Es gibt natürlich viel zu staunen und vor allem viel zu lachen.

Werden Sie das Publikum einbeziehen?
Ich liebe es, wenn das Publikum Bestandteil meiner Show ist. Gerade das Miteinander mit den Zuschauern macht jede Show so einzigartig und jeden Abend anders. Aber all das geschieht natürlich freiwillig und mit viel Spaß. Keiner wird gezwungen, auf die Bühne zu kommen.

Werden Sie auch Nummern aus Ihrem Programm „… mit Hirn,

FOTOS: CHRISTOPH BLUETHNER (2) — J. BURGER

Charme und Zitrone“ zum Besten geben oder haben Sie ein ganz neues Repertoire für das Kunz Theatre kreiert?
Es wird sowohl Nummern aus meinem aktuellem Programm geben, als auch einige verblüffende Ideen, die extra für das Alexander Kunz Theatre entstanden sind.

Was hat es eigentlich mit den Zitronen auf sich, die auch überall auf Ihrer Website zu sehen sind?
Die Zitrone ist im Laufe der Jahre zu meinem Markenzeichen geworden. Eigentlich war es ein Zufall. Da ich in meiner Show mehrfach eine Zitrone erscheinen lasse, wollte ich vor vielen Jahren ein Werbefoto mit einer Zitrone machen. Während der Fotosession legte mir ein Kollege aus Spaß die Zitrone auf den Kopf und der Fotograf drückte ab. So entstand das Foto mit der Zitrone. Seitdem begleitet mich die Zitrone. Der Titel für meine Soloshow „… mit Hirn, Charme und Zitrone“ ist erst viel später entstanden.

Ihr Sinn für Schlagfertigkeit und Situationskomik wird oft gelobt. Waren Sie schon immer Situationskomiker oder war das hartes Training?
Ich war nie Situationskomiker und hatte auch nie das Ziel, einer zu werden. Die Schlagfertigkeit ist über die Jahre entstanden und hat meine Magie und Zauberei wunderbar ergänzt. Auch heute noch lerne ich bei jedem Auftritt dazu. Es gibt immer wieder Situationen in der Show, die mich sprachlos machen. Und auch diese Augenblicke genieße ich. Aber es macht mir schon Spaß, auf Unvorhergesehenes zu reagieren. Alles, was spontan zwischen mir und dem Publikum passiert, macht den Moment besonders.

Was sind Ihre Inspirationsquellen?
Das ist nicht leicht zu beantworten. Inspiration kann ich überall finden. Egal ob ich ins Museum oder ins Theater gehe oder mir andere Shows anschaue. Mich können gute Gespräche genauso inspirieren wie eine lange Wanderung durch die Berge. Oft kommen Inspirationen auch von Zuschauern. Viele Reaktionen inspirieren mich für neue Zaubereien oder Gags. Ich beobachte gern Menschen, lese Bücher, genieße ein Glas guten Wein, gehe ins Kino oder einfach gut essen. Überall kann es passieren, dass der Zufall mir eine Inspiration schenkt.

Die Zitrone ist im Laufe der Jahre zu Thomas Ottos Markenzeichen geworden.

Was gefällt Ihnen am Alexander Kunz Theatre?
Ich bin vom Erfolg des Alexander Kunz Theatres sehr beeindruckt. Was vor zehn Jahren in einem kleinen Zelt begann, hat sich zu einer wirklich großartigen Dinnershow entwickelt. Die Spielzeit hat sich, dank des großen Erfolges, mehr als verdoppelt. Mir imponiert es sehr, mit wie viel Leidenschaft, Energie und Begeisterung Alexander Kunz und sein Team immer das Beste geben, um den Zuschauern einen unvergesslichen Abend zu bereiten. Außerdem ist es für mich etwas ganz Besonderes, in der wunderbaren und zauberhaften Atmosphäre des historischen Spiegelpalais’ aufzutreten. Auch die Nähe zum Publikum genieße ich sehr. Und nicht zu vergessen: das erstklassige Essen.

„Ein internationaler Cast mit unglaublich guten Artisten“

Worauf freuen Sie sich besonders?
Zuallererst freue ich mich auf das Saarbrücker Publikum. Und natürlich auch auf meine großartigen Kollegen. Es ist ein wirklich internationaler Cast, mit unglaublich guten Artisten, Sängern, Tänzern und Musikern. Ich bin mir sicher, dass wir hinter der Bühne genauso viel Spaß haben werden wie auf der Bühne. Es wird eine wunderbare Zeit.

Auf welche anderen Künstler sind Sie gespannt?
Auf das Wiedersehen mit Professor Wacko und Aleksandr Batuev freue ich mich sehr. Mit Professor Wacko habe ich vor vielen Jahren mehrere Monate in einem Varieté gespielt, und wir haben uns in all den Jahren nur einmal in Las Vegas kurz getroffen. Wir werden garantiert mit einem Wodka anstoßen. Mit Aleksandr Batuev war ich letztes Jahr zusammen engagiert. Er hat mich absolut fasziniert. Ein einmaliger Akrobat und ein sehr lieber Kollege. Gespannt bin ich auf all die Kollegen, die ich dieses Jahr kennenlernen und präsentieren darf.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?
Für mich ganz persönlich wünsche ich mir sehr, dass die Faszination für meine Zauberkunst nie nachlässt und ich immer ein Publikum finde, das diese Faszination mit mir teilt. Vielleicht erfüllt sich irgendwann einmal der Wunsch nach einem eigenen Theater. Für alle Dinnershows, Theater, Varietés, Comedy-Bühnen und Kleinkunsttheater wünsche ich mir von ganzem Herzen, dass die Begeisterung für Live-Unterhaltung nie aufhört.

Weitere Infos unter: www.thomasotto.de

VON DER GRÜNEN INSEL INS FUNKELNDE SPIEGELPALAIS

Vashti Curran lebt ihren Traum: Schon als Kind begann sie zu singen und ihrem Idol Michael Jackson nachzueifern. Bald könnte sie auch Vorbild zahlreicher kleiner Gesangstalente werden, wenn sie in der Jubiläumssaison die Besucher des Alexander Kunz Theatres begeistert.

Vashti Curran wurde auserwählt, der Jubiläums-Show des Alexander Kunz Theatres in Saarbrücken ihre Stimme zu leihen. Bereits als Kleinkind hörte die heute 27-Jährige begeistert die Musik von Michael Jackson, der ihr Idol war und sie zum Singen inspirierte.

Geboren in Südengland, zieht Vashti Curran schon im Alter von fünf Jahren mit ihrer Familie nach Irland. Ihre Schullaufbahn verläuft zunächst normal: Bis sie zwölf ist, besucht sie eine Grundschule in Irland. Anschließend geht sie bis zu ihrem 18. Lebensjahr auf die Highschool. In dieser Zeit übernimmt sie bei ihrem ersten richtigen Bühnenauftritt mit 14 Jahren die Rolle der schüchternen Chelsea in der Premiere des Bühnenstücks „High School Musical“. Nach ihrem Abschluss an der Highschool bewirbt sie sich an mehreren Schauspielschulen in London und wird von der London School of Musical Theatre aufgenommen. Dort lernt sie ihre Stimme bis zur Perfektion zu beherrschen und wird bald darauf durch einen besonderen Auftritt für den Präsidenten Irlands in ihrer Heimat bekannt.

AUFTRITT FÜR DEN PRÄSIDENTEN IRLANDS

Ihre Mutter arbeitet als Künstlerin und ihre ganze Familie liebt es „mit den Händen zu arbeiten“, wie die Sängerin beschreibt. Damals kommt der

FOTO: ALEXANDER KUNZ THEATRE

Möchte sich nicht festlegen: Vashti Curran singt alles von Oper über Rock bis Pop oder Jazz.

Präsident Irlands in ihren Heimatort, um eine Skulptur ihrer Mutter einzuweihen. Zu Ehren des Präsidenten darf die Sängerin zu diesem Anlass ihr Talent beweisen. Dieses Ereignis stellt den Beginn ihrer Gesangskarriere dar. Nicht nur ihre Mutter, auch ihre Großmutter war Künstlerin. Als Opernsängerin war es möglicherweise ihre Oma, die Vashti Curran ihr großes Gesangstalent vererbte. Leider starb sie bereits fünf Jahre vor der Geburt ihrer Enkelin. Ihre kreative Künstlerfamilie ebnete der Irin so den Weg zum Erfolg.

Eineinhalb Jahre nach ihrem Abschluss an der Schauspielschule beginnt die junge Frau als Sängerin zu arbeiten. Sie startet mit Promotionsarbeit, unter anderem bei Harrods in London, einem der größten und exklusivsten Warenhäuser der ganzen Welt. Mit 22 Jahren nimmt sie ihren ersten Job als Entertainerin im Show-Team eines Fünfternehotels an. Als einen der herausragendsten Momente ihres Lebens beschreibt sie ihre Teilnahme an der musikalischen Inszenierung von „Avatar World“. In den berühmten Abbey Road Studios, in denen einst die Beatles ihre Alben aufnahmen, wurde die Stimme der damals 25-Jährigen für den Soundtrack von „Avatar World“ aufgenommen, während das berühmte London Symphony Orchestra sie begleitete. „Das war ein großer Schritt in meiner Karriere“, sagt sie. Auch ihr Auftritt als Backgroundsängerin bei der Vergabe der Lawrence Olivier Awards 2017 in der Royal Albert Hall in London behält Vashti Curran als besonderes Ereignis in Erinnerung.

Dass sie Sängerin werden will, wusste die junge Frau schon als sie noch ein Kind war. Etwas anderes könne sie sich nicht vorstellen, erklärt sie, auch wenn sie viele andere Hobbys habe. Am ehesten hätte sie ansonsten noch als Make-up-Artistin an einem Filmset arbeiten wollen. Sie gibt jedoch zu, sehr froh zu sein, dass ihr Weg sie dahin geführt hat, wo sie heute steht: „Ich dachte immer: Oh mein Gott, wenn ich nicht von einer Schauspielschule aufgenommen werde und nicht als Sängerin arbeiten kann, weiß ich nicht, was ich tun soll.“

Ihre künstlerische Laufbahn führte sie nach Deutschland: Im Palazzo Mannheim sang sie zum 20. Jubiläum. Alexander Kunz war vor Ort, war begeistert und warb die Sängerin sofort an. Für Vashti Curran ist es ein besonderes Privileg, Teil der Show anlässlich des 10-jährigen Jubiläums zu sein, und sie freut sich auf ihre Zeit in Saarbrücken: „Es ist eine Ehre und so eine Freude, dass ich angefragt wurde.“ Ihr großer Traum, schwärmt sie, sei es eines Tages die deutsche Sprache perfekt zu beherrschen und auf Deutsch auftreten zu können. Sie schätzt die vielen Möglichkeiten, die man als Sängerin in Deutschland hat. Vor allem für sie, die für Musical-Theater ausgebildet wurde, seien die zahlreichen deutschsprachigen Musicals interessant. Die deutsche Sprache ist aber nicht der einzige Grund, warum sich die Sängerin auf ihren Aufenthalt in Saarbrücken freut. Vashti Curran schätzt es sehr, dass sie in Deutschland als Künstlerin akzeptiert wird und zwar so, wie sie ist. Sie beschreibt sich selbst als „curvy“ (kurvig) und nicht superschlank. In Großbritannien hatte die junge Frau jedoch das Gefühl, man wolle sie einfach nur „small and blonde“, also zierlich und blond haben, und beäuge ständig ihre Kleidung und ihr Auftreten. In Deutschland dagegen fühlt sie sich vor allem für ihr Talent und ihre Andersartigkeit geschätzt.

SIE MÖCHTE EINES TAGES AUF DEUTSCH AUFTRETEN

Vashti Curran freut es sehr, dass sie in Deutschland vor allem für ihr Talent und ihre Andersartigkeit geschätzt wird.

FOTOS: PRIVAT — ALEXANDER KUNZ THEATRE

Ihre Ausbildung erhielt die Sängerin an der London School of Musical Theatre.

Die junge Künstlerin ist viel unterwegs, und wenn sie gerade mal nicht arbeitet, lebt sie bei ihren Eltern. „Ich besitze noch kein eigenes Haus, weil ich spare und auch noch nicht weiß, wo ich einmal leben will, weil ich immer am Reisen bin. Aktuell ist es so: Wo ich arbeite, da lebe ich“, erzählt die Sängerin. In London ist sie Mitglied im Western Gospelchor. Mit ihm singt sie auf dem West End Live, einem kostenfreien Musical-Festival, das ein ganzes Wochenende lang live am Londoner Trafalgar Square stattfindet und von Sponsoren finanziert wird. Die Fernsehauftritte mit dem Western Gospelchor bilden auch einen Großteil ihres Lebens in der Hauptstadt des Vereinigten Königreichs.

Zwar wurde die Sängerin für Musical-Theater ausgebildet, dennoch möchte sich das Ausnahmetalent auf kein bestimmtes Genre festlegen. Sie singt alles von Oper über Rock bis Pop oder Jazz. Privat liebt sie vor allem klassische Musicals wie „Les Misérables“ oder „Pirates of Penzance“. „Ich bin kein großer Fan der derzeitigen Popmusik, allerdings muss ich zugeben, dass Britney Spears eins meiner großen Idole war, als ich ungefähr fünf Jahre alt war“, erzählt sie. Ihr persönliches Stimmvorbild sei die Schauspielerin und Sängerin Christina Aguilera, die sie inspirierte, ihren persönlichen Gesangsstil zu entwickeln. Von allen großen Künstlern dieser Welt würde Vashti Curran aber gerne einmal mit Céline Dion auf der Bühne stehen.

„Ich fände es auch toll, für eine Weile in New York zu leben“, erzählt die Sängerin. Allerdings wolle sie dies in einem Alter tun, in dem sie mit der Stadt, die

„ICH FÄNDE ES TOLL, FÜR EINE WEILE IN NEW YORK ZU LEBEN“

niemals schläft, noch mithalten kann. Die junge Frau wünscht sich auch irgendwann eine eigene Familie und Kinder. Allerdings hat sie in Sachen Familienplanung noch keine konkreten Pläne. Zurzeit konzentriert sie sich darauf, ihren Traum zu leben und ist dankbar, dass sie dabei von ihrem Partner und ihren Eltern so unterstützt wird. Sie selbst glaubt, dass die Musik auch im Leben ihrer zukünftigen Familie eine große Rolle spielen wird und ist überzeugt davon, dass Musik und Singen für jeden Menschen bereichernd sind. „Ich denke, es wäre ein tolles Leben für ein Kind, mit einem Künstler-Elternteil aufzuwachsen. Von daher wäre es in Ordnung für mich ein Kind zu haben, während ich performe und herumreise“, sagt sie. Musik ist für Vashti Curran selbst eine Art Therapie, die ihr auch schon durch schlechte Zeiten in ihrem Leben geholfen hat. Sie habe sie immer positiv gestimmt und ihr in dunklen Zeiten Hoffnung gegeben.

Teil der Jubiläums-Show des Alexander Kunz Theatres zu sein, ist der nächste große Schritt in ihrem Leben, und sie blickt mit Vorfreude auf ihren dreimonatigen Aufenthalt in Saarbrücken. Sie freut sich darauf, die saarländische Landeshauptstadt zu erkunden und darauf, das ein oder andere Wort Deutsch zu lernen.

Wer jetzt neugierig auf Vashti Curran geworden ist und ihr Gesangstalent mit eigenen Ohren hören möchte, sollte sich die Show des diesjährigen Alexander Kunz Theatres also nicht entgehen lassen.

Celine Koch

DER SCHLANGENMENSCH

Aleksandr Batuev ist ein Shootingstar am Zirkushimmel. Er beeindruckt durch die unglaubliche Flexibilität seines Körpers mit äußerst komplexen und einzigartigen akrobatischen Elementen. Staunen ist angesagt, wenn der Preisträger des Silbernen Clowns von Monte-Carlo seine Glieder verknotet.

*Von **Rebekka Thiel***

FOTO: ALEXANDER KUNZ THEATRE

EXTREME UND UNVORSTELLBARE BEWEGUNGEN

Wenn man Aleksandr Batuev zuschaut, muss man wirklich schnell denken. Er knotet und dreht seinen Körper, und bis man überlegt hat, welcher Arm gerade da ist, wo er nicht hingehört, hat sich der Knoten schon wieder in eine andere Richtung verschoben. Mal landet der linke Fuß auf der rechten Schulter – mit Umweg über den Hinterkopf versteht sich. Mal sind beide Arme so hinter dem Rücken verschlungen, dass man nicht mehr weiß, wie sich das jemals wieder lösen soll und, ehe man sich's versieht, steckt der 28-Jährige als menschliches Bündel schon in einer winzigen Kiste und schließt den Deckel hinter sich. Aleksandr Batuev ist Kontorsionist. Er ist das, was hierzulande als Schlangenmensch oder auch Klischnigg bezeichnet wird. In seiner Heimat Russland nennt man es übrigens Kautschuk, fügt er hinzu. Wie auch immer es heißt, Batuev macht atemberaubende Dinge mit seinem Körper, die das Publikum zum Staunen bringen.

Während man selbst morgens schon froh ist, die eigenen Füße zum Schuhebinden zu erreichen, beherrschen Kontorsionisten wie er extreme und unvorstellbare Bewegungen. Ihre Körper sind sehr beweglich, Gelenke und Bänder äußerst flexibel. Die Frage, ob er sich als etwas Besonderes sieht, verneint er allerdings. Natürlich seien die einen von Natur aus beweglicher als andere, weshalb auch nicht jeder professioneller Kontorsionist werden könne. „Aber jeder kann beweglicher werden", fügt er hinzu. „Ich bin mir mehr als sicher, dass mit dem richtigen Training fast jeder es schafft, zumindest ein Bein hinter den Kopf zu bekommen." Das nämlich sei eine natürliche Bewegung des Körpers, die man beim Erwachsenwerden eben verlernt. Der Körper wird steifer und unbeweglicher, aber man kann ihn wieder

Aleksandr Batuev legt Wert auf eine natürliche Leichtigkeit in seiner Vorführung.

dehnen, sagt Batuev. Bis man allerdings so weit ist, gehören jede Menge Disziplin und Training zum Tagesplan. Natürlich auch bei professionellen Kontorsionisten.

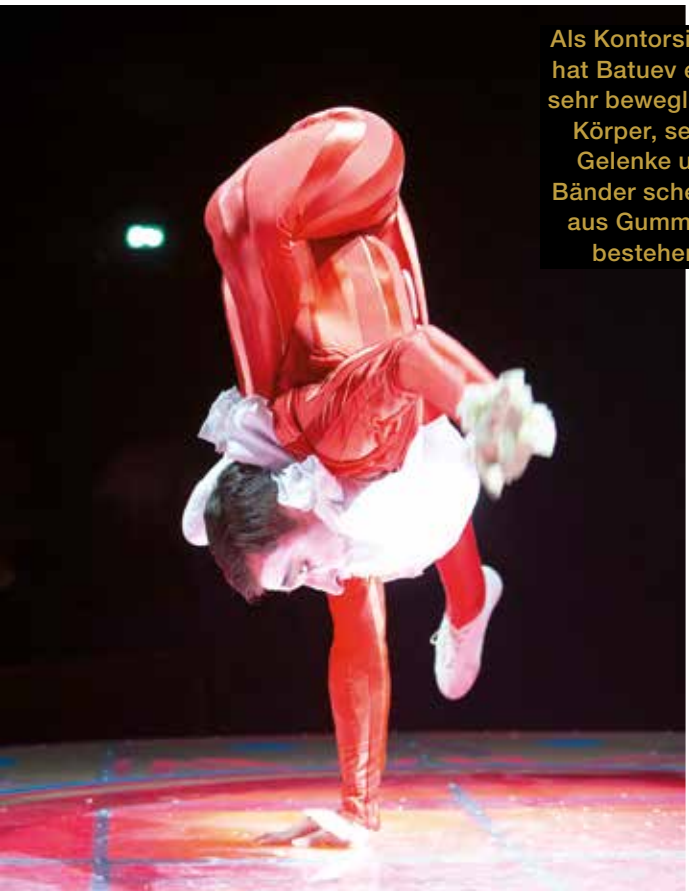
Batuev hat eine natürliche Leichtigkeit in seiner Vorführung, und darauf legt er Wert. Während viele andere Kontorsionisten oft ernst und seriös aussehen, bleibt er bewusst fröhlich und locker. Er will sein Publikum unterhalten und gleichzeitig überraschen. Das gelingt ihm mit seiner Performance definitiv. Auch wenn man es als Zuschauer durchaus annehmen könnte: bei den extremen Bewegungen hat er keine Schmerzen. „Was ich auf der Bühne zeige, ist nicht schwer“, verrät er. „Natürlich muss ich mich aber davor sehr lange warmmachen.“ Passiert sei noch nie etwas. Seine Kleidung ist aus einem besonderen Material hergestellt, das den Bewegungen nachgibt. Batuev tritt meistens als cooler Typ im Stil von James Bond oder Man in Black im Anzug auf – eine gerissene Hose wäre da eher ungünstig. Ein bisschen intensiver wird es dann allerdings in anderen Momenten. „Während ich mich aufwärme oder übe, da kann es schon mal wehtun“, sagt er. „Etwas Neues zu lernen sollte sogar wehtun.“

Mit seiner Show hat er kürzlich Bronze beim renommierten Internationalen Circus-Festival von Monte-Carlo gewonnen. Darauf ist er sehr stolz. Und seine Erfolge sind womöglich umso überraschender, da sein Weg auf die Showbühne lange nicht klar war. Batuev stammt aus Russland, dort wurde er 1991 in Perm geboren, in der östlichsten Millionenstadt Europas, direkt am Uralgebirge gelegen, das als vertikale Linie Europa geografisch von Asien trennt. Die Verhältnisse dort beschreibt er als gewöhnlich. „Ich bin in einer normalen Familie aufgewachsen. Mutter, Vater, Schwester, wir waren keine reiche Familie. Ich bin zur Schule gegangen und dann zur Uni.“ Auch wenn viele annehmen, dass man die Dehnbarkeit des Körpers schon im Kindesalter fördern muss, um später als Profi arbeiten zu können, sieht Batuevs Biografie anders aus. Nach seinem Schulabschluss besucht er die Universität, hauptsächlich, das verrät er, um dem Militärdienst vorerst entgehen zu können. Er beginnt ein Studium der Ingenieurwissenschaften.

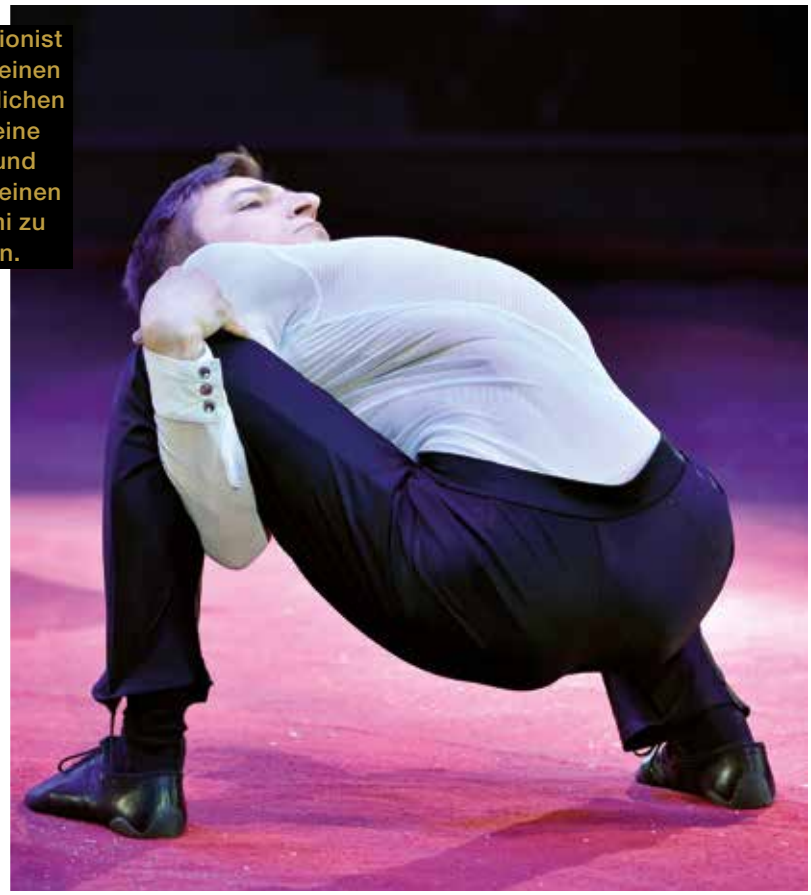
„ETWAS NEUES ZU LERNEN SOLLTE SOGAR WEHTUN“

Bewegung spielt allerdings schon damals eine große Rolle für ihn, auch wenn es mit Zirkus und Manege noch nicht wirklich etwas zu tun hat. Im Alter von 17 Jahren entdeckt er Parkour für sich, eine Art ausgeklügelten Hindernislauf. Bei diesem Sport sucht sich ein Läufer eine Strecke im freien Gelände oder in der Stadt eine Route mit Hindernissen, die es möglichst effizient zu meistern gilt. Der Sportler bewegt sich mit Überlegung zügig fort, springt, balanciert, klettert, überwindet Mauern, Treppen, Geländer oder andere Objekte durch spezielle Bewegungen, Sprünge oder Kombinationen. Warum er zehn Jahre später in Saarbrücken und ganz Europa auf der Bühne stehe? Batuev lacht: „Das ist eine lustige Geschichte.“ Wirklich lustig beginnt sie allerdings nicht. Der junge Student merkt immer mehr, dass Parkour ihm Spaß macht und der trockene Stoff an der Universität ihm im Gegensatz dazu gar nicht liegt. Je mehr Sport er während seines Studiums macht, desto mehr wird ihm klar,

FOTOS: PICTURE ALLIANCE / EVENTPRESS (2) — IMAGO IMAGES / FUTURE IMAGE



Als Kontorsionist hat Batuev einen sehr beweglichen Körper, seine Gelenke und Bänder scheinen aus Gummi zu bestehen.



dass sein Hobby sein eigentlicher Beruf ist. Er fasst einen Entschluss, der eine große Veränderung bedeutet. Er möchte Stuntman werden. In Hollywood. Er schmeißt die Universität und schmiedet seine Pläne zunächst im Geheimen. Seiner Familie erzählt er erst davon, als die Entscheidung für ihn endgültig gefallen ist. Denn wie zu erwarten, sind seine Eltern von diesem gefährlichen Beruf alles andere als begeistert, akzeptieren seine Pläne aber. Doch während er dann für die Karriere in Amerika trainiert, passiert es bereits. Er verletzt sich. Sein Knie nimmt Schaden. Und zwar so sehr, dass er nicht nur operiert werden muss. Sein Arzt nimmt ihm auch die Hoffnung. Mit diesem Knie würde er nicht mehr als Stuntman arbeiten können.

Für Batuev ein Rückschlag, letztendlich aber ein Glücksfall. Dass er heute als Kontorsionist durch die Welt reist, einem vergleichsweise ungefährlichen Beruf, mit dem sich auch seine Eltern anfreunden konnten, verdankt er seiner Liebe zur Bewegung. „Ich habe immer noch gerne mit meinem Körper gearbeitet. Deshalb habe ich Fitnesstraining gemacht und am Ende des Trainings immer auch Dehnübungen. Die Dehnungen wurden immer mehr und mir wurde klar, dass mir das ziemlich leichtfällt." Er bleibt dran, übt die Dehnung, trainiert neue Bewegungen und tritt irgendwann mit einem kompletten Programm auf. So beginnt seine Karriere als hochkarätiger Kontorsionist fast schon nebenbei. Ein Auftritt ergibt den nächsten, er knüpft immer mehr Kontakte. Heute ist er ein gefragter Artist und begeistert in bekannten Zirkusshows in ganz Europa das Publikum, bis nach China hat ihn sein Beruf schon geführt.

SEIN BERUF HAT IHN SCHON BIS NACH CHINA GEFÜHRT

Das Künstlerleben gefällt ihm. Wenn er reist, macht er oft Videos der Städte, in denen er sich gerade befindet, und veröffentlicht sie als eine Art Tagebuch. Filmen und Youtuben zählt er zu seinen Hobbys. Seine Familie sieht Batuev selten. Zum Glück gebe es die modernen Medien, stellt er fest, und er ist dankbar für die Möglichkeit. „Ich weiß gar nicht, wie die Leute das früher gemacht haben."

Sein Freundin Helena Lehmann ist ebenfalls Künstlerin und als Tänzerin selbst schon im Alexander Kunz Theatre aufgetreten. So eine Beziehung zu führen sei zwar nicht immer leicht, aber es funktioniere.

Batuev hat seine Identität als Künstler gefunden. Wenn er auf die Zeit an der Universität zurückblickt, sieht er auch seine eigene Entwicklung. „Ich hatte vor ein paar Jahren eine lange Unterhaltung mit mir selbst darüber, was ich in dieser Welt mache und warum ich hier bin. Ich habe immer gedacht, es gibt Ingenieure, die Brücken bauen und die das Leben der Menschen verbessern. Wer bin ich denn schon? Ein Zirkusartist. Ich bin doch für die Welt nicht wichtig. Dann wurde mir klar, dass die Menschen sich einfach auch entspannen müssen, Ruhe brauchen. Zirkus und Dinnershows sind Orte, an denen sie zur Ruhe kommen. So bringen Künstler etwas Gutes in die Welt." Und er betont, wie viel ihm das bedeutet: „Ich will Leute beeindrucken, ich will sie zum Applaudieren bringen und ich will, dass sie sich Gedanken machen. Ich genieße ihr Lachen und ihre Reaktionen. Ich gebe den Leuten im Publikum meine Energie und bekomme etwas von ihnen zurück."

„Zu Hause ist in meinem Koffer“

Inspiriert von einer Show des Cirque du Soleil zog die Neuseeländerin **Emma Phillips** einst nach China, um dort an Zirkusschulen die Kunst der Fußjonglage zu erlernen. Heute ist die 29-Jährige Meisterin ihres Fachs und verbindet in ihrer Antipoden-Performance traditionelle chinesische mit modernen Elementen.

Interview: ***Rebekka Thiel***

Frau Phillips, jeder kennt Jonglieren mit den Händen. Aber was ist Fußjonglage?
Fußjonglage ist eine Zirkus-Disziplin, bei der man hauptsächlich die Füße benutzt. Ich mache die chinesische Fußjonglage, die eine Geschichte von fast 2.000 Jahren hat. Gerade lebe ich tatsächlich in dem Dorf, in dem die chinesischen Artisten vor langer Zeit damit angefangen haben.

Welche Tradition hat die Fußjonglage dort?
Hier in China gibt es zwei Kategorien der Fußjonglage: schwer und leicht. Schwer bedeutet, dass man schwere Gegenstände mit den Füßen jongliert wie beispielsweise Tische oder eine große Vase – manchmal sogar mit einer Person darin. Die leichte Variante nutzt Teppiche oder Schirme. Normalerweise muss man sich entscheiden. Man jongliert leicht oder schwer, aber man macht nicht beides.

Und für welche Variante haben Sie sich entschieden?
Als ich vor sechs Jahren in dieses Dorf kam, sagte ich meiner Lehrerin, dass ich leicht und schwer zusammen machen möchte. Und sie sagte einfach: Nein!

Emma Phillips ist die einzige Person auf der Welt, die nicht nur aus der „leichten“ Kategorie Schirme ...

FOTOS: PHILIPPE PENEL (2)

Chinesen machen das so nicht. Das ist auch eigentlich klar, weil man einfach ganz andere Muskeln benutzt. Wenn man schwere Dinge jongliert, braucht man mehr Kraft und Kontrolle, wenn man leichtere Dinge jongliert, braucht man mehr Feingefühl und Balance. Als sie mir sagte, dass das nicht geht, hat mich das noch mehr angespornt.

Sie haben es also trotzdem gemacht?
Ich habe geübt, den Tisch zu jonglieren. Er wiegt neun Kilogramm und ist aus Holz. Viele Leute denken, er sei nicht echt. (*lacht*) Aber er ist echt und er kann wirklich Schaden anrichten, wenn ich ihn auf mich fallen lasse. Dazu habe ich die chinesischen Schirme im Programm, die speziell von einer einzigen Person hier in diesem Dorf angefertigt werden. Ich bin also die einzige Person auf der Welt, die die Schirme und den Tisch gleichzeitig in einer Nummer hat. Aber es gibt schon gute Gründe, warum die Chinesen es nicht gleichzeitig machen. Einer davon ist, dass man die Schuhe während der Show wechseln muss. Der Tisch kann nämlich rutschig sein und wenn er rutschig ist, verliere ich die Kontrolle darüber. Ich musste also die Tatsache, dass ich meine Schuhe wechsele, in die Choreografie einbauen.

Was sind die Schwierigkeiten beim Jonglieren mit den Füßen?
Das Schwierige ist wohl zu lernen, Füße und Beine so zu benutzten wie Hände. Wenn man mit der Fußjonglage anfängt, verbringt man ungefähr drei Monate damit, einen Schirm auf den Füßen zu balancieren, während der Lehrer ihn festhält. Diese Stunden, in denen man etwas so unglaublich Simples tut, verfeinern die motorischen Fähigkeiten und die feine Muskulatur. Wenn ich also heute mit Schirmen jongliere, fühle ich mich so, als ob das eine Bewegung wäre, die ich schon immer gemacht habe. Andere Schwierigkeiten beim Training sind die, dass man die Beine lange in der Luft hält. Das Blut läuft aus den Beinen, man bekommt Muskelkrämpfe. Das kann sehr schmerzhaft sein.

Wie sieht Ihre Nummer aus, wenn sie auf die Bühne kommt? Was ist das Überraschende daran?
Das Überraschende sind die Dinge, die ich mit meinen Füßen machen kann. Ich mag es, meiner Show einen Hauch von Hollywood-Showgirl-Glamour zu geben, während ich gleichzeitig sehr eigenartige Dinge mit meinen Füßen mache. Ich lege sehr viel Wert auf Details. Momentan bemale ich alle Schirme, die ich benutze, von Hand. Ich bemale auch meinen Tisch. Ich fertige mein Kostüm an und ich gestalte meine Schuhe. Wenn man mir auf der Bühne zuschaut, sieht man immer auch einen Teil von mir. Ich führe keine Nummer auf, die irgendjemand anderes choreographiert hat, für die irgendjemand ein Kostüm gemacht hat, für die ich eine Kulisse gekauft habe. Ich habe mir über jedes Detail Gedanken gemacht und ich will ein kleines Stück von mir ans Publikum weitergeben.

... sondern auch aus der „schweren" Kategorie einen Tisch auf ihren Füßen jongliert.

„Ich habe immer noch eine Narbe auf der Stirn"

Einige Pianisten lassen ihre Hände versichern. Haben Sie eine spezielle Versicherung für die Füße?
Die habe ich nicht, aber vielleicht sollte ich eine abschließen. (*lacht*) Es ist immer ganz lustig, wenn mir jemand mal aus Versehen auf den Fuß tritt und sich ganz beiläufig entschuldigt. Dann realisiert er, dass es ja mein Fuß war und bekommt sich gar nicht mehr ein mit Entschuldigungen.

Gab es schon gefährliche oder peinliche Momente auf der Bühne?
Oh ja, da gab es ein paar. Ich habe auch schon viele Schirme auf mein Gesicht fallen lassen. Einmal ist ein Schirm auf meinen Kopf gefallen, davon habe ich immer noch eine Narbe auf der Stirn.

Aber das ist es wirklich wert! Letztes Weihnachten ist ein Schirm auf mich gefallen und hat mir den Hut vom Kopf geschlagen. Ich musste weitermachen, obwohl ich wusste, dass meine Haare unter dem Hut ziemlich dämlich aussehen. Es sind schon Dinge passiert, die man nie hätte planen können. Manchmal platzt man fast innerlich vor Lachen oder Scham, aber man muss dann eben einfach weitermachen.

Sie leben gerade in China, stammen aber aus Neuseeland. Das ist von Deutschland aus gesehen buchstäblich am anderen Ende der Welt. Wie unterscheidet sich Neuseeland von Europa?
In Neuseeland aufzuwachsen heißt, vom Rest der Welt abgeschnitten zu sein. Wenn ich in Paris am Bahnhof bin und all diese Schulklassen aus Italien, Schweden oder England sehe, denke ich: Oh mein Gott, ihr macht eine Klassenfahrt in ein anderes Land! (*lacht*) In Neuseeland ist es wirklich entspannt. Es ist ein wundervolles Land. Aber ich hatte schon immer das Gefühl, dass es kein Ort für mich war. Ich habe immer von Europa geträumt, davon eine Kathedrale zu sehen oder ein Gebäude, das älter als 200 Jahre ist. Wenn ich heute nach Hause komme, fühle ich mich immer ein wenig unwohl. So als ob ich nicht hierher gehöre.

„Seit neun Jahren reise ich allein durch die Welt“

Und wo fühlen Sie sich wohl?
Wenn ich in einem Land aus dem Flugzeug steige, in dem niemand Englisch spricht, ich ganz auf mich gestellt bin und mich alleine durchschlagen muss. Da fühle ich mich wohl. Da bin ich zu Hause.

Was bedeutet denn dann zu Hause für Sie?
Ich habe keinen festen Wohnsitz. In Neuseeland ist mein Elternhaus und das meiner Schwester und ich besuche sie gern. Aber zu Hause ist in meinem Koffer. Zu Hause sein, das ist für mich mehr ein Gefühl als ein tatsächlicher Ort.

Sie sind viel unterwegs ...
Ich reise viel. Seit neun Jahren reise ich allein durch die Welt. Das war am Anfang sehr schwer, aber ich bin dadurch

Emma Phillips mag es, ihrer Show einen Hauch von Hollywood-Showgirl-Glamour zu verleihen.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (4)

schnell erwachsen geworden. Das ist echt verrückt. Mein Leben im Moment ist einfach verrückt. Zum Beispiel, wenn ich mit meinem riesigen Tisch zum Jonglieren per Anhalter fahren will.

Sie sind auch schon häufiger in Deutschland aufgetreten. Wie gefällt es Ihnen hier?

Ich mag Deutschland sehr. Aber ich muss immer noch viel mehr davon sehen. Ich habe in 15 Städten gearbeitet, aber ich würde wirklich gern mehr von der Natur sehen. Und natürlich liebe ich Burgen! Und die Winterzeit. All die Dinge, die damit zu tun haben, sind für mich die Highlights in Deutschland. Ich liebe all die Weihnachtsmärkte, das Essen und die Gerüche.

Gab es einen Plan B in Ihrem Leben?

Als ich die Schule mit 17 Jahren abgeschlossen habe und alle anderen zur Universität gingen, wollte ich zur Zirkusschule. Ich wusste, dass ich auch später in meinem Leben noch zur Universität gehen kann, aber die Zirkusschule könnte ich später nicht mehr machen. Meine Familie hat mich immer unterstützt, war aber auch sehr realistisch. Deshalb haben meine Eltern gesagt, dass ich einen Plan B brauche, weil ich etwas tue, bei dem ich auf meinen Körper angewiesen bin. Ich habe mich schon immer sehr für Kostümdesign interessiert. Ich stelle meine eigenen Kostüme her und die für andere Künstler. Heute mache ich auch das Kostümdesign für eine große Tanzschule in Neuseeland. Das ist eine meiner Leidenschaften. In letzter Zeit widme ich mich aber zusätzlich einer Sache, die mir schon immer wichtig war. Letztes Jahr war ich drei Monate als freiwillige Helferin in Afrika, dieses Jahr in Thailand und auf den Philippinen. Ich will mehr für die humanitäre Hilfe tun, für Menschenrechte und die Rechte von Kindern und Frauen. Da sehe ich meine Zukunft, wenn ich nicht mehr auftrete.

INFO

In der Jubiläums-Show des Alexander Kunz Theatres beweist Emma Phillips – neben ihrer Fußjonglage mit Tisch und Schirmen – darüber hinaus ihre Vielseitigkeit und zeigt zusätzlich ihre **zauberhafte Darbietung am Luftring.**

Die Künstlerin legt sehr viel Wert auf Details, fertigt beispielsweise ihre Kostüme selbst an.

HAND-BALANCE-AKROBATIK

Prilepin Troupe

Vier junge Männer, acht Hände und eine enorme Körperspannung: Die Künstler vom „Prilepin"-Quartett zeigen eine Hand-Balance-Akrobatik, die sich durch große Ausdauer, außerordentlichen Kraftaufwand und pure Ästhetik auszeichnet. Was die großartigen Shooting-stars auf der Bühne bieten, das ist Kraft und Energie pur! Akrobatik und Balancen höchster Schwierigkeitsgrade lassen Ihren Atem stocken. Den Ausnahmekünstlern wurde im Januar 2019 von Prinzessin Stefanie der silberne Clown von Monte-Carlo überreicht.

FOTOS: LENREPORT.RU — ALEXANDER KUNZ THEATRE

SEIL-AKROBATIK

Zhang Fan

Ein Handstand auf einer zweifüßigen Leiter erscheint schon sehr schwierig. Dieses Kunststück auch noch auf einem schwingenden Schlappseil zu präsentieren, ist schlicht unvorstellbar. Nicht für Zhang Fan – dem Gewinner aller wichtigen Auszeichnungen in der internationalen Zirkusszene. Den Zuschauern stockt der Atem, wenn Zhang Fan auf seinem zwölf Millimeter dicken schwingenden Drahtseil seine Balancefähigkeiten bis aufs Äußerste ausreizt. Weltweit ist er die unumstrittene Nummer eins dieser akrobatischen Höchstleistung.

HANDSTAND-AKROBATIK

Cai Yong

Äquilibristik in ihrer schönsten Form präsentiert Cai Yong aus China. Im Alter von acht Jahren besuchte der Handstand-Akrobat bereits die berühmte Akrobatikschule in Shanghai. Talent, Arbeit und Disziplin belohnten ihn im Alter von 13 Jahren mit dem Sieg des Premiere Rampe Festival in Monte-Carlo. Sechs Jahre später wurde er beim großen Zirkusfestival in Monte-Carlo mit dem Prix TMC Monte-Carlo ausgezeichnet. Sein Auftritt verbindet Kraft und Poesie zu einer beeindruckenden Einheit, beispielsweise wenn er, ohne abzusetzen, vom Handstand in eine Waage und wieder zurück wechselt – oder gar einen schnellen, ausdauernden Kreisel im Kopfstand darbietet.

FOTO: ALEXANDER KUNZ THEATRE — IMAGO IMAGES / MASTERPRESS

TRAMPOLIN-AKROBATIK

Professor Wacko

Auch wenn man etwas in Perfektion beherrscht, kann es dennoch im wichtigsten Augenblick schiefgehen. Mit der Geschichte seines Scheiterns hat Professor Wacko schon viele zum Lachen gebracht. Der ausgebildete Akrobat aus Russland trat schon in seiner Kindheit im Großen Moskauer Staatszirkus auf, entdeckte das Trampolin aber erst beim Herumalbern mit den eigenen Kindern. Mit seiner von Salti und Schrauben gespickten Slapstick-Nummer hat er 2015 nicht nur die Jury von „Britain's got Talent", sondern Millionen von Fernsehzuschauern regelrecht vom Hocker gerissen.

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“

In diesem Jahr feiert das Kunz Theatre in Saarbrücken 10-jähriges Jubiläum. Im Interview spricht **Alexander Kunz** über seine Pionierarbeit, die diesjährige Show und seine Wünsche für die nächste Dekade.

Herr Kunz, wie ist damals die Idee zum Alexander Kunz Theatre entstanden?
Durch die Mitarbeit bei der Circus-Show „Flic Flac“. Danach war mir klar: „Das mach’ ich selbst!“ Ich wusste, dass ich so etwas mit meinem Team und unseren technischen Möglichkeiten leisten kann.

War die erste Umsetzung im Vergleich zu heute wesentlich komplizierter?
Sicher. Am Anfang war es Pionierarbeit, alles musste neu geplant werden. Wir hatten keine Erfahrungswerte und das Risiko war groß. Aber wie sagte schon Hermann Hesse: „Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“, und so waren wir auch getrieben von Neugier und Ideenreichtum.

Haben Sie von Anfang an immer an den Erfolg geglaubt oder gab es auch mal Zweifel?
Es gab auch Zweifel an der Umsetzbarkeit wie etwa der Platzwahl, den technischen Voraussetzungen oder logistischen Rahmenbedingungen wie der Ausstattung der Küche. Kochen in einem Zelt für allabendlich damals mindestens 350 Menschen – heute sind es nach Vergrößerung des Zeltes ja sogar 450 Plätze – erfordert ein Höchstmaß an Planung und eine technische Basisausstattung mit Strom, Wasser, Kühlsystemen et cetera.

Wie lautet das Erfolgsrezept des Kunz Theatres?
Mein Wahlspruch, auch beim Kochen, war und ist immer: „Konzentration auf das Wesentliche.“ Für das Theatre bedeutet das: Stets steht der Gast im Mittelpunkt. Wir wollen jedes Jahr aufs Neue höchste Ansprüche erfüllen – in der Show, bei den Akrobaten, den Speisen und auch im Service. Wir haben uns von Jahr zu Jahr weiterentwickelt und versucht, immer ein bisschen besser zu werden. Hierbei spielen die Kundenwünsche die entscheidende Rolle.

Wie hat sich das Theatre in den vergangenen zehn Jahren verändert?
Das Programm hat sich stets weiterentwickelt, die Qualität der Artisten ist gestiegen. Allesamt sind sie heute auf internationalem Parkett gebucht, wie zum Beispiel in Las Vegas. Die Technik ist wesentlich ausgefeilter, insbesondere Licht und Ton. Die Künstler-Garderoben und Aufenthaltsräume wurden deutlich vergrößert und damit komfortabler. Die Küche ist nicht mehr in einem Zelt untergebracht, sondern in einer Leichtbauhalle. Auch das Vorzelt sowie den Empfangs- und Garderobenbereich haben wir stark erweitert, was auch mehr Komfort für die Gäste bedeutet. Ebenso hat sich die Anzahl der Sitzplätze erhöht. Dennoch hat jeder Gast die gleiche Fläche, was dem größeren Zelt geschuldet ist. Zudem wurde die komplette Zeltfront neu gestaltet und ist damit stabiler bei Windlast.

„Wir haben uns von Jahr zu Jahr weiterentwickelt“

Und wie haben sich die Anforderungen der Gäste mit der Zeit verändert?
Mit jedem Besuch im Zelt steigen auch die Anforderungen der Gäste, denn sie erwarten von uns zu Recht, dass wir jedes Jahr unser Bestes geben und sie immer wieder etwas Neues, Aufregendes, Außergewöhnliches erwartet – und das in allen Bereichen: in Akrobatik, Licht, Ton, bei den Speisen und der Menüfolge.

Was waren Ihre persönlichen Highlights in den vergangenen zehn Jahren?
Das kann ich so eigentlich nicht sagen. Jedes Jahr hat für mich seinen Zauber. Ein Highlight ist für uns sicher in jedem Jahr der Besuch der Lebenshilfe – die leuchtenden Augen und die Dankbarkeit der Menschen und ihrer Betreuer rühren mich jedes Jahr zutiefst. Aber auch der Umzug des Theaters im letzten Jahr ins Deutschmühlental war ganz sicher ein Highlight. Bei vielem haben wir wieder ganz vorne angefangen, wie zum Beispiel bei den Zuleitungen und den Parkplätzen.

Was hat Sie in den vergangenen Jahren am meisten überrascht?
Dass die Gästezahl seit Jahren kontinuierlich steigt und es immer noch Menschen gibt, die uns nicht kennen.

Was ist bei den Gästen in den Vorjahren besonders gut angekommen?
Sicher die Moderation von Kai Scheffel, weil er Jung und Alt gleichermaßen begeistern kann. Und jedes Jahr aufs Neue sind unsere Gäste begeistert vom Zauber eines Theatre-Abends, bei dem sie in eine andere Welt entführt werden und die Sorgen des Alltags mal fünf Stunden komplett ausblenden können. Was mittlerweile mein Highlight, aber auch das der Kunden ist, ist der Herrenabend. Der für dieses Jahr am 23. November ist schon fast komplett ausgebucht …

Welche Anforderungen stellen Sie selbst an die Show?
Ich versuche jedes Jahr eine besondere Show auf die Beine zu stellen. Hier gilt: Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile. Denn die Faszination jeder Show ergibt sich aus dem Zusammenspiel großartiger Artisten, perfektem Licht, Ton und einer einzigartigen Choreografie.

Und was das Essen betrifft?
Hier gilt das Gleiche. Da liegt die Herausforderung darin, ein Menü zu kreieren, das den Geschmack von 450 Gästen zufriedenstellen kann und dennoch etwas Besonderes ist.

Es ging bestimmt auch einmal etwas daneben. Welche Pannen und Zwischenfälle gab es?

FOTOS: 2018 VIKTOR ENNS

Hier würde ich als größte Panne die Überbuchung an Weihnachten vor zwei Jahren nennen. Diese entstand durch einen Software-Fehler im Buchungssystem. Aber auch der Ausfall eines oder mehrerer Artisten durch Verletzung oder Krankheit sei hier zu erwähnen. Davon haben die Gäste aber Gott sei Dank nichts gemerkt, weil wir hinter den Kulissen für Ersatz gesorgt haben.

Welches Ereignis aus den bisherigen Spielzeiten ist Ihnen positiv in Erinnerung geblieben?
Hier fällt mir die Exklusiv-Buchung ein, die die Victor's Group für die Bewohner ihrer Seniorenresidenzen ermöglicht. Die Umbestellungen innerhalb der Gänge sowie die Sonderwünsche hinsichtlich Lactose, Gluten und vegetarischem Menü gehen hier gegen Null.

„Es warten einige Überraschungen"

Sind auch neue Freundschaften mit den Künstlern beziehungsweise Akteuren entstanden?
Sicher kennt man sich noch und bleibt nach so einer intensiven Zeit in Kontakt. Allerdings sind die Künstler weltweit unterwegs, sodass es nur begrenzt stattfinden kann, sich zu treffen oder auszutauschen. Aber alle gehören mittlerweile zur großen Theatre-Familie, und wir freuen uns auch Jahre danach noch über spontane Besuche oder Anrufe.

Wie wird das 10-jährige Jubiläum des Theatres gefeiert?
Das wird noch nicht verraten, aber es warten sicher einige Überraschungen auf die Gäste.

Verraten Sie uns dann vielleicht, worauf sich die Besucher im Jubiläumsjahr besonders freuen können?
Das kann ich so nicht sagen, denn das entscheiden jedes Jahr die Gäste. Und jeder Gast ist anders. Jeder hat seine Favoriten und Lieblinge in einer Show.

Wie stellen Sie sich die nächsten zehn Jahre des Theatres vor?
Dass ich es immer wieder schaffen werde – gemeinsam mit meinem Team – die Gäste zu verzaubern. Und dass es mir weiterhin gelingen wird, sie stets Neues, Ungewöhnliches und Faszinierendes erleben zu lassen.

Und welchen persönlichen Wunsch haben Sie zum Jubiläum?
Hier gilt sicher das eben Gesagte, aber auch, dass ich selbst noch lange fit bleibe, um die Performance zu bringen, das Stammhaus in Bliesen und das Theatre gemeinsam erfolgreich zu halten.

Interview: Marko Völke

Das klassische Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

Vorspeise

Chardonnay Weißburgunder, trocken

St. Quiriner Berg, Weingut Schmitt-Weber, Mosel

Vorspeisenvariation

Crèmesuppe von weißen Rübchen mit brauner Nussbutter und sautierten weißen Rübchen

Orecchiette mit weißer Portwein-Trüffel-Rahmsauce und Parmesan

Tatar vom Freilandrind mit kleinen Kapern, Schalotten und knusprigen Kartoffelchips

Praline von der Eismeer-Lachsforelle auf marinierten Gartengurken mit Joghurt-Gurken-Cannelloni

Traditionell serviert Alexander Kunz vier Vorspeisen. In diesem Jahr gibt es unter anderem eine Cèmesuppe von leicht scharfen und sehr würzigen weißen Rübchen, die mit brauner Butter und Sahne aufgeschlagen wird. Daneben gibt es im Jubiläumsjahr hausgemachte Orecchiette-Pasta mit Portwein-Trüffel-Rahmsauce und gehobeltem Parmesan. Frisches Tartar vom Freilandrind mit Kapern, Schalotten und Kartoffelchips ist mittlerweile ein Klassiker im Hause Kunz und in den vergangenen Jahren zum festen Bestandteil jedes Menüs geworden. Die vierte Komponente bildet eine Praline von der Eismeer-Lachsforelle auf marinierten Gartengurken mit selbst hergestellten Joghurt-Gurken-Cannelloni. Die Zubereitung erinnert an die asiatische Küche. Dieses Zusammenspiel aus kalten und warmen Vorspeisen ist ein Erfolgskonzept des Alexander Kunz Theatres.

KUNZ' WEIN-TIPP

Zwischengang

Riesling Alte Reben, trocken

Weingut/Vinothek Van Volxem, Saar

Kabeljau mit krosser Haut auf Risotto von Perlgraupen und Merguez

Zum Zwischengang kredenzt Alexander Kunz ein herrliches Fischgericht: Ein Kabeljaufilet, kross gebraten auf der Haut, mit Perlgraupenrisotto, Merguez, geschmorter Kirschtomate und Rosmarin-Velouté. Zugegeben eine sehr eigenwillige Komposition, die mich allerdings durch ihre Qualität vollends überzeugt. Der Fisch ist saftig und fest, die Perlgraupen bilden eine sehr geschmackvolle Variante. Ein normales Risotto verkocht auch mal schnell, dies ist bei den Perlgraupen aber ganz und gar nicht der Fall. Dazu eine aufgeschlagene Buttersauce mit Rosmarin. Sehr fluffig – ein Gedicht!

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (4)

Präsentiert von ***Rolf Klöckner***

Entenkeule confiert mit asiatischem Wokgemüse und pikanten Kürbisravioli

Den Hauptgang in diesem Jahr bilden eine confierte Entenkeule mit saarländischen Pilzen, asiatisches Gemüse, pikante Kürbisravioli und eine Szechuan-Limonenblatt-Pfefferjus. Entenkeule gibt es zum ersten Mal im Zelt. Über Nacht liegt sie im Entenfett, und beim Kochvorgang wird sie durchgeschmort. Alexander Kunz will sie nicht klassisch, etwa mit Rotkraut und Knödeln, präsentieren – ein Essen in seinem Theatre soll ja immer etwas Besonderes sein. Dieses Zusammenspiel der Aromen mit asiatischem Gemüse süß-sauer und Kürbisravioli ist eine äußerst gelungene Komposition.

KUNZ' WEIN-TIPP

Hauptgang

Holy Moly Syrah, trocken

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Warmer Kuchen von der Callebaut-Plantagenschokolade mit flüssigem Kern, exotischem Früchteragout und Pistazieneis

Zum Dessert gibt es in dieser Saison Schokoladenkuchen mit exotischem Früchteragout und Pistazieneis. Der Schokoladenkuchen passt natürlich ausgezeichnet zur kalten Jahreszeit. Wenn man ihn anschneidet, fließt der flüssige Schokoladenkern auf den Teller. Das Pistazieneis wird übrigens im Zelt frisch hergestellt.

KUNZ' WEIN-TIPP

Dessert

Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett, fruchtsüß

Weingut Markus Molitor, Mosel

Das vegetarische Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

Vorspeise

Chardonnay Weißburgunder, trocken

St. Quiriner Berg, Weingut Schmitt-Weber, Mosel

Vorspeisenvariation

Kleiner Raviolo vom Muskatkürbis auf confiertem Limettenkürbisragout mit kaltgepresstem Kürbiskernöl

Crèmesuppe von weißen Rübchen mit brauner Nussbutter und sautierten weißen Rübchen

Gebackener Mozzarella in Kräuter-Pankopanade auf marinierten bunten Puy-Linsen

Marinierter Couscous mit geschmortem mediterranem Gemüse und Kichererbsen in pikanter Tomatenvinaigrette

Auch bei der vegetarischen Vorspeisenvariation verzichtet Alexander Kunz nicht auf die cremige Suppe von weißen Rübchen. Ein weiteres Gericht ist der – im Gläschen servierte – pikante Kürbisravioli mit Kürbisragout und Beurre blanc. Ein absoluter Augenschmaus. Die dritte Komponente, der Büffelmozzarella, wird ausgebacken und mit bunten Linsen sowie Wurzelgemüse serviert. Abgerundet wird die Vorspeise von mariniertem Couscous, Rosinen, Mandeln und einem nordafrikanischen Gewürz, Ras el-Hanout, das von vielen nordafrikanischen Küchenchefs selbst hergestellt wird.

KUNZ' WEIN-TIPP

Zwischengang

Riesling Muschelkalk, trocken

Weingut Friedrich Becker, Pfalz

Cappuccino von sautierten Waldpilzen und frischem Schnittlauch mit cremiger Polenta und sanft pochiertem Landeigelb

Zum Zwischengang gibt es Cappuccino von sautierten saarländischen Waldpilzen und frischem Schnittlauch mit cremiger Polenta und sanft pochiertem Landeigelb. Wirklich raffiniert zusammengestellt ergibt dieses Gericht eine extrem schöne Komposition. Leicht, fluffig und rund. Ein fantastisches Geschmackserlebnis.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (4)

Präsentiert von ***Rolf Klöckner***

Tripoline mit weißer Portwein-Trüffel-Rahmsauce und Tête-de-Moine-Locken

Der vegetarische Hauptgang dieser Jubiläumssaison: Tripoline, also Bandnudeln, serviert mit weißer Portwein-Trüffel-Rahmsauce, Wintertrüffeln, Trüffelöl und Tête-de-Moine-Locken. Tête de Moine ist ein Halbhartkäse aus dem Jura und wird für dieses Gericht nicht in Scheiben geschnitten, sondern geschabt. Der Eigengeschmack der weißen Portwein-Trüffel-Rahmsauce, den Wintertrüffeln und dem Käse macht diesen Gang zu einem besonderen Gaumenschmaus.

KUNZ' WEIN-TIPP

Hauptgang

Chardonnay Barrique Grande Réserve, trocken

Weingut Petgen-Dahm, Mosel

Warmer Kuchen von der Callebaut-Plantagenschokolade mit flüssigem Kern, exotischem Früchteragout und Pistazieneis

Das Dessert ist identisch mit dem des klassischen Menüs: Das vollmundige Schokoladenküchlein steht in perfekt ergänzendem Kontrast zum exotischen Früchteragout, in dem sich Ananas, Kiwi, Mango, Maracuja und Granatapfelkerne vereinen. Die vollkommene Mischung für den Winter. Das hausgemachte Pistazieneis harmoniert prächtig mit dem flüssigen Schokoladenkern des Kuchens, wenn dieser sich nach dem Anschneiden auf den Teller ergießt.

KUNZ' WEIN-TIPP

Dessert

Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett, fruchtsüß

Weingut Markus Molitor, Mosel

Die Rezepte

Crèmesuppe von weißen Rübchen mit brauner Nussbutter und sautierten weißen Rübchen

Zutaten für 4 Personen:

300 g weiße Rübchen
50 g Schalottenwürfel
30 g Butter
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
100 g Nussbutter
Meersalz
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
Zucker

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 vermengen.

Marinierter Couscous mit geschmortem mediterranem Gemüse und Kichererbsen in pikanter Tomatenvinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

150 g Couscous
50 g Paprikawürfel
50 g Zucchiniwürfel
50 g Kichererbsen (vorgegart)
80 g Tomatenpulpe
50 g geröstete Mandeln
1 EL Ras el-Hanout
Zitronensaft
4 EL Olivenöl

Zubereitung:
Den Couscous auf ein Blech geben, und mit Wasser beträufeln und quellen lassen. Diesen Vorgang vier bis fünfmal wiederholen. Zwischendurch den Couscous mit den Fingern immer wieder auflockern. Für dieses Gericht ist ein Couscous-Topf (Couscousière) nützlich. Dieser besteht aus einem Untergefäß, in dem Suppen beziehungsweise Fonds gekocht werden, und einem gelochten Aufsatz, durch den der Dampf dringt und die Couscous-Körner gart. Während des Kochens die beiden Töpfe mit einem feuchten Küchentuch abdichten, sodass kein Dampf entweichen kann. In den oberen Topf ein Mulltuch legen und den Couscous in das Tuch geben. Das Ras el-Hanout untermischen. Mit Olivenöl beträufeln und über dem Wasserdampf circa 20 Minuten garen. Den Couscous vom Untertopf herunternehmen und die Gemüsewürfel darin kurz blanchieren. Die angegarten Gemüsewürfel, die gerösteten Mandeln und die vorgekochten Kichererbsen in den Couscous geben und nochmals circa 20 Minuten garen. Den Couscous mit den Gewürzen und der Tomatenpulpe abschmecken.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (3)

Kabeljau mit krosser Haut auf Risotto von Perlgraupen und Merguez

Zutaten für 4 Personen:

Kabeljau:
4 Kabeljaufilets mit Haut à 120 g
Öl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Graupenrisotto:
150 g Gerstengraupen (mittel)
100 g Merguez
50 g Schalottenwürfel
2 Knoblauchzehen
40 ml kaltgepresstes Olivenöl
50 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
50 g Karottenwürfel
50 g Selleriewürfel
50 g Butter
50 g Parmesan fein gerieben

Rosmarin-Velouté:
½ l Weißwein
½ l Sahne
1 g gehackter Rosmarin
150 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Champignons
300 g Butter

Zubereitung:

Kabeljau: Zunächst eine ofenfeste Pfanne erhitzen. Den Kabeljau mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Anschließend Öl in die Pfanne geben. Den Fisch auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten. Nach einer Minute den Kabeljau mit der Pfanne in den auf 160°C vorgeheizten Ofen stellen. Der Fisch sollte beim Herausnehmen nach vier bis sechs Minuten – je nach Dicke – glasig sein.

Graupenrisotto: Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen, mit der in Stücke geschnittenen Merguez weiterbraten. Die Gerstengraupen dazugeben und ebenfalls kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe auffüllen. Die Karotten- und Selleriewürfel hinzugeben. Das Ganze bei milder Hitze bissfest garen. Zum Schluss Butter und Parmesan einrühren.

Rosmarin-Velouté: Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen, anschließend die Champignons mit anschwitzen. Mit Weißwein auffüllen und zur Hälfte reduzieren. Den reduzierten Fond mit Sahne auffüllen und etwa 10 Minuten mit dem Rosmarin 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.

Tripoline mit weißer Portwein-Trüffel-Rahmsauce und Tête-de-Moine-Locken

Zutaten für 4 Personen:

Portwein-Trüffel-Rahmsauce:
2 EL Trüffelöl
1 EL Trüffelbutter
1 kleine Zwiebel in Würfeln
1 Knoblauchzehe in Würfeln
30 g gehobelter Trüffel, gehackt
150 ml weißer Portwein
circa 150 ml flüssige Sahne
etwas geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer
1 Stück Tête de Moine auf der Girolle

Nudelteig:
1 kg Nudel-Hartweizengrieß
9 Eier

Zubereitung:

Nudelteig: Die Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethaken so lange miteinander verkneten, bis der Teig 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 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 ausdämpfen lassen und in die Sauce geben. Zuletzt die geschlagene Sahne unterrühren. Nach Geschmack mit frisch gedrehten Tête-de-Moine-Locken garnieren und servieren.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (2)

Warmer Kuchen von der Callebaut-Plantagenschokolade mit flüssigem Kern, exotischem Früchteragout und Pistazieneis

Zutaten für 4 Personen:

Schokoladenkuchen:
4 Eier
145 g Zucker
120 g Kuvertüre 70%
110 g Butter
50 g Mehl

Exotisches Früchteragout:
½ Ananas
1 Mango
1 Kiwi
2 Maracuja
Kerne eines Granatapfels
1 Vanillestange
1 Zimtstange
100 g Zucker
½ l Maracujasaft
50 g Speisestärke

Pistazieneis:
¼ l Milch
¼ l Sahne
100 g Zucker
100 g Eigelb
50 g Pistazienpaste
150 g weiße Schokolade
50 g karamellisierte Pistazienkerne

Zubereitung:

Schokoladenkuchen: Butter und Kuvertüre schmelzen. Die Eier mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen und die flüssige Schokolade mit der flüssigen Butter vorsichtig unterheben. Zuletzt das gesiebte Mehl unter die Masse heben und kaltstellen. Bei 200°C circa 15 Minuten backen.

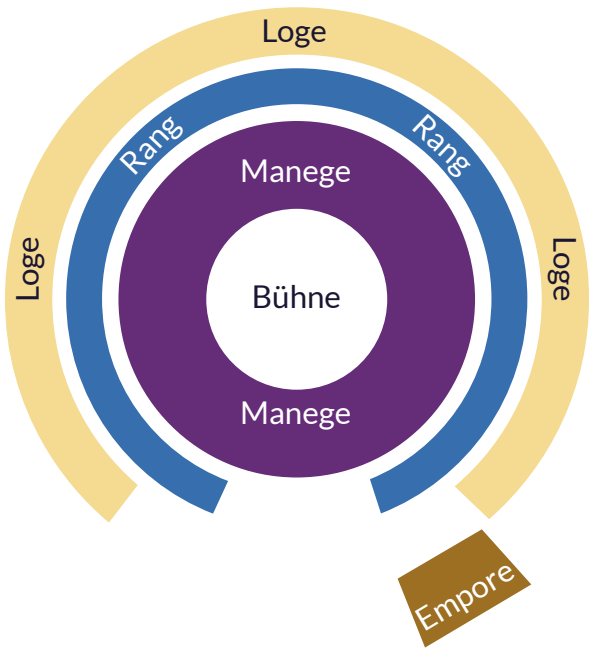
Exotisches Früchteragout: Den Maracujasaft zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen und mit Speisestärke abbinden. Danach die in Würfel geschnittenen Früchte dazugeben und einmal aufkochen. Zuletzt die Granatapfelkerne mit einrühren.

Pistazieneis: Milch, Sahne, Zucker und Pistazienpaste 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 verarbeiten und zum Schluss die karamellisierten Pistazien unterrühren.

TERMINE, PREISE, INFOS

Alexander-Kunz-Theatre-Dinnershow
Spiegelpalais Saarbrücken (Deutschmühlental 5)

Die Spielzeit startet am 7. November 2019 und endet am 2. Februar 2020.



Alexander Kunz Theatre – Termine und Preise*

November 2019 bis Februar 2020	*Empore*	*Loge*	*Rang*	*Manege*
Sonntag bis Donnerstag	99 Euro	119 Euro	119 Euro	139 Euro
Freitag, Samstag und vor Feiertagen	121 Euro	139 Euro	139 Euro	149 Euro
Familientage/Sonntage (22., 23., 25. und 26. Dezember 2019)	89 Euro	109 Euro	109 Euro	129 Euro
Silvester (Samstag, 31. Dezember 2019)	199 Euro	219 Euro	219 Euro	239 Euro
Neujahrs-Special (2. und 3. Januar 2020)	89 Euro	109 Euro	109 Euro	129 Euro
Herrenabend (23. November 2019)	195 Euro	195 Euro	195 Euro	195 Euro
Ladies Night (4. Januar 2020)	135 Euro	135 Euro	135 Euro	135 Euro

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

Bearbeitungsgebühr: 3 Euro pro Bestellung.

Auf alle Tickets im November 10 Prozent Rabatt.

Kinder bis 12 Jahre: 39 Euro (inklusive Kindermenü) (Preise gelten nur für Familientage).

Silvester: erweitertes Programm und Menü sowie Open-End-Party.

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

Aperitif-Arrangements ab 2 Personen im Voraus buchbar: 1 Glas Crémant inkl. Fingerfood-Spezialitäten pro Person 14,50 Euro; 1 Glas Champagner inkl. Fingerfood-Spezialitäten pro Person 17,50 Euro (nicht an Silvester buchbar).

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

Mittwoch bis Samstag und vor Feiertagen: 19.30 Uhr, Einlass 18.30 Uhr.
Sonntags, Feiertage und Familientage: 18 Uhr, Einlass 16.30 Uhr.
Ruhetage: Montag und Dienstag.

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: 100 Euro im Doppelzimmer oder 80 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: Jeff Pluijmaekers

Layout: Krystin Schmitt

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

GRAFIK: ALEXANDER KUNZ THEATRE

IHRE VORTEILE BEI ONLINE-BUCHUNG

Direkt – perfekt!

Exklusive Direktbuchervorteile – nur bei Onlinebuchung auf

WWW.VICTORS.DE

Buchen Sie lieber direkt statt über Umwege. Denn nur wer online auf **www.victors.de** bucht, genießt inklusive: ein herrliches Frühstück und einen entspannten Late-Check-out bis 15 Uhr*. Alle Infos zu unseren Direktbuchervorteilen und Angeboten finden Sie natürlich online auf **www.victors.de**.

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

Wir freuen uns auf Sie!

2 x Berlin · Erfurt · Frankenthal · Gummersbach · Leipzig · München · Nohfelden-Bosen
Perl-Nennig/Mosel · 2 x Saarbrücken · Saarlouis · Teistungen

*nach Verfügbarkeit

GÖTTLICHE *Entspannung*

Drei Tage und zwei Nächte in einem der schönsten Hideaways Deutschlands, pure Wellness und dazu traumhafter Wohnkomfort in einer unserer Göttersuiten: Bei so viel Entspannung kämen selbst Zeus und Jupiter ins Schwärmen. Gönnen Sie sich eine Auszeit im 5-Sterne-Superior-Olymp des Saarlandes und freuen Sie sich auf:

- zwei Übernachtungen in einer Göttersuite inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffet
- eine kleine Flasche Champagner Christian-Bau-Edition und sechs Pralinen von Christian Bau *FINE-DINING*-Edition
- süße und salzige Snacks zur Begrüßung
- Obst und Mineralwasser, eine Auswahl an Hochglanz-Magazinen und Nespresso®-Maschine auf dem Zimmer
- einen reservierten Parkplatz vor dem Hoteleingang
- duftende Blumen auf dem Zimmer
- zusätzliche exklusive Kosmetikprodukte im Bad
- stilvolle Entspannung im Wellnessbereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitness-Raum

ab € 395 pro Person

UNSER GESCHENK FÜR SIE:
eine Massage oder ein Wellness-Bad nach Wahl (je 30 Min.) im *VICTOR'S SPA*

Die Saarland Card bietet Ihnen freien Eintritt zu mehr als 85 Attraktionen und die kostenlose Nutzung von Bus und Bahn. ***www.card.saarland***

SAAR LAND CARD

Tägliche Anreise möglich, ganzjährig buchbar, außer an Ostern, Weihnachten und Silvester

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

Schloßstraße 27–29 · D-66706 Perl-Nennig/Mosel · Telefon +49 6866 79-0
Fax +49 6866 79-100 · info.nennig@victors.de · www.victors.de
Ein Unternehmen der Victor's Residenz-Hotels GmbH · Kurfürstendamm 100 · D-10709 Berlin