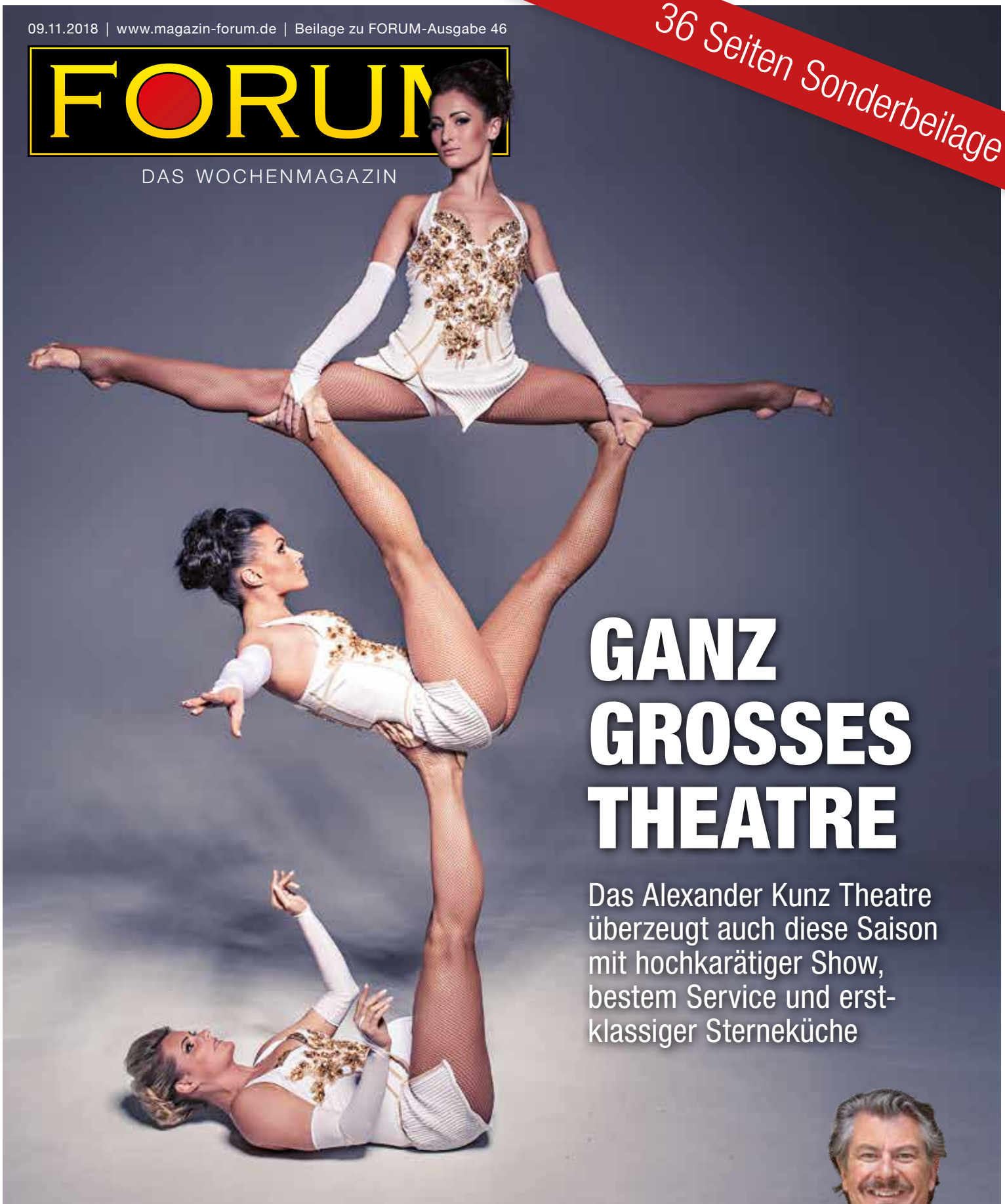
09.11.2018 | www.magazin-forum.de | Beilage zu FORUM-Ausgabe 46

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

36 Seiten Sonderbeilage



GANZ GROSSES THEATRE

Das Alexander Kunz Theatre überzeugt auch diese Saison mit hochkarätiger Show, bestem Service und erstklassiger Sterneküche

DAS DINNER

Ob klassisch oder vegetarisch: Das Menü im Spiegelpalais ist stets ein Hochgenuss

DER GASTGEBER

Alexander Kunz gibt exklusive Einblicke in sein Leben, seinen Beruf und seine Dinnershow

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

10
„Die Kavaliere“ führen durch den Abend

DER MACHER HINTER DER MARKE
Seit Jahren begeistert Alexander Kunz mit seinem Spiegelpalais. Aber wer ist der Mann mit dem großen Namen überhaupt? **4**

EINE PACKENDE SHOW
Das Alexander Kunz Theatre hat auch diese Saison wieder die Crème de la Crème der international erfolgreichen Künstler ins Saarbrücker Spiegelpalais geladen. **8**

„AUF TEMPERATUR – BIS NACH DEM FINALE“
Bernhard Altfeld und Ralf Hafner, „Die Kavaliere“, begeistern ihre Zuschauer mit mitreißender Comedy, Slapstick und umwerfender Situationskomik. **10**

DER DICKE MANN UND SEIN RHÖNRAD
Wenn Konstantin Mouraviev gut genährt vor sein Publikum tritt, dann kann dieses kaum glauben, dass er im Begriff ist, akrobatische Spitzenleistungen zu zeigen. **14**

„DIE SONGAUSWAHL IST WUNDERVOLL“
Dorothea Lorenes wandlungsfähige Stimmbänder schmiegen sich an das Liedgut von Whitney Houston, Mariah Carey oder auch Udo Jürgens. **16**

EIN AUSGEWOGENES DUO
Die Brüder Anton und Vadim Meleshin zeigen mit ihrer Rola-Rola-Show überall auf der Welt, was möglich ist, wenn man bloß nicht das Gleichgewicht verliert. **20**

DER TRAUM VOM FLIEGEN
Das Duo Anastasia Vashchenko und Dmitriy Grygorov performen als „Flight of Passion“ ohne Netz und doppelten Boden an einem Seil unter der Manegendecke und zeigen Akrobatik auf höchstem Niveau. Dmitriy spricht im Interview unter anderem über seine künstlerische Berufung. **22**

„ICH HABE DAS LETZTE WORT“
Damit die Gäste des Alexander Kunz Theatre einen unvergesslichen Abend genießen können, muss das Zusammenspiel zwischen den Künstlern, Technikern, der Küche und dem Service perfekt harmonieren. Ohne Carolin Götz geht dabei gar nichts im Spiegelpalais. **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. **28**

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

IMPRESSUM **34**

TITELFOTO: ALEXANDER KUNZ THEATRE (2) — VIKTOR ENNS FOTO: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE

Betreutes Wohnen · Langzeitpflege
Kurzzeitpflege

Ich will mein Leben leben

„Wenn man irgendwas benötigt, ist immer sofort Hilfe da. Man ist nie allein. Außerdem gibt es jeden Tag irgendetwas zu tun oder zu erleben.“
Elfriede Luy

Leben Sie *Ihr* Leben in einer Residenz von Pro Seniore!

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

ALEXANDER KUNZ THEATRE

DER MACHER
hinter der Marke

Seit Jahren begeistert **Alexander Kunz** mit seinem Spiegelpalais. Nicht nur die Gäste wissen um den guten Ruf der Dinnershow, auch bei den internationalen Künstlern hat sich das hohe Niveau der Veranstaltung herumgesprochen. Aber wer ist der Mann mit dem großen Namen überhaupt?

*Von **Rebekka Thiel***

Wenn man derzeit in Saarbrücken auf der Suche nach Alexander Kunz ist, findet man ihn gleich doppelt. Alexander Kunz lacht in seiner Kochjacke gut gelaunt und im Großformat vom Plakat. Ein anderer Alexander Kunz kniet in Arbeitsklamotten in einem Bauloch. Derjenige, der auf dem Plakat lacht, ist bekannt über die Grenzen des Saarlands hinaus. Er ist das Gesicht des schillernden Alexander Kunz Theatres, und er ist mittlerweile sozusagen zu seiner eigenen Marke geworden. Der Alexander Kunz auf der Baustelle hingegen ist der Macher, der auch das staubige Erdreich nicht fürchtet und der völlig selbstverständlich selbst Hand anlegt. Zum Beispiel dann, wenn das berühmte Zirkuszelt im Deutschmühlental für die aktuelle Saison aufgebaut wird. Hochglanz und Staub. Setzt man diese beiden Teile zusammen, und fügt man noch viele andere hinzu, kommt man dem Menschen Alexander Kunz als Person näher. Beim Gespräch wird schnell klar, dass diese Teile ein großes Ganzes ergeben, bei dem sich ein Teil nicht vom anderen trennen lässt. Marke, Mensch, Macher, Koch und Visionär: Bei Alexander Kunz ist alles miteinander verbunden.

Die Biographie von Alexander Kunz beginnt bodenständig. Der Vater ist saarländischer Metzger, die Eltern führen in den 70er-Jahren einen Laden, beliefern Feiergesellschaften und richten Feste und Faschingsveranstaltungen aus. Schon als Kind schaut Kunz zu, wenn geschlachtet wird, er ist dabei, wenn der Vater Wurst im Kessel kocht, und er lernt auf diese Weise den intensiven Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung. Die Zeit ist prägend, und sie legt den Grundstein für seine Beschäftigung mit Essen, Geschmack und Gastronomie. Mit 15 Jahren geht Alexander Kunz bei der Hostellerie Bacher in Neunkirchen in die Lehre, er wird Koch.

WANDERJAHRE BRACHTEN NEUE PERSPEKTIVEN

Seinen ganz eigenen kreativen Umgang mit der Materie und seinen eigenen Stil als Koch findet er allerdings erst fernab von zu Hause. Was viele nicht wissen: Wanderjahre sind nicht nur für Handwerker ein gängiger Brauch, sondern auch für Köche. Die Zeit unterwegs bietet jungen Köchen und Köchinnen ganz neue Perspektiven. So arbeitet man nach der Ausbildung an verschiedenen Stationen, bleibt ungefähr ein Jahr lang in einem Betrieb und wechselt seinen Standort dann wieder. Dabei steigern sich der Anspruch und das Niveau stetig. „Das fängt beim Entremetier an, der für Beilagen und Gemüse zuständig ist, und wird dann immer mehr". Alexander Kunz weiß, wovon er spricht. Er selbst durchläuft in seinen Wanderjahren mehrere hochkarätige Häuser und macht Station bei vielen einflussreichen Top-Köchen. Mit Anfang 20 kommt er nach Bregenz in das Sternerestaurant von Ernst Huber. Danach geht es in die „Schweizer Stuben", dem Zwei-Sterne-Restaurant von Dieter Müller. Er kommt nach Sylt zu dessen Bruder Jörg Müller und anschließend in die „Traube Tonbach" zu Harald Wohlfahrt, dem bekannten Drei-Sterne-Koch. Vieles fasziniert ihn, besonders, dass er als junger Mann solche Produkte verarbeiten kann, die er vorher noch nicht einmal kannte oder die ihm zumindest nicht in dieser hohen Qualität zur Verfügung standen. Dass Lehrjahre nicht unbedingt Herrenjahre sind, weiß Alexander Kunz trotzdem. Er erinnert sich daran, dass die Arbeitsbelastung damals enorm war. Arbeitszeiten von morgens bis in die Nacht waren schon in seiner Ausbildung keine Seltenheit. Die Bilanz, die er zieht, ist trotzdem positiv. „Geschadet hat es nichts. Wenn es damals nicht so hart gewesen wäre, wäre man heute vielleicht schon ein paar Mal weggelaufen", sagt er lachend, und er fügt hinzu: „Unsere Mitarbeiter heute werden ganz anders geführt, das soll natürlich so sein. Die Gastronomie damals war schon ein hartes Brot, das ist ja aber auch schon ein paar Jahre her."

FOTO: VIKTOR ENNS

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812
VAN VOLXEM
ARKUS MOLITOR
THEATRE
Alexander Kunz
JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE
DEUTSCHLAND
SR 1
EUROPAWELLE

Als er nach seinen Wanderjahren wieder nach Hause zurückkehrt, hat er viele neue Ideen im Gepäck. Gemeinsam mit dem Vater und dem Team des Restaurants gestaltet er das kulinarische Angebot des „Restaurant Kunz“ um. Bis heute legt er großen Wert auf seine Herkunft und den kulinarischen Einfluss der Heimat. Obwohl er viele verschiedene Engagements in ganz Europa hat, führt er den elterlichen Betrieb in Bliesen auch heute noch. Dass das Restaurant Kunz mittlerweile mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet ist und Alexander Kunz zu den renommierten Sterneköchen gehört, gibt ihm Recht. Das Haus bietet ein mehrgleisiges Angebot. „Nach wie vor kann man bei uns heute Hausmannskost essen oder ein Bierchen am Tresen trinken“, sagt Alexander Kunz. Das Restaurant ist seine Heimat. Das ist ihm wichtig. „Ich habe neue Ideen mit nach Hause gebracht, aber wir haben das Althergebrachte nie aufgegeben.“

Alexander Kunz packt jedes Jahr auch beim Aufbau kräftig mit an.

DAS RESTAURANT IST SEINE HEIMAT

Von verspielt bis traditionell, jeder Koch hat einen eigenen Stil, der ihm seinen Wiedererkennungswert gibt. Alexander Kunz hat sich von Köchen wie Dieter Müller und Harald Wohlfahrt am meisten inspirieren lassen. Wie diese Männer gekocht haben und wie sie mit dem Produkt umgegangen sind, habe ihn nachhaltig fasziniert, erzählt er. Er selbst liebt die klassische Art zu kochen, sein Herz schlägt ganz besonders für die französische Küche, die er durch eigene Details ergänzt. Diese Vorliebe hat sich eindeutig herauskristallisiert, sagt er, er hält die französische für die spannendste und interessanteste aller Küchen. Die Zubereitung von Fleisch hat in der Küche von Alexander Kunz eine große Priorität, was wahrscheinlich nicht zuletzt auf seinen frühen und selbstverständlichen Umgang damit zurückzuführen ist. „Wir machen viel mit dem Reifeschrank, mit amerikanischem Beef und auch dem Holzkohlegrill“, erzählt Kunz und kommt aus dem Aufzählen verschiedener Zubereitungsformen gar nicht mehr heraus. Besonderes Augenmerk legt er außerdem auf Wildgeflügel. Das bereitet er gerne zu und isst es selbst auch gerne.

Den elterlichen Betrieb, das Restaurant Kunz in Bliesen, führt der Sternekoch auch heute noch.

Dass ein gutes Menü aber nicht nur etwas mit dem Geschmack des Koches zu tun hat, sondern auch mit den Vorlieben des Gastes, das ist Alexander Kunz bewusst. Die Komposition eines neuen Menüs ist also immer eine Herausforderung. Und genau dieser Aufgabe widmet er sich zurzeit zusätzlich, wenn er nicht gerade vom Plakat ins Deutschmühlental schaut oder mit den Arbeitshandschuhen an der Baustelle steht, wo gerade das Zelt aufgebaut wird.

Im November startet die neue Dinnershow im Spiegelpalais des Alexander Kunz Theatres. Und für diese Show, die eine Mischung aus kulinarischem Genuss und Varietétheater bereithält, braucht es neben vielen anderen Dingen eben auch ein passendes Menü. Dabei sind viele Dinge zu beachten. Ein Menü, das in einem Zirkuszelt serviert wird, in dem zwischen den einzelnen Gängen

FOTOS: BECKER & BREDEL (2) — JENNIFER WEYLAND

Die Gegebenheiten im Zelt sind nicht einfach, dennoch gelingt seit vielen Jahren allabendlich die perfekte Dinnershow.

glitzernde Showeinlagen die Gäste unterhalten, sollte nicht zu kompliziert sein, verrät Alexander Kunz. „Es ist eine Herausforderung, ein Menü zu finden, das jeden anspricht. Du musst so kochen, dass du jeden Geschmack triffst, und du musst auch an die Vegetarier denken und an Laktose und Gluten." Außerdem spielen die Gegebenheiten im Zelt eine große Rolle. Kochen, Warmhalten, Servieren müssen genau geplant und getaktet sein. Es gibt ein spezielles Kochzelt direkt neben dem Hauptzelt, die beiden Zelte sind mit einer Schleuse verbunden. „Es ist nicht so wie in einem normalen Restaurant, in dem man bestellt, isst und wieder geht", erklärt Kunz. Der ganze Ablauf eines Abends erfordert eine genaue Abstimmung zwischen Küchenchef und Stagemanager. Das Essen wird punktgenau zwischen den einzelnen Showeinlagen serviert. Dazu muss vieles sehr sorgfältig vorbereitet werden.

Alexander Kunz wirkt mit „Schaff"-Handschuhen und Arbeitskleidung beim Aufbau des Zeltes trotz allem entspannt und steht seinem lachenden Zwilling auf dem Plakat in guter Laune in fast nichts nach. Alexander Kunz hat viele helfende Hände, aber er trägt auch eine Verantwortung. Schließlich steht er mit seinem Namen für die gesamte Show. Dass er und sein Team seit Jahren ihr Konzept der Dinnershow im Zelt immer weiter verfeinert haben, gibt ihm die nötige Ruhe. Die Künstler, die mittlerweile im Zelt auftreten, kennen den guten Ruf der Veranstaltung, sie kommen aus Las Vegas oder Monte Carlo und sind Preisträger internationaler Wettbewerbe. Darauf ist Alexander Kunz stolz, er gerät ins

BEGEISTERTER HARLEY-DAVIDSON-FAHRER

Schwärmen, wenn er von der Ausstattung des Zeltes, dem roten Stoff und dem Ambiente spricht. Er betont dennoch, dass es immer etwas zu optimieren gibt. Von der Dämmung des Zeltes bis hin zur Aufteilung der Tische oder der Zufahrt zum Zelt, die Gäste merken davon zwar nichts, fühlen sich im Idealfall einfach wohl. Alexander Kunz erklärt den Reiz der Dinnershow damit, dass sich hinter dem roten Vorhang am Eingang eben eine eigene Welt verstecke. Ein Varieté der Jahrhundertwende, das einfach gar nichts mit dem Alltag zu tun hat.

Die Dinnershow läuft von November bis Februar, aber es geht auch im Alltag von Alexander Kunz danach direkt immer weiter. Er ist ganzjährig unterwegs, gemeinsam mit seinem Team bereitet er europaweit Catering für viele hochkarätige Veranstaltungen zu. Gerade waren sie zum Tag der Deutschen Einheit in Berlin engagiert. Daneben steht er auch immer wieder im heimischen Restaurant in Bliesen in der Küche. Die Dinnershow ist trotzdem immer mit dabei. „Sobald das Zelt abgeschlossen ist, fangen wir schon mit der Planung des nächsten Jahres an", sagt Kunz, der sich bei all diesen Aktivitäten ein bisschen Freizeit redlich verdient hat. Auf die Frage, wo und wann er abschalten kann, sagt er: „Wir haben schon auch Urlaub." Im Winter ist er mit seinen Kindern auf der Skipiste. Außerdem ist er begeisterter Harley-Davidson-Fahrer. Aber seine Leidenschaft für gutes Essen führt ihn im Sommer am liebsten in eine ganz besondere Region, nämlich nach Südfrankreich. Dort fühlt er sich am wohlsten, sagt Alexander Kunz. Und wer weiß, vielleicht warten dort bereits die Anregungen aus der französischen Küche für das nächste Menü auf ihn, bevor es im nächsten Herbst wieder heißt: Willkommen im Spiegelpalais!

EINE PACKENDE SHOW

Das Alexander Kunz Theatre trumpft auch diese Saison wieder auf und hat für seine zahlreichen Gäste die Crème de la Crème der international erfolgreichen **Künstler** ins Saarbrücker Spiegelpalais geladen.

ALLA KLYSHTA

Die Künstlerin Alla Klyshta spielt mit Hula-Hoop-Reifen, als hätte sie nie etwas anderes gemacht. Sie schwingt ihre Hüften zunächst für einen Reifen, später kreisen mindestens ein Dutzend um Arme, Beine, Hals und Hüfte. Alla Klyshta ist ein Showgirl. Mit ihren Kunststücken und ihrer Freude an der Sache zieht sie das Publikum in ihren Bann. Die Ukrainerin wurde 2010 durch das RTL-Format „Das Supertalent“ bekannt und trat seitdem in vielen Shows auf. In ihrer sexy Show erzeugt die junge Frau einen Tornado aus Reifen und begeistert damit jeden einzelnen Zuschauer im Publikum.

DAS GROSSE THEATRE REVUE ENSEMBLE

Die Theatre-Tänzerinnen sind das glamouröse Markenzeichen des Alexander Kunz Theatre in Saarbrücken. Mit ihren speziell für unsere 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 dem Lido oder dem Moulin Rouge.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (2) — BECKER & BREDEL — JENNIFER WEYLAND

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.

TRIO SUNRISE

Hand auf Hand. Akrobatik par excellence: Fantasievolle Figuren auf dem Fundament einer ausgefeilten Technik – und alles perfekt aufeinander abgestimmt in einer erstklassigen Choreographie. In ihren Darbietungen verbinden die drei Schönheiten visionäre Formen des Tanzes und der Akrobatik zu einem poetischen Gesamtkunstwerk. Faszinierende Akrobatik auf einem hohen technischen Standard, gepaart mit tänzerischen Elementen. Das bezaubernde Trio Sunrise verbindet Anmut mit Leichtigkeit und scheint dabei die Gesetze der Anatomie grazil außer Kraft zu setzen.

„Auf Temperatur – bis nach dem Finale“

Der Eine führt mit Leichtigkeit und Charme durch den Abend. Der Andere führt mit einem ausgezeichneten Gefühl für den falschen Moment zum Chaos. Bernhard Altfeld und Ralf Hafner, **„Die Kavaliere“**, begeistern ihre Zuschauer mit mitreißender Comedy, Slapstick und umwerfender Situationskomik.

Herr Altfeld, Herr Hafner, wie erinnern Sie sich an ihr erstes Engagements 2011/12 in Saarbrücken?

Ralf Hafner: Oh ja, eine Sache werde ich nicht vergessen. Als wir beim Zelt ankamen, sahen wir Alexander Kunz auf dem Zeltdach rumturnen beim Lichterketten montieren. Das hatte sowas von der Aufbruchstimmung, als die Dinnershows in den 90er-Jahren in Deutschland aufkamen und jeder mit anpackte und sich für keine Arbeit zu schade war.

Bernhard Altfeld: In gewisser Weise war es in Saarbrücken ja auch ein Aufbruch. Es war, glaube ich, erst die zweite Show, als wir dabei waren.

Was halten Sie von der Weiterentwicklung des Theatre?

Hafner: Man sieht der Show sofort an, dass im Hintergrund nie nachgelassen wird, das Beste an den Start zu bringen und alle Bereiche sind stetig an Optimierung interessiert.

Sie hatten bereits Engagements in zahlreichen großen Dinnershows. Was unterscheidet diese, und was ist das Spezielle am Theatre?

Altfeld: Alle Shows müssen das Beste geben. Das sind sie ihren Zuschauern schuldig. Etwas Spezielles im Kunz Theatre ist allerdings die besondere Wohlfühl-Atmosphäre. Das Zelt ist nicht zu groß und viele Saarbrücker kennen sich untereinander. Es hat so etwas Heimeliges. Wie eine Party unter Freunden auf internationalem Niveau.

Gibt es etwas, auf das Sie sich besonders freuen?

Hafner: Ja, ich freue mich auf einige Saarbrücker, die ich damals kennengelernt habe. Ich will sehen, ob die inzwischen auch älter aussehen.

Altfeld: Ich freue mich auf das Drumherum. Wir sind dort bestens untergebrach, und es wird dort bestimmt wieder versucht, uns jeden Wunsch von den Lippen abzulesen.

Wie ist die Idee zu den Rollen der Kavaliere entstanden?

Hafner: Wir waren mal unabhängig voneinander für eine Show engagiert. Dort haben wir dann entdeckt, dass wir uns auf der Bühne sehr gut ergänzen. Wir haben daraufhin beschlossen, weiter zusammenzuarbeiten und das Duo „Die Kavaliere“ gegründet.

Altfeld: Damals war die verrückte Kellnerei sehr in. Deshalb hatten wir uns darauf spezialisiert und fanden es aber von Anfang an wichtig, neben der Animation an den Tischen auch Bühnen-Nummern zu erarbeiten.

Inzwischen sind Sie schon seit 1994 zusammen unterwegs. Wie haben sich in dieser Zeit „Die Kavaliere“ auf der Bühne verändert?

Hafner: Uff, vermutlich total. Wir haben ja ständig unsere Nummern weiterentwickelt. Mal flog das eine raus, das andere kam

FOTO: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE

rein und so weiter. Aber eine wesentliche Veränderung ist, dass wir uns mehr und mehr auf die Bühne konzentriert haben und die Tischanimation inzwischen ganz im Hintergrund ist.

Hätten Sie am Anfang gedacht, dass Sie dieses Duo so lange spielen?

Altfeld: Da haben wir gar nie darüber nachgedacht. Das war immer wie bei kleinen Kindern, die im Sandkasten Burgen bauen und nicht darüber nachdenken, was später noch ansteht. Wir haben als „Die Kavaliere“ immer den Moment gelebt.

Hafner: Im Rückblick ist das natürlich schon eine verdammt lange Zeit, die wir nun zusammen auf der Bühne stehen. Das ist aber auch sehr angenehm, da wir dadurch auch absolut eingespielt sind, und das ist eine Qualität, die nicht viele haben.

Wie kam es dazu, dass Sie in Dinnershows die Rolle der Moderatoren übernehmen?

Hafner: Moderation können natürlich auch noch einige andere Kollegen. Aber dadurch, dass wir uns auf die Rundumarbeit spezialisiert haben und einige Nummern haben, die nicht am Stück zusammenhängend gezeigt werden müssen, sondern im Laufe des Abends immer wieder zwischen Artisten und Essensgängen gesetzt werden können, hat uns natürlich dafür prädestiniert, die Moderation zu übernehmen.

Altfeld: Und wichtig ist natürlich auch, dass wir der deutschen Sprache mächtig sind. Englisch-sprechende Moderatoren sind beim Publikum in den Dinnershows immer sehr umstritten. Russisch, Senegalesisch, Koreanisch wären für die Zuschauer absolut chinesisch und ginge schon gar nicht.

Auf welche Ihrer Nummern dürfen sich die Gäste dieses Mal ganz konkret freuen?

„Einzelne Zuschauer beziehen wir nicht ein“

Hafner: Das sagen wir nicht. Aber wir freuen uns, wenn die Zuschauer uns hinterher noch ansprechen und uns mitteilen, was ihnen besonders gefallen oder nicht gefallen hat.

Zudem beziehen Sie die Zuschauer regelmäßig aktiv in das Geschehen ein. Was ist Ihnen im Dialog mit den Gästen wichtig?

Altfeld: Einzelne Zuschauer beziehen wir gar nicht ein. Wir wollen erst gar keine Ängste aufkommen lassen. Wenn wir die Zuschauer einbeziehen, dann sind sie in der Regel als Gruppe angesprochen.

Hafner: Wichtig ist uns auch, dass kein Zuschauer zur Lachnummer für alle wird. Wenn über jemanden gelacht wird, dann haben das immer wir zu sein. Kein Zuschauer darf sich bloßgestellt fühlen.

Werden Sie sich auch von Ihrer musikalischen Seite zeigen?

Hafner: Das wissen wir im Augenblick noch gar nicht so genau. Wir haben so viele Nummern, dass wir uns für ein paar entscheiden müssen und das wird natürlich zusammen mit der Regie und Alexander gemacht.

Im Gegensatz zu den anderen Künstlern stehen Sie in der Show ja ständig auf der Bühne. Ist das nicht ziemlich stressig? Wie entspannen Sie zwischendurch?

Hafner: Man hat sich irgendwie daran gewöhnt und überlegt sich das gar nicht so. Natürlich gibt es Tage, wo wir vielleicht mal nicht so gut drauf sind. Dann ist es natürlich anstrengender, das Beste auf der Bühne zu geben. Aber das darf der Zuschauer von einem Profi selbstverständlich erwarten.

Altfeld: Entspannen zwischendurch ist gar nicht gut. Das ist, als wenn man im Winter die Heizung jedes Mal runterdreht, wenn man für eine Stunde den Raum verlässt. Sie benötigt dann immer wieder Zeit, den Raum auf Wohlfühl-Temperatur zu bekommen, wenn man zurückkommt. Also am besten auf Temperatur bleiben – bis nach dem Finale.

Bereiten Sie sich speziell auf ihren Auftritt in Saarbrücken vor?

Hafner: Ja. Es gibt so feine regionale Unterschiede. In Stuttgart zum Beispiel kommt es immer ganz gut an, wenn

Ralf Hafner (links) und Bernhard Altfeld begeistern seit 1994 als „Die Kavaliere“ ihr Publikum.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (2) — DIE KAVALIERE

ich mein Schwäbisch voll auspacke. Ja Mensch, des isch jo oiner von uns. In Nürnberg kommt das Schwäbisch gar nicht so gut an. Da gibt es Erfahrungen in der Geschichte zwischen Franken und Schwaben, die die Nürnberger bis heute noch nicht ganz überwunden haben. In München wiederum kommt das Schwäbisch sehr gut an, weil der Schwabe ja so ein bisschen der Doofe ist.

Altfeld: Wir werden auch wieder etwas auf die Eigenheiten der Saarbrücker achten, wenn wir auf der Bühne stehen. Also was ist in der Stadt Kult, was mögen sie gar nicht et cetera.

Die Show ist größtenteils fest einstudiert. Ein bisschen Freiraum muss aber dennoch sein, um auf die Zuschauer eingehen zu können.

Wie sieht Ihr Tagesablauf an den Probetagen aus?

Hafner: Proben, warten, wieder mal zu viel Kaffee, proben, für Licht- und Tontechnik die Wege abgehen, warten…

Und wie ist der Tagesablauf, wenn die Spielzeit erst mal läuft?

Altfeld: Ich suche immer gerne nach Museen, Ausstellungen … und werde auch dort wieder häufig ins Fitnessstudio gehen.

Hafner: Ich habe im Februar eine Premiere mit einem Solostück und werde tagsüber viel dafür arbeiten müssen: Texte schreiben, proben, organisieren.

Haben Sie vor den Auftritten ein Ritual?

Hafner: Wir klatschen uns immer gegenseitig in die Hände, um uns noch mal klar zu werden, dass wir den Laden gleich rocken werden.

Welche Speise auf dem aktuellen Menü sagt Ihnen besonders zu?

Hafner: Das Kindermenü. Ich esse gerne Schnitzel mit Pommes. Aber mal ohne Scherz, wenn ich mir die Bilder auf der Webseite anschaue, läuft mir das Wasser im Munde zusammen. Ich hab's ja noch nicht probiert. Aber wenn es aus der Küche von Kunz kommt, weiß ich aus Erfahrung, dass es schmecken wird.

Kochen Sie auch privat?

Hafner: Ja, tatsächlich inspiriert von all' den Starköchen, denen ich in vielen Jahren über die Schulter schauen durfte, hab' ich mir ein Grundwissen über Soßen oder Zubereitung von Speisen angeeignet. Und hab auch Spaß daran auszuprobieren. Meine Opfer sind meine Kinder – aber trotzdem groß geworden.

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

Altfeld: Wir haben einen einstudierten Ablauf. An manchen Stellen ist der Ablauf aber sozusagen auch nur ein Gerüst, das uns Freiraum gibt, auf Zuschauer-Reaktionen zu reagieren. Manchmal ist es auch Konzept, dass wir Zuschauer zu einer Reaktion animieren, auf die wir dann entsprechend eingehen. Das sind dann meist auch Momente, die uns viel Spaß machen und jede Show neu.

„Kinder sind die besten Lehrmeister für Komödianten"

Hafner: Vor ein paar Jahren hab ich direkt beim ersten Auftritt Nasenbluten bekommen und bin dann sofort rausgerannt. Bernhard stand da wie der Ochs vor dem Berg und musste alleine weitermachen. Im Laufe des Abends haben wir dann die versäumten Gags nach und nach in andere Nummern eingebaut, sodass am Ende nichts mehr gefehlt hat.

Gab es bei den Auftritten schon weitere Pannen, über die Sie selbst schmunzeln mussten?

Hafner: Wir hatten zum Beispiel mal einen Stromausfall. Das ganze Zelt war dunkel. Da stehst du dann da und überlegst aufgeregt, wie du damit umgehen sollst. Wir hatten es dann so gelöst, dass wir den Zuschauern erzählt haben, was wir gerade auf der Bühne machen. Das hat uns viel Spaß gemacht, und die Zuschauer haben an solchen Pannen dann auch Spaß.

Worüber können Sie privat herzhaft lachen?

Altfeld: Über Kinder. Kinder sind die besten Lehrmeister für Komödianten.

Bis auf Heiligabend spielen Sie auch an den Festtagen. Wie feiern Sie Weihnachten?

Altfeld: Meine Frau wird auch hier in Saarbrücken sein. Wir werden uns etwas leckeres kochen und den Abend bei Kerzenschein verbringen.

Hafner: Nur Heiligabend frei ist natürlich zu wenig, um nach Hause zu fahren. Das tut mir natürlich etwas leid für meine Kinder. Ich selbst bin nur eingeschränkter Weihnachtsfan. Muss für mich nicht sein. Ich will mal sehen, was die Kollegen so machen. Könnte sein, dass wir gemeinsam irgendwo essen gehen.

Wie geht es nach der Dinnershow für Sie weiter?

Hafner: Ich habe im Februar wie gesagt eine Premiere mit meiner Solo-Show. Dann geht auch schon wieder unsere eigene Sommertheater-Produktion los …

Altfeld: Ansonsten immer wieder landauf, landab Einzel-Veranstaltungen wie Galas, Firmenevents oder auch Hochzeiten … Und im Winter sind wir wieder in einem Zelt.

Interview: Marko Völke

DER DICKE MANN UND SEIN RHÖNRAD

Wenn **Konstantin Mouraviev** gut genährt vor sein Publikum tritt, dann kann dieses kaum glauben, dass er im Begriff ist, akrobatische Spitzenleistungen zu zeigen. Sein Spezialgebiet ist das Rhönrad, und das scheint ihn so gut zu trainieren, dass er im Handumdrehen gefühlte 20 Kilo verliert. Wie das geht, davon dürfen sich die Gäste des Alexander Kunz Theatres schon in Kürze selbst überzeugen.

Mouravievs Nummer wird im Spiegelpalais nach eigenen Aussagen „spektakulär“, denn ihm steht nicht viel Platz zur Verfügung.

Ein bisschen unbeholfen und schüchtern tritt ein dicker Mann vor den Vorhang und bleibt in der Manege unsicher stehen. Die Scheinwerfer sind auf ihn gerichtet. Sein Ziel: Aussehen wie der durchtrainierte Muskelprotz auf dem mitgebrachten Plakat. Doch dazu braucht es augenscheinlich viel Sport. Zunächst probiert er es mit Gymnastik, doch das führt zu keinem sichtbaren Erfolg. Bis ihm ein Mitarbeiter ein Rad entgegenrollt. Aber kein Fahrrad, sondern ein sogenanntes Rhönrad. Dabei handelt es sich um ein Sportgerät, bei dem zwei große Reifen mit sechs Sprossen in der Mitte miteinander verbunden sind. Und so kugelt sich „The Fat Man in The Wheel" durch die Manege und wird dabei schnell immer schlanker.

Seine spezielle Form der Diät hat Konstantin Mouraviev nicht etwa aus einer Laune heraus entwickelt. Sie ist vielmehr der Notwendigkeit geschuldet, nach einer schlimmen Verletzung überhaupt wieder auftreten zu können. „Es war eine schlimme Zeit, als ich mir meine Kreuzbänder riss. Das alte Programm beinhaltete viel akrobatisches Springen, und nach einer Operation mit anschließender Reha war dies für mich nicht mehr möglich. Deshalb brauchte ich etwas Neues", sinniert Konstantin.

Er mochte Comedy schon immer und traf sich deshalb mit einem alten Clown namens Mr. Smikov Anatoliy, um von ihm Tipps für diese Profession zu erhalten. Der alte Clown glaubte nicht daran, dass Konstantin nach der langen Verletzungspause jemals wieder auf das Rhönrad zurückkehren würde und doch schaffte er es. „Ich tat es. Dieses Mal sogar besser als zuvor, allerdings mit einer ganz neuen Variation meiner Darbietung", freut sich der Neu-Clown. Herausgekommen ist nun eine Mischung aus Clownerie und Artistik. Unter dem deutschen Arbeitstitel „Der dicke Mann im Rhönrad" fesselt der Russe sein Publikum und das so überzeugend, dass er auch schon Preise gewann, wie den „Moulin Rouge"-Preis oder den „Trophäe Grock"-Award. „Wenn du Preise wie diesen gewinnst, dann kannst du es zuerst gar nicht glauben, dass jemand etwas Besonderes in dir sieht was dir selbst bislang nicht aufgefallen ist", so der Ausnahmekünstler über einen der größten Momente seiner Karriere.

Mouraviev begeistert mit einer Mischung aus Clownerie und Artistik.

KARRIERESTART MIT ZWÖLF JAHREN

Eine Karriere, die eher ungewöhnlich und früh begann, nämlich im zarten Alter von zwölf Jahren. Damals war Konstantin an einer Gymnastikschule und trainierte eifrig. Eines Tages kam ein Mann an die Schule. Er machte zunächst seine Übungen an den unterschiedlichsten Geräten und sah sich um. Nach zwei Wochen sprach er den Jungen an und forderte ihn auf, ihm einige Kunststücke auf dem Trampolin zu zeigen. Das Talent des Jungen schien den Fremden zu überzeugen, denn er bot ihm gleich einen Job beim Zirkus an. Nach einigen Diskussionen mit den Eltern stimmte Konstantin schließlich zu und unterschrieb einen Zwei-Jahres-Vertrag: „Von diesem Moment an war ich Artist". Einer, der seine Arbeit liebt und es nie bereut hat, sich für so einen außergewöhnlichen Beruf entschieden zu haben. Neben den Auftritten vor immer neuem Publikum schätzt Konstantin dabei das Reisen. Ein Land, das ihm dabei mittlerweile besonders am Herzen liegt, ist Deutschland: „Ich schätze das Publikum. Sie mögen es, den Auftritt zu verfolgen. Sie schauen Dir gebannt zu und das ermöglicht es Dir als Artist, auf eine ganz besondere Weise mit den Zuschauern in Kontakt zu treten".

So einen besonderen Kontakt wünscht sich der Artisten-Clown natürlich auch bei seinem Engagement im Alexander Kunz Theatre. Und das wird nach eigenen Aussagen „spektakulär", denn ihm steht für seinen Auftritt nur sehr wenig Platz zur Verfügung. Das Publikum sitzt nah dran am Geschehen. Eine Herausforderung, eine die ihn neugierig macht. Pläne für die Zukunft, die hat Konstantin Mouraviev übrigens auch: „Arbeiten, arbeiten, arbeiten. Ich liebe meinen Job und möchte auch in Zukunft Menschen zum Lachen bringen, solange wie es nur irgendwie möglich ist."

Moritz Karzewski

FOTOS: KONSTANTIN MOURAVIEV (2)

„Die Songauswahl ist wundervoll“

Saarländern wird **Dorothea Lorene** am ehesten vom Tina-Turner-Musical „Simply The Best“, das im Mai hier zu Gast war, vertraut sein. Doch auch an das Liedgut von Whitney Houston, Mariah Carey und auch Udo Jürgens hatten sich diese wandlungsfähigen Stimmbänder bereits schmiegen dürfen.

Interview: ***Andreas Lüschen-Heimer***

Dorothea, die Menschen im Saarland und der Umgebung freuen sich bereits sehr auf die bevorstehende Dinnershow des Alexander Kunz Theatres. Beschreiben Sie doch bitte für uns Ihre Gefühle bezüglich dieses Events.

Ich bin begeistert und glücklich, während der bevorstehenden Saison in Saarbrücken diese mir anvertraute Rolle zu spielen. Ich hatte ja Gelegenheit, die Show der vergangenen Saison zu sehen. Das Alexander Kunz Theatre hat seinen ganz eigenen charmanten Weg, seine Gäste zu begrüßen und zu unterhalten. Ich mag die Atmosphäre sehr, und das Line-up der neuen Show ist absolut vielverspre-chend! Einige Künstler sind mir von vergangenen Veranstaltungen vertraut, und mit einigen komme ich erstmals in Kontakt. Ich freue mich auf jeden Kontakt, der sich durch die Show ergibt und bin sicher, dass wir alle zusammen eine wunderbare Saison haben werden.

Sie kennen Saarbrücken vom Mai-Gastspiel des „Simply The Best“-Tina-Turner-Tribute-Musicals, in dem Sie die Hauptrolle sangen und spielten. Woran erinnern Sie sich am intensivsten?

Was mir am nachhaltigsten im Kopf geblieben ist, ist das großartige Publikum der Saarlandhalle. Das waren riesige Tina-Turner-Fans. Es war fantastisch. Leider waren wir nur für eine Nacht in der Stadt.

Dieses Mal werde ich mir unbedingt die Zeit nehmen, sowohl Saarbrücken als auch das benachbarte Frankreich zu erkunden. Darauf freue ich mich ganz besonders!

Auf Tour mit Udo Jürgens

Sie wuchsen in Alabama unter dem Einfluss von Blues und Soul auf, jener Musik, die Ihren Haushalt beschallte. Welche Lieder, Alben oder Künstler haben Sie am meisten beeinflusst?

Dorothea wurde in ihrer Kindheit von Gospel, Jazz und Blues geprägt.

Ja, ich bin in Alabama aufgewachsen. Doch von Anfang an war ich mehr an Pop und Countrymusik interessiert … Wie auch immer, ich bin gleichzeitig deutlich von Gospel, Jazz und Blues beeinflusst, von Stilen also, die wirklich aus tiefster Seele gesungen werden. Von Musikern und Sängern dieser Genres habe ich jedenfalls sehr viel gelernt. Zu meinen Lieblingskünstlern – und damit auch Lehrern – zählen Al Green, BB King, Aretha Franklin und Chaka Kahn.

Es ist zu lesen, dass Sie schon als Kind Sängerin werden wollten. Gab es eine Initialzündung für diese Entscheidung?

Die meisten wissen das nicht, aber als Kind wollte ich gerne professionell Schlittschuhlaufen! Ich liebte es, Eiskunstlauf-Wettbewerbe zu verfolgen. Schon ganz früh war ich von diesem Sport magisch angezogen … Die routinierten Abfolgen, die Musik und natürlich die von Kristallen bedeckten Kostüme! Der ganze Show-Aspekt und der Konkurrenz-Teil waren einfach spannend und aufregend zu beobachten. Während meiner ganz frühen Schulzeit gehörte ich einem Gymnastik-Team an und sang in Kirchen-Chören. Das Singen war bald meine erste Wahl, aber können Sie sich eine singende Eiskunstläuferin vorstellen? Ich würde meine eigene Einleitungsmusik singen und dann mein Programm „abspulen“. Das wäre so fantastisch.

FOTOS: ULRICH WOLF — CHRISTOPH BLUETHNER

Mit dem Tina-Turner-Musical „Simply The Best“ machte Dorothea Lorene auch in Saarbrücken Station.

Nicht nur auf ihre allabendlichen Auftritte freut sich die Sängerin, sondern auch auf das Menü dieser Saison.

Können Sie uns bitte über die Bedeutung Ihrer verschiedenen Namen – Dorothea Coco Lorene Fletcher – in den verschiedenen Kontexten Ihres Auftretens aufklären?

Mein Geburtsname ist Dorothea Lorene Fletcher. Meine Mutter nannte mich nach ihrer Schwester: meiner Tante Lorene. Den Namen Coco gaben mir meine Schulfreunde. Vielleicht erinnern Sie sich an den Film „Fame“? Die Schauspielerin und Sängerin Irene Cara trug im Original-Film den Namen Coco Hernandez. Und aufgrund meines Herzenswunsches, eine Sängerin wie Irene Cara zu werden, begannen meine Freunde, mich Coco zu nennen. Nun, das klebte dann wie Leim an mir …

Sie begleiteten ja auch mehrmals Udo Jürgens auf seinen Tourneen. Einen Künstler, der – wie Sie sicher wissen – für sehr viele Deutsche ein Held war und ist. Wie haben Sie ihn sowohl als Mensch als auch als Künstler in Erinnerung?

„Ich gebe einem Stück meine persönliche Note“

Über die Jahre lernte ich wahnsinnig viel dabei, ihn einfach auf der Bühne zu beobachten. Udo war immer zugewandt und freundlich zu mir. Allmählich verstand ich, warum er so geliebt wurde. Wenn er auf der Bühne war, gab er immer alles. Die Kunst, jedem Fan das Gefühl zu geben, dass er jedes Lied nur für ihn singt, lag Udo einfach im Blut. Er genoss es wirklich, vor ein Publikum zu treten. Seine Songs sind wunderbar, voller Botschaften, teils aber auch gesegnet mit Humor. Er war zudem äußerst großzügig zu allen, die mit ihm die Bühne teilten. Sogar als Newcomer gab er mir die Gelegenheit, aus dem Hintergrund ganz nach vorne, also unmittelbar vor seine Verehrer, zu treten und zu singen. Es war ein unvergessliches Kapitel meiner Karriere – und eine unvergessliche Erfahrung. Udo Jürgens nannte mich privat stets Coco, aber auf der Bühne stellte er mich als Dorothea Lorene vor. Es war mir ein wirklich großes Vergnügen, so viele Galas und Konzerte für ihn zu singen – darunter die drei Tourneen „Jetzt oder nie“, „Einfach ich“ und seine allerletzte „Mitten im Leben“. Ich vermisse ihn sehr!

FOTOS: DOROTHEA LORENE — CHRISTOPH BLUETHNER — PICTURE ALLIANCE / MARKUS WACHE / BILDAGENTUR ZOLLES / PICTUREDESK.COM
PICTURE ALLIANCE / GEISLER-FOTOPRESS

Sie berühren die Menschen zutiefst mit Ihren Versionen von Liedern populärer Sängerinnen wie Mariah Carey, Whitney Houston, Celine Dion oder Tina Turner. Ist es Voraussetzung für das Covern von Stücken, dass Sie diese Frauen als Sängerinnen bewundern?

Ausgesprochen wichtig ist mir, dass ich mich in Beziehung zu einem Lied bringen kann. Ansonsten wäre es für mich unmöglich, es zu singen. Meine Song-Auswahl treffe ich also ausschließlich darüber, ob diese Songs mich berühren. Die Künstler spielen dabei eigentlich keine Rolle.
Um mich noch einmal auf jene Künstlerinnen zu beziehen, die Sie erwähnt haben: Das sind alles brillante Sängerinnen und Performerinnen. Sie können sicher sein, dass ich jede einzelne von ihnen studiert habe …
Wenn ich ein Stück covere, gebe ich ihm meine ganz persönliche Note, indem ich verschiedene Dinge verändere – zum Beispiel den Rhythmus, das Tempo und häufig auch den Notenschlüssel – damit es perfekt zu meinem Stimmumfang passt. Meine Stimme ist etwas ganz Persönliches. Sie klingt wie keine andere. Ich bin davon überzeugt, dass diese Haltung für jeden Sänger enorm wichtig ist. Wie sonst könnte man Einmaligkeit erreichen, sich vom Rest unterscheiden?

Ist es Ihnen jemals passiert, dass Sie im Rahmen Ihrer „Simply The Best"-Tour auf der Straße von jemandem gesehen wurden, der dann „Wow! Da kommt ja Tina Turner!" rief?

Nach dem Spiegelpalais weiter als Tina Turner

Nein, das ist ohnehin unmöglich, da ich ja nicht wie Tina Turner aussehe – ohne Perücke und Kostüm… *(lacht)*

Wo verbringen Sie denn mittlerweile mehr Zeit – in Europa oder in Amerika?

Die meiste Zeit verbringe ich in Europa. Ich liebe den europäischen Lebensstil.

Haben Sie eine Vereinbarung mit Alexander Kunz getroffen, dass er Ihnen erlaubt, seine legendären Menüs täglich während der gesamten drei Monate Ihres Engagements der Dinnershow zu kosten?

Nein, das habe ich nicht. Aber das ist keine schlechte Idee! Wie auch immer – ich freue mich auf das Menü dieser Saison. Haben Sie es gesehen? Alles sieht so köstlich aus!

Wie lauten Ihre Pläne nach dieser Zeit?

Nach der Saarbrücker Saison mache ich eine kurze Pause, bevor ich wieder auf Tour bin – und zwar mit dem „Simply The Best"-Musical. Es geht nach Österreich, in die Schweiz und durch Deutschland. Sie finden alle Daten auf meiner Webseite www.dorothealorene.com.

Verraten Sie uns Auszüge aus Ihrer Setlist der Dinnershow?

Ich kann verraten, dass die Songauswahl wundervoll ist. Ich werde eine sehr schöne Vielfalt darbieten. Darunter befindet sich auch etwas von Michael Jackson … Aber auch neuere Künstler werden dabei sein.

VENI. *Vidi.* VICTOR'S.

KOMMEN, SEHEN, GENIESSEN SIE – 13-MAL IN DEUTSCHLAND.

WWW.VICTORS.DE

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

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

Die „Meleshin Brothers“ verbinden Akrobatik, Gymnastik und Comedy.

Ein ausgewogenes Duo

Die Brüder Anton und Vadim Meleshin zeigen mit ihrer Rola-Rola-Show überall auf der Welt, was möglich ist, wenn man bloß nicht das Gleichgewicht verliert.

Wenn die Lichter im Saal erlöschen, das Publikum den Atem anhält und nur ein großer Scheinwerfer in der Mitte der Manege leuchtet, dann steht der große Auftritt der „Meleshin Brothers“ kurz bevor. Und die zeigen einen Act, bei dem sie sich nahezu blind vertrauen, denn jede Bewegung muss genau aufeinander abgestimmt sein, damit ihre Performance funktioniert. Diese nennt sich Rola-Rola und ist eine Mischung aus Akrobatik, Gymnastik und Comedy. Dabei balancieren die Brüder mit den Füßen auf einer schmalen Rolle, auf der ein Brett liegt. Das machen sie mal alleine jeder für sich, dann gemeinsam nebeneinander und dann sogar aufeinander. Vadim balanciert seinen Bruder Anton auf den Schultern, dann plötzlich auf dem Kopf und, als wäre das nicht schwierig genug, steht er dabei natürlich auf einem wackeligen Brett. Dafür braucht es nicht nur ein hohes Maß an Balancefähigkeit, sondern auch Kraft.

Damit ihre Show reibungslos funktioniert, trainieren die Brüder täglich. Und das bereits seit ihrer Kindheit. „Wir stammen aus einer kleinen Stadt namens Tscherepowez im Nordwesten von Russland. Die ist bekannt für ihre Stahlindustrie, sonst passiert wenig Spannendes. Schon als Kinder waren wir sehr energiegeladen und so meldeten uns unsere Eltern in einem Zirkusstudio an.“ Dort lernten die Jungen zunächst die Grundlagen der Artistik kennen – wie Jonglieren, Akrobatik und spezielle Dehnungsübungen. Das machte ihnen allerdings wenig Freude, und so mussten die Eltern echte Überzeugungsarbeit leisten, damit Anton und Vadim der Zirkuskunst nicht den Rücken kehrten.

Ihre erste richtige Tour brachte schließlich die Wende: „Unsere ersten Auftritte hatten wir in Dubai im Jahr 1998. Das werden wir nie vergessen. Als wir dort ankamen war in Russland gerade bitterkalter Winter. In Dubai hingegen erwarteten uns die Hitze und das warme Meer. Das war einfach herrlich!“

„Mit deinem Bruder zu arbeiten ist hart“

Die Faszination für das Reisen und den Zirkus war geboren und ist seitdem nie wieder versiegt, wobei Vadim mit einem Lächeln im Gesicht gerne zugibt: „Mit deinem Bruder zu arbeiten ist hart.“

Für eine reibungslose Show müssen die Brüder täglich trainieren.

Nicht nur unter den Brüdern ist die Show Familiensache. Auch Vadims Sohn geht in ein Zirkusstudio und viele Freunde der Brüder sind ebenfalls als Artisten beschäftigt. Da kann es schwierig sein, Termine für gemeinsame Treffen zu finden, denn das Reisen gehört zu diesem Beruf einfach dazu. In den letzten acht Monaten zum Beispiel hatten die „Meleshin Brothers“ Auftritte in Spanien und haben das Land von seiner kulturellen Seite sehr schätzen gelernt. Eine ganz andere Kultur, aber ebenso spannend, bot ihnen da Japan, eine sehr organisierte Nation voller Geschichte. Aber auch Deutschland gefällt ihnen sehr, insbesondere die großen Städte wie München, Frankfurt, Berlin und Dresden. Wenn die Zeit dafür reicht, fahren Anton und Vadim auch mal gerne Ski in Orten wie Garmisch-Patenkirchen. Ein Vorteil als reisender Künstler und auch die Erklärung, was die Brüder an ihrem außergewöhnlichen Beruf so lieben: „Zirkus ist keine Profession, es ist eine Art zu leben. Wir reisen viel umher, treffen dabei andere Menschen, und das macht einfach super viel Spaß.“

Noch können die Meleshins ihre freie Zeit genießen, aber schon bald heißt es, einen Stopp einzulegen und zurückzukehren auf die Bühne im Alexander Kunz Theatre. Hier gibt es keine Zirkusluft zu schnuppern, stattdessen erwartet die Brüder eine elegante Dinnershow, und darauf freuen sie sich schon sehr: „Wir werden sehen, was uns an interessanten Neuerungen einfällt. Es wird bestimmt großartig, in einer Dinnershow aufzutreten, wo die Menschen ganz nah an der Bühne sitzen und du die ganze Zeit eng mit ihnen in Kontakt stehst. So bekommst du direkt Feedback.“

Moritz Karzewski

FOTOS: MELESHIN BROTHERS (2)

Der Traum vom Fliegen

Anastasia Vashchenko und Dmitriy Grygorov performen als **„Flight of Passion“** ohne Netz und doppelten Boden an einem Seil unter der Manegedecke und zeigen Akrobatik auf höchstem Niveau. Dmitriy spricht im Interview unter anderem über seine künstlerische Berufung.

Dmitriy, wie wurden Sie zum Artisten?

Das war reiner Zufall. Ich hatte vorher überhaupt keine Kontakte zum Zirkus. Eines Tages traf ich auf einer Feier mit Freunden ein Mädchen aus einer Zirkus-Familie. Sie war auf der Suche nach einem Partner, um mit ihm Kunststücke am Trapez vorführen zu können. In mir sah sie Potenzial, und deshalb schlug sie vor, dass wir gemeinsam trainieren. Körperlich war ich stark genug und lernte schnell alle wichtigen Handgriffe kennen. Damals war ich 15 Jahre alt und noch Schüler. Wir entschieden, mit unserer Kunst zum Staatszirkus nach Kiew zu gehen. Meine Mutter war von dieser Entscheidung nicht angetan und warnte mich: „Dima, wenn du jetzt mit der Schule aufhörst und die dich beim Zirkus nicht anstellen, dann musst du dort bleiben und die Schwänze der Elefanten zwirbeln.“ Sie machte natürlich nur Spaß, aber sie war sehr besorgt um mich und meine Zukunft. Wir hatten Glück, schafften das professionelle Casting und erhielten einen Job.

„Wir geben immer 100 Prozent“

Warum hat Sie gerade die Luftakrobatik gereizt?

Ich liebe es, Luftakrobatik zu betreiben. Ich war nie ein Fan von Sport, aber rein körperlich und anatomisch war ich bereit für diese spezielle Kunstform. Jeder hat schon einmal davon geträumt, zu fliegen.

Beim Internationalen Zirkusfestival in Monte Carlo erhielten sie den „Goldenen Clown“. Hier mit Prinzessin Stéphanie von Monaco.

Und mich macht es glücklich, dass die Menschen durch unsere Show eine Vorstellung davon bekommen, wie das ist. Dazu ergänzen wir stets einige romantische Aspekte für das Publikum.

Ich befürchte, Verletzungen passieren schnell in so einem Beruf. Ist Ihnen schon einmal etwas passiert?

Ich habe mich bereits zwei Mal verletzt. Beim ersten Mal bin ich im Alter von 20 Jahren aus einer Höhe von elf Metern abgestürzt. Ich verlor das Bewusstsein und wurde aus der Manege getragen. Ich hatte Knochenbrüche an beiden Fersen und beiden Händen mit Absplitterungen. Die rechte Seite wurde daraufhin eingegipst, die linke Seite erhielt Metallunterstützungen, um die Position der Knochen zu korrigieren. Es dauerte 1,5 Jahre, ehe ich komplett wiederhergestellt war.
Die zweite große Verletzung passierte in Shanghai (China), gleich nach dem Monte Carlo Festival, auf dem Höhepunkt unserer Karriere. Dieses Mal hatte ich mehr Glück bei der Landung auf dem Boden. Meine Kollegen erzählten mir später, ich fiel wie eine Katze. Trotzdem brach ich mir wieder beide Fersen. Bereits zwei Monate später war ich zurück auf der Bühne, im Friedrichstadtpalast in Berlin.

Wie bleiben Sie so fit?

Nach 27 Jahren im Artistenjob ist es leicht geworden, die körperliche Fitness zu halten. Ich bin in der glücklichen Position, dass meine Partnerin Anastasia aus einer professionellen Sportlerfamilie kommt und wir vor jeder Show eine Aufwärmphase einlegen. Aber klar, ohne regelmäßiges Training geht es nicht, sonst gehen wichtige Fertigkeiten verloren.

Sie reisen viel um die ganze Welt. Wo hat es Ihnen bisher am besten gefallen?

Wir lieben es, in Deutschland zu arbeiten. Das Publikum hier mag Unterhaltung auf höchstem Niveau, und das bietet uns die besten Grundvoraussetzungen für unsere Show. In den letzten sechs Jahren haben wir hauptsächlich hier gearbeitet, das fühlt sich inzwischen wie unsere Heimat an. Wir mögen aber auch Australien sehr, dort wurde mein Sohn geboren, während wir für den „Cirque du Soleil“ auf Tour waren. Singapur war eine sehr schöne Stadt und eine der

FOTOS: DRAGOMIR UZUNOV — FLIGHT OF PASSION

saubersten. Und die Schweiz! Wir waren dort acht Monate lang mit den Schweizer Nationalzirkus Knie unterwegs, eine der besten Zeiten in unserer Karriere.

Beim Internationalen Zirkusfestival in Monte Carlo haben Sie den „Goldenen Clown" für Ihre Darbietung erhalten. Was war das für ein Gefühl?

Das war ein großer Triumph! Die meisten der dort vorgestellten Künstler werden von kulturellen Organisationen wie Nationalzirkussen vorgestellt. Wir präsentierten dort einzig und allein die Ukraine und hatten keinerlei sonstige Unterstützung. Wir erhielten diese Auszeichnung nur für unsere Kunst, deshalb ist es so eine große Ehre. Das ist wie der Oscar im Filmbusiness. Unmöglich in Worte zu fassen, wie man sich fühlt, wenn das Licht erst herunterfährt, dann ein Spot aufleuchtet und du stehst vor einem Publikum von 5.000 Menschen. Alle applaudieren dir mit Standing Ovations. Ein unvergesslicher Moment im Leben!

Sie finden immer wieder Wege, das Publikum mit Ihrer spektakulären Show zu fesseln. Freuen Sie sich schon auf das Alexander Kunz Theatre?

Wir freuen uns schon sehr auf das Alexander Kunz Theatre. Wir haben bereits viele Erfahrungen sammeln dürfen bei Shows an den unterschiedlichsten Orten. Diese Show ist besonders, denn das Publikum sitzt sehr nah an der Bühne. Das macht die Atmosphäre zwischen Künstler und Publikum sehr intim, und es erfordert eine doppelt so hohe Konzentration, schließlich möchtest du nicht irgendwem auf dem Kopf landen *(lacht)*.

Planen Sie irgendetwas Besonderes für diese Show?

Wir geben immer 100 Prozent unserer Leidenschaft für das Publikum. Wir planen, die Herzen der Saarbrücker zu erobern.

Welche Pläne haben Sie für die Zukunft?

Solange wir gesund und jung genug sind, um aufzutreten, werden wir das machen. Es ist schwer, mir ein Leben ohne die Show vorzustellen. Das wäre sicher traurig. Doch auch nach meiner aktiven Artistenkarriere plane ich, dem Business treu zu bleiben und weiter hinter den Kulissen zu arbeiten. Hier verfüge ich über einen großen Erfahrungsschatz und hoffe, diesen an andere Künstler weitergeben zu können.

Interview: Moritz Karzewski

Trotz zwei schweren Verletzungen ist Dmitriy fit und möchte so lange wie möglich weitermachen.

„ICH HABE DAS LETZTE WORT“

Damit die Gäste des Alexander Kunz Theatres einen unvergesslichen Abend genießen können, muss das Zusammenspiel zwischen den Künstlern, Technikern, der Küche und dem Service perfekt harmonieren. Ohne **Carolin Götz** geht dabei gar nichts.

*Von **Marko Völke***

Ich habe das letzte Wort, wann es losgeht“, sagt die Saarländerin mit einem Grinsen. Denn als Serviceleiterin gibt Carolin Götz den Takt der Dinnershow vor. Erst nach ihrem „Go“ kommen die Künstler auf die Bühne und in der Küche wird der erste Gang servierfertig vorbereitet.

Zur Gastronomie kam Götz allerdings über Umwege: „Meine Eltern sind beide Tierärzte“, sagt sie. Eigentlich habe sie immer in ihre Fußstapfen treten wollen. Nach ihrem Abitur begann die Kirkelerin deshalb, Tiermedizin zu studieren. Doch dann machte ihr eine Allergie einen Strich durch ihre Berufspläne, und sie musste umdenken.

„Ich sorge gerne dafür, dass es anderen Leuten gut geht“, sagt sie. Sie habe sich daran erinnert, wie viel Spaß ihr ein Praktikum während ihrer Schulzeit im Schlossberghotel in Homburg bereitet habe und sich schließlich zu einem Dualen Studium Hotelmanagement, Tourismus und Betriebswirtschaftslehre in Lörrach entschlossen. Den praktischen Teil ihrer Ausbildung absolvierte die heute 32-Jährige im „Victor’s Residenz-Hotel Schloss Berg“ in Perl-Nennig. Dabei habe sie auch oft im Sternerestaurant von Christian Bau gearbeitet. „Ich gehe auch privat gerne gut Essen“, sagt Carolin Götz.

Nach ihrem Bachelor-Abschluss ging die Saarländerin nach Mainz. Im Hilton Hotel war sie zweieinhalb Jahre als „Meeting Supervisor“ im Einsatz, organisierte Veranstaltungen und Tagungen mit bis zu 3.500 Personen. „Ich reise sehr gerne“, verrät sie. Damit, dass es in ihrer Branche ein Muss ist, im Ausland gearbeitet zu haben, hatte sie also keine Probleme. Sie wechselte ins Hilton London-Gatwick, um dort für ein Jahr als „Assistent F&B Manager“ die sechs Restaurants und Bars des Hotels zu betreuen.

Im Frühjahr 2017 entschloss sich Götz dann, „Back To The Roots, zurück zur Familie ins Saarland“ zu kehren. Ihre Entscheidung habe auch damit zusammengehangen, dass sie eine begeisterte Reiterin sei und sie so ihre Pferde wieder im heimischen Stall pflegen kann, ergänzt sie. Zunächst arbeitete sie ein bisschen im Stammhaus des Sternekochs Alexander Kunz in Bliesen mit, um das Team kennenzulernen. In der Saison 2017/2018 übernahm sie dann erstmals die Rolle der Serviceleitung im Alexander Kunz Theatre.

DIE ERSTEN WOCHEN SIND HART

Obwohl sie in ihren früheren Positionen schon viele Veranstaltungen organisiert hat, habe sie dabei viel Neues erfahren, blickt sie zurück. Dazu gehören nicht zuletzt die Zusammenarbeit mit den Künstlern und die zeitliche Koordination. Die über drei Monate andauernde Theatre-Saison sei natürlich anstrengend: „Aber wenn ich dann nach der Show die glücklichen Gesichter der Gäste beim Rausgehen sehe, weiß ich, was ich geleistet habe“, steht für sie fest. Sie habe jeden Abend 400 neue Gäste und andere Situationen, die sie managen muss.

Nach dem Ende der vergangenen Theatre-Saison wechselte Götz ins Büro im Bliesener Stammhaus, arbeitete dort hinter den Kulissen mit Küchenchef Patrick Jenal zusammen, übernahm die Planungen von Veranstaltungen und die Vorbereitungen für die nächste Saison der Dinnershow. Da sie ein „Sommeraktiver Mensch“ sei, komme ihr dieser Bürojob und die damit verbundenen Arbeitszeiten sehr entgegen. „Zudem kann ich dann jeden Tag bei meinen Pferden sein“, ergänzt sie.

Doch schon in den letzten beiden Wochen der Aufbauarbeiten für die nächste Saison war sie wieder in Saarbrücken im Einsatz. Sie kümmerte sich am neuen Standort im Deutschmühlental um die Einrichtung und Bestückung des Zeltes. Die ersten beiden Wochen der neuen Spielzeit seien die härtesten, weiß sie. Dann ist die Serviceleiterin schon gegen 8 Uhr morgens vor Ort, um die Arbeit der Eindecker, die die Tische für die nächste Vorstellung vorbereiten, zu koordinieren.

Wenn dann alles so läuft, wie sie es haben möchte, arbeiten ihre rund 30 Mitarbeiter im Zwei-Schicht-Betrieb: Die einen treffen zwei Stunden vor der Show ein „machen alles hübsch“, so Götz, checken auch noch mal die zahlreichen Spiegel im historischen Zelt. Andere Servicekräfte fangen zu Beginn des Gäste-Einlasses an, arbeiten bis zwei Stunden nach dem Ende des Programmes und räumen noch auf. Zudem gebe es noch die sogenannten „Foodrunner“, die mithelfen, das Vier-Gänge-Menü zu servieren, erklärt sie. Vorher bringen diese Kollegen Brot und Butter zu den Tischen und unterstützen ihre Chefin bei der Abfrage der Gäste, welches Menü sie möchten.

Wenn die Saison dann erst mal läuft, ist Götz ab circa 15 Uhr im Spiegelpalais, um alles für den Abend vorzubereiten und zu kontrollieren. Auch die Bestellung der Weine, die Anke Kunz passend zum Menü ausgesucht hat, übernimmt die Serviceleiterin. „Zudem muss man das Personal auch zeitmäßig im Auge behalten“, ergänzt sie. Ist eine Schicht mal länger geworden, sorgt sie für einen Freizeitausgleich ihrer Mitarbeiter. Nach dem Einlass der Gäste kümmert sich die 32-Jährige dann um deren Platzierung an den Tischen, fragt Besonderheiten wie Allergien ab und hilft den Kellnern bei den Bestellungen.

Wenn die Show dann nach ihrem „Go“ angefangen hat, achtet sie darauf, dass auch jeder Gast sein gewünschtes Essen

FOTO: JENNIFER WEYLAND

bekommt, schiebt das Personal – falls erforderlich – ein bisschen hin und her, je nachdem wo es gerade gebraucht wird. Sie sorgt dafür, dass auch das Abräumen zeitlich funktioniert und die Show pünktlich weitergehen kann. Und zwischendurch wirft sie einen Blick zur Theke, ob dort alles in Ordnung ist: „Man muss also immer den Überblick behalten".

Nach der Vorstellung übernimmt Götz schließlich die Abrechnung. Erst gegen zwei Uhr nachts endet normalerweise ihr Arbeitstag im Zelt. Dass sie in der Spielzeit ihre Freunde und Verwandten eher selten treffen kann, nimmt sie in Kauf: „Ein bisschen schade ist allerdings, dass ich auch an den Weihnachtsfeiertagen arbeiten muss", überlegt sie. Denn dann ist bei ihr immer ein großes Familientreffen. Einige ihrer Lieben besuchen sie aber immerhin an diesen Tagen im Theatre. „Ich muss auch nicht sonntags frei haben", ergänzt Götz. An den spielfreien Tagen unter der Woche könne man oft mehr erledigen.

IMMER WEITER OPTIMIEREN

Neben den ersten zwei Wochen gehören Sonder-Veranstaltungen für die Pferdenärrin zu den größten Herausforderungen ihrer Arbeit im Theatre. So gibt es zum Beispiel Tage, an denen über die normalen Abend-Shows hinaus morgens noch Empfänge stattfinden. Auch den Wirtschaftsball muss das Team während der laufenden Spielzeit zusätzlich stemmen. Dafür würden ihre Arbeitstage aber gerade gegen Ende der Saison, wenn sich alles eingespielt hat, etwas entspannter: „Dann kann man auch mal ein bisschen Schabernack mit den Kollegen machen", verrät sie grinsend.

Doch bis dahin ist es noch lange hin. Auf die Frage, was ihr persönliches Ziel für die neue Spielzeit ist, entgegnet sie: „Ich bin sehr ehrgeizig." Deshalb möchte sie ihre Arbeit immer weiter verbessern und sowohl für die Gäste, als auch für die Mitarbeiter viele Kleinigkeiten weiter optimieren

Seit der vergangenen Saison ist Carolin Götz die Serviceleiterin.

Das Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

1. Gang:

Grauburgunder 2017, trocken
Weingut Bühler, Kallstadt

Pouilly Fumé 2017, trocken
Serge Dagueneau et Filles, Saint-Andelain

Vorspeisenvariation

Crèmesuppe von Kohlrabi mit brauner Butter und sautiertem Kohlrabi

Kleiner Ravioli von Auberginen und Parmesan auf geschmortem Paprika-Zucchini-Gemüse mit Rosmarin-Velouté

Tatar vom Freilandrind mit kleinen Kapern, Schalotten und Kartoffelchips

California Roll Furikake-Soja mit Zuckerschoten und Spitzpaprika an Ketjap Manis Sojasauce

„Ich bin der Meinung, dass eine warme, gebundene Suppe von den Gästen immer sehr gerne gegessen wird", ist Alexander Kunz überzeugt. Das ist in diesem Jahr eine cremige Kohlrabi-Suppe. Auf dem zweiten Vorspeiseteller liegt ein kleiner Ravioli gefüllt mit Auberginen. Wirklich sehr gelungen. Ergänzt mit frisch gehobeltem Parmesan und geschmortem Paprika- und Zucchinigemüse mit Rosmarin-Velouté. Außerdem reichen sie im Alexander Kunz Theatre auch in diesem Jahr Tatar vom Freilandrind mit Kapern, Schalotten und Kartoffelchips. „Tatar vom Rind haben wir jedes Jahr", erzählt mir der Gastgeber. „Das werden wir auch beibehalten. Wir versuchten es auch schon mit einem Kalbstatar, doch unsere Gäste wollen Rindertatar." Wir sind im Saarland, dem Land mit Hackschnittchentradition. Warum nicht? Der vierte Teller ist eine sehr wohlschmeckende Sushi-Variante.

KUNZ' WEIN-TIPP

2. Gang:

Riesling VV 2017, feinherb
Weingut van Volxem, Wiltingen

Ockfener Bockstein Riesling Kabinett 2016, feinherb
Weingut Nik Weis, Leiwen

Tranche vom Ikarimi-Lachs mit kaltgepresstem Olivenöl sanft auf Cassoulet von Strozzapreti-Nudeln, Gartengemüse und Krustentiernage

Der Meister reicht Ikarimi-Lachs. Schöne Farbe und selbstverständlich beste Qualität. Das kaltgepresste Olivenöl und die Krustentier-Soße überzeugen. Begleitet wird der Fisch von köstlichen Nudeln und knackigem Gartengemüse. Das passt! Qualität setzt sich auch im Zwischengang durch.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (4)

Präsentiert von ***Rolf Klöckner***

Roastbeef vom irischen Herefordrind sous-vide am Stück gegart mit Püree von Hofgutkarotten, Grilltomate und Kräuterkartoffelgnocchi an Sauce béarnaise

Als Hauptgang wird ein Roastbeef im Ganzen gegart, bei Niedrigtemperatur, extra lange. Das Fleisch ist schön zart und von guter Qualität. So, wie es der Gast erwartet. Dazu gibt es den Klassiker: eine wundervolle Sauce béarnaise. Da bleiben keine Wünsche offen. Zu dem Roastbeef reicht die Küche Hofgutkarotten und Grilltomaten. Gerade diese Gemüse geben dem Gericht den besonderen Pfiff. Begleitet wird der Hauptgang von hausgemachten Kartoffelgnocchi.

Törtchen von italienischem Ricotta und Nuss-Nougatcrème an Ragout von Honig-Pfeffer-Ananas und pikantem Vanillesofteis mit kandiertem Ingwer

In diesem Jahr haben sie sich im Zelt eine ganz besondere Dessertvariation ausgedacht. Himmlische Törtchen von italienischem Ricotta mit einer fluffigen Nuss-Nougatcrème. Dazu ein Ragout aus mehreren Komponenten: Honig-Pfeffer-Ananas, Vanillesofteis und kandiertem Ingwer. Ein Dessert, welches ungemein verführt.

KUNZ' WEIN-TIPP

3. Gang:

Blackprint 2016, trocken
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

Marques de Murrieta Reserva 2012, trocken
Bodega Marqués de Murrieta, Logroño

Das vegetarische Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

1. Gang:

Grauburgunder 2017, trocken
Weingut Bühler, Kallstadt

Pouilly Fumé 2017, trocken
Serge Dagueneau et Filles, Saint-Andelain

Vorspeisenvariation

Kleiner Ravioli von Auberginen und Parmesan auf geschmortem Paprika-Zucchinigemüse mit Rosmarin-Velouté

Hausgemachtes Antipastigemüse mit mediterranen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und eingelegtem Schafskäse

Gefüllte Kartoffelgnocchi mit sizilianischen Orangen auf roh mariniertem Safran-Fenchel-Salat und Beurre Blanc

California Roll Furikake-Soja mit Zuckerschoten und Spitzpaprika an Ketjap Manis Sojasauce

Wenn heute ein großer Koch Vegetarisches anbietet, ist das weit weg von Langeweile. Ich kann mich oft nicht entscheiden, welches Menü mir lieber ist, so abwechslungsreich ist die vegetarische Variation. Hier glänzt der Ravioli mit Auberginen gefüllt, dazu hausgemachtes Antipasti-Gemüse mit mediterranen Kräutern, kaltgepresstes Olivenöl und Schafskäse. Was will der Mensch mehr, wenn er sich gesund ernährt? Der dritte Teller war mein Favorit bei den vegetarischen Vorspeisen. Gefüllte Kartoffelgnocchi mit sizilianischen Orangen auf roh mariniertem Safran-Fenchel-Salat und, ganz klassisch, Beurre blanc. Ein Erlebnis! Abgerundet wird dieser Gang mit der Sushi-Variation.

KUNZ' WEIN-TIPP

2. Gang:

Riesling VV 2017, feinherb
Weingut van Volxem, Wiltingen

Ockfener Bockstein Riesling Kabinett 2016, feinherb
Weingut Nik Weis, Leiwen

Crèmesuppe von Kohlrabi im Bügelglas serviert auf pochiertem Hofgut-Karottenflan mit Ingwer parfümiert und Schaum von Frankfurter grünen Kräutern

Etwas Warmes braucht der Mensch. Originell serviert in einem Bügelglas erwartet die Besucher die Kohlrabi-Crèmesuppe begleitet von einem wohlschmeckenden, pochierten Hofgutkarottenflan. Parfümiert mit Ingwer – Ich liebe Ingwer! – und einem leichten Schaum der Frankfurter Soße. Diese Soße besteht aus vielen Kräutern: leicht, aber intensiv.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (4)

Präsentiert von ***Rolf Klöckner***

Hartweizengrieß-Mezzane gefüllt mit sautiertem grünen Spargel, sanft pochiertem Landei und leichter Trüffelrahmsoße mit gehobeltem Trüffel

Bei einem solchen vegetarischen Hauptgang bleiben nun wirklich keinerlei Wünsche offen. Er ist äußerst kreativ und geschmackvoll. Und in meinen Augen etwas wahrhaft Besonderes. Das Zusammenspiel dieser einzelnen Komponenten ergibt ein wirklich unvergessliches Geschmackerlebnis.

Törtchen von italienischem Ricotta und Nuss-Nougatcrème an Ragout von Honig-Pfeffer-Ananas und pikantem Vanillesofteis mit kandiertem Ingwer

Seit zwei Jahren steht im Alexander Kunz Theatre eine Softeismaschine. Die haben sie wohl gut im Griff, denn das Dessert ist ein echter Knaller: Törtchen von italienischem Ricotta mit einer Nuss-Nougatcrème. Dazu ein Ragout aus Honig-Pfeffer-Ananas, Vanillesofteis und kandiertem Ingwer. Ein Dessert, das in Erinnerung bleibt.

KUNZ' WEIN-TIPP

3. Gang:

Blackprint 2016, trocken
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

Marques de Murrieta Reserva 2012, trocken
Bodega Marqués de Murrieta, Logroño

Die Rezepte

Cremesuppe von Kohlrabi mit brauner Nussbutter und sautiertem Kohlrabi

Zutaten:

300 g Kohlrabi
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 etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen und danach die restlichen Zutaten dazugeben. Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und absieben. Im Anschluss die Suppe erneut aufkochen und die Nussbutter mit dem Pürierstab einmixen.

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse mit mediterranen Kräutern, kaltgepresstem Olivenöl und eingelegtem Schafskäse

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (3)

Tranche vom Ikarimi-Lachs mit kaltgepresstem Olivenöl sanft gegart an Krustentiernage auf Cassoulet von Strozzapreti-Nudeln und Gartengemüse

Zutaten:

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

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

Cassoulet von Strozzapreti-Nudeln
150 g Strozzapreti
80 g Zuckerschoten
80 g Blumenkohl
50 g Erbsen
20 g Butter

Zubereitung:

Ikarimi-Lachs: Den Ikarimi-Lachs beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech dick mit Olivenöl bestreichen und Filets mit der Fleischseite nach oben auf das Blech setzen und ebenfalls mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Umluft für etwa 12 Minuten sanft garen.

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

Cassoulet von Strozzapreti-Nudeln: Zuckerschoten, Blumenkohl und Erbsen blanchieren. Die Strozzapreti-Nudeln in Salzwasser al dente kochen und ausdampfen lassen. In einer Pfanne die Butter leicht erhitzen und das blanchierte Gemüse darin mit etwas Salz und Zucker glasieren.

Roastbeef vom irischen Herefordrind sous-vide am Stück gegart an Sauce béarnaise mit Püree von Hofgutkarotten

Zutaten:

Roastbeef vom irischen Herefordrind
800 g Rinderrücken
Olivenöl
Rosmarin
Thymian
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Püree von Hofgutkarotten
850 g Karotten
100 g Ingwer
350 g mehlig kochende Kartoffeln
80 g Sahne
150 g Butter
Meersalz
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
100 g Nussbutter

Sauce béarnaise
1 Schalotte
1 TL weiße Pfefferkörner
1 TL Öl
4 Estragonstiele
3 EL Estragonessig
100 ml Weißwein
4 Eigelb
200 ml geklärte Butter
3 Kerbelstiele
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung:

Roastbeef vom irischen Herefordrind: Den Rinderrücken von allen Seiten mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne knusprig anbraten. Anschließend den Rinderrücken mit den Kräutern zusammen vakuumieren und im Wasserbad bei 54 °C für eine Dauer von 6 Stunden garen.

Püree von Hofgutkarotten: Die Kartoffeln, Karotten und den Ingwer schälen und in grobe Würfel schneiden. In getrennten Töpfen weichkochen. Anschließend abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Dann durch die Kartoffelpresse drücken (optional: für eine samtigere Konsistenz die Masse noch durch ein feines Sieb drücken). Alles zu einer Masse vermengen. Die leicht erwärmte Sahne in die Masse geben, kurz durchrühren, die Butter hinzugeben und nochmals verrühren. Abschmecken und dann die Nussbutter vorsichtig einrühren.

Sauce béarnaise: Die geschälte Schalotte in feine Ringe schneiden. Pfefferkörner im Mörser grob zerdrücken. Beides ohne Farbe im Öl anschwitzen. Ein Estragonstiel, Essig und Weißwein zugeben, auf 100 ml einkochen und abkühlen lassen. Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Reduktion durch ein Sieb dazugießen. Über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, abkühlen lassen. Restlichen Estragon und den Kerbel hacken.
Lauwarme geklärte Butter zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterschlagen. Mit gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (2)

Törtchen von italienischem Ricotta und Nuss-Nougatcrème

Zutaten:

Schokoladen-Cookie-Boden
125 g Bitterschokolade
200 g Butter
125 g Rohrzucker, braun
Mark einer Vanillestange
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Ricotta-Nuss-Nougatcrème
50 g Eigelb
75 g Zucker
250 g Ricotta (cremig)
30 ml Nusslikör
3 Blatt Gelatine
250 g geschl. Sahne
120 g Nuss-Nougatcrème (Brotaufstrich)

Zubereitung:

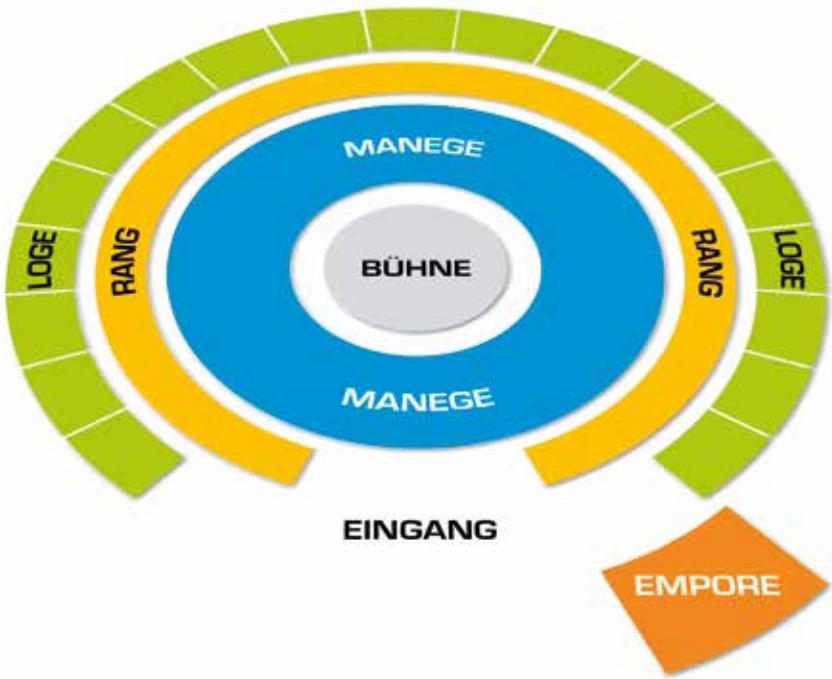
Schokoladen-Cookie-Boden: Die Schokolade hacken. Anschließend Butter, Zucker, Vanillemark und Salz cremig rühren. Das Ei untermixen. Das Mehl und das Backpulver vermengen und kurz unterrühren. Nun die gehackte Schokolade unterheben. Mit zwei Teelöffeln, etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und mit reichlich Abstand auf die mit Backpapier belegten Bleche setzen.
Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft 150 °C) jeweils etwa 15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. Dann fünf Minuten auf dem Blech auskühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen.

Ricotta-Nuss-Nougatcrème: In einem Schlagkessel das Eigelb und den Nusslikör zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen und danach die vorab eingeweichten Blätter Gelatine darin auflösen. Den, in einer separaten Schüssel cremig gerührten Ricotta dazugeben und zusammen mit der geschlagenen Sahne unterheben.
Einen kleinen Dessert-Ring am Rand mit Folie auslegen und anschließend einen der Schokoladen-Cookies als Boden hineinlegen. Die fertige Crème etwa 1,5 Zentimeter hoch darauf verteilen, anschießend eine Schicht Nuss-Nougatcrème darauf verteilen und danach wieder Ricottacreme daraufgeben. Zum Schluss mit einem Schokoladen-Cookie abschließen und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

TERMINE, PREISE, INFOS

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

Die Spielzeit startet am 9. November 2018 und endet am 3. Februar 2019.



Alexander Kunz Theatre – Termine und Preise*

November 2018 bis Februar 2019	*Empore*	*Rang*	*Loge*	*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
Silvester (Samstag, 31. Dezember 2018)	199 Euro	219 Euro	219 Euro	239 Euro
Neujahrs-Special (2. und 3. Januar 2019)	89 Euro	109 Euro	109 Euro	129 Euro
Familientag (23., 25., 26. und 30. Dezember 2018)	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, kreiert von Alexander Kunz. Getränke exklusive.

Bearbeitungsgebühr: 5 Euro pro Bestellung.

Keine Gutscheine im November.

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

Silvester: erweitertes 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 inklusive Fingerfood-Spezialitäten pro Person 14,50 Euro; 1 Glas Champagner inklusive Fingerfood-Spezialitäten pro Person 17,50 Euro.

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: 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*

ab € 395 *pro Person*

Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und lassen Sie gleich zwei Tage und Nächte in einer unserer luxuriösen Göttersuiten die Seele baumeln. Sie genießen ein verwöhnendes Beauty- oder Wellness-Treatment nach Wahl und verbringen wunderbar entspannende Stunden im Wellnessbereich – ein himmlischer Genuss! Freuen Sie sich auf Mußestunden mit:

- zwei Übernachtungen in einer Göttersuite inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstücksbuffet
- einer kleinen Flasche Champagner sowie süßen und salzigen Snacks zur Begrüßung
- einer kulinarischen Aufmerksamkeit und Mineralwasser auf dem Zimmer
- einem reservierten Parkplatz
- pro Person jeweils einem Treatment (30 Min.) nach Wahl im hauseigenen VICTOR'S SPA
- stilvoller Entspannung im Wellnessbereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitness-Raum

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