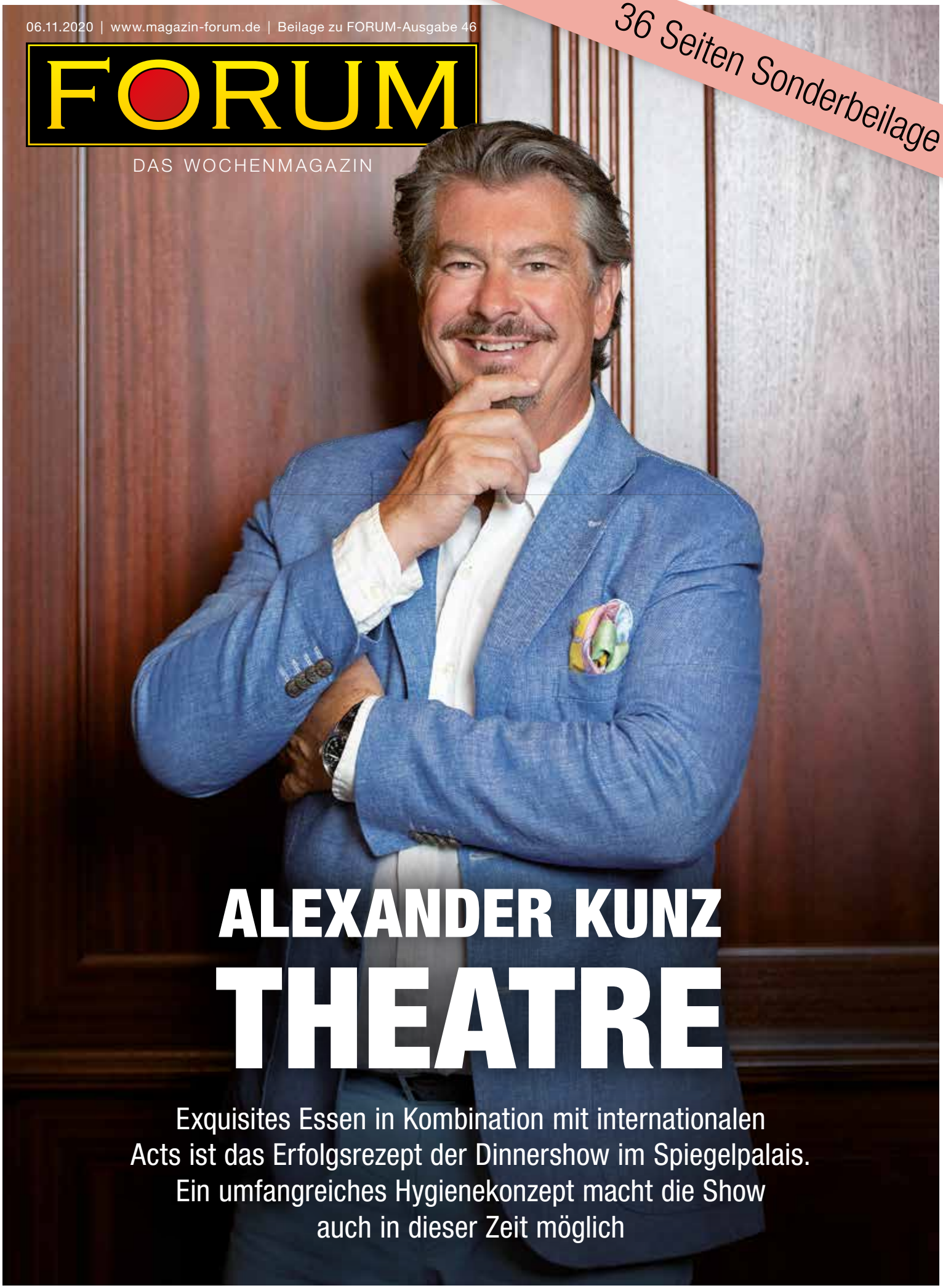
06.11.2020 | www.magazin-forum.de | Beilage zu FORUM-Ausgabe 46

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

36 Seiten Sonderbeilage



ALEXANDER KUNZ THEATRE

Exquisites Essen in Kombination mit internationalen Acts ist das Erfolgsrezept der Dinnershow im Spiegelpalais. Ein umfangreiches Hygienekonzept macht die Show auch in dieser Zeit möglich

Unser Angebot

ROSE UND REBE

In vite vita – Im Weinstock ist Leben. Schon die Römer wussten, dass die Wirkstoffe aus dem Rebstock der Haut ein frisches Strahlen und einen rosigen Teint verleihen. Unser Angebot vereint eine wohltuende Massage mit köstlichem Wein und bringt so Körper und Geist in eine perfekte Symbiose. Dabei verwenden wir die Beauty-Marke Vinoble Cosmetics, die Ihre Hautzellen mit dem Mineralreichtum widerstandsfähiger Weinreben und deren Trauben versorgt. Zwei köstliche Menüs mit passender Weinbegleitung machen den Genuss perfekt. Entspannen Sie bei:

- zwei Übernachtungen inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstück
- einer kulinarischen Aufmerksamkeit und Mineralwasser auf dem Zimmer
- je einem 4-Gang-Menü an beiden Abenden mit passenden Weinen aus der Region
- der Anwendung „Vinotherapie Ausbau“, bestehend aus einer Ölmassage, einer Faszien-Massage und einer Reflexpunkt-Massage (Behandlungszeit: 50 Minuten, Buchungszeit: 60 Minuten)
- einem Besuch im Wellnessbereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitness-Raum

Die Saarland Card bietet Ihnen freien Eintritt zu mehr als 90 Attraktionen und die kostenlose Nutzung von Bus und Bahn. ***www.card.saarland***

SAAR LAND CARD

Weitere Zimmerkategorien auf Anfrage.
Tägliche Anreise möglich, ganzjährig buchbar, außer an Silvester.

ab
€ 344
p. P. in der Kategorie Superior

UNSER TIPP: *Upgraden Sie die Anwendung „Vinotherapie Ausbau“ zu „Vinotherapie Auslese“: Die Anwendungsserie wird um eine Reinigung mit Körperpuder ergänzt, die bereits die Römer kannten. Die Massagemethoden entgiften Ihren Körper, während intensiv pflegende Öle und duftende Blütenessenzen Ihre Haut verwöhnen. (Behandlungszeit: 80 Minuten, Buchungszeit: 90 Minuten. Aufpreis: 60 €)*

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 · Aroser Allee 84 · D-13407 Berlin

16
Chris Kolonko moderiert zum zweiten Mal die Dinnershow im Spiegelpalais

„JE HEKTISCHER ES WIRD, DESTO RUHIGER WERDE ICH“
Größeres Zelt mit weniger Sitzplätzen und ein digitales Bezahlsystem sind nur zwei der zahlreichen neuen Maßnahmen des umfassanden Hygienekonzepts von Alexander Kunz Theatre. Damit geht das Erfolgskonzept in die elfte Runde. **4**

„NÄCHSTENLIEBE BEGINNT ZU HAUSE“
Akrobatik ist ihr Leben – was als Hobby in der Kindheit begann, wurde schnell zur Obsession und schließlich zum Beruf. Die Jambo Brothers bringen nicht nur jede Menge Spaß auf die Bühne, sondern geben dem Publikum auch einen einzigartigen Einblick in die kenianische Kultur. **10**

ELEGANZ, ANMUT UND POESIE
Sie hat die Artistik einfach im Blut. Bereits in der achten Generation arbeitet Shirley Larible im Zirkus- und Showgeschäft. Nun tritt sie ab November erstmals in Saarbrücken auf. **12**

„JEDE SHOW IST EINZIGARTIG“
Seit 30 Jahren begeistert Chris Kolonko als Meister der Verwandlung und Varieté-Künstler sein Publikum. Dieses Jahr übernimmt er die Rolle des Conferenciers und leitet zum zweiten Mal durch das Programm. **16**

ENTGEGEN DER SCHWERKRAFT
Mit atemberaubender Geschwindigkeit jongliert Paul Ponce Bälle, Keulen und Hüte und begeistert damit das Publikum. Sogar vor Papst Franziskus durfte der argentinische Tempojongleur bereits performen. Nun bereitet sich das Ausnahmetalent auf die Dinnershow vor. **20**

SCHILLERNDE SHOW-ACTS
Auch sie gehören zur Crème de la Crème der Dinnershow: FORUM stellt weitere hochkarätige Artisten und Künstler vor. **22**

DAS MENÜ
Das Essen hat im Alexander Kunz Theatre natürlich einen hohen Stellenwert. FORUM-Autorin und Bloggerin Kathi Köstlich 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: JENNIFER WEYLAND FOTO: CHRIS KOLONKO

GESCHENK-GUTSCHEINE AUS VICTOR'S WELT

Besuchen Sie jetzt unseren Online-Shop – 24 Stunden am Tag geöffnet.
victors.de/gutscheine

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

Victor's
RESIDENZ-HOTELS

„JE HEKTISCHER ES WIRD, DESTO RUHIGER WERDE ICH“

FOTO: JENNIFER WEYLAND

Das Erfolgskonzept Alexander Kunz Theatre geht in die **elfte Runde**. Ein größeres Zelt mit weniger Sitzplätzen und ein digitales Bezahlsystem sind dabei nur zwei von zahlreichen neuen Maßnahmen des umfangreichen Hygienekonzepts.

Interview: ***Julia Indenbaum***

Herr Kunz, mit der Corona-Pandemie kamen viele Gastronomen an ihre Grenzen. Noch schlimmer sieht es in der Veranstaltungsbranche aus: Shows wurden abgesagt, Clubs geschlossen. Lässt sich das Konzept Dinnershow in dieser Zeit überhaupt noch umsetzen?

Es kommt auf das Konzept an. Meine Freundin und Kollegin Cornelia Poletto beispielsweise – man kennt sie auch als Coach und Jurymitglied der Kochcastingshow „The Taste"– musste in dieser Spielzeit komplett aussetzen. Auch Fernsehkoch Kolja Kleeberg vertagte seine Show im Berliner Palazzo auf das nächste Jahr. Das liegt sicherlich auch daran, dass ihre Veranstaltungen mithilfe von Agenturen umgesetzt werden. Ein Vorteil davon ist, dass viele Bereiche an externe Dienstleister abgegeben werden. Allerdings steigert diese Art der Organisation in der heutigen Zeit auch das Risiko an Ausfallzahlen und das wiederum gefährdet die Show. Dazu kommt die allgemeine Ungewissheit in Bezug auf die Entwicklung der Pandemie. Daher auch die Absage.

Und bei Ihnen?

Auch wir wissen natürlich nicht, was auf uns zukommen wird. Dafür sind wir anders aufgestellt. Vieles wird in unserem Team in Eigenregie ausgeführt. Wir halten die Kosten gering, arbeiten sehr eigenverantwortlich. Deshalb auch der Entschluss zu spielen. Auch mein guter Freund Rolf Balschbach – er ist der Geschäftsführer vom Mannheimer Palazzo – wird in dieser Saison zur Dinnershow einladen, sowie Alfons Schuhbeck zu seinem Spiegelzelt Teatro in München. Das wären dann alle, so weit ich weiß.

Wie hat die Stadt Saarbrücken auf Ihre mutige Entscheidung reagiert?

Die Stadt hat uns schon immer sehr positiv begleitet. Das war mit der ehemaligen Oberbürgermeisterin Charlotte Britz so und ist jetzt mit Uwe Conradt so geblieben. Beide denken sehr unternehmerisch. So wurden wir beispielsweise schon bei unserem Konzept unterstützt und gefördert, damit wir überhaupt spielen können. Nun helfen sie uns bei der Umsetzung.

„DIE STADT HAT UNS SEHR POSITIV BEGLEITET"

Wie äußert sich das?

Wir können auf kurze Dienstwege zurückgreifen. Als wir mit den Vorbereitungen am Platz begonnen haben – auf dem später das Zelt errichtet werden soll – mussten wir lediglich einen kurzen Anruf bei Carmen Dams vom Amt für Stadtgrün tätigen. Auch das Amt für Wirtschaftsförderung und Arbeitsmarkt mit dem Amtsleiter Sebastian Kurth stand uns immer helfend zur Seite. Zudem hat uns die Stadt Saarbrücken vieles bereitgestellt, so wie beispielsweise Stromanschlüsse. Sie haben auch die Be- und Entwässerung am Platz gemacht, was für uns extrem wichtig war.

Allerdings sind das nur Hilfestellungen. Mit den allgemein geltenden Vorschriften hat diese Hilfe nichts zu tun. Wir müssen die Regeln genauso einhalten wie jeder andere Betrieb auch.

Für die Sicherheit der Gäste und des Personals sorgt ein umfangreiches Hygienekonzept

Zum Beispiel ein Hygienekonzept aufstellen ...

Absolut. Im Prinzip ist das Alexander Kunz Theatre für mich nichts anderes als ein großes Restaurant mit Begleitmusik und einer Aufführung. Das ist keine Diskothek oder kein Nachtclub, in dem die Gäste bis in die Morgenstunden dicht an dicht tanzen. So haben wir uns dann mit unserem Hygienekonzept aufgestellt.

Dieses Jahr haben wir beispielsweise ein größeres Zelt mit mehr Fläche für weniger Gäste. Das war uns besonders wichtig. Letztes Jahr feierten wir noch mit 450 Gästen. In das neue Zelt passen sogar zwischen 500 und 550 hinein. Bestuhlt wird das Zelt allerdings nur für 350 Personen, um den nötigen Abstand zwischen den Gästen zu wahren. Das ist der bisherige Stand der Dinge, nach den Vorgaben des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga). Wenn sich die Vorgaben ändern sollten, passen wir uns natürlich an.

Ist das die niedrigste Zahl an Gästen, die Sie jemals hatten?

Im ersten Jahr haben wir nur für 80 Leute gespielt. Damals hatten wir nicht mal den Rang.

Was haben Sie für diese Spielzeit noch geändert?

Eine ganze Menge. Das beginnt schon mit den Wegen zum Zelt, die wir anders gestaltet haben. Zudem haben wir den Garderobenbereich deutlich erweitert, um den Gästen mehr Platz zu bieten. Der Thekenbereich wird durch eine Plexiglasscheibe getrennt, es wird Desinfektionsmittel parat stehen.

Wir wurden auch ein Stück weit digitaler. Nun können die Gäste bei ihrer Buchung auch auf eine App zugreifen, mit der sich alle weiteren Schritte schon im Vorfeld – also vor dem Besuch der Dinnershow – regeln lassen. Es gibt eine Menüauswahl: ein konventionelles Menü mit Fleisch und eine vegetarische Variante. Durch die App kann man das Menü schon von zu Hause auswählen. Wer Unverträglichkeiten hat, oder andere Essenswünsche, kann diese auch gleich mit anklicken. Auch unsere Weinkarte steht in digitaler Form zur Verfügung. Während der Show kann der Gast natürlich auch auf die App zugreifen, um beispielsweise Getränke nachzubestellen. Anschließend kann man dann bequem über die App bezahlen. Dafür haben wir ein neues Bezahlsystem installiert. Das

FOTOS: JENNIFER WEYLAND — IMAGO STOCK&PEOPLE — IMAGO / BECKER&BREDEL

Letztes Jahr feierten im Spiegelpalais noch 450 Gäste. Dieses Jahr ist das Zelt noch größer, bestuhlt wird aber nur für 350 Personen

hat zum Vorteil, dass man die Kontakte bis auf das Nötigste minimiert. Der Kellner muss dann nicht mehr an den Tisch kommen und nachfragen.
Wer die App nicht nutzen möchte, kann natürlich auch auf die konventionelle Art an der Kasse bezahlen. Dabei werden wir nach Tischnummern vorgehen und die Gäste einzeln aufrufen. Damit entsteht auch kein Gedränge beim Bezahlen.
Was weiterhin bestehen wird, ist die Frage nach einer möglichen Veränderung innerhalb der ursprünglichen Bestellung. Das liegt daran, dass wir im vergangenen Jahr jeden Abend rund 80 Umbestellungen hatten. Diese Möglichkeiten möchten wir den Besuchern natürlich nicht nehmen. Jeder soll das zu essen bekommen, was er sich wünscht.
Dadurch, dass wir weniger Gäste erwarten, sind natürlich auch die Tischgruppen kleiner geworden: Die größte ist dabei auf acht Personen ausgelegt, dann kommen Tische für sechs und Tische für vier Personen. Dabei versuchen wir die Gruppen nicht zu durchmischen. Jeder Haushalt soll am eigenen Tisch sitzen.
Das zahlt sich auch finanziell aus. Wird ein ganzer Tisch gebucht, bekommt man zehn Prozent Rabatt. Dabei kann die Anzahl von Familienmitgliedern natürlich nicht immer zu der Anzahl der Plätze am Tisch passen. Möchte man sich beispielsweise eine Loge buchen, aber man ist nur zu viert – es fehlen also noch zwei Personen, um die Sitzplätze voll zu belegen – bekommt man einen Aufschlag von 15 Prozent. Rein rechnerisch sind es 20 Euro mehr für jeden, dafür hat man aber auch eine Loge. Den gesamten November wird es übrigens auch 15 Prozent Rabatt geben, dann kann man zusätzlich sparen.
Auch im Bereich unseres Personals gab es Änderungen. In dieser Spielzeit haben wir das Team etwas verkleinert. Nun haben wir das Problem, dass unsere Kellner, die wir schon seit Jahren engagieren, aus Bulgarien kommen. Sie müssen erst mal anreisen. Dann folgen das Corona-Testverfahren und eine mögliche Quarantäne. Daher werden wir dieses Jahr auf die eigenen lokalen Aushilfen zurückgreifen. Hier in Saarbrücken gibt es sehr viele Studenten, die wir einsetzen können. Vor allem in Hinblick auf das Testverfahren ist diese Variante interessanter.

„VIELE INERNATIONALE ARTISTEN SUCHEN ENGAGEMENTS“

Und wie sieht es mit Künstlern aus? Viele Engagements wurden gestrichen, die Auswahl an Artisten ist größer geworden ...

Ja, natürlich. Alleine wenn man sich die großen amerikanischen Kreuzfahrtschiffe anschaut. Viele fahren mit einer nur noch ganz schwachen Besetzung. Das betrifft nicht nur das Personal, sondern auch internationale Artisten, die auf dem Schiff ein Engagement hatten. Nun schauen sie sich auch anderweitig um. Das ist logisch, wenn man einen Blick in die Verträge wirft. Artisten werden immer pro Auftritt bezahlt. Kann dieser aufgrund von beispielsweise höherer Gewalt nicht stattfinden – es gibt eine Überschwemmung oder einen Sturm – bekommen sie auch keine Gage. Diese Vertragsregelung hat mit der Pandemie nichts zu tun. Die gab es bereits vor Corona.
Ähnlich sieht es im Konzertbereich aus. Unsere Tänzerinnen sind zum Beispiel immer mit Udo Lindenberg als Showgirls unterwegs. Nun findet die Konzertreihe erst nächstes Jahr statt. Somit sind viele wieder frei geworden und suchen ein Engagement.
Nichtsdestotrotz hat sich die Auswahl unserer Artisten kaum verändert. Wir stellten das Programm schon letztes Jahr grob zusammen. Bei dieser Auswahl ist es dann auch geblieben.

Kaum verändert?

Ja, wir hatten eine Seiltänzerin gebucht, die zwischenzeitlich schwanger geworden ist. Nun erwartet sie ein Baby und hat deshalb abgesagt. Verständlich.

Wie wird diese Künstlerin ersetzt? Haben Sie dafür eine Agentur an der Hand oder recherchieren Sie im Internet?

Weder noch. Mein guter Freund und künstlerischer Leiter des Mannheimer Palazzos, Stefan Huber, und ich suchen die Artisten gemeinsam aus. Das machen wir seit der ersten Aufführung vom Theatre also seit elf Jahren. Diese Zusammenarbeit ermöglicht uns, auch an hochkarätige Artisten zu kommen, die nur für ein Engagement nicht zur Verfügung stehen würden. Mit einer doppelten Saison – wenn man bedenkt, dass sie in der ganzen Welt unterwegs sind, ist die Strecke Saarbrücken – Mannheim

Verführerische Tanzeinlagen und schillernde Kostüme der Showgirls sind sind zum Markenzeichen des Alexander Kunz Theatre geworden

für sie nicht der Rede wert – kommt man einfacher an sie ran.
Viele Artisten bewerben sich auch direkt bei mir, davon profitieren dann die Mannheimer. Aber auch Stefan hat gute Kontakte, die ich für die Show nutzen kann. Oder wir fahren in andere Städte wie Augsburg, München oder Karlsruhe und schauen uns vor Ort andere Zelte an. Welche Artisten werden dort engagiert? Könnten sie auch zu uns passen? Das sind so die Fragen, die wir uns stellen.

Ist es schwierig, eine Wahl zu treffen?
Oft ist es so, dass die Artisten in anderen Zelten ganz anders rüberkommen als es später bei uns der Fall ist. Dabei geht es gar nicht um ihre Leistung. Akrobatik ist nur ein Teil der Show. Aber auch das richtige Licht und die richtige Musik spielen eine große Rolle. Die muss man sich bei manchen Shows dazudenken.
Das andere sind die aktuellen Gegebenheiten, an die wir unsere Artisten anpassen müssen. Dieses Jahr haben wir uns beispielsweise nochmals für den Moderator Christian Kolonko entschieden. Das liegt an seiner Art: Er wirkt clean, geht zu den Gästen auf Distanz. Kay Scheffel, den wir letztes Jahr hatten, ist auch ein großartiger Moderator. Allerdings arbeitet er viel mit den Gästen und tritt mit ihnen in direkten Kontakt. In Zeiten von Corona ist das nicht unbedingt passend.

Und wenn der Lockdown kommt?
Dann ist es so. Wir würden dann mit dem Zelt in eine Ruhephase übergehen und solange abwarten, bis wir weiterspielen können. Falls es nötig sein sollte, können wir auch die Abstände zwischen den Gästen weiter vergrößern. Da ist noch viel Luft nach oben. Hauptsache ist, dass man nicht komplett verzweifelt. Das sage ich auch meinen Mitarbeitern. Die Welt wird wegen Corona nicht untergehen.

„WIR HABEN FÜR JEDE SITUATION SCHON EINEN NOTFALLPLAN“

Es scheint, als würde Sie nichts aus der Ruhe bringen. Werden sie nie nervös?
Mittlerweile habe ich gelernt, eine gewisse Ruhe auszustrahlen, vor allem meinen Mitarbeitern gegenüber. Meine früheren Chefs wurden beispielsweise immer laut. Je hektischer es in der Küche zuging, umso heftiger haben sie geschrien. Das hat natürlich nicht geholfen. Deswegen versuche ich es, besser zu machen: Je turbulenter es wird, umso ruhiger muss ich werden. Erst dann sieht man eine mögliche Lösung. Angst ist dagegen ein lähmendes Gefühl.
Was nicht bedeuten soll, dass ich nicht nervös werde. Wenn zum Beispiel der Strom im Zelt ausfällt, dann fühle ich mich auch unter Druck. Oder wenn die Leute an der Kasse stehen und diese plötzlich abstürzt, weil ein Kabelknick oder die Temperaturschwankung im Zelt einen Fehler in der Software verursacht haben. Unsere Zeltleiterin Caroline Götz und ich haben für diese Situation schon einen Notfallplan entwickelt. Wir wissen, wie wir vorgehen. Dennoch würde ich gerne darauf verzichten.

Sie organisieren nicht nur das Alexander Kunz Theatre, sondern führen parallel auch Ihr eigenes Restaurant, die „Manufaktur“. Wie haben Sie als Gastronom den Lockdown überstanden?
In der heißen Phase der Pandemie mussten wir das Geschäft runterfahren. Anschließend haben wir mit einer klei-

FOTOS: IMAGO STOCK&PEOPLE — 2019 VIKTOR ENNS (2)

INFO

WEITERE HYGIENEMASSNAHMEN FÜR DIE SICHERHEIT UNSERER GÄSTE:

- Kontaktlose Temperaturmessung per Scanner (digitale Messstation von „Epicto“)
- Getrennte Laufwege mit Abstand zum und vom Tisch
- fünf Hochleistungsventilatoren im oberen Zeltbereich sorgen für permanente Abluft
- 18 Fenster rund ums Zelt sorgen während der gesamten Show für Frischluftzufuhr
- Warmluftgebläse bringen pro Stunde 65000 Kubikmeter frische gewärmte Außenluft ins Zelt (Bei Corona ist ein achtfacher Luftaustausch gefordert: Wir tauschen 25x die Raumluft pro Stunde)
- Insgesamt 25 Detektoren melden kritische Aerosol Ansammlung (*zertifizierte CO_2-Ampeln von comet)
- Desinfektionsstationen am Eingang, an den sanitären Anlagen, vor Zutritt an den Tischen und auf den Tischen
- Hygienekräfte sorgen den ganzen Abend für Desinfektion von Griffen, Tischen, Stühlen und Kontakt-Flächen
- Höchste Hygienestandards in Küche und Service mit personalisierter Hygieneausstattung und Unterweisungen (zudem Cloche, Handschuhe und Masken)
- Temperaturmessung per epicto für das gesamte Personal bei Arbeitsantritt
- Nach der Show Hochleistungsdesinfektion (umweltfreundlich und hautverträglich, hypoallergen/ *zertifiziert) des gesamten Zelt- und Aufenthaltsbereiches mit spezieller Desinfektions-Sprühnebel „Tetra-Cid“
- Sars-/ COVID Tests für alle Künstler vor Arbeitsantritt
- Maskenpflicht auf allen Wegen im Zelt
- Zeltfläche wurde um 1/4 vergrößert, die Personenzahl um 250 Personen reduziert, so dass der Abstand an den Tischen und im Foyer gewährleistet ist
- Neue Logen-Sitzregelung sorgt für Freiräume und Abstandseinhaltung
- Neue Hochempore sichert Abstand zum Publikum und erweitert die Zeltfläche
- Keine Party-und Aufenthaltszone im Foyer
- Ausreichend hohe Trennwände an den Tischen und zwischen den Sitzbereichen schützen bei gleichzeitigem Durchblick
- Kontaktloses Bestellen im Zelt

neren Mannschaft ein schmales Programm der „Manufaktur“ angeboten. Dabei haben wir unsere Gerichte – sei es nun Beef Bourguignon oder Rinderrouladen – vorbereitet und schockgefroren. Neu ist diese Vorgehensweise übrigens nicht. Wir haben das Essen bereits vor rund 20 Jahren so zubereitet, um es haltbar zu machen. Diese Art der Vorbereitung nutzen wir übrigens auch bei der Dinnershow. Das spart sehr viel Zeit. Anschließend können die gefrorenen Speisen mit dem Paket- und Logistikunternehmen UPS an unsere Kunden verschickt werden. Wer sein Essen am Vortag vor 12 Uhr bestellt, bekommt es bereits am nächsten Tag geliefert. Und das deutschlandweit. Dann muss man das Essen nur noch warm machen oder weiter in den Kühlschrank legen und in einigen Tagen genießen. Parallel dazu können unsere Gäste ihre Essensbestellungen auch direkt im Restaurant abholen.

Bei dem ganzen Trubel sind Momente der Entspannung vermutlich rar gesät. Wie schalten Sie ab? Haben Sie ein Rezept für Erholung?
Ich bin ein passionierter Motorradfahrer. Ob nun in Begleitung von Freunden oder im Alleingang, aber eine Strecke auf meiner Maschine – ich habe zwei: Harley Davidson und BMW – ist für mich immer entspannend.

Wo fahren Sie hin?
Ich der Regel nach Südfrankreich.

Die meisten würden sich für einen Flug entscheiden …
Dabei ist es sehr schade. Wenn man diese Strecke von rund 900 Kilometern – mehr sind es nicht – selbst abfährt, erlebt man sie auf eine ganz andere Art und Weise. Aus einem Weg, der zum Urlaubsort führt, wird plötzlich eine eigene Erlebnisfahrt mit Eindrücken und neuen Emotionen. Deswegen präferiere ich auch das Fahren. Morgens geht es los, dann mittags eine Kleinigkeit essen und abends auf ein einfaches Gasthaus zusteuern und eine einfache Küche genießen und dann ins Bett. Man kann sich nicht vorstellen, wie gut man danach schlafen kann. Es muss aber auch nicht immer ein Gasthaus sein. Manchmal packe ich einfach ein Zelt mit auf die Maschine und wenn es dann abends Zeit wird zu rasten, baue ich das Zelt auf.

ALEXANDER KUNZ GENUSSTALK ALS NEUES PROJEKT

Das kann man sich nur schwer vorstellen …
Dass ich ein Zelt aufbauen kann?

Alexander Kunz verbindet man mit hochklassigem Essen und spektakulären Shows …
Das eine schließt das andere nicht aus. Zudem hat Genuss nichts mit Luxus zu tun. Natürlich kann man auch Luxus genießen, aber es ist eben nur eine Facette. Es gibt so viel mehr.

Was zum Beispiel?
Genau dieser Frage widme ich mich in meinem neuen Projekt „Alexander Kunz Genusstalk“ auf meinem Youtube-Channel. Dabei treffe ich mich mit unterschiedlichen Persönlichkeiten aus dem Saarland und spreche mit ihnen über das Verständnis von Genuss im weiteren Sinne: Was macht Genuss aus? Was lässt sich genießen? Kann man auch frei von Konsum genießen? Mein erster Gast ist der saarländische Winzer Roman Niewodniczanski. Das Video ist bereits hochgeladen.

„Nächstenliebe beginnt zu Hause“

Akrobatik ist ihr Leben – was als Hobby in der Kindheit begann, wurde schnell zur Obsession und schließlich zum Beruf. Die **Jambo Brothers** bringen nicht nur jede Menge Spaß auf die Bühne, sondern geben dem Publikum auch einen einzigartigen Einblick in die kenianische Kultur.

Es ist nicht wichtig was du tust, sondern wie du es tust.“ – So lautet die Philosophie der Jambo Brothers, einer fönfköpfigen Akrobatikgruppe aus Kenia. John Odhiambo Omondi (39), Edwin Mang’ate (40), Daniel Ngihia Gakuru (31), Kevin Oduor Odera (31) und Samuel Mutie Ngui (29) haben eine lange Geschichte mit Akrobatik und Gymnastik, denn sie kennen sich schon von Kindesbeinen an. Was zu Beginn eher als Hobby und Spaß auf „The Temple“, dem damaligen Spielplatz der gemeinsamen Nachbarschaft in Nairobi, begann, wurde nach Jahren der Übung und Perfektion schließlich zum Beruf. Heute ist dieser verlassene Steinbruch direkt neben einem Fluss zu einer Trainingsanlage geworden, auf dem junge Nachwuchstalente gefördert werden. Die fünf Akrobaten starteten in unterschiedlichem Alter. Edwin und John hatten ihren ersten Auftritt schon 1992 mit gerade mal zwölf Jahren auf einer schulischen Sportveranstaltung. Auch Daniel und Kevin starteten in den frühen Teenagerjahren. Mit der Akrobatik kamen die jungen Kenianer durch ihre älteren Freunde in Berührung, die sie bewunderten und zur Akrobatik inspirierten. Mit dem Wunsch, eines Tages so zu sein wie ihre älteren Vorbilder, trainierten die Jungs hart und schlossen sich schließlich 2005 zu einer Gruppe zusammen, die mit acht Mitgliedern begann. 2013 blieben noch fünf junge Männer übrig.

Ihre Show ist eine Mischung aus Tanz, Musik und Akrobatik

In den Jahren 2014 und 2016 wurden zwei Mitglieder jeweils durch Kevin und Samuel ersetzt, wodurch schlussendlich die Jambo Brothers, so wie man sie heute kennt, übrig blieben. In Kenia gibt es keine Zirkusschulen, und allgemein ist alles weniger gut organisiert als in Deutschland. Deshalb zeichnet sich die Gruppe nicht nur dadurch aus, dass die Männer sich alles, was sie heute können, selbst beigebracht haben, sondern auch durch ihr Charisma. Die Kenianer betrachten sich selbst als Familienmenschen, da Familie für sie sehr wichtig ist. Die Jambo Brothers lieben, respektieren und unterstützen sich gegenseitig und jeder bringt sich mit einer besonderen Eigenschaft in die Gruppe ein. John ist der „große Bruder“ und Anführer der Gruppe, der auf alle aufpasst. Edwin gilt als Mann der vielen Worte, während Kevin der Organisator und Planer der Gruppe ist. Daniel findet für jedes Problem eine Lösung, und Samuel treibt als Teamplayer alle mit seiner Effizienz voran. Mit dieser Kombination aus positiven Eigenschaften und jeder Menge Leidenschaft für ihre Berufung ist die Gruppe ständig auf der Suche nach neuer Inspiration und originellen Ideen. Laut John bringt erst der Wettbewerb die Innovation, weshalb sich die Gruppe viel von Youtube oder akrobatischen Gruppen aus ihrer Heimat inspirieren lässt.

Allerdings ist den Jambo Brothers ihre Einzigartigkeit und Originalität extrem wichtig, deshalb trainieren sie hart und versuchen immer weiter an sich zu arbeiten. Auch ihre Choreografien kreieren die Brüder selbst und sprechen sich bei Shows und neuen Auftritten mit den Show-Choreografen ab. Den Männern aus Kenia ist es wichtig, dem Publikum ihre Kultur etwas näherzubringen. Um das zu erreichen,

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (2)

lassen sie ihre eigene Natur und Kultur in ihre Akrobatik mit einfließen um ihre Identität zu reflektieren. Die Akrobatik ist nicht immer ungefährlich und teilweise sehr riskant, was laut den Jambo Brothers ja auch den großen Spaß an der Sache ausmacht. Sie lieben, was sie tun und haben das Ziel, auf der Bühne immer ihr Bestes zu geben. Während ihrer Auftritte möchten sie vor allem mit dem Publikum interagieren und Spaß haben. Dabei ist es ihnen wichtig, den Menschen durch ihre riskanten Kunststücke zu zeigen, dass man das Leben mit Spaß und nicht immer zu ernst nehmen sollte. Sie möchten das Publikum mit Tanz, Musik und Akrobatik auf eine einfache, lustige und genießbare Art mitreißen.

Durch Palazzo Mannheim fanden die Brüder schließlich auch den Weg ins Alexander Kunz Theatre und werden in der kommenden Saison jede Menge Spaß auf dem Parkett haben. Die jungen Kenianer freuen sich auf neue Erfahrungen in der saarländischen Hauptstadt und möchten es sich nicht nehmen lassen auch etwas von dem Sterne-Menü zu kosten. Der Akrobatikgruppe liegt es am Herzen dem deutschen Publikum einen Einblick in ihre Kultur zu geben und etwas anderes auf die Bühne zu bringen. Dabei möchten sie mit einer anderen Art Musikfluss, gefüllt mit Energie, Tanz

Jede Menge Spaß auf dem Parkett

und Enthusiasmus begeistern. Obwohl sie mittlerweile schon Italien, Belgien, die Niederlande, Oman, Israel, Russland und schon mehrfach das „Kleine Fest“ in Hannover und Bad Pyrmont besucht haben, streben die Jambo Brothers noch viele weitere Ziele an. Auf ihrer Liste ganz oben steht Australien, darauf folgen die Vereinigten Staaten, das Vereinigte Königreich, Japan, Skandinavien, Kanada und Südafrika. Doch auch in ihrer eigenen Heimat möchten die Kenianer etwas verändern. Da die Akrobatik in Kenia nicht so viel Ansehen genießt wie in Europa, möchten die Jambo Brothers das Image ihrer Berufung verbessern und Investoren in ihrer Heimat gewinnen, damit die Akrobatik auch dort als Sport mehr gefördert wird. Sie hoffen unter anderem auch dadurch Vorbilder und Inspiration für junge Akrobaten in Kenia zu sein, so wie es ihre Vorbilder einst für sie waren. Für die Jambo Brothers heißt es „Charity begins at home“: Nächstenliebe beginnt zu Hause.

Wer jetzt auf diese charismatische Gruppe von Akrobaten neugierig geworden ist und etwas mehr über die kenianische Kultur und deren Kunststücke erfahren will, sollte es sich nicht nehmen lassen, das Alexander Kunz Theatre in der kommenden Saison zu besuchen.

Celine Koch

Eleganz, Anmut und Poesie

Sie hat die Artistik einfach im Blut. Bereits in der achten Generation arbeitet **Shirley Larible** im Zirkus- und Showgeschäft. Nun tritt sie ab November erstmals in Saarbrücken auf – als Teil des Ensembles im Alexander Kunz Theatre im Spiegelpalais.

Von ***Stefan Bohlander***

FOTO: SHIRLEY LARIBLE

Viel hat sie schon erlebt, und viel wird sie auch weiter erleben: Shirley Larible liegt die Artistik einfach in den Genen. Es ist die Kreativität, die Freude an der Akrobatik, die sie immer weiter antreibt. Diese Leidenschaft ist bei jedem Wort zu spüren. Bevor sie im November nach Saarbrücken kommt, absolvierte sie unter anderem ein Engagement in der texanischen Metropole Houston. Im 1969 gegründeten Circo Hermanos Vazquez erfreute sie im September und Oktober das amerikanische Publikum mit ihrer Luftakrobatik. „Es ist im Moment sehr schwer", sagt sie im FORUM-Gespräch per Skype.

Denn Corona hat natürlich auch die Vereinigten Staaten im Griff, wo ebenfalls strenge Hygieneregeln und Kontaktbeschränkungen gelten. So tritt das Ensemble im Kuppelzelt vor lediglich bis zu 500 Personen auf – normalerweise fasst es rund 2.000. Davor war sie noch in Frankreich und Australien, danach geht es nach Chile. Zwischendurch nahm sie noch an der virtuellen Show „Circus Aura" des Lone Star Circus teil. Beruflich zieht es die 31-Jährige also quer durch die Welt, geboren ist sie unweit des Irischen Meeres, im englischen Blackpool – als Tochter eines berühmten Paares.

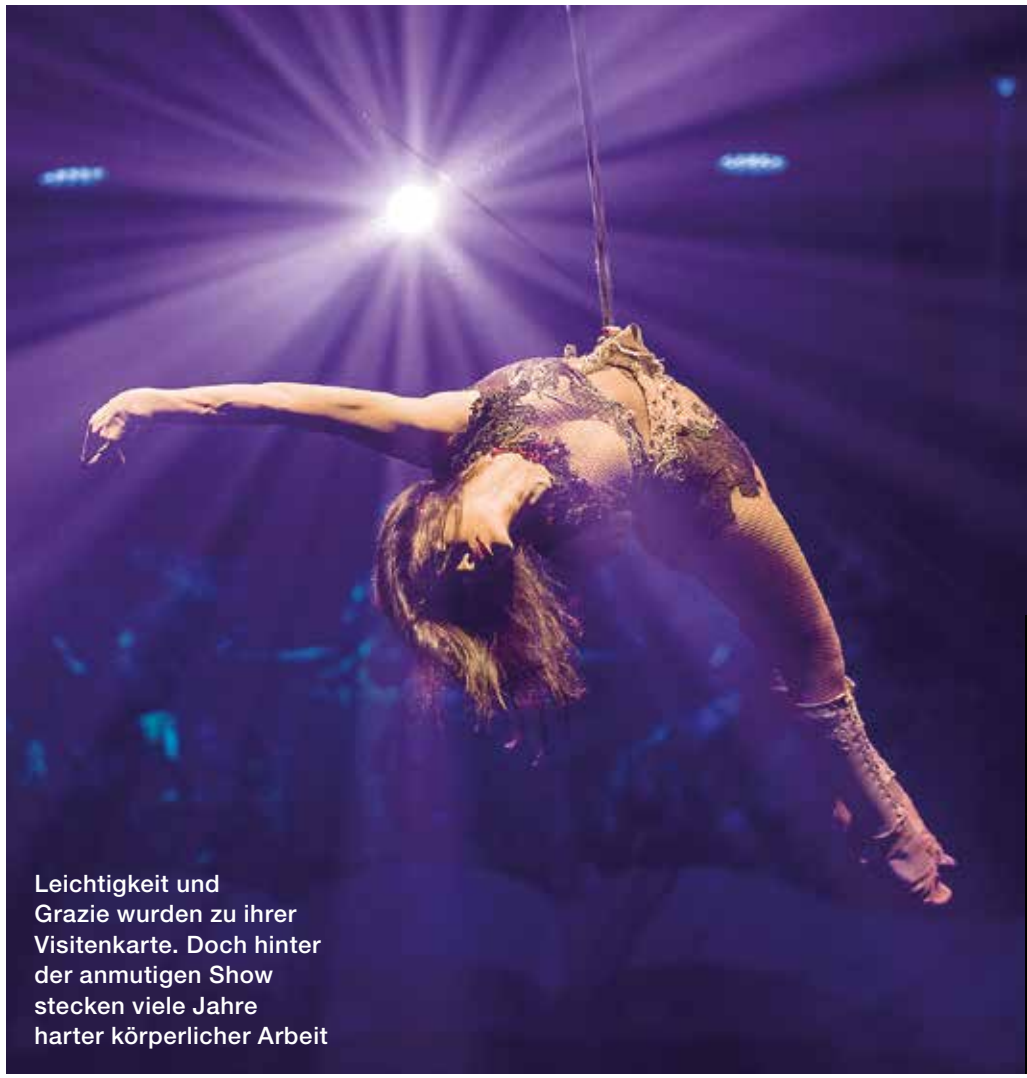
Ihre Mutter: America Olvera Jimenez. Über die berühmte Trapezkünstlerin mit mexikanischem Blut sagt sie: „Meine Mutter ist meine Heldin. Sie ist meine Wonder Woman." Sie war unter anderem die erste Frau, die in ihren Shows einen Dreifach-Salto einbaute. Ihr Vater ist der im italienischen Novara geborene Da-

vid Larible, der als Clown weltberühmt wurde. „Er ist wie ein Kumpel für mich, und ich bin sehr stolz auf ihn“, erklärt sie. Gleichzeitig ist ihr jüngerer Bruder David Pierre, der auch Dede genannt wird und mit dem sie ein enges Verhältnis hat, Jongleur. Ihre Kusine Lilian Paul ist ebenfalls Artistin. Und: „Sie ist wie eine Schwester für mich.“

Familie spielt also eine große Rolle in Shirley Laribles Leben. Kein Wunder, ist sie nun doch bereits in der achten Generation im Show- und Zirkusgeschäft tätig. Angefangen hat es mit ihrem aus Frankreich stammenden Ururgroßvater Pierre Larible, der Akrobat und Tänzer war; ihr Urgroßvater war Clown. Großvater Eugenio Larible war Trapezkünstler und Jongleur und unterrichtete an der Zirkusschule von Verona. Seine Frau Lucina Casartelli war Zirkuskind und Artistin. Zudem bestehen verwandtschaftliche Bindungen mit zahlreichen anderen europäischen Zirkusfamilien.

Beispielsweise zur Familie Paul, den Begründern des Circus Roncalli. „Es ist einer der schönsten Zirkusse der Welt“, schwärmt sie. Sie selbst folgte in die Fußstapfen ihres Vaters, der dort lange Jahre das Publikum als Clown unterhielt. Auch sie war bereits in dem weltberühmten Zirkus mit Wintersitz in Köln zu sehen – immerhin sieben Jahre lang zeigte sie dort ihre Kunst an den Strapaten. Diese Bänder sind dicht unter der Decke befestigt und werden um die Gelenke gewickelt. Dann hangelt sich Shirley Larible daran hoch, vollführt Wendungen, wirbelt herum, hält kurz inne. Mit 13 hat sie damit angefangen, hatte sich bereits mit sieben Jahren am Fliegenden Trapez versucht.

Es ist ein dynamischer Prozess, über den sie sagt: „Ich habe keine Angst, aber Respekt.“ Immerhin schwebt sie mitunter rund 20 Meter über dem Boden. Was ihr besonders daran gefällt, kann sie kaum in Worte fassen, wie sie erzählt. Dennoch versucht sie, ihre eigene Faszination zu begründen:„Ich fühle mich frei wie ein Vogel.“ Dabei betont sie, dass sie die Choreografien weniger erarbeitet, als dass sie zu ihr selbst kommen würden. So scheint sie also manchmal federleicht zu schweben, bevor sie sich waghalsig herabfallen lässt und sich dann doch wieder selbst auffängt. Grazie und Eleganz – und ganz viel Training; das sind die Geheimnisse ihres Erfolges. „Ich bin stolz auf meine Karriere“, sagt sie ganz selbstbewusst.



Leichtigkeit und Grazie wurden zu ihrer Visitenkarte. Doch hinter der anmutigen Show stecken viele Jahre harter körperlicher Arbeit

Gelernt hat sie viel von den Choreografen Alexandre Dubrovski und Victor Fommin. Sie gaben ihr Tipps, brachten ihr Kniffe bei. Erklärten ihr, wie man für eine Show richtig läuft und wie man sich an den Strapaten sicher festhält. „Damit mein Charakter hervorgebracht wird“, wie sie sagt. Toll sei es, wenn sie spürt, wie es eine Verbindung mit dem Publikum gibt. Das sporne zusätzlich an. Dennoch sagt sie: „Es ist jedes Mal etwas anderes, in die Manege zu kommen.“ Trotz ihrer Erfahrung und ihrem Showtalent sei sie übrigens „nur in der Garderobe komisch“, wie sie lachend erzählt.

Anfang der 90er in der „Sesamstraße“ zu sehen

Ihren ersten Auftritt hatte sie, als sie etwa zwei oder drei Jahre alt war. Da musste sie ihrem Vater in die Arme laufen. Später kamen einige kleine Auftritte im Fernsehen dazu. So war Shirley Larible Anfang der 90er-Jahre in der „Sesamstraße“ zu sehen. Kurz später spielte sie in einem Micky-Maus-Video mit. Auch hier ist sie in gewisser Weise in die Fußstapfen ihres Vaters geschlüpft: David Larible war bereits als Gast in der populären 90er-Sitcom „Seinfeld“ und im Kinohit „Ocean’s 11“ zu Gast. „In einem anderen Leben wäre ich Schauspielerin“, sagt sie mit einem Schmunzeln.

Aber in diesem hat sie sich eben der Luftakrobatik verschrieben und hat damit großen Erfolg. Bei einem Festival vor einigen Jahren gewann sie eine Silbermedaille. Ihr Freund Ivan Peres, der ebenfalls bei Alexander Kunz auftreten wird, gewann mit ihrem Bruder sogar Gold. Engagements hatte sie neben Circus Roncalli auch in vielen weiteren der ganz Großen der Zunft: beim Crazy Palace in Karlsruhe etwa, oder bei der Show „Zombie Burlesque“ in Las Vegas.

FOTOS: IMAGO / ZUMA PRESS — SHIRLEY LARIBLE (2) — IMAGO IMAGES / BRIGANI-ART

In eine Artistenfamilie hineingeboren lebt Shirley Larible seit ihrer Kindheit für das Showgeschäft

Auch beim Circus Knie in der Schweiz oder beim amerikanischen Zirkusunternehmen „Ringling Bros. and Barnum & Bailey Circus“, das bis 2017 bestand.

Und obwohl sie aus einer wahren Zirkus-Dynastie entstammt und zahlreiche Freunde in der Branche hat, hat sie nicht ständig Auftritte mit diesen. „Man kann nicht immer mit Kumpels arbeiten“, bringt sie es auf den Punkt. Gearbeitet hat sie aber bereits mit ihrer Familie. Etwa immer wieder mit ihrem Vater, dessen melancholische Gesangsauftritte bei Ringling Bros. sie regelmäßig mit ihrer Kunst begleitete. Ein interessanter Kontrast. Sicherlich schadet der Funken Dramatik, den sie sich als „Schauspielerin“ aneignen konnte, in der Manege nicht.

Interessant ist übrigens auch die Berufswahl, die ihr einst vorschwebte: „Als Kind wollte ich Ärztin nur für Clowns wie meinen Vater werden“, sagt sie lachend. Nun ist sie Akrobatin. Auch dank eiserner Disziplin. Denn zu ihrer Ausbildung an der École nationale de cirque in Montreal – die wohl bekannteste Zirkusschule der Welt – arbeitete sie quasi von morgens 9 bis abends 21 Uhr durch, außer an den Sonntagen. Mittlerweile sind die Basics natürlich gelegt und das Programm etwas abgespeckt. Doch täglich eine Stunde Workout und eine Stunde an den Strapaten müssen nach 30 Minuten Aufwärmen und Stretching noch immer sein.

In dieser Zeit Live-Auftritte unterstützen

Das Thema Heimat ist für Akrobaten mit Auftritten in aller Welt sicher kein einfaches. „Ich wohne, wo ich bin und wo ich arbeite“, erklärt sie. Feste Wohnsitze hat sie in Las Vegas und in Verona. „Ich liebe den Lifestyle in Europa“, sagt sie über ihre italienische Heimat. Hier sei es ganz einfach, über Grenzen hinweg ihre Freunde zu besuchen. Schließlich sei man relativ schnell in Frankreich, Österreich oder Deutschland. „Ich habe mehr Zeit für alles“, sagt sie. An den USA mag sie, dass es dort viel mehr Möglichkeiten zum Arbeiten gebe. Manches ergebe sich persönlich, manches werde durch Agenturen vermittelt. „Wichtig ist es, das Zuhause in sich selbst zu finden“, so ihre Philosophie.

Obwohl die Manege ihr Leben ist, nimmt sie sich dennoch Zeit, ab und an andere Aufführungen zu besuchen. „Man kann immer etwas lernen“, so die Strapaten-Künstlerin. Außerdem könne man so auch immer wieder Freunde treffen. Gerade in der jetzigen Situation müsse man Live-Auftritte ohnehin unterstützen. Bei Alexander Kunz ist sie übrigens zum ersten Mal, worüber sie sehr glücklich sei. „Ich möchte, dass alle stolz auf mich sind.“

„Jede Show ist einzigartig“

Schlagfertigkeit ist sein Markenzeichen. Seit 30 Jahren begeistert **Chris Kolonko** als Meister der Verwandlung und Varieté-Künstler das Publikum. In diesem Jahr übernimmt er die Rolle des Conferenciers und leitet bereits zum zweiten Mal durch das Programm der Dinnershow.

Interview: ***Julia Indenbaum***

Herr Kolonko, Sie sind nicht nur ein gefeierter Varieté-Künstler, sondern auch ein begnadeter Moderator. Wie entstehen Ihre Texte?

Es gibt eine rote Linie, bei der ich erstmal versuche, mich dem Publikum nahezubringen. Dabei schöpfe ich aus dem Leben und lege meinen Schwerpunkt auf lokale Ereignisse. Am Anfang ist es natürlich schwieriger, wenn man frisch in der Stadt angekommen ist und das Stadtgespräch noch nicht kennt. Sobald man das allerdings mitbekommen hat, hat man auch die Chance, auf das Publikum und auf ihre Sorgen einzugehen, die man vielleicht ein bisschen herauskitzeln kann. Gibt es in der Stadt beispielsweise einen neuen Bürgermeister? Was sind seine Stärken, was sind seine Schwächen? Gibt es vielleicht Themen, die er zwar angehen wollte, aber bis dato überhaupt nicht angepackt hat? Solche Sachen greife ich mit meiner Moderation auf, aber auf eine liebevolle Art.

So mache ich das übrigens auch, wenn ich auf das Thema Corona eingehe. Hierbei stellt sich die Frage: Wie schöpfe ich Kraft aus einer Situation, die für mich auf der einen Seite bedrohlich ist, die mich auf der anderen Seite aber auch wieder ein bisschen erdet, weil die ganze Welt angehalten wird. Hierbei versuche ich natürlich, auch lustige Situation aufzuzeigen.

Bei Comedians ist es oft ähnlich, aber sie gehen nicht auf das Publikum direkt ein. Ich dagegen versuche die Situation am Abend wahrzunehmen und zu ergreifen und dadurch die Leute ein bisschen aus sich herauszulocken. Dabei entstehen natürlich viele spontane Sachen, wenn ich zum Beispiel auf einen Gast oder eine plötzlich entstandene Situation reagiere. Das macht jede Show auch so einzigartig, weil sich die Moderationen im Detail unterscheiden.

Ganz natürlich ohne Make-up

Sie waren bereits 2017 in Saarbrücken und führten durch das Alexander Kunz Theatre. Nun übernehmen Sie erneut in die Rolle des Conférenciers. Was haben Sie von der Stadt in Erinnerung behalten?

Es gab sehr viele schöne Momente, an die ich gern zurückdenke. So wie der Abend, an dem Alexander Kunz und ich in der Innenstadt waren und er mich durch die vielen kleinen Restaurants am St. Johanner Markt geführt hat. Da freue ich mich schon wahnsinnig drauf. Der Markt hat dieses französische Flair, was mir sehr gut gefällt.

Dazu kommt die Saarland-Therme, in denen ich oft meine produktionsfreien Tage verbracht habe. Es war ein guter Ort, um mich zu entspannen und zur Ruhe zu kommen. Ich versuche auch dieses Jahr hinzugehen, soweit es die Hygienevorschriften zulassen. Oder der Stadtwald, in dem ich oft in der Mit-

FOTOS: CHRIS KOLONKO SHOWKONZEPTE — STEFAN WINTERSTETTER

Die Verwandlung von Chris zu einer seinen Bühnenrollen ist sehr aufwendig und dauert nie unter zwei Stunden

tagszeit meine beiden kleinen Hunde – die mich stets auf meinen Reisen begleiten – ausgeführt habe.
In meiner Heimatstadt München ist alles immer so riesig und überwältigend. Saarbrücken hat dagegen Großstadtcharakter und gleichzeitig einen familiären Touch. Ich habe die Stadt als sehr heimisch und positiv in Erinnerung.

Es gibt auch viele Leute auf die ich mich freue. Unter anderem auch auf meinen Physiotherapeuten bei dem ich schon beim letzten Mal gewesen bin. Vielleicht kommt es dieses Jahr zu einem Wiedersehen.

Als Verwandlungskünstler schlüpfen Sie in die unterschiedlichsten Rollen. Mal treten Sie als schrullige Großmutter Berta auf, dann wiederum als eine elegante verführerische Power-Lady oder eine schillernde Diva. Weiß das Publikum immer, dass es sich bei diesen unterschiedlichen Rollen um ein und dieselbe Person handelt?

Ich habe tatsächlich schon viele lustige Sachen erlebt. Vor allem im Rollentausch, wenn ich die alte Oma Berta spiele und mich dann anschließend dem Publikum als Chris präsentiere, gibt es tatsächlich Leute, dich mich nicht als Verwandlungskünstler erkennen. Für manche Gäste sind meine Rolle und ich zwei unterschiedliche und vor allem eigenständige Personen. So wurde ich beispielsweise schon mal nach der Show im Foyer angesprochen, warum denn Berta nicht zum Finale gekommen ist. Ich bin ein schlagfertiger Mensch, aber diese Frage hat mich wirklich überrascht. Dann musste ich selbst kurz nachdenken.

Seine Karriere begann in Augsburg mit der Ausbildung zum Musicaldarsteller

Saarbrücken hat eine positive Atmosphäre

Das hört sich aber eher nach einem Kompliment für Ihre schauspielerische Leistung an ...

FOTOS: CHRIS KOLONKO SHOWKONZEPTE — IMAGO / SPÖTTEL PICTURE — IMAGO IMAGES / FUTURE IMAGE — PETER ADAM

Der Varieté-Künstler verkörpert viele Rollen: von einer eleganten Diva bis hin zur schillernden Verführerin

Natürlich. Dennoch ist es lustig. Vor allem, wenn ich den Gästen bestätige, dass ich die Oma Berta gewesen bin und sie mir trotzdem nicht glauben können. Dann kommt meistens ein verwundertes ‚Nein, das kann nicht sein.'
Ich habe es aber auch schon erlebt, dass sich ein junger männlicher Gast in mich verliebt hat. Also nicht in mich als Person, sondern in meine Rolle auf der Bühne. Für ihn war das ein richtiges Drama, weil nach der Show nichts von meiner Rolle übrig bleibt. Dann bin ich Chris und nicht mehr diese verführerische, kokette Lady. Er war dann völlig verzweifelt. Das ist natürlich ein bisschen blöd, wenn so was passiert. Aber so ist das…

Und wie reagieren die weiblichen Gäste? Fragen sie nach Schminktipps?

Ja, das kommt tatsächlich vor. Vor allem Frauen in meinem Alter – ich bin jetzt 52 – die mich auf Pressefotos oder auf der Bühne in meiner Rolle sehen, kommen anschließend vorbei und äußern ihren Wunsch, so auszusehen wie ich.
Das ist allerdings nicht meine Intention. Ganz im Gegenteil. Das, was sie auf der Bühne sehen, ist eine Illusion, ein Bild, das auf mein Gesicht gemalt wurde. Und das dauert auch. Selbst wenn das Make-up dezent ist, dauert es vom aufgeklebten Nagel bis zur aufgeklebten Wimper auch nicht unter zwei Stunden, bis ich fertig bin. Dann werde ich zum Kunstobjekt. Wenn man das weiß, fällt auch der Zwang, so sein zu wollen. Leider suggerieren solche Plattformen wie Instagram, dass man immer 100 Prozent perfekt sein muss. Das finde ich bedenklich.
Zudem lasse ich auch alle drei Monate eine Kleinigkeit in meinem Gesicht machen und investiere damit viel Geld. Aber das sind dann wirklich nur sehr keine Sachen, die mein Gesicht weder verändern, noch verzerren. Mimik ist in meinem Beruf sehr wichtig, mit einem versteinerten Gesicht oder zwei Lippen die aussehen wie zwei Wiener-Würstchen, könnte ich gar nicht spielen. Deswegen sind es auch kleine, sehr dezente Eingriffe, damit ich mich schminken kann und mein Bild auf der Bühne perfektioniere. Sonst würde ich auf die Schönheitschirurgie nie zugreifen, wenn ich nicht auf der Bühne stehen würde. Das ist übrigens auch ein sehr gutes Thema.

„Mit zwölf Jahren schon Aerobic-Kurse gegeben"

Wie kamen Sie zum Theater? War das ein Kindheitstraum?

Ich habe schon als Kind alles in mich aufgesogen, was irgendwie mit Showbusiness zu tun hatte. Das ist mir allerdings erst später bewusst geworden. Schon in der Grundschule, wenn wir zum Beispiel Aufführungen geplant haben, war ich immer dabei. Zur damaligen Zeit gab es eine große Aerobic-Welle – das war dann meine Bühne. Mit zwölf Jahren wurde ich sogar zum Aerobic-Trainer und habe Unterricht gegeben.
Nach meinem Schulabschluss habe ich eine Frisörausbildung begonnen. Die Idee, selbst auf der Bühne zu stehen, war gar nicht mehr so präsent. Zu dieser Zeit knüpfte ich die ersten Kontakte zum Stadttheater in Augsburg. Plötzlich bestand mein Umfeld aus Künstlern, Schauspielern und Sängern. Sie waren es auch, die mich ermutigt haben, auf die Bühne zu gehen und mich auszuprobieren. Folglich ergatterte ich einen Platz an einer kleinen Schule in Augsburg und startete meine Musicalausbildung. Eine meiner Rollen – eine Art Semesterabschluss – war eine Performance aus dem Musical (lla cage aux folles, zu deutsch Ein Käfig voller Narren). Das kam beim Publikum so großartig an, dass mich Leute plötzlich gefragt haben, ob ich das auch an ihrem Geburtstag aufführen könnte. Mit diesem kleinen Nebenverdient konnte ich anschließend meine Musical-Ausbildung finanzieren.

Entgegen der Schwerkraft

Mit atemberaubender Geschwindigkeit jongliert Paul Ponce Bälle, Keulen und Hüte und begeistert damit das Publikum. Sogar vor Papst Franziskus durfte der **argentinische Tempojongleur** bereits performen. Nun bereitet sich das Ausnahmetalent auf die Dinnershow vor.

Der schlanke schwarzhaarige Mann wirft den Sombrero wie einen Bumerang in die Luft, fängt ihn auf, setzt ihn sich auf den Kopf. Darauf folgt in rasantem Tempo der nächste Hut und so weiter. Ein anderes Mal jongliert er flink mit in den Nacken gelegten Kopf fünf Keulen hinter seinem Rücken. Oder er lässt sich mit spielerischer Leichtigkeit einen Fußball auf seiner Stirn oder seiner Schulter auf und ab tippen – und springt zugleich über ein Seil. Paul Ponce gilt zu Recht als einer der besten Tempojongleure der Welt.

Groß geworden ist er in einer Zirkus- und Entertainment-Familie mit argentinisch-kolumbianischen Wurzeln. „Mein Vater und meine Mutter lernten sich in einem großen Zirkus in Kolumbien kennen, als sie beide noch sehr jung waren. Der Zirkus gehörte der Familie meiner Mutter, sie war die Enkeltochter des Inhabers“, erzählt der 48-Jährige. Im Herbst 1977 verließen Pauls Eltern den Familienzirkus und versuchten ihr Glück in Europa, wo sie in London in Varieté- und Zirkusshows auftraten.

Paul Ponce war sechs Jahre, als er die Jonglage für sich entdeckte. Zuerst begann er mit zwei kleinen Bällen, doch schon nach kurzer Zeit beherrschte er schon drei Bälle. Seinerzeit hatten seine

Eltern an der Scottish Opera in Glasgow ein Engagement, der Produzent sah Paul Ponce wie er backstage gerade trainierte und wollte ihn auf die Bühne holen. Wenig später feierte er sein Bühnen-Debüt – mit gerade mal sieben Jahre – in der Oper „Die verkaufte Braut" von Smetana, in der im dritten Akt ein Zirkus in die Stadt kommt. „Der Produzent wollte unbedingt echte Zirkusleute dabeihaben. Darum heuerte er meine Eltern an, um in der Operninszenierung zu performen", sagt er.

Im Laufe seiner 40-jährigen Karriere spielte Paul Ponce in unzähligen Shows, bereiste etliche Länder und begegnete Stars und berühmten Persönlichkeiten. Nicht nur den Fußballer Diego Maradona legte er kumpelhaft den Arm um die Schultern, auch traf er Schauspielerin Liza Minnelli, Queen Elizabeth II. und schüttelte Papst Franziskus die Hand. Das Oberhaupt der katholischen Kirche empfing ihn, seine Frau und seine fünf Kinder im Februar in Vatikanstadt. „Natürlich ist es etwas ganz Besonderes, dass wir Papst Franziskus getroffen haben, weil wir in unserer Familie praktizierende Katholiken sind. Das ist vielleicht einer der Höhepunkte unserer Karriere – für uns als Familie und als Performer." Der Familienvater und seine vier Kinder gaben eine Mini-Show zum Besten – und der Papst sah zu. Zum Schluss segnete der Heilige Vater die sieben Familienmitglieder der Reihe nach. „Ich bin sehr dankbar für Begegnungen wie diese, denn meine Karriere erlaubt mir sehr viel zu jonglieren und unglaublich tolle Situationen zu erleben", sagt der 48-Jährige.

Keulen, Fußbälle, Hüte und Tischtennisbälle – es gibt kaum einen Gegenstand, den Paul Ponce nicht in die Hand nimmt, um ihn kurz darauf in die Luft zu werfen und mit atemberaubender Geschwindigkeit über seinem Kopf, hinter seinem Rücken oder unter seinen Beinen durch zu jonglieren. Doch um dieses hohe Level überhaupt erreichen zu können, musste er hart trainieren. „Es ist wahr, dass ich mit sehr vielen Gegenständen jongliere. Jeder einzelne Gegenstand braucht sehr viel Übung. Wenn Du einmal Jongleur bist, kannst Du mit allem jonglieren. Aber wenn Du sehr professionell einen Gegenstand jonglieren willst, musst Du mit diesem Gegenstand sehr viel trainieren", sagt Paul Ponce. Selbst heute muss er noch jeden Tag trainieren, um das Niveau zu halten und jedes Mal noch besser zu werden. Während er früher, als er um die 20 war, bis zu acht Stunden am Tag jonglierte, reichen ihm heute zwei Stunden Training. Wobei er die ersten 45 Minuten joggt, schwimmt oder sich sonst wie sportlich betätigt. „Ich genieße es wirklich, auf der Bühne zu stehen und schnell und wendig zu sein, sodass ich von der Bühne springen und auf die Bühne springen kann. Ich danke Gott, dass ich keine Schmerzen in meinen Knien oder Handgelenken spüre."

Paul Ponce jongliert seit über 40 Jahren. Zu seinem Publikum zählten unter anderem Diego Maradona und die Queen.

Klar, dass bei solcher Höchstleistungsartistik auch mal Fehler passieren. Die kleinen Patzer sind aber Teil der Show, wie Paul Ponce beteuert – und die gesteht er sich auch zu. „Fehler passieren, denn unsere routinierten Bewegungsabläufe sind so schnell und wir sind keine programmierbaren Roboter", erklärt der Künstler. Wenn das Jonglage-Objekt einen Finger auch nur ein wenig anders als gewohnt berührt, fällt es sofort aus der Hand. „Das Wichtigste an den Fehlern ist, wie man mit ihnen umgeht und im nächsten Moment weitermacht", sagt der Weltklasse-Jongleur, der über Fehler in seinen Shows lachen kann. Oft jongliert er einfach konzentriert weiter und nimmt den heruntergefallenen Gegenstand mit seinem Fuß auf.

Keulen, Fußbälle, Hüte und Tischtennisbälle

Der charismatische Artist liebt aber alle Performances – egal, ob er vor kleinem Publikum oder vor einem riesigen Menschenpulk auftritt. „Wenn ich auf die Bühne gehe, ist das Erste was ich mache, in die Gesichter der Leute zu schauen. Für gewöhnlich schaue ich in die Gesichter von ein bis vier Zuschauern, weil ich nicht mehr Zeit habe. Manchmal sind es sogar Hunderte oder Tausende, aber ich kann immer nur ein paar sehen." Immer wenn er auf der Bühne steht, sagt er sich, dass das seine einzige Chance ist, diesen Menschen seine beste Show zu präsentieren. Deshalb fühlt sich für ihn jeder Bühnenauftritt, jede Performance neu an.

Zwar sind Paul Ponce, seine Ehefrau Lia und die fünf Kinder Pablo, Jose, Lili, Alexander und Gabriel bislang vom Coronavirus verschont geblieben. Aber trotzdem musste er – wie so viele in der Event- und Unterhaltungsbranche – die öffentlichen Auftritte weitestgehend aussetzen. So musste er für dieses Jahr einen bereits unterzeichneten Vertrag über sechs Monate Shows in Cancun – eine Stadt in Mexiko – kündigen. Das letzte längere Engagement in einer Show war jenes im Hansa Varieté, wo er von September 2019 bis Mitte März dieses Jahres – bis zum Lockdown – performen durfte. „Unsere Situation ist dank unserer Rücklagen immer noch okay, aber das kann nicht mehr lange so weitergehen, sonst wird es irgendwann sehr schwierig", sagt Paul Ponce, der mit seiner Familie in einer kleinen spanischen Stadt lebt. Umso mehr ist er voller Vorfreude auf das Alexander Kunz Theatre und kann es kaum erwarten, wieder auf der Bühne zu stehen. Auch seine Frau, die übrigens stets als seine Assistentin in den Shows präsent ist, und der gemeinsame Nachwuchs werden mit ihm nach Saarbrücken reisen. Über die Dinnershow will er nur soviel sagen: Das Publikum kann eine großartige Show mit großartigen Künstlern erwarten.

Benjamin Rannenberg

FOTOS: PICTURE ALLIANCE / RTN - RADIO TELE NORD — THEO O. KRATH

SCHILLERNDE SHOW ACTS

Auch sie gehören zur Crème de la Crème der Dinnershow. FORUM stellt weitere hochkarätige **Artisten und Künstler** des Alexander Kunz Theatres vor

VASHTI

Über 50 Sängerinnen haben sich beim Casting in London den Theatre-Machern vorgestellt. Gesucht wurde die Frau, die dem Theatre Saarbrücken ihre Stimme verleiht. Man hat sie gefunden: In England geboren und in Irland aufgewachsen, absolvierte Vashti die renommierte School of Musical Theatre in London. Auftritte im britischen Fernsehen und vor dem irischen Präsidenten folgten. Sie lieferte – begleitet vom Londoner Symphonie Orchester – die Stimme zum Soundtrack von „Pandora: The World of Avatar“, der in den berühmten Abbey Road Studios aufgenommen wurde, und trat als Backgroundsängerin bei der Vergabe der Laurence Olivier Awards 2017 in der Royal Albert Hall auf. Mit Spannung und enorm viel Vorfreude blickt Vashti ihrem Engagement in Deutschland entgegen.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (2)

TÄNZERINNEN

Die Theatre-Tänzerinnen sind das glamouröse Markenzeichen des Alexander Kunz Theatres in Saarbrücken. Mit ihren speziell für diese 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 Moulin Rouge.

IVAN PERES

Zusammen mit seinem Bruder hat er den Olymp des Zirkus erreicht: Die Peres Brothers wurden mit der Goldmedaille beim Cirque de Demain und mit dem Silbernen Clown beim Zirkusfestival in Monte Carlo ausgezeichnet. Mit ihrer Hand-auf-Hand-Akrobatik zählen sie zu den größten Talenten der letzten beiden Jahrzehnte. Jetzt kommt Ivan Peres nach Saarbrücken mit einer Solo-Nummer, die es in sich hat. Mit einer unglaublichen Eleganz, die in völligem Widerspruch zu dem unfassbar großen Kraftaufwand steht, zelebriert der Portugiese scheinbar unmögliche Figuren, die in einer atemberaubenden Inszenierung ungläubiges Staunen beim Publikum hervorrufen.

FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (2)

ERIK IVARSSON

Fahrrad fahren kann (fast) jeder, aber Einrad fahren ist eine ganz besondere Herausforderung. Erik Ivarsson präsentiert diese akrobatische Disziplin mit einer erfrischenden Leichtigkeit. Mühelos hält er sich auf dem Einrad und wechselt, ohne mit einer Fußspitze den Boden zu berühren, zwischen seinen Rädern hin und her. Doch er hat nicht nur einen meisterhaften Gleichgewichtssinn, sondern auch eine Hand-Augen-Koordination, die ihresgleichen sucht.

Das klassische Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

Vorspeise:

Grauer Burgunder, Premium trocken

Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

Vorspeisenvariation

Crèmesuppe von Hofgut-Karotten mit frischem Ingwer und aufgeschlagenem Sauerrahm

Tatar vom Freilandrind mit kleinen Kapern, Schalotten und knusprigen Kartoffelchips

Gefülltes Ricotta Kräuterklößchen in leichter Knoblauchschmelze auf Linsen-Kürbissalat

Wildfang Rotgarnele auf pochierter Ananas mit Thaicurryschaum

Auch in diesem Jahr tischt Alexander Kunz als Vorspeise seinen vierteiligen, aber immer wieder neu inszenierten Vorspeisen-Klassiker auf. Beim klassischen Menü darf dabei das Tatar vom Freilandrind nicht fehlen, das obenauf von einem Kartoffelchip gekrönt wird. Ebenso wenig wie die im Gläschen servierte Suppe. In dieser Saison serviert das Kochteam eine auf den Punkt abgeschmeckte Cremesuppe aus Karotte, Ingwer und Sauerrahm. Die schaumige und leichte Konsistenz trifft genau meinen Geschmack. Die dritte Komponente bildet ein kleines Ricottaklößchen, gefüllt mit einer Kräutermischung. Gebettet ist es auf knackigen Linsen und fein gewürfeltem Kürbis, verfeinert mit einer leichten Knoblauchnote. Den Abschluss macht die thailändisch angehauchte Wildfang-Rotgarnele mit Thaicurry-Soße und Ananas, die in einem Gewürzsud aus Lorbeere, Zimt, Nelke, Vanille und Wacholder pochiert wird.

KUNZ' WEIN-TIPP

Zwischengang:

Riesling Alte Reben, trocken

Weingut / Vinothek, Van Volxem, Saar

Kabeljau auf Cassoulet

von kleinen Casarettche-Nudeln in Krustentiersauce mit grünen Bohnenkernen und Krabbenchip

Frischer Island-Kabeljau, eine Delikatesse unter den weißfleischigen Fischen. Dieser wird für den Zwischengang auf der Haut gebraten und ist so butterzart, dass er fast auf die Gabel hüpft. Das schaumige Sößchen aus einer Reinreduktion mit „Noilly Prat"-Cognac und Krustentieren, die ebenfalls aus Island stammen, ist die perfekte Ergänzung zum Fisch. Und als wäre das noch nicht genug, gibt es hausgemachte Casarecce-Pasta, die gerne mal mit den ziemlich ähnlich aussehenden Strozzapreti verwechselt werden.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (4)

Präsentiert von ***Kathi Köstlich***

Sûpreme vom Perlhuhn

mit Rotweinschalotten-Kruste auf Risotto von Gerstengraupen
mit Wurzelgemüse und Rotweinbuttersauce

Perlhuhn auf der Menükarte zu lesen, hat meine Augen schon zum Strahlen gebracht. Es endlich probieren zu dürfen, ist ein echtes Geschmackserlebnis. Wer denkt, dass Rotwein und weißes Fleisch nicht zusammenpassen, wird beim diesjährigen Hauptgang vom Gegenteil überzeugt. Die Rotweinschalottenkruste ist schön knusprig und harmoniert perfekt mit der Rotweinbuttersoße. Gebettet ist das Ganze auf Gerstengraupen mit Wurzelgemüse. Beides ist auf den Punkt gegart und hat einen leichten, ganz angenehmen Biss. Die Frühlingszwiebeln verleihen diesem Gang einen tollen frischen Akzent.

KUNZ' WEIN-TIPP

Hauptgang:

Blackprint,

Weingut Markus Schneider,
Ellerstadt – Pfalz

Törtchen von Schokolade und roten Beeren

auf Walnussbiskuit mit wilden Cassisfeigen

Ein Nachtisch genau nach meinem Geschmack. Mit der Kombination aus Schokolade und roten Beeren kann man einfach nichts falsch machen. Das fluffig leichte Schokoladentörtchen wird durch hauchdünne Schokoladen-Schichten getrennt. Fast wie beim „Vienneta"-Eis, das man aus dem Tiefkühlregal kennt, natürlich nur anspruchsvoller und viel leckerer. Neben den roten Beeren sorgen auch die eingelegten Cassisfeigen für die fruchtige Note. Nicht nur das Törtchen macht optisch einiges daher, sondern auch der Walnuss-Biskuit in Form einer Koralle. Der wird ganz einfach mithilfe einer Mikrowelle und einem Gastro-Sahnebereiter zubereitet. Ich bin begeistert und bereit zum Dahinschmelzen!

KUNZ' WEIN-TIPP

Dessert:

**Zeltinger Sonnenuhr
Riesling Kabinett,
fruchtsüß**

Weingut Markus Molitor,
Mosel

Das vegetarische Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

Vorspeise:

Grauer Burgunder Premium trocken

Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

Vorspeisenvariation

Crèmesuppe von Hofgut-Karotten mit frischem Ingwer und aufgeschlagenem Sauerrahm

Törtchen von Roter Bete und Schafskäse mit Meerrettichmarinade und Wasabi-Erbsen

Gefülltes Ricotta-Kräuterklößchen in leichter Knoblauchschmelze auf Linsen-Kürbissalat

California-Roll-Furikake-Soja mit Wasabi-Frischkäse, Zuckerschoten und Spitzpaprika

Auch beim vegetarischen Menü darf der vierteilige Vorspeisen-Klassiker von Alexander Kunz nicht fehlen. Die warme Komponente, meine liebste in jedem Jahr, bildet wie im klassischen Menü eine auf den Punkt abgeschmeckte, im Gläschen servierte Cremesuppe aus Karotte, Ingwer und Sauerrahm. Direkt nebenan thront ein kleines, aus mehreren Schichten bestehendes Rote Bete-Schafskäse-Türmchen, das von einer mit Wasabi ummantelten Erbse gekrönt wird. Die verleiht dem Ganzen den nötigen Crunch. Die dritte Komponente bildet – wie im klassischen Menü – ein kleines Ricottaklößchen, gefüllt mit einer Kräutermischung, das gebettet ist auf knackigen Linsen und fein gewürfeltem Kürbis, verfeinert mit einer leichten Knoblauchnote. Den Abschluss macht die California Roll mit einer feinen Sojasoße. Gefüllt ist das Röllchen mit Wasabi, Zuckerschote und Spitzpaprika. Wer hätte gedacht, dass man hier auch in den Geschmack von Sushi kommt…

KUNZ' WEIN-TIPP

Zwischengang:

Holy Moly Syrah

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Gesmokter Patty aus roten Linsen und Mais

auf sautiertem Zwiebellauch mit Rotweinbuttersauce

Rote Linsen sind ein richtiger Allrounder in der vegetarischen Küche und haben sich ihren Platz im Menü redlich verdient. Sie versorgen uns nicht nur mit vielen Proteinen und Ballaststoffen, sondern sind in dieser gesmokten Version ein echtes Highlight. Das leicht rauchige Aroma kommt durch den mit Mesquite-Holz eingeheizten Smoker. Ein zu 100 Prozent veganes Produkt, das für mich jedes Stück Fleisch in den Schatten stellt. Für die nötige Frische im Zwischengang sorgen die noch leicht bissfesten Frühlingszwiebeln. Abgerundet mit das Ganze mit Rotweinbuttersoße. Mehr davon!

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (4)

Präsentiert von ***Kathi Köstlich***

Cassoulet von gebratenen Artischocken

und Sovrano Anolotti mit sautierten Kirschtomaten,
Rosmarin Velouté und gehobeltem Parmesan

Auch im vegetarischen Menü kommt man in den Geschmack der tollen hausgemachten Pasta. In diesem Fall sogar mit einer schmackhaften Füllung aus Sovrano-Käse, einem Parmesan, der aus Kuh- und Büffelmilch hergestellt wird. Dazu wird ein Eintopf – in der französischen Region Languedoc „Cassoulet“ genannt – aus Artischockenherzen serviert. Den absoluten Farbtupfer verleihen diesem Gang die roten Kirschtomaten. Die cremige, weiße Soße – in der französischen Küche gerne als „Velouté“ bezeichnet – ist mit Rosmarin verfeinert. Obenauf geriebener alter Parmesan, der mit einer Reifezeit von 72 Monaten eine echte Rarität ist.

KUNZ’ WEIN-TIPP

Hauptgang:

Sauvignon blanc „Höhenflug“ trocken – Barrique

Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim

Törtchen von Schokolade und roten Beeren

auf Walnussbiskuit mit wilden Cassisfeigen

Ein Nachtisch genau nach meinem Geschmack. Mit der Kombination aus Schokolade und roten Beeren kann man einfach nichts falsch machen. Das fluffig leichte Schokoladentörtchen wird durch hauchdünne Schokoladen-Schichten getrennt. Fast wie beim „Vienneta“-Eis, das man aus dem Tiefkühlregal kennt, natürlich nur anspruchsvoller und viel leckerer. Neben den roten Beeren sorgen auch die eingelegten Cassisfeigen für die fruchtige Note. Nicht nur das Törtchen macht optisch einiges daher, sondern auch der Walnuss-Biskuit in Form einer Koralle. Der wird ganz einfach mithilfe einer Mikrowelle und einem Gastro-Sahnebereiter zubereitet. Ich bin begeistert und bereit zum Dahinschmelzen!

KUNZ’ WEIN-TIPP

Dessert:

Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett, fruchtsüß

Weingut Markus Molitor, Mosel

Die Rezepte

Crèmesuppe von Hofgut-Karotten mit frischem Ingwer und aufgeschlagenem Sauerrahm

Zutaten für 6 Personen:

- 300 g Karotten
- 35 g frischer geschälter Ingwer
- 50 g Schalotten Würfel
- 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 einmontieren und eventuell noch einmal abschmecken.

Tatar vom Freilandrind mit kleinen Kapern, Schalotten und knusprigen Kartoffelchips

Zutaten für 6 Personen:

- 400 g Tatar vom Rind
- 1 EL Zwiebelwürfel
- 50 g Essiggurkenwürfel
- 1 TL Ketchup
- 1 TL grober Senf
- 2 EL kaltgepr. Olivenöl
- 1 Eigelb
- 30 g Crème fraîche
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das frisch geschnittene Tatar mit den restlichen Zutaten vermengen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf kann noch etwas Olivenöl hinzugegeben werden.
Für die Kartoffelchips, die Kartoffeln auf einer Reibe in dünne Scheiben hobeln und schwimmend in heißem Fett bei etwa 160° C knusprig ausbacken.
Das Tatar mit einer kleinen Nocke Crème fraîche und Kartoffelchips garnieren.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (3)

Cassoulet von gebratenen Artischocken und Sovrano Anolotti mit sautierten Kirschtomaten, Rosmarin-Velouté und gehobeltem Parmesan

Zutaten für 6 Personen:

Ravioliteig
400 g Mehl
50 ml Milch
50 ml Öl
Eigelb
Salz
Raviolifüllung
250 g Ricotta
(über Nacht auf ein Sieb hängen)
70 g Sofrano fein gerieben
30 g Mie de Pain
2 Eigelb
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Schnittlauch
Artischocken-Tomatenragout
6 große Artischocken
250 g Kirschtomaten
Frischer Basilikum
Thymian
Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer und Zucker
Rosmarin Velouté
½ l Weißwein
½ l Sahne
1 g gehackter Rosmarin
150 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Champignons
300 g Butter

Zubereitung:

Ravioli: Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Salz, Eigelb, Öl und Milch in die Mulde geben. Den Teig von der Mitte her ausarbeiten. Solange durchkneten, bis ein trockener, homogener Teig entsteht. Mit Folie zugedeckt mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander glatt rühren und abschmecken. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu zwei dünnen Platten ausrollen. Die Unterseite der Ravioliteigplatte dünn mit Eiweiß bestreichen, die Füllung darauf geben und mit der oberen Platte abdecken. Fest andrücken und anschließend Ravioli ausstechen. Diese in kochendem Salzwasser etwa zehn Minuten garen und zusammen mit den Artischocken und Tomaten anrichten.

Artischocken-Tomatenragout: Die Artischocken putzen und in kleine Dreiecke schneiden. Danach in Olivenöl anschwitzen, bis sie etwas Farbe annehmen. Die Kirschtomaten, Thymianzweige und eine fein geschnittene Knoblauchzehe hinzufügen. Das Ganze bei 200°C für acht bis zehn Minuten in den Backofen schieben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker sowie dem frischen Basilikum abschmecken.

Rosmarin Velouté: Die Schalotten und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen, anschließend die Champignons mit anschwitzen. Die Sauce mit Weißwein auffüllen, diesen zur Hälfte reduzieren. Den reduzierten Fond mit Sahne auffüllen und etwa zehn 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.

Sûpreme vom Perlhuhn mit Rotweinschalotten-Kruste auf Risotto von Gerstengraupen mit Wurzelgemüse und Rotweinbuttersauce

Zutaten für 6 Personen:

Perlhuhn
4 Perlhuhnbrüste etwa 140 g / 160 g
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Öl

Graupen-Risotto
150 g Gerstengraupen (mittel)
50 g Schalottenwürfel
1 Knoblauchzehe
40 ml kalt gepresstes Olivenöl
50 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
50 g Karottenwürfel
50 g Karottenwürfel gelb
50 g Selleriewürfel
50 g Butter
50 g Parmesan fein gerieben
frischer Schnittlauch

Rotweinbuttersauce
½ Liter Rotwein
½ Liter Sahne
150 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Champignons
ca. 300 g Butter
200 ml roter Portwein (sirupartig eingekocht)

Rotweinschalotten-Kruste
2 Scheiben Toast
2 Schalotten
Öl
1 EL Zucker
125 ml Rotwein
35 g weiche Butter

Zubereitung:

Perlhuhn: Die etwa 140 g schweren Perlhuhnbrüste auf der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne kurz anbraten und umdrehen. Die Perlhuhnbrüste mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen und im Backofen bei etwa 140°C etwa acht bis zwälf Minutenn fertig garen.

Graupen-Risotto: Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen, 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 die Butter und Parmesan einrühren.

Rotweinbuttersauce: Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, anschließend die Champignons mit anschwitzen. Die Sauce mit Rotwein auffüllen, diesen zur Hälfte reduzieren. Den reduzierten Fond mit Sahne auffüllen und etwa zehn Minuten 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. Zum Schluss den reduzierten Portwein zur Geschmacks- und Farbgebung hinzufügen.

Rotweinschalotten-Kruste: Toast würfeln und in der Gewürzmühle klein schreddern. Die Schalotten würfeln, im Öl anbraten und mit dem Zucker karamellisieren. Danach mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Die Masse auf das Perlhuhn geben und im Grill mit Oberhitze überkrusten.

FOTOS: ALEXA KIRSCH FOTOGRAPHIE (2)

Törtchen von Schokolade und roten Beeren auf Walnussbiskuit mit wilden Cassisfeigen

Zutaten für 6 Personen:

Biskuitboden
4 Eigelb
4 Eiweiß
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Mehl
1 EL Speisestärke
2 EL Kakaopulver dunkel
4 EL warmes Wasser
60 g geröstete gehackte Walnüsse
Schokoladencreme
1 Päckchen Schokopuddingpulver
80 g Zucker
400 ml Milch
100 g Zartbitterschokolade
70 Prozent
200 g weiche Butter
(Zimmertemperatur)
100 g Schlagsahne
Mikrowellen-Biskuit:
1 Eiweiß
1 Eigelb
3 EL Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Zucker
2 EL Milch
Cassisfeigen:
2 EL brauner Zucker
200 ml Rotwein
100 ml schwarzer Johannisbeersaft
100 ml Crème de Cassis
250 g schwarzes Johannisbeerenpüree
8 Feigen

Zubereitung:

Biskuitboden: Ein Backblech mit etwas Wasser bespritzen und mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit Wasser und der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eiweiße zu Eischnee quirlen und bevor er ganz steif wird, den restlichen Zucker einrieseln lassen, weiter schlagen, bis der Eischnee ganz steif ist. Eischnee mit einem Gummischaber unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao über die Ei-Masse sieben und ebenfalls unter die Masse heben. Den Teig auf das Backblech streichen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen, auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen (180°C) zehn bis zwölf Minuten backen. Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und erkalten lassen.

Schokoladencreme: Aus Puddingpulver mit 80 g Zucker und 400 ml Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, die Schokolade in den heißen Pudding bröckeln, unter Rühren schmelzen. Pudding in eine Rührschüssel füllen, direkt Frischhaltefolie auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen. (nicht kalt stellen) Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding mit einem Handrührgerät (Rührbesen) verrühren. Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise darunter rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Creme ziehen. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Aus dem Biskuit zwölf Kreise ausstechen, sechs Kreise mit der Creme füllen und die anderen Kreise darauf setzen. Mit der restlichen Creme auffüllen und glatt streichen. Im Kühlschrank für etwa drei Stunden fest werden lassen.

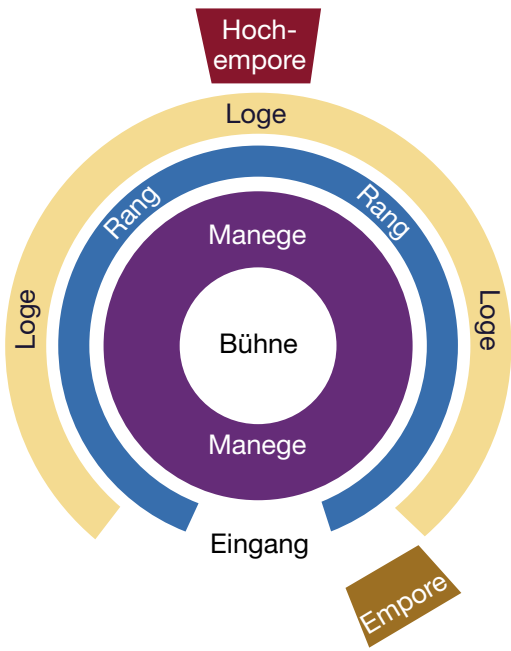
Mikrowellen-Biskuit: Das Mehl, das Backpulver, die Milch, das Eigelb und den Zucker in einer Schüssel vermengen. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den steifen Schnee unter die Eiermasse heben. Den Teig in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und für 90-120 Sekunden bei höchster Stufe in die Mikrowelle stellen.

Cassisfeigen: Den Zucker in einer hohen Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Wein, Saft und Cassispüree ablöschen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend die Hitze reduzieren, auf etwa 80°C bringen und die Creme de Cassis dazugeben. Die Feigen waschen und kreuzweise einschneiden. Beides in die Cassissauce geben und etwa 20 Minuten pochieren. Die Feigen mit dem Saft übergießen.

TERMINE, PREISE, INFOS

Alexander Kunz Theatre Dinnershow Spiegelpalais Saarbrücken (Deutschmühlental 5)

Die Spielzeit startet am 19. November 2020 und endet im Februar 2021.



Alexander Kunz Theatre – Termine und Preise*

November 2020 bis Februar 2021	*Hoch-empore*	*Empore*	*Loge*	*Rang*	*Manege*
Sonntag bis Donnerstag	89 Euro	109 Euro	119 Euro	119 Euro	139 Euro
Freitag und Samstag	109 Euro	129 Euro	139 Euro	139 Euro	149 Euro
Familientage (23., 26., 29., und 30. Dezember)	79 Euro	99 Euro	109 Euro	109 Euro	129 Euro
Silvester (Donnerstag, 31. Dezember)	119 Euro	210 Euro	229 Euro	229 Euro	249 Euro
Neujahrs-Special (2., 3. Januar)	79 Euro	99 Euro	109 Euro	109 Euro	129 Euro
Herrenabend (21. November)	225 Euro	225 Euro	225 Euro	225 Euro	225 Euro
Ladies Night (9. Januar)	145 Euro	145 Euro	145 Euro	145 Euro	145 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 **15 Prozent Rabatt**.

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

Silvester: erweitertes Programm und Menü.

Getränkepauschale: 42,50 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 16,50 Euro; 1 Glas Champagner inkl. Fingerfood-Spezialitäten pro Person 19,50 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: 19.30 Uhr, Einlass 18 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. Um bestmögliche Sicherheit zu bieten, haben sich die Tischgrößen geändert. In der Kategorie Rang stehen nun 6er-Tische zur Verfügung. Eine Option auf acht Personen bei einer Gruppenbuchung möglich. Die Loge (maximal sechs Personen) kann bei Zuzahlung von 15 Euro pro Person für 4 Personen exklusiv gebucht werden.

Und nach der Show …

… verbringen Sie die Nacht doch in einem der beiden Saarbrücker Victor's Residenz-Hotels: 110 Euro im Doppelzimmer oder 90 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: Julia Indenbaum

Layout: Saskia Bommer

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

GRAFIK: ALEXANDER KUNZ THEATRE

Hüttenzauber am Bostalsee:

WILLKOMMEN IM *VICTOR'S WINTERWONDERLAND*

13. November 2020 bis 28. Februar 2021

Erleben Sie wunderbare Romantik mitten im Sankt Wendeler Land, so schön wie der Winter den Bergen, und nehmen Sie Platz: in unserem idyllischen Victor's WinterWonderland! *Genießen Sie das gemütliche Ambiente dieses zauberhaften Ortes, perfekt für das lockere Get-together nach Feierabend oder Ihre Weihnachtsfeier in kleiner, exklusiver Runde. Mit hausgemachten Köstlichkeiten, duftendem Glühwein und funkelndem Lichterglanz auf unserer liebevoll dekorierten Terrasse. Schneien Sie spontan herein oder reservieren Sie unser* Victor's WinterWonderland *für Ihren individuellen Termin – ob mit Freunden, Familie oder Kollegen.*

Wir sehen uns am Bostalsee!

Victor's

SEEHOTEL WEINGÄRTNER
BOSTALSEE
★ ★ ★ ★

Bostalstraße 12 · D-66625 Nohfelden-Bosen · Telefon +49 6852 889-0 · Fax +49 6852 81651 · info.nohfelden@victors.de · www.victors.de
Ein Unternehmen der Victor's Residenz-Hotels GmbH · Aroser Allee 84 · D-13407 Berlin

Alexander Kunz
THEATRE
DINNERSHOW IM SPIEGELPALAIS

NACH DER SHOW:

NOCH MEHR WOW.

Lassen Sie Ihren fantastischen Abend in unseren stilvollen Hotels ausklingen.

UNSER ANGEBOT

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

FÜR GÄSTE DES ALEXANDER KUNZ THEATRES

ÜBERNACHTEN SIE NACH DER DINNERSHOW ZUM EXKLUSIVPREIS.

Wahlweise am Deutsch-Französischen Garten – nur 500 Meter vom neuen Standort des Spiegelpalais entfernt und damit bequem zu Fuß erreichbar – oder auf dem Rodenhof, wo übrigens auch alle Künstler der Show logieren.

ÜBERNACHTUNG INKLUSIVE FRÜHSTÜCK

ab € 55 pro Person im Doppelzimmer, ab € 90 im Einzelzimmer

Buchung und weitere Informationen telefonisch, per E-Mail und unter www.victors.de/kunz.

Gültig nur am Abend der Vorstellung und gegen Vorlage Ihrer Eintrittskarte. Begrenztes Kontingent.

Victor's
RESIDENZ-HOTEL
RODENHOF
★★★★

Partnerhotels des Alexander Kunz Theatres

Victor's Residenz-Hotel Saarbrücken
Deutschmühlental 19 · D-66117 Saarbrücken · Telefon +49 681 58821-0 · info.saarbruecken@victors.de

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

Unternehmen der Victor's Residenz-Hotels GmbH · Aroser Allee 84 · 13407 Berlin.