21.10.2022 | www.magazin-forum.de | Beilage zu FORUM-Ausgabe 43

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

32 Seiten Sonderbeilage

ALEXANDER KUNZ
THEATRE

Spektakuläre Akrobatik, einzigartige Tanzeinlagen und Gesangsnummern, die unter die Haut gehen. Die erfolgreichste Dinnershow der Großregion geht in die nächste Runde

Unser Angebot

LUXUS MAXIMUS

Purer Luxus für alle Sinne: Genießen Sie maximalen Wohlfühl-Komfort in einer exklusiven Göttersuite mit vielen Premium-Features und lassen Sie sich auf Schloss Berg von Kopf bis Fuß verwöhnen. Genießen Sie:

zwei Übernachtungen in einer Göttersuite inklusive Good-Morning-Sunshine-Frühstück ••• einen Secco von der Mosel zur Begrüßung ••• ein 4-Gang-Menü an einem Abend mit korrespondierenden Weinen aus der Region (nach Verfügbarkeit im Restaurant BACCHUS oder im VICTOR'S LANDGASTHAUS DIE SCHEUNE) inkl. einer Genießerstunde am Nachmittag mit einem Stück Kuchen pro Person aus der hauseigenen Patisserie ••• eine kleine Flasche Champagner der „Christian-Bau-Edition" ••• süße und salzige Snacks zur Begrüßung ••• Obst und Mineralwasser, eine Auswahl an Hochglanz-Magazinen und Nespresso®-Kaffeemaschine auf dem Zimmer ••• ein reservierter Parkplatz vor dem Hoteleingang ••• duftende Blumen auf dem Zimmer ••• zusätzliche exklusive Kosmetikprodukte im Bad ••• pro Person jeweils eine Massage oder ein Wellness-Bad nach Wahl (je 30 Min.) im hauseigenen VICTOR'S SPA ••• Entspannung im kleinen, stilvollen Wellnessbereich mit Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad, verschiedenen Saunen und Fitnessraum

ab 500 € pro Person im DZ der Kategorie Göttersuite
ab 780 € im EZ der Kategorie Göttersuite
Tägliche Anreise möglich. Bis zu 7 Tage vor Anreise kostenfrei stornierbar. Ganzjährig gültig, außer an Silvester.

SAAR LAND CARD

Zusätzlich zu unseren eigenen Leistungen für Sie inklusive. Infos unter: ***www.card.saarland***

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

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

Ein Unternehmen der VICTOR'S RESIDENZ-HOTELS GmbH
Aroser Allee 84 · 13407 Berlin · Deutschland

21 Viel Ästhetik und Harmonie mit Flight of Passion

„DIE ABLÄUFE WERDEN JEDES JAHR OPTIMIERT“
Kurz nach dem Ende des Summer Nights Theatre steht für Alexander Kunz schon die winterliche Dinnershow an. Zum ersten Mal wird zum bunten Show-Mix neben einem klassischen auch ein veganes Menü serviert. **4**

„ES IST WICHTIG, RUHIG ZU BLEIBEN“
Seit der ersten Show mit dabei, gehört Security-Mann Mamodou Kpegoni zu den Urgesteinen des Alexander Kunz Theatre. Im Interview spricht „Moe“ über die Gewaltbereitschaft mancher Menschen, die möglichen Ursachen und die Macht der Worte. **6**

„ES WIRD HUMORISTISCH“
Als Coperlin wird der erfahrene Comedy-Jongleur als Moderator durch den Abend führen. Wer dabei seichte Unterhaltung am Mikrofon erwartet, der hat Dustin Nicolodi noch nie in Aktion gesehen. **10**

„BEI SO EINER SHOW IST JEDER ABEND ANDERS“
Er trat in über 40 Ländern auf, verkörperte den ehemaligen amerikanischen Präsidenten in „Hope! Die Obama Musical Story“ und kam bis ins Halbfinale von „Must Be the Music“. Jimmie Wilson ist ein echtes Naturtalent – in vielerlei Hinsicht. **12**

SCHILLERNDE SHOW-ACTS
Sie machen die Show im Spiegelpalais erst richtig vollkommen. FORUM stellt weitere hochkarätige Künstler und Artisten des Alexander Kunz Theatre vor. **16**

DAS MENÜ
Das Essen hat im Alexander Kunz Theatre natürlich einen hohen Stellenwert. Unser Gastro-Experte Rolf Klöckner stellt das klassische und das vegane Menü vor. **22**

DIE REZEPTE
Sterneküche zum Nachkochen: Alexander Kunz hat einige seiner Rezepte verraten. **26**

TERMINE, PREISE, INFOS
Alle Informationen zur Dinnershow im Spiegelpalais auf einen Blick. **30**

IMPRESSUM **30**

TITELFOTO: KUNZ THEATRE FOTO: KUNZ THEATRE

SCHENKEN SIE GENUSS-MOMENTE

... mit einem Gutschein aus VICTOR'S Welt. Jetzt online bestellen, individuell gestalten und selbst ausdrucken – ob zu Weihnachten, zum Geburtstag oder einfach nur aus Liebe.
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

„DIE ABLÄUFE WERDEN JEDES JAHR OPTIMIERT“

Es bleibt nicht viel Zeit zum Verschnaufen. Kurz nach dem Ende des Summer Nights Theatre steht für **Alexander Kunz** schon die winterliche Dinnershow an. Zum ersten Mal wird zum bunten Show-Mix neben einem klassischen auch ein veganes Menü serviert.

Interview: ***Julia Indenbaum***

Herr Kunz, in der Regel nehmen die Vorarbeiten und das Errichten des Theaterzeltes viel Zeit in Anspruch. Dieses Jahr ist es anders, das Spiegelpalais wurde bereits für das Summer Nights Theatre aufgebaut. Ist das eine Erleichterung?
Weil die Grundkonstruktion schon mal steht, haben wir es etwas leichter gehabt, das stimmt. Nichtsdestotrotz gibt es noch viel zu tun. Mir müssen beispielsweise die Front, die wir für unsere Sommerveranstaltungen sehr offen gestaltet und aufgebaut haben, entfernen und das Frontzelt für den Winter anders ausbauen. Das ist etwas, womit wir uns gerade beschäftigen. Aber auch das Küchenzelt muss noch aufgebaut werden.

Apropos Küchenzelt. Was das Menü angeht, gibt es in dieser Saison eine Änderung. Die Gerichte sind nicht länger vegetarisch sondern sogar vegan. Wie kam es dazu?
Im Sommer was das Menü vegan ausgerichtet und es kam sehr gut bei den Gästen an. Viele haben sich gerade für diese Variante entscheiden. Somit bieten wir das vegane Menü zum ersten Mal nun auch im Winter an.

Letztes Jahr fiel die Moderation der Show aufgrund der Pandemie etwas distanzierter aus. Wie sieht das diesjährige Showkonzept aus?
Im vergangenen Jahr führte Chris Kolonko durch das Programm. Seine cleane, etwas distanzierte Moderationsweise – damit ist natürlich die physische und nicht die emotionale Distanz zum Publikum gemeint – hat wunderbar zu dieser Zeit gepasst, weil sie auch dem Wunsch des Publikums entsprochen hat.
Unser Moderator in diesem Jahr heißt Dustin Nicolodi. Den werden die Gäste vermutlich noch kennen, weil er vor einigen Jahren bei uns schon als Artist mit einer komödiantischen Jonglage-Nummer aufgetreten ist. Nicolodi ist ein anderer Typ, deshalb bin ich mir auch sicher, dass er im Vergleich zur letzten Spielsaison eine andere Nähe zum Publikum aufbaut.

EINE ANDERE NÄHE ZUM PUBLIKUM

Bleiben wir kurz bei dem Thema Pandemie. Wie würden Sie den kommenden Winter einschätzen?
Ich denke, dass wir ohne Probleme durch den Winter kommen. Die meisten sind ja bereits mehrfach geimpft, zudem kennen sich die Menschen mit den Verhaltens- und Sicherheitsregeln gut aus. Deshalb sehe ich auch kein Problem wenn die Maskenpflicht nochmals kommen sollte.
Auch wir haben ein paar arbeitstechnische Abläufe geändert. So haben wir beispielsweise die Theke umkonstruiert, in die Bühnentechnik investiert und die Sanitätscontainer aufgerüstet. Aber auch was den Ablauf und den Service angeht haben wir nochmals nachjustiert, vor allem was die Abläufe in der Küche angeht.
Diese Vorgehensweise ist aber nichts Neues. Wir sind jedes Jahr dran uns zu erweitern und zu verbessern, um uns den neuen Herausforderungen zu stellen.

Apropos Herausforderungen. Wie gehen Sie mit den explosionsartig gestiegenen Energiepreisen um?
Wir müssen das auf uns zukommen lassen. Da wir zum Glück mit Öl und nicht mit Gas heizen, werden wir das auch in diesem Jahr sicherlich gut hinbekommen.

Also haben Sie das Öl schon gekauft?
Nein, weil wir keine stationären Tanks haben, kaufen wir das Öl erst dann ein, wenn wir es brauchen.

Bis dahin können aber die Preise weiter steigen …
Das gehört zum Unternehmerrisiko. Aber auch das ist kein Problem, wir bekommen das hin.

Was würden Sie den jungen Unternehmern mit auf den Weg geben, die etwas eigenes aufziehen möchten, aber sich nicht trauen?
Genau hier liegt das Problem, dieses „Sich-nicht-trauen.“ Ob eine Idee wirklich gut ist, oder nicht lässt sich erst feststellen wenn man sie am Markt testet. Dann kann man sie verändern, anpassen und optimieren. Wer auf eine perfekte Ausarbeitung wartet, wird nie in den Markt einsteigen können. Deshalb einfach mal trauen. Dadurch wird man auch immer besser.

FOTO: THOMAS WIECK

„ES IST WICHTIG, RUHIG ZU BLEIBEN“

Seit der ersten Show mit dabei, gehört **Security-Mann Mamodou Kpegoni** zu den Urgesteinen des Alexander Kunz Theatre. Im Interview spricht „Moe“ über die Gewaltbereitschaft mancher Menschen, die möglichen Ursachen und die Macht der Worte.

Interview: ***Julia Indenbaum***

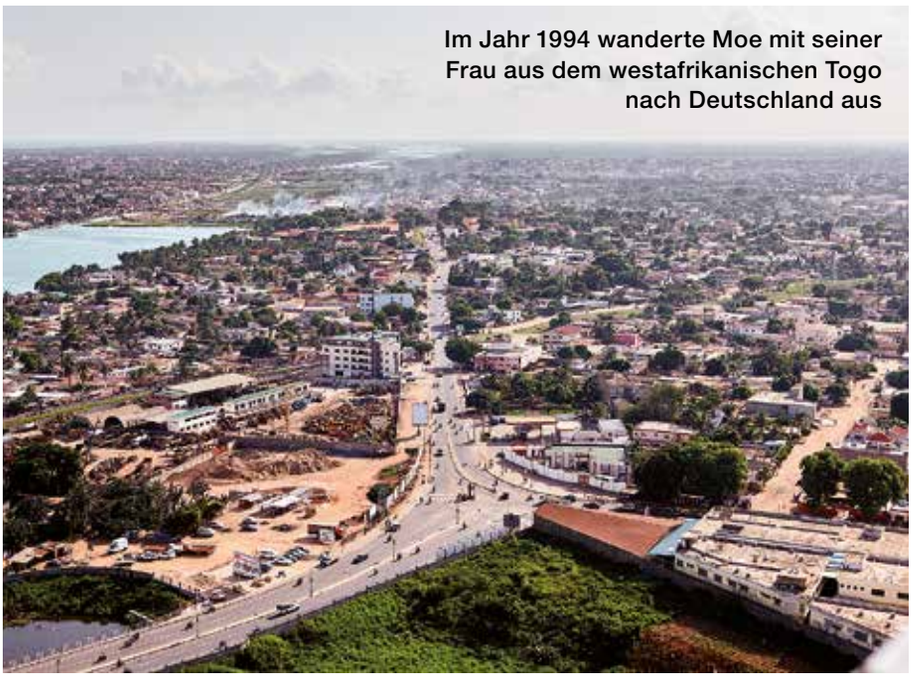
FOTO: THOMAS WIECK

THEATR

Herr Kpegoni, seit über zehn Jahren sind Sie als Security-Mann für die Sicherhit des Spiegelpalais zuständig. Ein taffer Job der sicherlich auch schnell gefährlich werden kann …
Das stimmt, manche Situationen können tatsächlich schnell eskalieren. Nichtdestotrotz habe ich seit meiner Einstellung vor rund 13 Jahren keine Sekunde davon bereut. Ich liebe meinen Job und gehe darin auf. Deshalb würde ich ihn auch immer wieder wählen.

Wissen Sie noch wie Sie Alexander Kunz kennengelernt haben?
Ja, natürlich. Ich werde das erste Treffen vermutlich nie vergessen, weil es einfach zwischenmenschlich und beruflich auf Anhieb gepasst hat. Damals war ich noch für einen anderen Arbeitsgeber als Security-Mann tätig, der mir auch den Auftrag gegeben hat, das erste Alexander Kunz Theatre in puncto Sicherheit zu unterstützen. Als ich dann vor Ort angekommen bin und das erste Mal mit Alexander gesprochen habe wusste ich, dass ich hier bleiben möchte. So habe ich meinen alten Job kurzerhand gekündigt und bin seitdem hier.

Wie haben sich die Show und das Spiegelpalais seitdem verändert?
Die gesamte Dinnershow ist umfangreicher und festlicher geworden. Das beginnt mit der Größe des Zeltes und hört mit den Kostümen der Show-Acts auf. Auch was die Organisation und die internen Abläufe betrifft wurde viel optimiert und nachgesteuert. Darauf legt Alexander großen Wert, aus jeder Dinnershow zu lernen, um die nächste noch ein Stück weit besser zu machen. Hier wird nichts dem Zufall überlassen.


Im Jahr 1994 wanderte Moe mit seiner Frau aus dem westafrikanischen Togo nach Deutschland aus

„DIE MEISTEN ZEIGEN SICH EINSICHTIG“

Ein Leitsatz, den Sie als Familienvater sicherlich auch auf Ihren Alltag übertragen könnten. Wie lässt sich das Familienleben mit den nächtlichen Einsätzen kombinieren?
Das stimmt, Familie und Nachtschichten unter einen Hut zu bringen ist nicht immer einfach. Ohne meine Frau wäre ich vermutlich verloren, weil ich meistens erst zwischen acht und neun Uhr morgens von der Arbeit nach Hause komme. Zu diesem Zeitpunkt sind unsere drei Söhne schon längst in der Schule. Auch meine Frau, sie arbeitet als Kinderkrankenpflegerin, ist schon aus dem Haus. Dann gehe ich frühstücken, in meinem Fall dann abendessen und falle ins Bett. Zwischen 17 und 18 Uhr beginnt dann der nächste Tag. Ich

Mit den Jahren wurde die Dinnershow immer größer und festlicher

FOTOS: STOCK.ADOBE.COM / ALBERTO — IMAGO / BECKER&BREDEL — THOMAS WIECK

verbringe etwas Zeit mit meiner Familie und mache mich auf den Weg zur Arbeit.

Dann seht man sich aber nicht so häufig …
Nein, leider nicht. Aber wir haben uns schon daran gewöhnt.

Und wie sieht der Arbeitsalltag eines Security-Mannes aus?
Das ist ganz unterschiedlich. Manche Nächte verlaufen ziemlich ruhig, da laufe ich dann einfach das Gelände ab und behalte alles im Blick. An anderen Nächten kommt es tatsächlich zu Auseinandersetzungen, weil jemand beispielsweise versucht, in das Spiegelpalais einzudringen, oder etwas vom Gelände zu stehlen. Dann zücke ich die große Taschenlampe, die mir Alexander geschenkt hat, und leuchte denjenigen an. Das strahlende Licht hat meistens eine abschreckende Wirkung. Die Person fühlt sich ertappt und sucht das Weite. Wenn das nicht hilft, gehe ich auf den Menschen zu und versuche mit ihm zu sprechen. Die meisten zeigen sich dann einsichtig und folgen meinem Rat, sich nach Hause zu bewegen. Es gibt aber auch Fälle, da reichen die Worte einfach nicht mehr, weil mein Gegenüber zur körperlichen Gewalt übergeht und versucht mich zu schlagen oder zu treten. Dann rufe ich die Polizei.

Vom Anruf bis zur Ankunft kann es aber schon einige Minuten dauern. Wie gehen Sie in dieser Zwischenzeit mit dem Angreifer um?
Ich bin ein kräftiger Mann und kann dagegenhalten. Dann löst sich die Situation auch schon. Solche Szenarien kommen allerdings eher seltener vor, weil ich zuvor immer versuche, mit den Menschen zu sprechen. Das ist auch das Wichtigste, was ich während der ganzen Zeit durch meine Arbeit gelernt habe: Es ist wichtig, ruhig zu bleiben. Auf die Menschen zugehen, sie ansprechen, mit ihnen reden. Das deeskaliert die meisten gefährlichen Situationen.

Und wer sind diese Störenfriede?
Das sind meistens Jugendliche, überwiegend männlich. Wenn sie etwas zu viel getrunken haben, oder deutlich zu viel, dann suchen sie Abenteuer.

Und wie war das noch vor 13 Jahren? Wurden die Menschen mit der Zeit in ihrer Vorgehensweise aggressiver?

Die große Taschenlampe, ein Geschenk von Alexander Kunz, ist immer dabei

Das kann ich nicht bestätigen. In den meisten Fällen hängt diese Bereitschaft zur Aggressivität vom dem Alkoholkonsum ab. Je betrunkener ein Mensch ist, desto aggressiver und uneinsichtiger. Das war schon vor 13 Jahren so und wird meiner Meinung auch so bleiben.

ES GEHÖRT ZUM BERUFSRISIKO

Und wie geht es Ihrer Familie damit?
Natürlich macht sich meine Frau Sorgen, auch wenn das zu meinem Berufsrisiko gehört. Bei anderen Berufen ist das ja nicht anders. Bei einem Berufsfahrer lauert die Gefahr auf der Straße, Polizisten sind so gesehen ständig in Gefahr. Das gehört einfach dazu.
Um sie zu beruhigen, aber auch um am Familienleben teilzunehmen, halten wir uns über Whatsapp auf dem Laufenden. Dann wissen wir auch immer Bescheid, wie es dem anderen geht.

Bei so viel körperlichem Einsatz ist es wichtig, sportlich zu bleiben. Wie halten Sie sich fit?
Früher gehörte ausgiebiges Training zu meiner Tagesroutine, bis ich mir dann eine Schulterverletzung zugezogen habe. Seitdem kann ich leider nicht mehr so aktiv sein wie früher. Dennoch habe ich dem Sport natürlich nicht abgeschworen. Ich trainiere regelmäßig zu Hause, meistens mit Hanteln, um die Muskeln zu erhalten.

„ES WIRD HUMORISTISCH“

Als Coperlin wird der erfahrene Comedy-Jongleur als Moderator durch den Abend führen. Wer dabei seichte Unterhaltung am Mikrofon erwartet, der hat **Dustin Nicolodi** noch nie in Aktion gesehen.

Wer sein Leben hinter den Kulissen des weltberühmten Moulin Rouge in Paris als Sohn eines Bauchredners beginnt, der kann ja fast unweigerlich nur beim Zirkus landen. So jedenfalls erging es Dustin Nicolodi, der die ersten Jahre seiner Kindheit mit Papa Willer, einem Bauchredner, mitten in der Welt der Kunst und Fantasie verbrachte. Seine Mutter versorgte währenddessen die jüngere Schwester, während der Vater den Sohn mitnahm zur Arbeit. Zwar bestanden seine Eltern auf einer normalen Schulbildung für ihre Kinder, doch als es endlich so weit war zu entscheiden, wohin einen der spätere Lebensweg führen soll, war für den Teenager sofort

IN DER ACHTEN GENERATION

klar: „Ich will zum Zirkus und dort als Artist arbeiten.“ Davon konnte ihn auch seine Mutter nicht abhalten, die sich für ihn lieber ein Studium gewünscht hätte. Und so begann eine bemerkenswerte Karriere, die eine lange Familientradition fortsetzt. Bereits in achter Generation arbeiten die Nicolodis beim Zirkus. Der 38-Jährige selbst kam im „Zirkus Knie“ in Frankreichs Hauptstadt zur Welt und hat seitdem die Showbühne nie mehr verlassen. Zu Beginn reizte ihn die Artistik. So besuchte er eine Zirkusschule in Italien und performte später als

FOTOS: KUNZ THEATRE — PICTURE ALLIANCE / DPA

Handstandakrobat im „Zirkus Flic Flac“. Dort stand er gemeinsam mit seinem Vater ab 2004 in der Manege. Vier Jahre später zwang ihn dann eine schicksalhafte Schulterverletzung, seine Leidenschaft aufzugeben. Umdenken war gefragt, was den ambitionierten jungen Mann „zwei, drei sehr traurige Jahre“, wie er in einem Interview bekannte, bescherte, ehe er seine neue Leidenschaft fand: Diese hört auf den Namen Coperlin. Kreiert hat Nicolodi sie gemeinsam mit seinem Vater. Es handelt sich um eine Kunstfigur, eine bunte Mischung aus Magie, Clownerie und Jonglage. Sobald Fliege und rotes Sakko sitzen, bespaßt der begeisterte Performer seine jüngeren und älteren Gäste nicht nur im Zirkus, sondern auch bei Dinner Shows, Events und Theateraufführungen. Selbst auf Kreuzfahrtschiffen war er schon. „Die letzten zehn Jahre habe ich allerdings nur in Deutschland gearbeitet“, bekennt der eher zurückhaltend wirkende Nicolodi. „Davor war ich aber auch schon auf Kreuzfahrtschiffen unterwegs, unter anderem in Australien.“ Doch am Liebsten ist der Vater eines acht Monate alten Jungen in der Schweiz: „Dort ist mein Zuhause und ich habe schon oft Heimweh, weil ich so viel unterwegs bin.“ Zum Glück begleitet ihn seine Familie und reist kurzerhand mit, wenn neue Engagements locken. „Sonst wäre das in einer Partnerschaft auch schwierig mit meinem Beruf“, lacht der Dauerreisende. Die Arbeit für das Alexander Kunz Theatre ist nicht sein erster Moderatorenjob dieser Art. „Ich mag den Alexander Kunz sehr gerne als Mensch. Er ist sehr großzügig und lädt sogar die Künstler schick zum Essen ein.“ Vor drei Jahren lockte ihn ebenfalls eine Anstellung als Comedy-Moderator. Damals im „Palazzo“-Programm in Mannheim, bei dem der „Great Coperlin“ zusätzlich als Conférencier einsprang und das Publikum unterhielt. Auf den klassischen Konfettiregen am Ende eines Auftritts oder zwischen den einzelnen Gags verzichtet er lieber. Stattdessen bleibt es bei einigen winzigen Papierschnipseln, die er aus der Tasche angelt und vor sich her pustet. Die Umwelt wird es ihm danken. Warum sein Alter Ego unbedingt aus der Spielerstadt Las Vegas kommen muss, das bleibt ein Künstlergeheimnis. Viel Konfetti ist dort jedenfalls nicht zu sehen, eher Chips und klimperndes Kleingeld. Zuletzt durfte der weit gereiste Coperlin mit dem „Zirkus Flic Flac“ auf Deutschlandtour gehen, bevor jetzt endlich ein kurzer Urlaub zurück in seiner Heimat auf dem Programm stand, in der auch seine Mutter inzwischen lebt. Schon bald heißt es dann wieder das Kofferpacken, denn die Show im Alexander Kunz Theatre wartet. Noch haben die Proben dafür nicht begonnen, doch der Moderator freut sich auf die Aufgabe, da er dort bislang nur positive Erfahrungen sammeln durfte: „Es wird humoristisch und das ist mir das Wichtigste“, bekennt er offen. Eine klassische Moderation, bei der die Talente angesagt werden und sich der Gastgeber ansonsten zurückhält, die hat er dabei allerdings nicht im Kopf.

Nicolodi verzaubert mit humoristischer Jonglage

„SAARLÄNDER SIND SEHR OFFEN“

„Ich tue mich immer noch schwer mit der deutschen Sprache“, lacht er und präsentiert dabei beste Sprachkenntnisse. „Als Coperlin nutze ich eine Mischung aus Deutsch, Englisch und manchmal auch gar keine Sprache. Dann muss die Gestik reichen, damit die Menschen lachen.“ Und das scheint hervorragend zu funktionieren, denn Humor sprechen die Menschen überall, auch im Saarland. „Ich habe die Saarländer immer als sehr offen und begeisterungsfähig erlebt“, erinnert sich der Schweizer gern an vergangene Engagements zurück. Deshalb freut er sich auch sehr, bald wieder da zu sein. Dass er dabei als Moderator die wichtigste Person des Abends ist, will er lieber nicht so ganz realisieren: „Ich mache einfach mein Ding, das wird schon schiefgehen. Die Leute kommen ja nicht nur für die Show, sondern auch zum Essen.“ Besondere Überraschungen, die gibt es sowieso bei jedem Auftritt, wer erwartet schließlich schon einen lustigen Kerl mit aufgemaltem Schnauzer, einem leuchtend roten Sakko und Konfetti in der Tasche? Soll es ganz wild zugehen, dann könnten auch schon mal Schwerter durch den Raum schweben. Wie gut, dass die Sitzplätze im Theater alle etwas weiter verteilt sind. Und wenn das Publikum nicht richtig „anspringt“? „Dann gebe ich noch mehr und werde noch alberner und bislang hat das in 95 Prozent aller Fälle auch immer funktioniert“, zeigt sich der junge Familienvater zuversichtlich. Und was kommt danach, wenn die Show zu Ende ist? Dann warten schon die nächsten Auftritte auf den besonderen Zauberer mit der großen Prise Humor. „Danach geht es in den Europark nach Rust. Da war ich schon mal und nun geht es wieder zurück.“ Wenn Zeit bleibt, dann wartet dort nicht nur ein neues Engagement, sondern auch viel Spaß auf den zahlreichen Fahrgeschäften. Er bleibt Deutschland treu und vielleicht reicht bald die Zeit, um mal wieder etwas länger in der Schweiz zu verweilen und das Familienleben ausgiebig zu genießen? Bis dahin heißt es Spots an für den großen Coperlin!

Sabrina Teske

„BEI SO EINER SHOW IST JEDER ABEND ANDERS“

Er trat in über 40 Ländern auf, verkörperte den ehemaligen amerikanischen Präsidenten in „Hope! Die Obama Musical Story“ und kam bis ins Halbfinale von „Must Be the Music“. **Jimmie Wilson** ist ein echtes Naturtalent – in vielerlei Hinsicht.

*Von **Sabrina Teske***

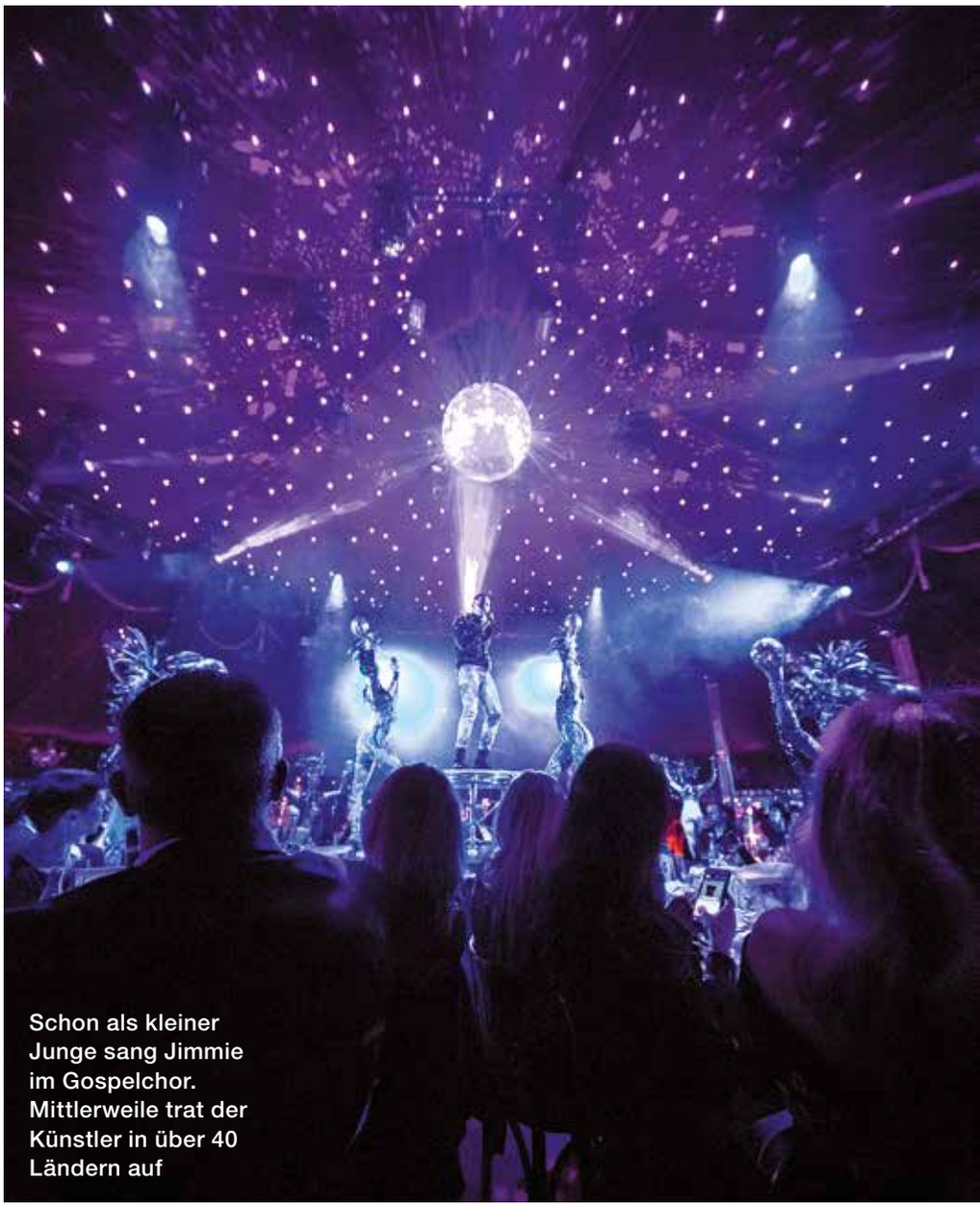
FOTO: PICTURE ALLIANCE / DPA

Ich bin gleich, egal, wo ich bin. Jeder Ort hat etwas anderes. Deutschland ist meine Heimat schon seit bald 20 Jahren“, bekennt Jimmie Wilson. Der Wahl-Deutsche stammt ursprünglich aus den USA, genauer aus Detroit in Michigan. Detroit, die Autostadt Amerikas, ist auch als musikalische Heimat des berühmten Plattenlabels Motown bekannt. Karrieren von Weltstars wie Lionel Richie, Diana Ross, Aretha Franklin, Marvin Gaye, Stevie Wonder und dem King of Pop Michael Jackson nahmen hier ihren Anfang.

Schon als kleiner Junge sang Jimmie Wilson im Gospelchor. Später entschied er sich zunächst für eine Ausbildung zum Labortechniker und musste irgendwann feststellen, dass die Arbeit in einem Labor von morgens bis abends nicht sein Traumberuf war. Er kündigte kurzerhand seinen Job und zog nach Hollywood, um sich mehr seinem Talent und einem großen Traum von der Bühne zu widmen. Schon bald landete er seine erste Hauptrolle im Musical „Sisterella“, welches von niemand Geringerem als Michael Jackson produziert wurde. Die Bühnenshow erzählt die Geschichte des Aschenputtels neu. In der Hauptrolle des Prinzen beeindruckte der Musicaldarsteller das Publikum unter anderem in Österreich und Deutschland.

Nach der Europa-Tour des Musicals entschied er, in Deutschland zu bleiben und vorerst nicht in sein Heimatland zurückzukehren. Hier spielte Wilson dann im Musical „Hope! Die Obama Musical Story“ die Titelrolle als Barack Obama. Im Jahr 2012 folgte eine Teilnahme in der polnischen Ausgabe von „Must Be the Music“. Dort schied er zwar im Halbfinale aus, ist aber seit seinem Auftritt in der Show bis heute regelmäßig erfolgreich gebuchter Sänger auf polnischen Promi-Events, Firmen- und Privatveranstaltungen. Dazu kommen zahlreiche Fernsehauftritte.

„Als Entertainer bin ich schon in über 40 Ländern aufgetreten. Ich bin Musik-Produzent und Songwriter. Im Jahr 2021 habe ich meine aktuelle Single, „Respect“, geschrieben und veröffentlicht. Zudem schrieb, produzierte und veröffentlichte ich die aktuelle Single ‚Pride Strong‘ von den beiden Hit-Schwestern im Geiste The Weather Girls (Hitsingle: ‚It’s Raining Men‘) und war auf einer Radio-Tour durch Deutschland zusammen mit Dynelle Rhodes von The Weather Girls. Beide Songs habe ich auf meinem eigenen Label SBD Recordings veröffentlicht.“



Schon als kleiner Junge sang Jimmie im Gospelchor. Mittlerweile trat der Künstler in über 40 Ländern auf

Neben der Arbeit mit den bekannten Sängerinnen-Duo trat Jimmie Wilson selbst schon mit vielen Berühmtheiten auf, unter anderem DJ Bobo, Seal und Lionel Richie.

Auch beim Eurovision Song Contest nahm er im Jahr 2017 gemeinsam mit Valentina Monetta teil und repräsentierte San Marino mit dem Song „Spirit of the Night“, produziert von Ralph Siegel.

Neben der Musik hat der Amerikaner noch so viele andere Talente, denn sich auf seinem Erfolg auszuruhen, das missfällt ihm sehr: „Ich bin sehr flexibel. Wenn etwas kommt wie jetzt die Pandemie, dann muss man umdenken und es muss vorwärtsgehen. Ich kann nicht zu Hause sitzen und auf das nächste Event warten. Es gibt noch so viele Dinge, die man machen kann.“ Wie die Eröffnung eines eigenen Cafés in Darmstadt zum Beispiel. „Während der Corona-Zeit hatte ich keine Arbeit, deshalb habe ich das Café aufgebaut. Das war ein Grund dafür. Ich habe es nach meiner Mutter benannt, ‚Larsie Mae Café‘.“ Dieses befindet sich mitten

IN DER CORONA-ZEIT EIN CAFÉ ERÖFFNET

FOTOS: ROBIN HELLER / HELLESDESIGN — PICTURE ALLIANCE / DPA PICTURE ALLIANCE / EPA — JIMMIE WILSON

Mit Stars und Sternchen per du: mit Sängerin Dynelle Rhodes und Designer Harald Glööckler

Zusammen mit Valentina Monetta beim Eurovision Song Contest aus dem Jahr 2017

INFO

DISKOGRAFIE:

Alben:

2017: So Damn Beautiful (Veröffentlicht am 12. Mai beim Label „So Damn Beautiful Recordings“ als CD und Digital Download

Singles

2014: Summer Time (Burak Yeter feat. Jimmie Wilson)

2014: No More (Divided Souls, Le Alen and Samuri feat. Jimmie Wilson)

2014: We Can Touch the Sky (DJ Andi feat. Jimmie Wilson)

2015: You’re the One (Miss Model of the World)

2016: The Color Red

2017: Spirit of the Night (mit Valentina Monetta)

2017: So Damn Beautiful

in der Darmstädter Innenstadt, Ernst-Ludwig Straße 16. Jetzt bewirtet der Tausendsassa auch noch selbst mit Begeisterung die zahlreichen Gäste, die den Weg in sein Geschäft finden. Trotzdem lockt weiterhin seine Leidenschaft, die Musik: „Jetzt freue ich mich auf die Bühne. Ich war schon mal im Saarland, aber das ist lange her.“ Deshalb ist er sehr gespannt, was ihn dort erwartet. „Bei so einer Show ist jeder Abend anders. Das Publikum ist immer anders. Viele kommen auch von außerhalb und sind keine Saarländer. Deshalb habe ich keine speziellen Erwartungen. Ich denke, dass es schön wird und werde mich einfach überraschen lassen.“ Noch haben die Proben für das Alexander Kunz Theatre im Spiegelpalais in Saarbrücken nicht angefangen. Doch auch wenn es bald so weit ist, Sorgen um einen gelungenen Auftritt am Abend macht sich der Profi nicht: „Ich darf selbst meine Lieder auswählen. Zu meinem Repertoire gehören 300, 400 Songs. Selbst wenn da nun neue Texte kämen, ich als professioneller Sänger kann sie schnell lernen, das ist kein Problem. Ich habe schon Auftritte gehabt, da habe ich die Songs am gleichen Tag bekommen und musste sie abends auf der Bühne performen“, plaudert Wilson über den täglichen Wahnsinn eines Sängers. Obwohl er seine Lieder also speziell für diese Auftritte selbst auswählen darf, wollte er noch nicht verraten, für welche Favoriten er sich entschieden hat. Nur eine kleine Überraschung nahm er vorweg: „Es wird auf jeden Fall ein selbst geschriebener Song dabei sein. Da werde ich aber noch nicht den Titel sagen. Leider darf ich noch nicht so viel verraten zum Musikprogramm und der Songauswahl.“ Das ist vielleicht auch besser so, schließlich soll das Publikum ja noch nicht alle Details eines unvergesslichen Abends vorab wissen. Nur so viel sei verraten: Es wird wundervoll. „Ich stehe bereit!“

„ICH DARF DIE LIEDER SELBST AUSWÄHLEN“

SCHILLERNDE SHOW ACTS

Sie machen die Show im Spiegelpalais vollkommen. FORUM stellt weitere hochkarätige **Künstler und Artisten** des Alexander Kunz Theatre vor.

FOTO: KUNZ THEATRE

ALEX UND LIZA – HAND AUF HAND

Das sympathische Paar Alex und Liza verkörpert die perfekte Symbiose aus Anmut, Kraft und Vertrauen. Liza verbiegt sich schlangengleich auf seinen Händen, bevor Alex sie in die Luft wirft, um sie nach gewagten Drehungen sicher wieder aufzufangen – Sinnlichkeit pur!

FOTOS: KUNZ THEATRE (2)

SKATING FLASH – ROLLSCHUH-AKROBATIK

Auf engstem Raum präsentiert das Duo Skating Flash, in diesem Jahr Hochgeschwindigkeit-Akrobatik der Extraklasse auf Rollschuhen.
Die Neuinszenierung findet auf einem 3,50 Meter hohen Plexiglas-Podest statt und ist weltweit einmalig. Das Theatre freut sich, diese Uraufführung in Saarbrücken präsentieren zu können. Dem Publikum stockt der Atem, wenn der Spanier Leo Jackson seine Partnerin in unglaublichem Tempo über die Köpfe des Publikums wirbelt.

TÄNZERINNEN

Die Tänzerinnen sind das glamouröse Markenzeichen des Alexander Kunz Theatre 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.

FOTOS: KUNZ THEATRE (2) — ROBIN HELLER / HELLESDESIGN

FLIGHT OF PASSION – STRAPATEN

Stilvoll choreografiert, romantisch, ausdrucksstark und faszinierend – Mit ihrer atemberaubenden Strapaten-Darbietung werden sie zum Höhepunkt jeder Show. Sie sind nicht nur Gewinner des Golden Clowns von Monte Carlo, sondern üben Ihre Kunststücke mit Leidenschaft und exzellenter Körperbeherrschung aus. In puncto Ästhetik und Harmonie sind diesen beiden nicht zu übertreffen.

Das klassische Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

2021 Chablis

Domaine des Malandes

Burgund

Vorspeisenvariation

Rindertatar | Crème fraîche
Schalotten | Kartoffelchip

Muskatkürbis | Sauerrahm
Kernöl | Landbrotwürfel

Sushi | Roter Ingwer
Guacamole | Ketjap Manis

Rote-Bete-Falafel
Zitronen-Curry-Velouté

Das Menü beginnt mit einer Quadrologie: Rindertatar, Suppe vom Muskatkürbis, Sushi und Rote-Bete-Falafel. Die Sushis sind mit Avocado und Mango im Sesammantel gerollt. Als Creme dazu gibt es eine Gucamole auf der Basis einer hausgekochten Sojasauce mit Ketjap Manis, Curry und kandiertem Ingwer. Ketjap Manis ist eine gesüßte aromatische Sojasauce mit Ursprung in Indonesien. Der Avocado-Dip stammt dagegen aus der mexikanischen Küche und heißt Guacamole. Die Falafel von Rote Beete ist auch mit Rote Beete gefüllt. Diese ist übrigens auch im Humus mit drin, sowie eine Sauce mit Raz el Hanout. Das Tatar vom Rind ist klassisch. Mit Gurke, Schalotte, Kapern und Creme fraîche sowie einem Kartoffelchip als Klassiker drauf. Jedes Jahr gibt es gegen die winterliche Kälte eine Cremesuppe. Dieses Jahr vom Muskatkürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen. Diese Suppe schmeckt fantastisch. Was auch daran liegt, dass sie Muskatkürbis verarbeiten. Bei Hokaidokürbis würde dieses Gericht aufdringlich süß schmecken. Der Gast hat eine Auswahl von vier Einzelelementen. Eine gebundene Suppe im Winter ist immer etwas Wohlschmeckendes. Dadurch hat man auch viele Geschmacksrichtungen und muss sich nicht mit einer Vorspeise begnügen. Diese Vorspeise ist jung, etwas Modernes!

KUNZ' WEIN-TIPP

2021 Sauvignon Blanc trocken

Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan

Deidesheim – Pfalz

Zwischengang

Jakobsmuscheln | Karotte & Ingwer | Salz-Zitrone | Crostini

Eine sehr distinguierte Auswahl im Jahr 2022. Und dazu, verdammt viel Geschmack. Die Sauce ist eine Beurre blanc mit Limonen auf Karottenpüree. Gern wieder!

FOTOS: KUNZ THEATRE (4)

Präsentiert von Rolf Klöckner

Hauptgang

Ochsenbacke Polenta I Perlzwiebeln I grüne Bohnenkerne I Portweinjus

Die Polenta überzeugt durch eine ungemeine Cremigkeit, ist sehr angenehm im Mund und schmeckt richtig gut! Neben den Perlzwiebeln sehe ich auch Röstzwiebeln, die dem Gesamtgeschmack mit ihren Röstaromen sehr guttun und diesen verfeinern. Die Ochsenbacke war wohlschmeckend und sehr groß. Ich ließ mir sagen, dass es etwas damit zu tun hat, wie Veterinäre die Tiere untersuchen. Wenn der Veterinär die Backe einschneidet, fällt diese oft auseinander. Hier gibt es eine Backe, die nicht eingeschnitten ist, weil ein spanischer Veterinär dafür verantwortlich war. Deshalb gibt es das Ganze auch am Stück. Ganz großes Kino!

KUNZ' WEIN-TIPP

2018 Cortes de Cima

Alentejo – Cortes de Cima

Portugal

Dessert

Tarte Tatin I Vanille Softeis I Tonkabohnen Crème brûlée

Süßigkeiten, wie ich sie zum Abschluss eines Menüs mag. Der umgestürzte Kuchen nach dem Rezept der Schwestern Tatin, ein besonders gut schmeckendes Vanille-Softeis und eine Crème brûlée, die lange mit den Tonkabohnen in Berührung war. Denn sie nahm diesen Geschmack an!

KUNZ' WEIN-TIPP

Champagner

Laurent-Perrier Brut

Das vegane Menü

KUNZ' WEIN-TIPP

2021 Grauburgunder trocken

Weingut Oliver Zeter

Neustadt

Vorspeisen Etagere

Sushi | Roter Ingwer Guacamole
Ketjap Manis Kürbis Chutney
Crostini | Kernöl | Sakura Kresse
Mini-Gemüse
Mediterrane Kräuter
Olivenöl | alter Balsamico

Durch die guten Erfahrungen im Sommerzelt, erhält der vegane Gast zum Entrée eine Etagère mit drei Ebenen. Auf jeder Ebene befindet sich ein Gericht. Von oben nach unten zwei vegane Sushis mit rotem Ingwer und hausgemachter Sojasauce und Guacamole. In der mittleren Etage gibt es ein Chutney vom Muskatkürbis auf einem Brotcrostini mit frischem Frühlingslauch, Kernöl und gerösteten Kernen. Als dritte Komponente gibt es sauer eingelegtes Mini-Gemüse, etwa Paprika, Zucchini, Mais, rote Zwiebeln und kleine Rübchen. Alles, was saisonal passt und gut schmeckt!

KUNZ' WEIN-TIPP

2021 Riesling VV – feinherb

Weingut Van Volxem

Wiltingen – Saar

Zwischengang

Rote Bete | Orangen-Chicorée | Wasabi | Kräuter-Kohle Gnocchi

Der Zwischengang ist ein warmer Gang. Ein lauwarmes Carpaccio von Roter Bete, in einem vegan gelierten Rote-Bete-Sud. Dazu kommt ein confierter Chicorée, der mit Orangensaft und Orangenstücken auch confiert ist. Ein Wasabischaum, ein ganz leichter, wohlschmeckender Schaum war etwas ganz Besonderes! Dazu gibt es kleine, vegane Gnocchi, gefärbt mit geräucherter Kräuterkohle. Sehr gut!

FOTOS: KUNZ THEATRE (4)

Präsentiert von Rolf Klöckner

KUNZ' WEIN-TIPP

2021 Clarette Rosé trocken

Weingut Knipser

Laumersheim – Pfalz

Hauptgang

Tomaten-Oliven-Ravioli | Artischocken | Ratatouille | Raz el Hanout

Der vegane Hauptgang sind Ravioli, gefüllt mit Oliven und sehr gut schmeckenden geschmorten Tomaten. Diese Gnocchi liegen auf einem sehr guten Ratatouille-Gemüse und gegrillten Artischocken. Dazu reichen sie im Alexander Kunz Theatre eine Sauce mit Raz el Hanout auf Basis einer Hafermilch. Raz el Hanout ist eine Gewürzmischung aus Nordafrika, welche jeder Koch dort selbst vorbereitet. Diese Gewürzmischung hat süße, scharfe und bittere Aromen und enthält überwiegend Muskat, Zimt, Anis, Chili, Pfeffer, Ingwer, Piment, Kardamom und Nelke.

KUNZ' WEIN-TIPP

Champagner

Laurent-Perrier Brut

Dessert

Callebaut-Schokolade | Kokos | Mangocoulis | Passionfruchtsorbet

Das vegane Dessert ist ein kleines Törtchen von Callebaut-Schokolade mit Kokosnuss auf einem Boden von Puffreis. Im Inneren gibt es einen flüssigen Mangocoulis und ein Mango-Ragout, dazu wird ein Passionsfruchtsorbet serviert.

Die Rezepte

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

Zutaten für 4 Personen:

50 g Sesam weiß
50 g Sesam schwarz
2 Noriblätter
150 g Reis (Sushi) gegart
100 g Frischkäse
80 g rote Spitzpaprika
80 g Zuckerschotenstreifen
Wasabipaste
Ingwerwurzel eingelegt
Ketjap Manis Sojasauce

Zubereitung:

Algenblätter halbieren. Eine Bambusmatte mit Frischhaltefolie abdecken. 120 Gramm Reis darauf verteilen, gut andrücken. Ein halbes Algenblatt darauf legen, mit 25 Gramm Frischkäse und gebratenem Spitzpaprika bestreichen und leicht blanchierte Zuckerschotenstreifen darauflegen. Mithilfe der Matte aufrollen und zusammendrücken. Sushi herausnehmen und in zweierlei geröstetem Sesam wenden. In acht Stücke schneiden. Die restlichen Zutaten genauso verarbeiten. Sushi mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce servieren. Etwa 350 Gramm Sushi-Reis waschen, bis das Wasser klar bleibt. 30 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und abtropfen. Mit 500 ml Wasser und eventuell einem Stück Seetang in einen Topf geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Seetang entfernen, Topf vom Herd ziehen und 15 Minuten quellen lassen. Drei Esslöffel Reisessig, zwei Esslöffel Zucker und Salz mit einem Holzlöffel unterrühren.

Crèmesuppe von Muskatkürbis mit brauner Nussbutter und Sauerrahm

Zutaten für 4 Personen:

300 g Muskatkürbis
35g frischer geschälter Ingwer
50 g Schalottenwürfel
30 g Butter
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
100 g Nussbutter
Meersalz
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

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 vermengen und eventuell noch einmal abschmecken.

FOTOS: KUNZ THEATRE (3)

Jakobsmuscheln mit Karotten und Ingwer, Salz-Zitrone und Crostini

Zutaten für 4 Personen:

8 Stück St. Jakobsmuscheln
Öl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Salzzitrone

Karotten und Ingwer-Püree
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

Zubereitung:

Jakobsmuscheln: Muscheln auf allen Seiten würzen und eine schwere Pfanne auf voller Kraft erhitzen. Etwas Öl in die Pfanne geben und die Jakobsmuscheln im Uhrzeigersinn in einem Kreis auslegen. Anschließend eine Minute warten, die Muscheln wenden und den Vorgang wiederholen.

Püree: Kartoffeln, Karotten und Ingwer schälen und in grobe Würfel schneiden. Alles 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). Die leicht erwärmte Sahne in die Masse geben, kurz durchrühren, Butter hinzugeben und nochmals verrühren. Abschmecken und dann die Nussbutter vorsichtig einrühren.

Tomaten mit Oliven-Ravioli und Artischocken

Zutaten für 4 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 getrocknete Tomaten
30 g gehackte Oliven
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 Gemüsebrühe
½ l Sojamilch
5 g Raz el Hanout
150 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Champignons

Zubereitung:

Teig: 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.

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

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

Velouté: Die Schalotten und Knoblauchwürfel in Öl anschwitzen, anschließend die Champignons mit anschwitzen. Die Sauce mit Weißwein und Brühe auffüllen, diesen zur Hälfte reduzieren. Den reduzierten Fond mit Soja auffüllen. Die Sauce etwas ziehen lassen und anschließend absieben. Wieder aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Raz el Hanout würzen.

FOTOS: KUNZ THEATRE (2)

Tarte Tatin mit Crème brûlée und Vanilleeis

Zutaten für 4 Personen:

Tarte Tatin:
100 g Butter
80 g gesiebter Staubzucker
20 g Vanillezucker
600 g geschälte, in Spalten geschnittene, entkernte Äpfel
500 g Mürbeteig

Crème brûlée:
1 Vanilleschote
200 ml Milch (3,5 Prozent Fett)
250 g Sahne
4 Eigelbe (Gr. M)
60 g brauner Zucker
zum Karamellisieren
70 g Zucker

Eis:
¼ l Milch
¼ l Sahne
100 g Zucker
100 g Eigelb
50 g Vanille
150 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Tarte Tatin: Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und den Staubzucker einrühren. Die Apfelspalten dazugeben und so lange einkochen, bis der Saft sirupartig ist. Die Apfelspalten mit einem Löffel in eine leicht gefettete Pie-Form (Durchmesser 29 cm) schichten. Den Apfelkochsaft darüber gießen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Durchmesser 29 cm) ausrollen und auf die Äpfel geben. Die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. (Ober-/Unterhitze 210 °C, Heißluft 190 °C). Etwa 25 Minuten backen. Die Tarte Tatin nach dem Backen sofort auf eine Kuchenplatte stürzen.

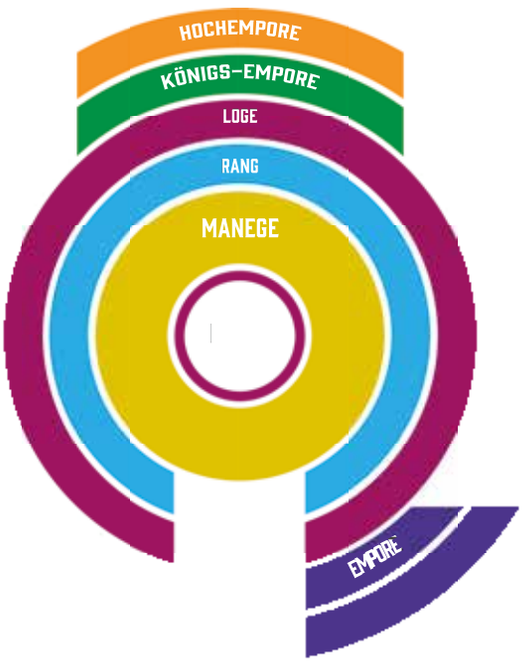
Crème brûlée: Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit der Milch in einen Topf geben. Die ganze Vanilleschote hinzugeben und die Flüssigkeit kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und circa fünf Minuten mit Deckel stehen lassen, damit alles gut durchziehen kann. Vanilleschote wieder entfernen. Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Sahne zur Milch geben und noch mal kurz unter Rühren erhitzen, ohne dass die Mischung kocht. Eigelbe mit Zucker circa zwei Minuten cremig schlagen, die Sahnemischung unter Rühren hinzugeben. Vier feuerfeste Porzellanförmchen (à 125 ml) in eine große Auflaufform stellen. Etwa 500 ml heißes Wasser in die Auflaufform gießen, damit die Förmchen etwa zu zwei Drittel im Wasser stehen. Die Crème-brûlée-Masse in die Förmchen gießen. Dabei nur einen kleinen Rand lassen, da das Crème brûlée beim Stocken noch etwas heruntergeht. Die komplette Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und das Crème brûlée etwa 40-50 Minuten. backen. Die Masse sollte gestockt aber noch nicht so fest wie Pudding sein. Dessert danach vollständig abkühlen lassen und schließlich mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst kurz vor dem Servieren auf jedes Dessert zwei bis drei Teelöffel braunen Zucker streuen und mit einem Flambiergerät flambieren, bis der Zucker schmilzt und sich eine bräunliche Kruste bildet.

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

TERMINE, PREISE, INFOS

Alexander Kunz Theatre Dinnershow Spiegelpalais Saarbrücken (am Osthafen, 66121 Saarbrücken)

Die Spielzeit beginnt am 3. November 2022 und endet am 29. Januar 2023.



Spielzeiten und Showbeginn

Mittwochs bis Samstag:
19.30 Uhr, Einlass 18 Uhr
Sonntag, Freitag 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.

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.

Alexander Kunz Theatre – Termine und Preise*

November 2022 bis Januar 2023	*Manege*	*Rang*	*Loge*	*Empore*	*Königsempore*	*Hochempore*
Freitag und Samstag	159 Euro	149 Euro	149 Euro	129 Euro	139 Euro	119 Euro
Mittwoch	129 Euro	119 Euro	119 Euro	99 Euro	109 Euro	89 Euro
Donnerstag und Sonntag	149 Euro	129 Euro	129 Euro	119 Euro	119 Euro	99 Euro
Familientage (21., 22., 28., 29., und 30. Dezember)	129 Euro	109 Euro	109 Euro	99 Euro	99 Euro	89 Euro
Herrenabend (19. November)	225 Euro	225 Euro	225 Euro	225 Euro	225 Euro	225 Euro
Ladies Night (12. November)	155 Euro	155 Euro	155 Euro	155 Euro	155 Euro	155 Euro
Silvester	259 Euro	239 Euro	239 Euro	220 Euro	209 Euro	199 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. 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 zwei 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

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: Krystin Schmitt

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

GRAFIK: ALEXANDER KUNZ THEATRE

URLAUB IM *Eichsfeld*

Um Ihre Lust auf eine entspannte Wohlfühl-Woche in unserem großzügigen Aktivhotel im idyllischen Eichsfeld zu wecken, lassen wir einfach mal die Bilder sprechen. Unser Angebot „Urlaub im Eichsfeld“ beinhaltet:

sieben Übernachtungen inkl. Halbpension ••• eine Flasche Mineralwasser bei Anreise auf dem Zimmer ••• einen kuscheligen Leihbademantel auf dem Zimmer ••• die Nutzung der 3.000 m² großen VICTOR'S WASSER- UND SAUNAWELT ••• 10 % Rabatt auf Massagen* bei unserem Partner „Medical Wellness“

sieben Nächte	*ab € 595 (Einzelpreis pro Nacht € 85) pro Person im Superior-Doppelzimmer*
	ab € 735 (Einzelpreis pro Nacht € 105) pro Person in der Junior-Suite

Verlängerungsnächte und weitere Zimmerkategorien auf Anfrage. Ganzjährig gültig, ausgenommen Weihnachten und Silvester.

**Bitte reservieren Sie Ihren Termin rechtzeitig online.*

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

Klosterweg 6-7 · 37339 Teistungen · Telefon +49 36071 84-0
info.teistungen@victors.de · www.victors.de
Ein Unternehmen der VICTOR'S RESIDENZ-HOTELS SÜD GmbH
Carl-von-Linde-Str. 42 · 85716 Unterschleißheim · Deutschland

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 oder auf dem Rodenhof, wo übrigens auch alle Künstler der Show logieren.

ÜBERNACHTUNG INKLUSIVE FRÜHSTÜCK

ab 60 € pro Person im Doppelzimmer, ab 100 € 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 · 66117 Saarbrücken · Deutschland · Telefon +49 681 58821-0 · info.saarbruecken@victors.de

VICTOR'S RESIDENZ-HOTEL RODENHOF
Kálmánstraße 47–51 · 66113 Saarbrücken · Deutschland · Telefon +49 681 4102-0 · info.rodenhof@victors.bestwestern.de

Unternehmen der VICTOR'S RESIDENZ-HOTELS GmbH · Aroser Allee 84 · 13407 Berlin · Deutschland.