

FORUM

DAS WOCHENMAGAZIN

28 Seiten Sonderbeilage



15 Jahre „Pure Imagination“

Das Alexander Kunz Theatre feiert ein
kleines Jubiläum – mit kulinarischen
Hochgenüssen, bester Unterhaltung und
einer besonderen Überraschung

Victor's

RESIDENZ-HOTEL
SCHLOSS BERG
★★★★S

WINTER AUF SCHLOSS BERG

*Wenn der Winter sein kühles Gewand über die verschlafenen Moselweinberge legt,
beginnt im Dreiländereck eine Zeit der besinnlichen Genussmomente.*

*Ab zwei Übernachtungen inkl. Frühstück, Abendessen
als 4-Gang-Menü und vielem mehr ...*

ab 270 € p. P. im DZ





18 Sinnlichkeit und Ästhetik – die Tänzerinnen

15 JAHRE VOLLER PURER FANTASIE

Das Alexander Kunz Theatre startet am 1. November in seine 15. Ausgabe und feiert damit ein kleines Jubiläum. Der Sternekoch erzählt im Gespräch, warum die Show im Spiegelzelt auch nach 15 Jahren begeistert und was die Gäste dieses Mal erwartet – künstlerisch und kulinarisch. **4**

AUFBAUARBEIT AUS DER NACHBARSCHAFT

Beim viel zitierten Blick hinter die Kulissen fallen deren Erbauer oftmals unter den Tisch. Dabei ist das Ambiente einer Alexander-Kunz-Dinnershow mindestens genauso wichtig wie das Programm selbst. Die Schreinerei Kiefer sorgt seit der ersten Stunde für den ansprechenden Rahmen der Dinnershow. Seit 15 Jahren fertigen das Team um Markus Kiefer und Sohn Aaron Kiefer die Innenbauten des Spiegelzeltes. **6**

KOMMEN, SEHEN, SIEGEN, WIEDERKOMMEN

Die Methode, die dem Entertainer Kay Scheffel immer Folgeaufträge beschert hat, führt auch in Saarbrücken zu einem besonderen Comeback: als Moderator der Jubiläumsshow des Alexander Kunz Theatre. Nach 2014 und 2015 ist der

Entertainer bei der Jubiläumsausgabe zum dritten Mal in dieser Rolle zu erleben. **10**

DAS GEBORENE SHOWGIRL

Als Tänzerin und Choreografie-Chefin des großen Revue-Ensembles hat Sassy Gallagher einen weiten Weg hinter sich. Was die Australierin nach Deutschland gebracht hat und wie sie ihre Rolle im Alexander Kunz Theatre wahrnimmt, verrät sie während ihrer Vorbereitung zur Jubiläumsshow. **14**

DIE KÜNSTLER

Ob sinnlicher Tanz oder leidenschaftlicher Gesang, ob packende Artistik, verwegene Luftakrobatik oder perfekte Körperbeherrschung – die Künstler sind das Salz in der Suppe. Auch Comedy kommt im Alexander Kunz Theatre nicht zu kurz. Für beste Unterhaltung ist gesorgt. **18**

DAS MENÜ

Kein Alexander Kunz Theatre ohne hervorragendes Essen. Die Gäste dürfen sich wieder auf kulinarische Höhepunkte freuen. Gastro-Experte Rolf Klöckner stellt das klassische und das vegane Menü vor. **22**

TERMINE, PREISE, INFOS

Alle Infos zur Dinnershow im Spiegelpalais auf einen Blick. **26**

Victor's

RESIDENZ-HOTELS

VENI. VIDI. VICTOR'S.

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

Vom stilvollen 3-Sterne-Superior-City-Hotel bis zum 5-Sterne-Superior-Luxusdomizil im Grünen erwarten Sie herzliche GASTFREUNDSCHAFT, zuvorkommender SERVICE und höchster KOMFORT.

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

15 JAHRE VOLLER PURER FANTASIE

Das Alexander Kunz Theatre feiert **ein kleines Jubiläum**. Der Sternkoch erzählt im Gespräch, warum die Show im Spiegelzelt auch nach 15 Jahren begeistert und was die Gäste dieses Mal erwartet – künstlerisch und kulinarisch.

Natürlich kann man nicht jedes Jahr eine Poulardenbrust machen oder einen Crêpe. Deswegen muss man was Neues anbieten, aber beim Fleisch ist das schon ein bisschen eingegrenzt. Die Entenkeule geht noch, Lamm beispielsweise wäre schon schwieriger, weil viele das nicht mögen. Man kann aber auch nicht immer Rind und Kalb machen. Hat man etwas rosa oder medium gegart, wie etwa das Roastbeef, gibt es natürlich auch immer wieder Gäste, die das so nicht mögen. Wir versuchen stets, Abwechslung reinzubringen, aber gerade beim Hauptgang ist es schon schwierig, dass man auch etwas findet, was bei der Menge an Gästen jedem gefällt.

Herr Kunz, in diesem Jahr feiert das Kunz Theatre 15-jähriges Bestehen, Sie bewerben es selbst als besonderes Jubiläum. Haben Sie sich angesichts dessen etwas Besonderes einfallen lassen?

Unsere Show ist jedes Jahr etwas Besonderes, aber tatsächlich haben wir mit Kay Scheffel noch einmal einen der besten Moderatoren, die man sich in einem Spiegelzelt vorstellen kann. Neben einem tollen Heinz-Erhardt-Darsteller ist er darüber hinaus ein grandioser Sänger und ein großartiger Comedian. Er ist einfach ein großer Showmaster und deckt ein sehr breites Spektrum ab. Er nimmt die Gäste mit. Insgesamt steht die Show unter dem Motto „15 Jahre – Pure Imagination“.

Ein Moderator passt ja auch gut zur Winterveranstaltung, die sich dadurch ja auch von der im Sommer unterscheidet, oder?

Ja, durchaus. Mein Sohn sagt immer, die Winterveranstaltung ist immer ein wenig wie auf dem Traumschiff. Alles soll elegant sein, durch die Kerzen, den roten Teppich, den roten Samt am Himmel, und auch die Atmosphäre ist eine andere. Es ist einfach feiner und noch mal exklusiver als im Sommer. Im Sommer haben wir mehr Party mit Strandbar am Wasser, im Winter ein elegantes Revue-Theater. Dafür ist Kay Scheffel prädestiniert, um den entsprechenden Glanz reinzubringen. Viele Gäste fragen ohnehin, wann er denn mal wieder kommt. Er war ja schon zweimal bei uns. Wir hatten über die Jahre immer großartige

Moderatoren, aber zum Jubiläum passt das mit Kay Scheffel perfekt.

Was erwartet die Gäste kulinarisch?

Es gibt wieder die Vorspeisen-Etagere mit viererlei Variation mit einer warmen Karotten-Ingwer-Suppe, einer Lachspiraline mit Gurken-Cannelloni, bunte Linsen, und der Klassiker, das Rinder-Tatar, darf auch nicht fehlen. Als Zwischengang gibt es ein Gyoza von Edamame und Scampi, und im Hauptgang machen wir dieses Jahr mal wieder eine Entenkeule. Die vergangenen Jahre hatten wir ja im Sommer einmal das Kalb und einmal im Winter das Roastbeef.

Jetzt haben wir noch mal ein geschmortes Gericht, das, wie ich finde, sehr gut in die Weihnachtszeit passt. Die geschmorte Entenkeule hatten

„DIE PREISE BLEIBEN WEITER STABIL“

wir vor einigen Jahren schon mal, und diese kam damals sehr gut bei unseren Gästen an. Und auch das Zitronentörtchen passt da perfekt als Dessert.

Gibt es eigentlich auch Anregungen der Gäste, nach dem Motto, nächstes Jahr müsst Ihr unbedingt mal dieses oder jenes im Menü anbieten?

Ja, das kommt schon, klar. Die Problematik bei so vielen Gästen ist aber, dass der Kunde ja keine Speisekarte wie im Restaurant hat. Er muss die Menüfolge so nehmen, wie wir sie vorgeben. Das gilt auch fürs vegetarische beziehungsweise vegane Essen. Da muss man bei der Konzeption der Menüfolge schon schauen, dass man etwas findet, was den Geschmack der breiten Masse abdeckt.

Überall sind die Preise gestiegen, nicht nur in der Gastronomie. Wie sieht es im Theatre aus, sind die Preise gestiegen oder konnten Sie diese stabil halten?

Das Preisniveau ist unverändert, bei den Weinen auch. Wir sind bei den Weinen stark regionalbetont, haben immer unsere Winzer hier aus der Region – ob Petgen-Dahm, der immer bei uns dabei ist, ob Van Volxem oder Molitor. Und selbst wenn sich mal an Feiertagen vielleicht in der Manege was ändert, bleibt der Grundpreis das ganze Jahr über gleich. Das gilt auch für die Aktionstage, die wir auch immer anbieten.

Sie gehen, wie Sie selbst gesagt haben, bereits ins 15. Jahr. Hat das Auswirkungen auf die Nachfrage? Sehr viele Menschen haben eine Ihrer Shows ja schon gesehen, oder sind viele „Wiederholungstäter“?

Im Restaurant ist es natürlich so, dass man eher sein Stammpublikum hat, das immer wieder kommt, und das ist im Restaurant auch ganz wichtig. Das Theatre hingegen ist zeitlich begrenzt, da hat man nur eine gewisse Anzahl von Tagen, an denen die Gäste überhaupt zu uns kommen können. Aber auch da haben wir viele Stammkunden, die auf jeden Fall das Theatre besuchen. Andere kommen mit der Familie, mit der Oma, der Schwester, mit der Tante, buchen Familientische vor Weihnachten, nach Weihnachten oder an Weihnachten. Die haben sich den Termin ausgesucht und kommen dann ein einziges Mal zu uns. Bei den Firmen haben wir welche, die regelmäßig kommen, vielleicht nicht jedes Jahr, aber doch immer wieder. Insgesamt bleiben die Zahlen aber konstant.

Wie schwierig ist es eigentlich, Künstler zu finden, die bereit sind, ein so langes Engagement einzugehen?

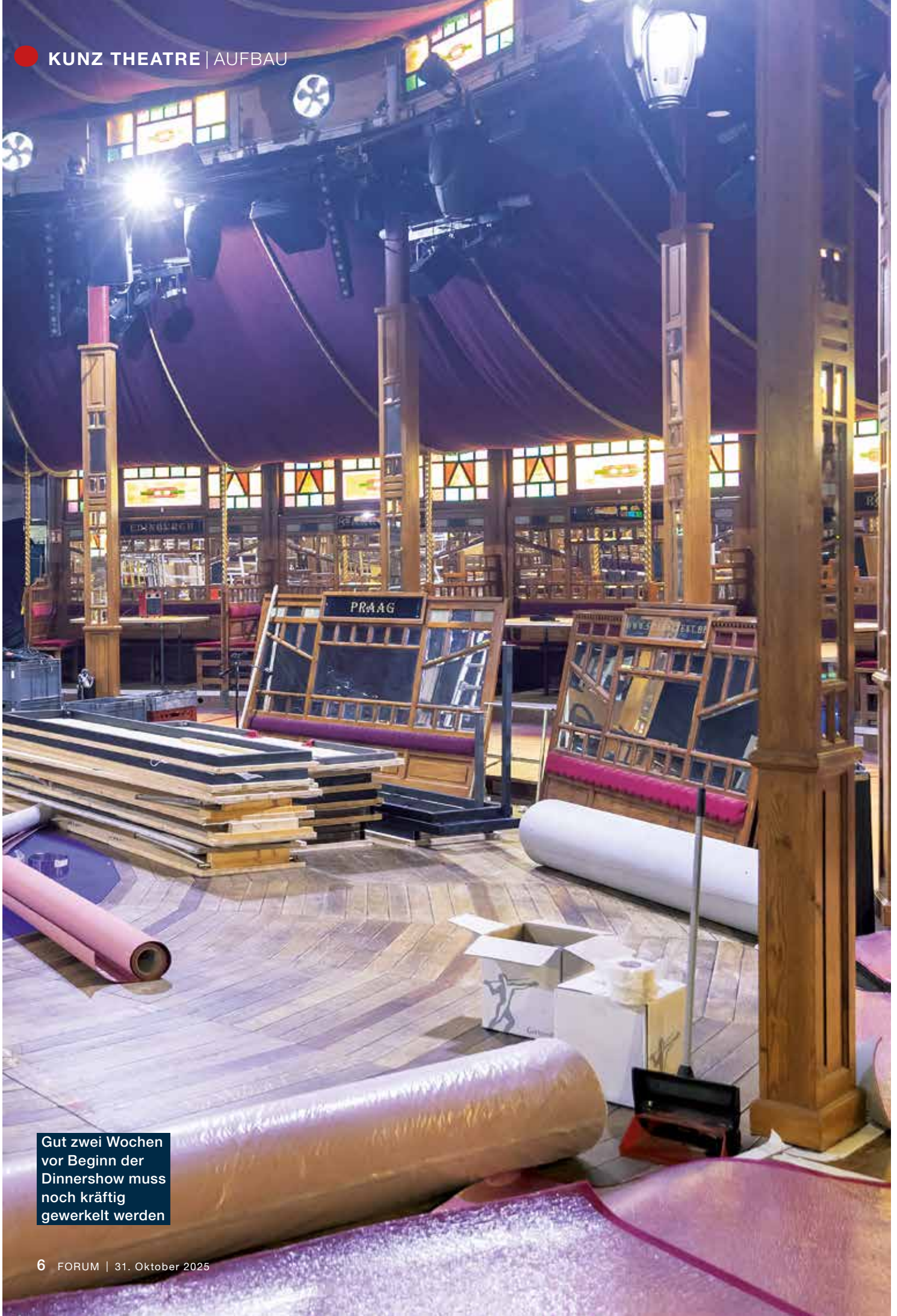
Sehr einfach, denn je länger das Engagement dauert, umso besser für die Künstler. Das ist ein großer Vorteil, den wir hier haben, auch mit der Kooperation mit der vergleichbaren Show in Mannheim. Es muss immer ein guter Mix sein, damit für jeden was dabei ist. Dass man Mädels hat, dass man Jungs hat, Akrobatik ist wichtig und dass man etwas hat, das sich gut ins Showkonzept einbinden lässt, auch musikalisch. Oftmals muss meine Schwiegertochter, die fürs künstlerische Gesamtkonzept der Show verantwortlich zeichnet, etwa mit der Musik schauen, was man da anpassen kann. Viele Artisten haben eigene Musik in ihrer Nummer, die nicht so ins Konzept reinpasst, in die Geschichte des Abends.

„SAARBRÜCKEN HAT STANDORTVORTEIL“**Sie sagen, es sei einfach, aber es gibt ja deutschlandweit viele ähnliche Veranstaltung wie Ihre. Schnappt man sich da nicht gegenseitig die Künstler weg?**

Wir arbeiten eng mit Mannheim zusammen, das hilft uns schon, Artisten zu finden. Oftmals hat ein Künstler bei uns ein Engagement und in der Folge in Mannheim oder umgekehrt. Eine ganz wichtige Sache ist aber auch die Unterbringung der Artisten über einen so langen Zeitraum. Da haben wir dank Victor's einen Vorteil mit der Unterbringung im Hotel auf dem Rodenhof. Dort haben die Künstler einerseits ihre Ruhe und sind andererseits schnell in der Stadt oder in ihrem Fitnessstudio, das für viele elementar wichtig ist. Das sind kurze Wege, und auch nach dem Auftritt müssen sie nicht wie in anderen Städten noch 40, 50 Minuten mit Bus und Bahn fahren, sondern sind mit der Bahn schnell am Zelt und am Abend schnell wieder zurück. In München oder Stuttgart müssten sie nach Feierabend oft noch lange Wege zurücklegen. Natürlich ist auch wichtig, dass man langfristig plant und frühzeitig die Artisten anfragt. Die Hochkaräter, Gewinner des Goldenen Clowns etwa, musst du schon im Frühjahr für den nächsten Winter anfragen. ●

Interview: Jörg Heinze





Gut zwei Wochen vor Beginn der Dinnershow muss noch kräftig gewerkelt werden

AUFBAUARBEIT AUS DER NACHBARSCHAFT

Die **Schreinerei Kiefer** sorgt seit der ersten Stunde für den ansprechenden Rahmen der Dinnershow. Seit 15 Jahren fertigt das Team der Schreinerei die Innenbauten des Spiegelzelt.

Bei dem viel zitierten Blick hinter die Kulissen fallen deren Erbauer oftmals unter den Tisch. Dabei ist das Ambiente einer Alexander-Kunz-Dinnershow mindestens genauso wichtig wie das Programm selbst. Dass sich ausgerechnet ein Zelt als Mantel über das Geschehen legt, ist eine Besonderheit – und eine Herausforderung für den Innenausstatter. Die praktische Umsetzung der Raumgestaltung führt ins nördliche Saarland, genauer gesagt nach St. Wendel-Bliesen.

Dort befindet sich der Schreinerbetrieb Kiefer, ein Familienunternehmen, das sich in mittlerweile dritter Generation auf Innenausbau und Ladenbau spezialisiert hat. 1953 von Heinz Kiefer gegründet, treten Sohn Markus ab 1994 und Enkel Aron seit 2020 als Geschäftsführer in dessen Fußstapfen und bauen das Unternehmen kontinuierlich aus. Auf 900 Quadratmetern Fläche werden alle erdenklichen Wünsche für die Kunden umgesetzt. Neben dem Einrichten von Gastrobetrieben gehören Möbel-, Laden-, Türen-, Fenster-, Treppen- sowie Küchenbau und Fußbodentechnik zum breit angelegten Portfolio des Meisterbetriebs. Der Kundenstamm erstreckt sich von Privatpersonen bis zu mittelständischen Unternehmen der Region, von Bankbetrieben, Optikern und anderen Dienstleistern bis hin zu Bars und Speiselokalen.

Von allen diesen ist das Bliesener „Restaurant Kunz“ ein Auftraggeber der ersten Stunde. „Als

mein Vater in den 60er-Jahren das Unternehmen gründete, hat er bereits mit Klaus Kunz, besser bekannt als ‚Bubi‘, für dessen Lokalausstattung zusammengearbeitet. Zuerst war es eine Kneipe, und als Alexander übernahm, wurde es zu einem Speiselokal. Wir waren damals die Ersten, die erfahren durften, dass er

IMPROVISATION AN DER TAGESORDNUNG

einen Stern vom Restaurantführer Guide Michelin verliehen bekommen hat. Seitdem sind eine Menge Umbauten von uns getätigt worden,“ erzählt Markus Kiefer. „Aus der Kegelbahn haben wir Möbel gebaut. Das Material, aus dem solche Bahnen sind, ist ein ganz feines, vorge- trocknetes Holz – ideal zum Verarbeiten. Wir haben vorrangig Bänke daraus

gemacht“, fügt Sohn Aron Kiefer hinzu.

So natürlich die Verbindung zwischen den beiden Bliesener Unternehmen in unmittelbarer Nachbarschaft entstanden ist, so selbstverständlich war es dem Schreinerbetrieb vergönnt, die Umsetzung der Idee des Zeltpalastes zu übernehmen. Vergleicht man die Herausforderungen – auf der einen Seite die Gestaltung eines Restaurant-Interieurs, auf der anderen Seite die eines Varietés mit Gastronomie – ergeben sich ganz andere Barrieren zur Umsetzung. „Das ist etwas völlig anderes im Vergleich zu dem, was man kennt und was unser täglich Brot ist – in Form von Parkettboden, Wandverkleidung, Tischen und Stühlen. Auf einmal steht man vor der Aufgabe, mit einem runden Zelt umzugehen. Man muss weitestgehend improvisieren. Das zieht sich durch alle Jahre hindurch, die wir mit dem Aufbau beauftragt sind. Immer wieder werden Dinge

erweitert, mal kommt ein DJ-Pult hinzu, mal wird die Bühne woandershin platziert. Gerade erst im vergangenen Sommer haben wir eine mit LEDs ausgestattete Showtreppe installiert, auf der die Tänzerinnen herunterliefen. Oft gibt es spontane Ideen, die wir umsetzen. Vor allem zeitlich wird es immer wieder spannend“, betonen die beiden.

Jeder, der schon mal eine Veranstaltung ins Leben gerufen, ein Ladenlokal oder eine Off-Location dazu eingerichtet hat, kennt das Arbeiten gegen die Zeit. Wenn die Gäste an der Kasse bereits bezahlen,



Schreinerei-Mitarbeiter Justin Liepner arbeitet mit dem Hobel noch an einem Türrahmen, um diesen einzupassen

Per Lkw karren die Handwerker die Einzelteile heran und bauen sie vor Ort zusammen



werden nicht selten noch die letzten Pinselstriche getätigt. Damit die Alexander-Kunz-Show in vollem Glanz erstrahlen kann, braucht es rund zwei Wochen, in der viele Teams vor Ort miteinander interagieren. Natürlich wird das Rad nicht jedes Mal neu erfunden. Das Grundkonzept, das man vor 15 Jahren entwickelt hat, kommt immer wieder zum Tragen. Es geht jahrein, jahraus um Nuancen, die sich durch programmatische Inhalte oder Erfahrungen, die man von der Veranstaltung zuvor gesammelt hat, ändern. „Der Grundstock steht. Die Haupttheke bauen wir immer an gleicher Stelle auf.“ Was sich ebenfalls nicht ändert: „Wir haben zur Schonung von Bauelementen

Vorsorge getroffen, sind einige Teile doch mehr als andere von Verschleiß bedroht. So haben wir über die vergangenen Jahre rollbare Theken mit passenden Überwurfkisten benutzt, sodass man sie sicher

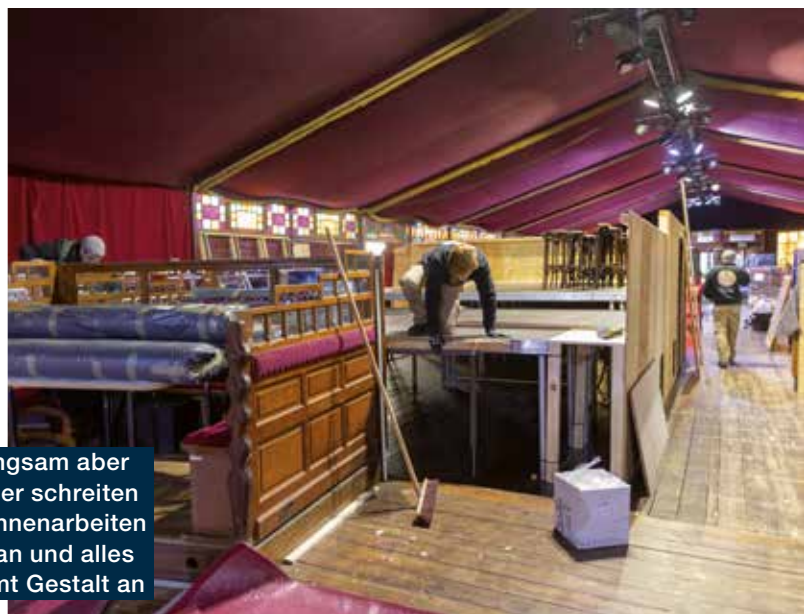
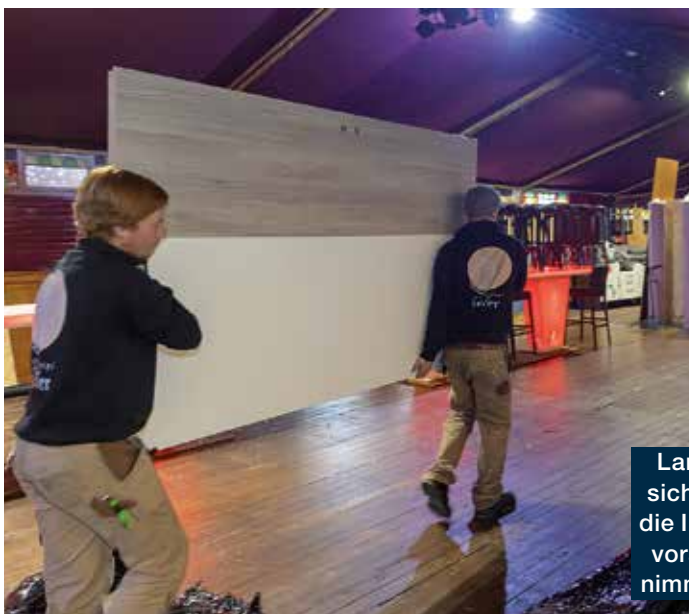
SOUNDTECHNIKER MIT EINGEBAUT

im Container verstauen kann. Aber die Haupttheke wurde schon oft neu geplankt. Reparaturen sind alltäglich.“

Für die akustische Ausstattung sorgen andere Lokalgrößen – zum einen die Pro-Audio-Schmiede HK Audio, zum

anderen der Soundservice Knecht aus St. Wendel. Natürlich geschieht alles in Absprache miteinander, schließlich kann man nicht ohne Weiteres eine Bühne zumachen, ohne dass alle Kabel fertig verlegt worden sind. „Vor ein paar Jahren kam es zu einem größeren Versehen“, plaudert Markus Kiefer aus dem Nähkästchen: „Nachdem die Firma Knecht alles verkabelt hatte, machten wir uns daran, die Mittelempore ringsum zu schließen. Als wir fertig waren, klopfte es von innen“, erzählt er und lacht. „Da haben wir doch glatt einen Techniker eingeschlossen.“ Aron Kiefer fügt hinzu: „Man hat viele Arbeiten, die von außen nicht einsehbar sind, beispielsweise einen

FOTOS: THOMAS WIECK (5)



Langsam aber sicher schreiten die Innenarbeiten voran und alles nimmt Gestalt an



Wer das Zelt in dieser Phase sieht, glaubt kaum, dass es in zwei Wochen bespielt werden soll

Unterbau für die Bassboxen. Im Prinzip befinden sich Löcher unter dem Tribünen-Element, sodass der Bass durchkommen kann. Darunter befindet sich Schotter und gegebenenfalls Wasser, wie eine Pfütze. Wir mussten also schnell etwas zusammenbasteln, sodass die Bassboxen geschützt sind.“

Es geht, wie erwähnt, um Flexibilität. „Was auch immer wieder neu berücksichtigt werden muss, ist die Abnahme von Feuerwehr und Baubehörde, die sicherstellen, dass Brandschutzwege breit genug gebaut sind. Es gab hin und wieder ein Motto, wie ‚Rock‘ im vergangenen Sommer, wo man mit der Showtreppe andere Verhältnisse geschaffen hat.“



Der zuvor mit dem Hobel bearbeitete Türrahmen passt jetzt

Dass die Akteure am Setaufbau mittlerweile ein super eingespieltes Team bilden, bleibt über 15 Jahre nicht aus. Damit sich während der aktiven Phase die zahlreichen Handwerker möglichst wenig im Weg stehen, spricht man sich bereits einen Monat vor Eröffnung ab.

Die meisten Materialien, die beim Bau der Elemente zum Einsatz kommen, sind sogenannte „Raw Materials“, wie sie im Innenausbau untypisch sind. Konstruktionshölzer wie Fichte oder Kanthölzer sind erste Wahl, da sie hart genug sind, um ihre Funktion zu erfüllen, und sie unter Umständen schnell verarbeitet werden können. Wenn der Teppichleger seine Arbeit getan hat, sieht man davon nichts mehr. Im Fachjargon heißt das, es wird „konstruktiv gebaut“ –

im Gegensatz zu dem Interieur einer Bankfiliale, wo die Oberfläche der Hingucker ist und eine andere Achtsamkeit beim Verbauen gefragt ist, sind die Arbeiten an Show-Elementen schnell und weniger filigran. Dass Sichtteile, wie etwa die Wandverkleidung, edel und hochwertig ausfallen, versteht sich von selbst. Gerade wenn man eintritt, sticht die mit Spiegeln versehene Tribüne ins Auge.

„Dass alles, was sich um die drehbare Bühne abspielt, nicht immer superrund läuft, ist der Art der Montage geschuldet. Der Boden zur Mitte hin wird von Segmenten gebildet, die nie identisch gebaut werden. So sind wir jedes Mal aufgefordert, die kreisrunde Bühne aufs

Neue anzupassen. Das Zelt selbst besteht ja aus groben Vierkant-Stahlrohren, die mit Hämmern zusammengeschlagen werden. Da können schnell Differenzen von bis zu fünf Zentimetern entstehen. Das klingt erst einmal wenig, aber für das große Ganze macht das schon gewaltige Unterschiede“, erzählt Aron Kiefer zur Frage der immer wiederkehrenden Herausforderungen.

Ansonsten sind Auf- und Abbau Routine, alle regelmäßig zum Einsatz kommenden Elemente werden in einem Übersee-container, der stets in einer bestimmten Reihenfolge gefüllt wird, gelagert. Die von Künstlerseite gebrauchten

Sonderanfertigungen – etwa ein Podest für Trampolinspringer – ergeben sich dagegen kurzfristig und werden

PROBEN LAUFEN BEIM AUFBAU

meist in der Schreinerwerkstatt in Bliessen gefertigt und dann nach Saarbrücken gebracht. Wenn die Aufbauarbeiten zwei Wochen vor dem ersten Einlass beginnen, laufen die ersten Proben in der Regel schon. „Ein Highlight unserer Arbeit besteht darin, die Show schon während der Probeweche zu sehen, sozusagen als Preview“, freut sich Aron Kiefer jedes Mal.

Wenn im November der Vorhang aufgeht, stehen sowohl die Künstler als auch das Interieur der Schreinerei Kiefer erneut im Rampenlicht. So bleibt das Alexander Kunz Theatre eine Dinnershow, die nicht nur der Stars wegen dem Publikum unvergesslich bleibt. ●

Markus Scholl

Kommen, sehen, siegen, wiederkommen

Die Methode, die dem **Entertainer Kay Scheffel** immer Folgeaufträge beschert hat, führt auch in Saarbrücken zu einem besonderen Comeback: als Moderator der Jubiläumsshow des Alexander Kunz Theatre.

Es sollten 45 Jahre verstreichen, bis Kay Scheffel von der Fachpresse zum besten Bauchredner des Jahres ausgezeichnet wurde, und zwar in diesem Jahr – eine Zeitspanne, in der der Entertainer sein Repertoire intensiv um Moderation, Gesang, Comedy und die Hommage an sein großes Vorbild, Heinz Erhardt, erweitert hat. Diese Vielseitigkeit brachte ihm bereits 2012 – wie auch schon 2012 – den Titel „Künstler des Jahres“ ein. Der 1961 geborene Gelsenkirchener lässt schmunzelnd durchblicken, dass er jenes Klappern, das zum Geschäft gehört, auf ein Maximum aufgedreht hat. Ein wenig stolz wehrt er sich deswegen auch nicht gegen die Bezeichnung des Publikums „Bester Bauchredner der Welt“.

Klappern gehört für ihn zum Geschäft

Natürlich ist dieses Wording auch dem Internet und dessen Suchmaschinen-Algorithmen geschuldet. In Wirklichkeit gibt sich Scheffel völlig bescheiden: „Bei all den Angeboten bin ich heute froh, den Ball immer relativ flach gehalten zu haben, sonst hätte ich wohl auch eine Sendung wie ‚Wetten dass...?‘ moderieren können. Angebote für solche Projekte gab es in den Jahren immer wieder mal.“ Im Rampenlicht und immer in Tuchfühlung mit den Promis genießt er jedoch jene Privatheit, die ein Thomas Gottschalk nicht mehr haben kann. So schmiss er einst beim finalen Epilog einer Dinnershow und in seiner Eigenschaft als Showmaster den blondgelockten Star wegen Autogrammjägern in München mit einem Augenzwinkern aus der Manege; doch im Grunde be-

neidet Scheffel den großen Showmaster nicht. „Ich traf ihn wieder, in Schubecks Restaurant ‚Orlando‘. Thomas Gottschalk saß mit dem Gesicht zur Wand, und das ist kein Zufall, könnte er doch niemals in den Raum schauen. Würde er das tun, hätte er sofort eine Handvoll Fans auf dem Schoß sitzen, die ein Autogramm von ihm wollen.“

Solche Anekdoten zeigen, wie nah Kay Scheffel an den Menschen ist, die das Bildschirmgeschehen Deutschlands über Jahrzehnte hinweg bestimmt haben. Dabei wurde ihm die Nähe zu Künstlern in die Wiege gelegt. „Die ganze Familie ist vorbelastet, was Akrobatik, Varieté, Zirkus und Agenturen betrifft. Die Wurzeln gehen bis in die Anfänge des 18. Jahrhunderts zurück. Mein Ur-Großvater war der Hofzauberer des Königs von Sachsen, mein Vater war Tenor und Chef des Star-Trios der DDR in den 50er-Jahren, dem ‚Scheffel Trio‘. Und wenn man sich die Bilder von mir mal anschaut, stellt man fest, dass ich für Flickflack und doppelten Salto ungeeignet war. Ich bin eher so der Typ, der reden und singen kann.“

Aber warum dann ausgerechnet Bauchredner? „George Schlick und Marc Métral, Fred Roby und Daniel Rémy waren damals jene Vorbilder, an denen





FOTO: SCHEFFEL

ich mich orientiert habe. Schlick ist als Godfather der Bauchrednerkunst auch in allen großen Varietés, wie etwa dem Lido in Paris, aufgetreten. Das Ausland war aber nie mein Ziel. Ich liebe meine Heimatsprache, war immer gut im Gala-Geschäft unterwegs und habe als 18-Jähriger schon Hammer-Gagen bekommen. Der spanische Bauchredner José Luis Moreno war übrigens mit seinem Raben Rockefeller das Vorbild für meine erste Puppe ‚Rocky‘.“

Die größte Anlehnung an einen Künstler, der sich mit seinem Wirken in die deutsche Unterhaltungsgeschichte eingetragen hat, besteht in Scheffels Verneigung vor Heinz Erhardt. Fans und Freunde haben ihn vermehrt auf seine äußere Ähnlichkeit und auf seine Art zu reden angesprochen, mit der Bitte, er möge doch ein paar Heinz-Erhardt-Momente in seine Show einbauen. „Nachdem mehrere Agenturen die Meinung vertraten, ich könne außer dem Bauchreden mein Programm um Gesang, Moderation und Entertainment ausbauen, habe ich den Rat befolgt und die Kunstfigur, die ich immer noch toll finde, in meine Shows eingebaut.“

Der fliegende Wechsel vom Bauchredner zur Heinz-Erhardt-Hommage erfolgt per Gedicht-Brücke. Beispielsweise wurde der Gambas-Spieß im Menü einer Dinnershow zum Gegenstand mehrerer Verse im Stil des Vorbilds. „Die Dichtkunst habe ich von meinem Vater geerbt. Deshalb gibt es auch meinen Gedichtband ‚Noch ’n Gewicht – das Gelbe vom Kay‘. Er ist ein kleines Give-away und zeigt, dass ich diese Verse in Anlehnung an Erhardt schreiben kann, aber auch meine eigene Note zu Papier bringe. Und das sind nicht immer nur lustige, sondern zum Teil auch ernste Beiträge.“

Mit manchen Parodisten oder Imitatoren möchte Scheffel allerdings nicht in einen Topf geworfen werden, übertreiben diese doch mit den immer gleichen Manierismen derart, dass es ihm missfällt. Die Ähnlichkeit des Humors von Scheffel zu Heinz Erhardt beeindruckte übrigens auch die Tochter der Bühnengestalt. Über die Abnahme einer Show kam es zur Begegnung mit Grit Berthold. Aus diesem Zusammentreffen erwuchs eine Freundschaft, wie Scheffel erzählt, die bis zu Bertholds Tod im Jahr 2016 andauerte – eine Freundschaft, auf die Scheffel auch sehr stolz war. „Wenn ich mein Publikum mit den Worten begrüße, Guten Abend, meine sehr verehrten

Damen und die, die ihnen nachlaufen“, dann liegt darin die Erhardtsche Wortwahl, aber so würde ich mich jederzeit auch selbst ausdrücken, das bin ganz ich.“ Interessanterweise gab es keine weitergehende Beziehung zu anderen Familienmitgliedern von Heinz Erhardt. Weiter als zu einer Facebook-Freundschaft mit Erhardts damaligem Agenten Horst Klemmer ist es bisher nicht gekommen. „Ich hatte noch nie ein offizielles Management. Mein Geschäftsmodell beruht auf Engagements, die sich aufgrund von Empfehlungen oder unmittelbar durch mein Wirken auf der Bühne ergeben. In der Regel sprechen mich begeisterte Leute nach meinen Auftritten darauf an, ob ich an einem Engagement interessiert bin.“ So auch beim ersten Mal Alexander Kunz.

Kay Scheffel verbindet die Freude über sein viermonatiges Dinnershow-Engagement mit der Hoffnung, die alte Welt, die er vertritt, möge mit der Neuen eine Synergie ergeben: „Mittlerweile ist es bereits das dritte Mal, dass ich für den Zeltpalast engagiert werde. Das letzte Mal war ich vor zehn Jahren in Saarbrücken. In der Zwischenzeit hat Vashti Curran-Kunz, die Frau von Maximilian (Alexander Kunz’ Sohn, Anm. d. Red.), mit Bravour die Programmge-

staltung übernommen. Bis zur Geburt ihres Sohnes war sie selbst erfolgreich gesanglich wie tänzerisch in die Shows involviert. Ich finde es super, dass die Akrobatik durch Dinnershows einen Schub erfährt, erlebt man dort hochkarätige Künstler, die man kaum einmal im Fernsehen zu sehen bekommt. Aber wenn das super funktionieren soll, muss der Pfundskerl, der dazwischen zu sehen ist, perfekt inszeniert sein. Und das geht nur, wenn man die Brücke schlägt zu der Zeit, die ich verkörpere, und diese in das Hier und Jetzt überträgt.“

Ist dies realistisch, wenn man annimmt, dass die Referenzpunkte von damals bei jüngeren Generationen weniger werden? Oder sind beispielsweise die Blues Brothers, die schon einmal das Finale einer Show markierten, so sehr im kulturellen Gedächtnis, dass man sich um mangelnde Kontextualisierung keine Sorgen machen muss? Dazu sagt Scheffel: „Den Showblock hatte ich vor Kurzem wieder bei einem Auftritt im Schloss Heidelberg, und das Publikum fand es toll! Weil es eben ansonsten mit Lady Gaga oder Taylor Swift konfrontiert wird. Junge Leute, die bei meinem Auftritt als Meat Loaf eigentlich nur den schwergewichtigen Rocker sehen, werden die Darbietung auch cool finden,

Großes Kompliment ans Publikum



Kay Scheffel schlüpft gerne in unterschiedliche Rollen und versteht es auch dort, zu überzeugen – etwa als Rockgrößen wie Meat Loaf oder wie hier Elvis

bezieht sich mein Text doch auf das Problem, nicht abnehmen zu können. Wer Meat Loaf allerdings kennt, hat halt eine Freude mehr.“

Unterm Strich liege die Kunst einer guten Show darin, die Moderation auf das Programm hin maßzuschneidern. Das heißt, dass man sowohl die Showblöcke als auch die Location und ihre Besonderheiten mitbedenken müsse. Bei einer Dinnershow stehe man als Moderator beispielsweise inmitten des Publikums, und da gelte es darauf zu achten, dass einen die Hälfte der Anwesenden nicht nur von hinten sieht. „Für die Jubiläumsshow ‚15 Jahre – Pure Imagination‘ haben wir tolle Überraschungen eingebaut. Ich werde während des Abends für unsere Gäste immer wieder mal in die Rolle einer ganz speziellen Fantasy-Figur schlüpfen, um eine ganz zauberhafte Künstlerin mit der Anmut von Alice wie an einem roten Faden durch die märchenhafte Welt der Alexander-Kunz-Jubiläumsshow zu führen. Mehr will ich an dieser Stelle aber nicht verraten.“

Ein großes Kompliment zollt Kay Scheffel dem saarländischen Publikum, das er als eines der besten seit seiner Mitwirkung an Dinnershows nennt. Das liegt an der Bereitwilligkeit, sich unterhalten zu lassen; und das, obwohl die Stammgäste des Alexander Kunz Theatres ja schon Einiges gesehen haben. „Das Publikum kann zum Beispiel – dank der Treue zur Dinnershow – die Qualität einer Trapezdarbietung richtig einschätzen. Wer einmal im Alexander Kunz Theatre gewesen ist, wird auch immer wieder hingehen, da bin ich mir sicher“, betont der Moderator.

„Eine Legende kehrt zurück“

Wenn man eine Jubiläumsshow ankündigt, steht die Frage im Raum, was Kay Scheffel vorhat, um der Antizipation gerecht zu werden, diese Show möge etwas ganz Besonderes werden. Diese beantwortet sich quasi von selbst: „Eine Legende kehrt zurück! Die Erfolge, die ich bei meinen Engagements hier in Saarbrücken mit den Ensembles und den grandiosen Menüs feiern durfte, sind ja auch legendär gewesen. Nur so viel sei gesagt: Der Mann, der schon zweimal erfolgreich mit seiner Crew die Shows gerockt hat, kehrt anlässlich des

Zum dritten Mal nach 2014 und 2015 übernimmt Kay Scheffel die Rolle des Conférenciers und führt durch den Abend



Jubiläums zurück – mit vielen frischen Gags im Gepäck, mit neuen Songs auf den Stimmbändern und mit perfekt an den Abend angepassten Versen und Poesie. Das, was ich dem Alexander Kunz Theatre als Huldigung entgegenbringen möchte, soll den nötigen Ernst in sich

tragen, aber mit meiner humorvollen Art vorgetragen sein.“ Dass der „beste Bauchredner der Welt“ über sein viermonatiges Saarbrücken-Engagement hinweg jede Darbietung mit Lust und Frische auf die Bühne bringt, steht für den Routinier Kay Scheffel außer Frage: „Für mich ist es ganz wichtig, dass jedes Mal, wenn ich da rausgehe, ich mich immer wieder auf ein neues Abenteuer einlasse. Diese Auftritte gleichen sich nicht aufs Haar, denn genau wie jeder Mensch einen anderen Fingerabdruck hat, hat jedes Publikum eine andere Zusammensetzung. Ich werde trotz Programmtreue nicht jeden Abend den gleichen Wortlaut benutzen, das bringt mich zur Höchstform. Wenn ich Dinge sehe, die sich am vorherigen Abend nicht ereignet haben, gehe ich moderativ darauf ein. Manchmal schieß ich mich improvisierend aus einer Nummer und muss in der Folge einen Weg finden, wieder in die Moderation hineinzukommen. Das macht mir ungeheuren Spaß.“

Dass Showabende dem Publikum so viel Freude bereiten wie dem Künstler, möchte man nach einem Gespräch mit Kay Scheffel jedenfalls nicht infrage stellen. Er wird auch Sie zum Lachen bringen, denn das Lachen ist in ihm. ●

Markus Scholl



Seit inzwischen 45 Jahren ist der mittlerweile 64-jährige Kay Scheffel im Showgeschäft unterwegs



SASSY GALLAGHER

DAS GEBORENE SHOWGIRL

Als **Tänzerin und Choreografie-Chefin** des großen Revue-Ensembles hat Sassy Gallagher einen weiten Weg hinter sich. Was die Australierin nach Deutschland gebracht hat und wie sie ihre Rolle im Alexander Kunz Theatre wahrnimmt, verrät sie während ihrer Vorbereitung zur Jubiläumsshow.

Sassy Gallaghers Liebe zum Tanzen beginnt schon kurz, nachdem sie laufen lernte – im zarten Alter von zwei bis drei Jahren. Im Kindesalter entdeckte die Australierin ihr erstes Role-Model in Kylie Minogue, die als größter Popstar ihres Landes jenes Showgirl verkörperte, das sie werden wollte: mit bunten, schillernden Kostümen, die von Federn geschmückt sind. Ihr natürlicher Drang, vor der Familie und Verwandten zu performen, wurde von den Eltern früh erkannt, und so unterstützten sie die Leidenschaft ihrer Tochter. Ihre Highschool-Jahre verbrachte sie mit Homeschooling, also dem Lernen von zu Hause aus, um mehr Zeit zum Trainieren zu haben. Sechs bis neun Stunden gingen täglich fürs Tanzen drauf.

„Ich hatte Glück, dass mich meine Eltern mit sieben Jahren eine Tanzschule namens ‚Brent Street‘ besuchen ließen. Dort lernte ich Musiktheater, weil man der Annahme war, ich würde irgendwann beim Musical landen. Neben dem Singen ging ich zum Tanz- und Ballettunterricht, und dort brachte man mir glücklicherweise all die Genres bei, die es im Tanzbereich gibt.“ Diese werden

auch für eine Show, wie sie im Alexander Kunz Theatre aufgeführt wird, gebraucht. „Wir versuchen immer, viele unterschiedliche Einflüsse in die Choreografie einzubauen, sodass für jeden Besucher etwas dabei ist. Ich persönlich liebe den klassischen Tanz und Choreografen-Legenden wie Bob Fosse, der einen großen Einfluss auf mich gehabt hat. Das goldene Zeitalter in Hollywood, das die Broadway-Tanzfilme hervorbrachte,

TÄNZERINNEN IN LONDON GECASTET

die Sinatra-Ära – bei diesem Stil fühle ich mich in meinem Element.“

Nach dem Highschool-Abschluss war es der pure Zufall, dass sie sich erfolgreich auf ein Engagement in Deutschland bewarb. Die Umgewöhnung von Sydney nach Saarbrücken war nicht nur ein großer Sprung in Kultur und Kulisse, sondern auch klimatisch ein heftiger Unterschied. Mittlerweile feiert Sassy zum siebten Mal Weihnachten unter deutschen Dächern – ein Umstand, den sie keine

Sekunde bereut hat, aber sie gibt zu, dass es sich verrückt anfühlt. Für sie verflieg die Zeit im Nu.

Dafür hat schon das abwechslungsreiche Leben für die Bühne gesorgt, bedenkt man den erst kürzlich vollzogenen Perspektivwechsel – vom Dance Captain eines Ensembles hin zur Choreografin: „Diese Rolle ist immer noch ziemlich neu für mich, immerhin mache ich den Job erst zum dritten Mal für eine Show. Da ich mich aber schon von der Jugend an als Anführerin wahrgenommen habe, fällt es mir nicht schwer, diese Verantwortung zu tragen. Es bereitet mir sehr viel Freude, gemeinsam mit Vashti Curran-Kunz, der für die Show verantwortlichen Regisseurin, Ideen zu entwickeln und mitzuerleben, wie diese am Ende ein großes Ganzes formen.“ Als Dance Captain und erst recht als Choreografin hat man nicht nur für den perfekten Ablauf der Bewegungen zu sorgen, man ist auch Motivationscoach und schaut, dass die Arbeit allen Beteiligten Spaß macht – auch den anderen Mitwirkenden hinter der Bühne.

Die Tänzerinnen, die man bei einer Alexander-Kunz-Show zu sehen bekommt, wechseln von einer Showsaison zur nächsten, manche bleiben, einige kehren zurück. Zur Jubiläumsausgabe gibt es bis auf eine Ausnahme nur neue Gesichter. Die Auswahl wurde extra in London gecastet. „Es bewarben sich 75 Tänzerinnen, von denen aber – inklusive mir – nur sieben engagiert wurden. Es war spannend, auf der Seite des Auswahl-Gremiums zu sein und gemeinsam mit Vashti die Personen zu finden, die unsere Vision am besten umsetzen können. Das war selbst für die Alexander-Kunz-Show etwas Neues. Ich mag die Arbeitsmoral der Londoner. Sie ist der australischen sehr ähnlich. Auch dort geht man in der Ausbildung quer durch alle Genres, wohingegen der Fokus in anderen europäischen Städten auf ganz bestimmten Tanzstilen – etwa Ballett oder Hip-Hop – liegt.“

Der Anspruch, der mit dem Engagement als Ensemble-Tänzerin erhoben wird, sieht außer der Versiertheit in verschiedenen Tanzstilen noch andere Qualitäten vor: Neben dem Singen ist auch eine gute Kommunikationsfähigkeit gefragt. Diese Eigenschaften lassen sich nicht über das Anschauen von Videos auf Instagram oder per E-Mail feststellen, das muss man vor Ort – live und in Farbe – erleben.



Große Federn und bunte Pailletten an den Kostümen der Tänzerinnen haben Sassy Gallagher schon als Kind fasziniert und ihren Berufswunsch beeinflusst



Gallagher liebt es, sich Choreografien für die Tänzerinnen zu überlegen und ihnen einen großen Stellenwert zu geben



Apropos live erleben: Sassy Gallagher stand mit keinem Geringeren als Udo Lindenberg auf der Bühne, als Tänzerin auf seiner letztjährigen „Udopium Tour“. Wahrscheinlich entsteht ein ganz anderes Gefühl, wenn man von einer Halle zur nächsten Arena fährt und jeden Abend in einer anderen deutschsprachigen Stadt mit einer Legende performt. „Die beiden Erfahrungen sind so völlig unterschiedlich. Ich liebe die intime Atmosphäre einer Alexander-Kunz-Show! Es fühlt sich jedes Mal wie zu Hause an. Ich kann in die Gesichter der Gäste schauen. Die Bühne ist rund und steht in der Mitte des Publikums. All das macht die Arbeit so speziell. Aber das Erlebnis, mit einer Showgröße wie Udo Lindenberg zusammenzuarbeiten, war einzigartig und ich liebte jede Minute, in der ich mit ihm auf und hinter der Bühne verbringen durfte. Auf diese Art habe ich auch ziemlich viel von Deutschland zu sehen bekommen, traf unglaublich viele bekannte Gesichter, beispielsweise Otto. Und die Massen von Menschen, die Udos Merchandise trugen, und einige, die mich als eine seiner Tänzerinnen erkannten, das waren schon starke Eindrücke.“

Die Unterschiede zwischen einer Dinner- und einer Rockshow sind jedenfalls groß, zumal es bei einer Dinner- und Tanzshow gleich mehrere Stars gibt, die neben den festen Größen – Moderator und Tanzensemble – performen. Neben dem Conférencier Kay Scheffel sind die Tänzerinnen in ihren verschiedenen Outfits auch Moderatorinnen – in gewissem Sinne erzählen auch sie die

Geschichte eines Abends. Alles ordnet sich einem roten Faden unter. Und bis die Dinge ineinandergreifen, braucht es Feinschliff und eine Menge Austausch. „Vashti und ich arbeiten daran, dass alle Dinge, die geschehen, einen Grund haben – warum wir einen bestimmten Song ausgesucht haben, warum die Tänzerinnen ein bestimmtes Kostüm tragen und warum es genau an einer bestimmten Stelle innerhalb des Ablaufs passiert. Das alles ist durchdacht. Die Tänzerinnen haben sich immer als hervorragende Brücke zwischen Moderation und dem nächsten Künstler erwiesen. Wir ver-

KOSTÜMDESIGN ALS LEIDENSCHAFT

suchen ihnen bewusst einen größeren Stellenwert zu geben, den einer eigenständigen Nummer.“

Dies erinnert an die glorreiche Samstagabend-Unterhaltung solcher Moderator-Größen wie Hans-Joachim Kulenkampff oder Peter Frankenfeld, in deren Shows das Tanz-Ensemble eine unverrückbare Größe war. Insofern trifft das Neue immer wieder auf Traditionen, die – einst liebgewonnen – so schnell nicht vergehen. Natürlich kommt es in diesem Zusammenhang auch auf die Erfahrung des Moderators an. Dieser sieht die Zeiten, an die er sich nicht nur per Hommage an Heinz Erhardt anlehnt, als eine andere Qualität an. „Natürlich

ist der Moderator neben allen anderen der einzige Part, der mit dem Publikum interagiert, von dem es sich gesehen fühlt. Es würde gar keinen Sinn haben, die Show losgelöst von seiner Moderation um ihn herum zu stricken,“ meint Sassy dazu. „Außerdem wissen wir um seine Beliebtheit und welchen Appeal die Kulturrepoche hat, die er mit seiner Person verknüpft.“

Damit die Show auch optisch ins rechte Licht gesetzt werden kann, wirkt Sassy erstmals beim Designen der Kostüme mit, die sie obendrein selbst anfertigt! „Meine Wäsche war vor Kurzem mit Strass-Steinchen übersät, da ich ein Kostüm für das Opening von zu Hause aus anfertige. Vashti und ich werfen uns zwischenzeitlich Ideen zu, hin und her. Das funktioniert prima, da wir ähnlich ticken. Schon als Kind zeichnete ich unentwegt Kostüme. Für mich gehören sie zu den wichtigsten Aspekten einer Aufführung. Die großen Federn und bunten Pailletten waren für mich, wie eingangs bereits erwähnt, Auslöser meines Interesses für Showgirls. Obwohl es ein Stück weit harte Arbeit ist, brenne ich für das Ergebnis, eigens entworfene Kostüme auf die Bühne zu bringen.“

Sassy Gallagher betont auch, dass es im Vergleich zur Sommerveranstaltung des Kunz Theatre, die eher moderne Aspekte nach vorne brachte, in der Wintershow mehr Glanz und Glitzer geben wird. Und dass mehr von jenem Showgirl zu sehen sein wird, für das sie seit ihrer Kindheit so sehr brennt. ●

Markus Scholl

DIE KÜNSTLER

Ob sinnlicher Tanz oder leidenschaftlicher Gesang, ob packende Artistik, verwegene Luftakrobatik oder perfekte Körperbeherrschung – die Künstler sind das **Salz in der Suppe**.

Das große Theatre- Revue-Ensemble

Seit 15 Jahren sind die Tänzerinnen des Alexander Kunz Theatre das funkelnde Aushängeschild des Hauses. Mit speziell für die Shows angefertigten, fantasievollen Kostümen verwandeln sie die Bühne in ein Feuerwerk aus Glamour, Eleganz und prickelnder Sinnlichkeit. Viele von ihnen wurden in den legendären Revue-Palästen wie dem Moulin Rouge, dem Lido oder dem Crazy Horse in Paris ausgebildet – eine Tradition, die sich in jeder Bewegung, jeder Formation und jedem Auftritt widerspiegelt. Zum Jubiläum wird diese einzigartige Erfolgsgeschichte gefeiert: Das Theatre-
Revue-Ensemble ist das Markenzeichen des Kunz Theatre – Sinnbild für künstlerische Perfektion, glanzvolle Shows und unvergessliche Momente im Spiegelzelt. 15 Jahre Eleganz, Leidenschaft und pure Faszination – dafür steht das Revue-Ensemble.



FOTOS: JENNIFER WEYLAND — FRANCOIS DEHURTEVENT
ALEXANDER KUNZ THEATRE (3)



Duo Sweet Darkness – Aerial Hoop

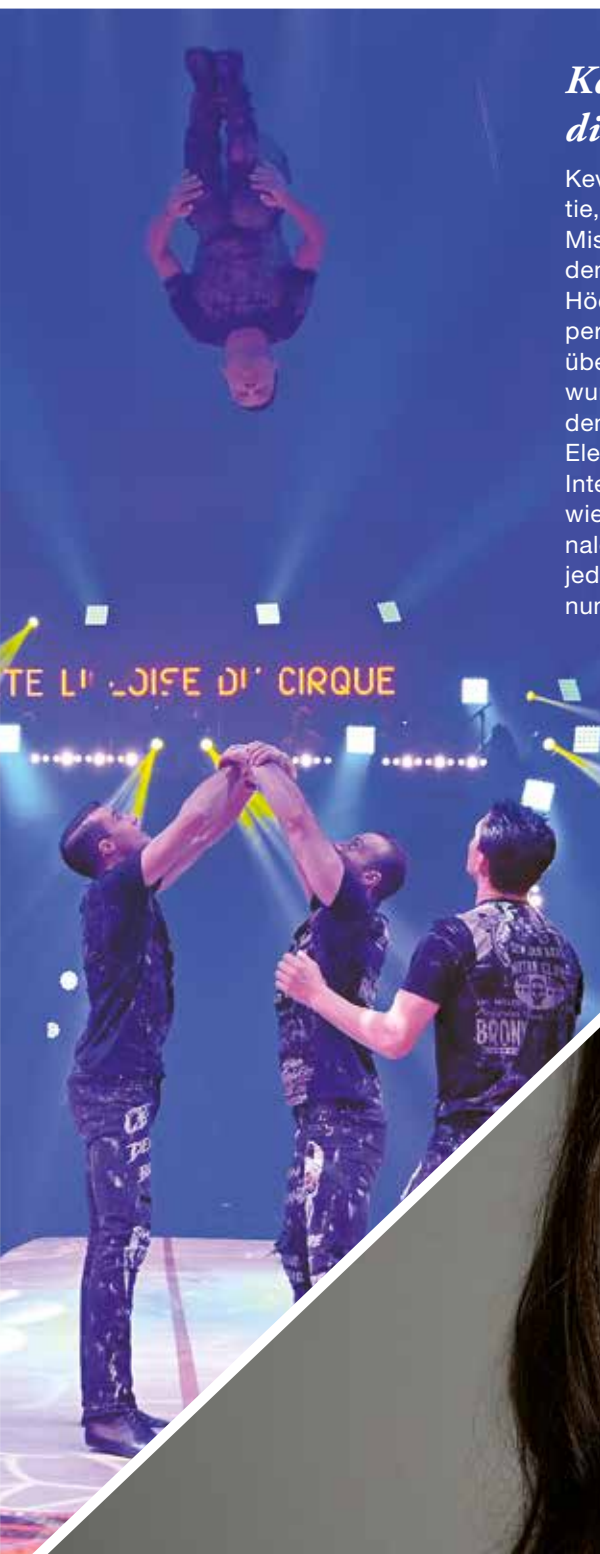
Wenn das Duo Sweet Darkness die Bühne betritt, hält das Publikum den Atem an. Mit spektakulärer Luftakrobatik, purer Sinnlichkeit und packender Ausdruckskraft erschaffen die beiden Momente, die unter die Haut gehen. Jede Bewegung vereint Stärke und Eleganz, Vertrauen und Leidenschaft – eine Choreografie in der Luft, die Herz und Sinne fesselt. International gefeiert, wurden sie als Gewinner beim renommierten „Latina Festival“ ausgezeichnet und sind einem Millionenpublikum durch ihre Auftritte beim „Supertalent“ bekannt. Überall hinterlassen sie staunende Gesichter.



In Your Hands – Cradle

Mit „In Your Hands“ hat das Kunz Theatre einen der spektakulärsten Cradle Acts überhaupt ins Spiegelzelt geholt. In schwindelerregender Höhe wirbeln die Artisten durch die Luft – aufgefangen im letzten Moment von den starken Händen ihres Partners. Kraft, Vertrauen und absolute Präzision verschmelzen zu einer Performance, die den Atem raubt und für Gänsehaut sorgt.

Ausgezeichnet mit Silber beim renommierten „Nikulin Festival“ in Moskau, zählt das Duo heute zu den gefragtesten sogenannten Cradle Acts der internationalen Zirkuswelt. Ein Showmoment von Weltklasse – exklusiv im Jubiläumsprogramm des Kunz Theatre!



Kevin Richter Troupe – die Airtrack-Sensation

Kevin Richter, Spross der berühmten ungarischen Zirkusdynastie, bringt mit seiner Airtrack-Nummer eine atemberaubende Mischung aus Kraft, Dynamik und Eleganz in die Manege. Auf dem federnden Airtrack zeigen er und sein Ensemble artistische Höchstleistungen: blitzschnelle Salti, gewagte Schrauben und perfekt choreografierte Sprünge, die an Präzision kaum zu übertreffen sind. Seine Virtuosität und Innovationskraft wurden mehrfach ausgezeichnet: Er gewann den Goldenen Elefanten beim Festival Internacional del Circ Elefant d'Or in Spanien, den Silbernen Preis beim Internationalen Circus Festival von Italien sowie den Goldenen Preis beim Internationalen Circus Festival von Budapest. Mit jedem Sprung steigert sich die Spannung – bis die Halle bebt.

Julia Cahill – die Stimme voller Magie

Aus Irland und mit portugiesischen Wurzeln bringt Julia Cahill internationales Flair und eine außergewöhnliche Stimme auf die Bühne. Wenn sie singt, verwandelt sich jeder Raum in einen Konzertsaal voller Emotion. Mit ihrer warmen, kraftvollen und zugleich berührenden Stimme entführt sie das Publikum in eine Welt aus Klang und Gefühl – mal zart und intim, mal energiegeladen und voller Leidenschaft. Ihre Ausstrahlung, musikalische Vielseitigkeit und ihre Bühnenpräsenz machen sie zu einem Höhepunkt jeder Show. Julia singt nicht nur Töne, sie erzählt Geschichten, die direkt ins Herz treffen und lange nachhallen. Julia Cahill – eine Stimme, die berührt, verführt und unvergessliche Gänsehaut-Momente schenkt.



Ivresse – Aerial Silks

Mit *Ivresse* kommt ein Silk Act ins Spiegelzelt, wie man ihn hier noch nie erlebt hat. Wenn die Seidentücher von der Kuppel herabgleiten, beginnt eine Performance zwischen Himmel und Erde: spektakulär, sinnlich, riskant und von betörender Eleganz. Fließende Bewegungen, kühne Stürze und poetische Figuren verweben sich zu einer Darbietung, die das Publikum staunen lässt und tief berührt. *Ivresse* – ein Act von internationalem Format, exklusiv im Jubiläumsprogramm des Kunz Theatre.



Vashti Curran-Kunz – Regie & künstlerische Leitung

Aufgewachsen im Westen Irlands und ausgebildet an der renommierten London School of Musical Theatre, vereint Vashti Curran irische Seele mit internationalem Glanz. Ihre Stimme führte sie bereits auf einige der bedeutendsten Bühnen Europas – von den legendären Abbey Road Studios über die Royal Albert Hall bis hin zu West End Live in London und einer privaten Zeremonie für den irischen Präsidenten Higgins. Im Kunz Theatre prägt sie seit 2024 als künstlerische Leiterin aller Theatre-Produktionen die kreative Handschrift des Hauses.



Angara Contortion

Wenn Angara Contortion die Bühne betreten, verschmelzen Körper und Kunst zu einer einzigartigen Symphonie aus Anmut, Kraft und übermenschlicher Flexibilität. Jede Bewegung ist wie ein lebendes Kunstwerk, jede Pose eine Skulptur voller Eleganz und Harmonie. Das Ausnahme-Ensemble aus der Mongolei begeistert weltweit – ob auf der großen Bühne von „Britain’s Got Talent“ oder als gefeierte Sensation im „Cirque du Soleil – Kurios“ in Nordamerika. Überall sorgt es für staunende Gesichter, tosenden Applaus und unvergessliche Gänsehautmomente. Angara Contortion sind mehr als Artistik – ein Erlebnis, das Grenzen sprengt und Emotionen entfesselt. Wer sie einmal gesehen hat, glaubt an das Unmögliche.



FOTOS: ALEXANDER KUNZ THEATRE (5) — THORSTEN BAERING



Duo Resurrection – Hand-to-Hand

Wenn Maylin Hernández und Yasmany Barrientos die Bühne betreten, hält das Publikum den Atem an. Als Duo Resurrection vereinen die beiden pure Kraft, absolute Körperbeherrschung und sinnliche Eleganz zu einer Show, die ihresgleichen sucht. Jede Bewegung wirkt mühelos, jede Pose wie ein Kunstwerk – voller Leidenschaft, Harmonie und Gänsehautmomenten. Ausgebildet am kubanischen Nationalzirkus und ausgezeichnet mit internationalen Preisen in Spanien und Italien, zählen sie heute zu den absoluten Stars des Alegría Circus in Barcelona. Ein Highlight, das man erlebt haben muss – spektakulär, mitreißend und unvergesslich.



Maverik Niemen – Rola-Rola

Maverik Niemen, geboren in Rom, ist der Shootingstar der internationalen Varieté-Szene und wird von vielen bereits als bester Rola-Rola-Künstler weltweit gehandelt. Sein Act ist nicht einfach Balance – es ist ein Showmoment voller Risiko, Ästhetik und elektrisierender Spannung.

Mit jeder Drehung, jedem Schritt auf rollenden Zylindern, spielt er mit der Schwerkraft und verwandelt die Bühne in ein wogendes Kunstwerk. Schon 2021 begeisterte er im renommierten Apollo Variété, und bei internationalen Zirkus-Festivals hat er bereits Bronze für seine Rola-Rola-Performance gewonnen. Ein Auftritt, bei dem man mitgerissen wird.



Kamila Bard – die musikalische Seele des Kunz Theatre

Seit der allerersten Stunde steht Kamila Bard im Kunz Theatre auf der Bühne – als Pianistin und Sängerin, die mit jeder Note Herzen berührt. Ihre Virtuosität am Klavier und ihre warme, ausdrucksstarke Stimme machen sie zu einer unverzichtbaren Künstlerin des Ensembles. Ob zarte Melodien oder kraftvolle Emotionen – Kamila verleiht jeder Show ihre besondere Magie. Sie ist nicht nur Teil des Programms, sondern seit 15 Jahren das musikalische Herz des Kunz Theatre. Klang, Gefühl und Gänsehaut seit dem ersten Tag.

Das klassische Menü

Präsentiert von
Rolf Klöckner

Vorspeisen-Variation

Tatar vom Rind | Crème fraîche | Kartoffelchip
Karotten-Ingwer-Suppe | Glacierte Karotten |
Karotten-Infusion
Lachspraline | Gurken-Cannelloni |
Guacamole
Bunte Linsen | Sellerie-Zitronen-Vinai-
grette | Erdnüsse | Krosser Speck

Das Tatar vom Rind mit Crème fraîche und Kartoffelchip ist aus der Vorspeisenvariation von Kunz nicht mehr wegzudenken. Dazu diesmal eine Karotten-Ingwer-Suppe mit glacierten Karotten sowie einer Infusion. Außerdem noch eine Lachspraline mit Gurken-Cannelloni und Guacamole. Der wohl-schmeckende, zartgebeizte und mildgeräucherte Rücken des Schottischen Lachses wurde mit Cannelloni von Gartengurke und Sauerrahm angerichtet, dazu die pikanten Aromen einer Guacamole. Als viertes Schmankerl überzeugen bunte Linsen und Sellerie an Zitronen-Vinaigrette mit Erdnüssen und schön krossem Speck. Eine traditionelle Hülsenfrucht, die mit einer filigranen Sellerie-Vinagrette diese herrliche Variation abrundet. Den Crunch bringen Gemüsechips mit Balsamico parfümiert.



Zwischengang

Gyoza von Edamame und Scampi und Scampi

Gyoza von Edamame und Scampi
Chinoise Gemüse | Rote Thai-
Curry-Sauce | Kokosnuss

Gyoza sind japanische Teigtaschen und Edamame sind japanische Sojabohnen. Wörtlich übersetzt bedeutet ihr Name Bohnen am Zweig. In diesem Winter greift das Küchenteam die asiatische Variante für den Zwischengang auf und bringt fruchtige Noten, leichte Schärfe und Garnelen mit einem dünnen Teig zusammen. Ich kann nur sagen: Schmeckt mir wirklich sehr gut!

Hauptgang***Confierte Entenkeule***

Kartoffelwaffel | Apfel-Rotkohl | Glacierte Birne |
Portwein-Gewürzjus

Den Hauptgang in diesem Jahr liebe ich wirklich: Confierte Entenkeule mit Kartoffelwaffel sowie Apfel-Rotkohl, glacierte Birne und Portwein-Gewürzjus. Ein Wintergericht, comme il faut! Eine Entenkeule, natürlich aus Frankreich, klassisch im Entenfett confiert und danach mit leichten Röstaromen serviert. Einfach verdammt gut. Auch die Beilagen sind perfekt abgestimmt auf den Winter. Die Kartoffelwaffel, ein Klassiker unserer Region, in zeitgemäßer Präsentation. Der Rotkohl mit Apfel geschmort und vorab klassisch mariniert und eingelegt. Abgerundet mit einer winterlichen Portwein-Jus und einer Birnenspalte. Esse ich gerne nochmals!

**Dessert*****Zitronentörtchen***

Geflämmter Baiser | Mango-
Granatapfel-Ragout |
Joghurtschaum

Dieses Jahr mal wieder ein Dessert ohne Schokolade. Die süße Dessertvariation Zitronentörtchen mit geblähtem Baiser, ergänzt durch Mango-Granatapfel-Ragout und Joghurtschaum ist für mich die perfekte Kombination eines englischen Lemon-Curds, der Frische und Säure, gepaart mit einem süßen geblähten Baiser auf einem Keksboden präsentiert. Dazu serviert die Küche ein Fruchtcoulis von Mango und Granatapfel. Lemon Curd ist eine Zitronencreme, die aus Eiern, Zucker, Butter sowie Zitronen oder als Lime Curd mit Limetten hergestellt wird. Die Masse hat eine puddingartig-cremige Beschaffenheit. Ein Dessert, das mich wirklich überzeugen kann.



Das vegane Menü

Präsentiert von
Rolf Klöckner



Vorspeise

Karotten- Ingwer-Suppe

Glacierte Karotten |
Ingwer-Karotte-Falafel |
Gemüsechips

Die raffiniert abgeschmeckte Karottensuppe mit ihrer pikanten Ingwernote wird in diesem Gericht nochmals boosted durch die Präsentation von verschiedenen Konsistenzen der Karotte – einmal als Pürree sowie glaciert und als Öl. Serviert wird das Ganze zusammen mit einem knusprigen Falafelbällchen, das die Vorspeise genussvoll abrundet!

Zwischengang

Gyoza von Edamame und Tofu

Chinoise Gemüse | Rote Thai-Curry-Sauce | Kokosnuss

Gyoza sind japanische Teigtaschen und Edamame sind japanische Sojabohnen. Wörtlich übersetzt bedeutet ihr Name Bohnen am Zweig. In diesem Winter greift das Küchenteam die asiatische Note für den Zwischengang auf und bringt fruchtige Noten, leichte Schärfe und mild geräucherten Tofu mit einem dünnen Teig zusammen. Sehr innovativ gedacht von der Küche, bei Alexander Kunz wird es tatsächlich niemals langweilig, sondern es ist immer wieder überraschend und vor allem geschmackvoll!



Hauptgang

*Trüffel-Risotto*Gehobelter Trüffel | Babyspinat |
Glacierte Birnen

Herrschaftlicher kann es nicht klingen beim Hauptgang, und so schmeckt es mir auch: Trüffel-Risotto mit gehobeltem Trüffel und Babyspinat, ergänzt durch glacierte Birnen. Es ist der Küche gelungen, ein veganes Risotto auf klassische Art und Weise zu kochen. Obwohl ohne die Hauptakteure wie Butter und Parmesan, bleiben Cremigkeit und voller Geschmack nahezu 100 Prozent authentisch. Dies wird mit den Aromen von Trüffel und Spinat in Kombination mit den geschmorten Birnen zu einem wahren Winter-Wohlfühlgericht, das mancher Nichtveganer bestimmt auch gerne mit Freude und Genuss essen würde. Ich jedenfalls zähle dazu!

Dessert

*Schoko-Karamell-Törtchen*Mango-Granatapfel-Ragout |
Passionsfrucht-Sorbet

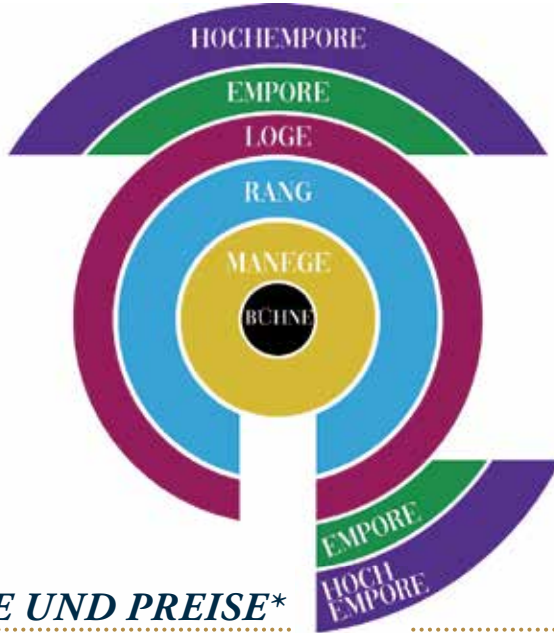
Ein wunderbares veganes Winterdessert zum Abschluss rundet das Menü ab – mit den Aromen von Karamell sowie Kokos und original Beans-Schokolade, die sich alle als ein geschichtetes Gâteau auf einem Hafer-Crunchboden präsentieren. Unglaublich, aber wahr! Dazu serviert die Küche eine Fruchtcoulis von Mango und Granatapfel. Den perfekten Säurekontrast dieses Desserts ergänzt eine Nocke Passionsfruchtsorbet. Passt!



TERMINE, PREISE, INFOS

Alexander Kunz Theatre Dinnershow
Spiegelpalais Saarbrücken, Am Römerkastell

Die Spielzeit beginnt am 1. November 2025 und endet am 28. Februar 2026



SPIELZEITEN UND SHOWBEGINN

Mittwoch bis Samstag:
19.30 Uhr, Einlass 18 Uhr
Sonntag 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 vereinzelt Plätzen zu Sichtfeldeinschränkungen durch Säulen kommen. Doch die Größe und die Intimität des Spiegelpalastes gleichen dieses Manko aus. Aus organisatorischen Gründen können Tischwünsche nicht verbindlich zugesagt werden. Gruppen werden gemeinsam platziert – je nach Personenzahl auch zusammen mit anderen Gästen an einem Tisch. Eine nachträgliche Stornierung oder Umbuchung ist nicht möglich.

TERMINE UND PREISE*

November 2025	Manege	Rang	Loge	Empore	Hochempore
Freitag und Samstag	149 Euro	129 Euro	129 Euro	119 Euro	99 Euro
Mittwoch, Donnerstag und Sonntag	139 Euro	119 Euro	119 Euro	99 Euro	89 Euro
ab Dezember 2025 bis Februar 2026	Manege	Rang	Loge	Empore	Hochempore
Freitag und Samstag	189 Euro	169 Euro	169 Euro	149 Euro	129 Euro
Mittwoch, Donnerstag und Sonntag	179 Euro	159 Euro	159 Euro	139 Euro	119 Euro
Familientage (22. bis 30. Dezember)	179 Euro	159 Euro	159 Euro	139 Euro	119 Euro
Ladies Night (Donnerstag, 12. Februar)	189 Euro	189 Euro	189 Euro	189 Euro	189 Euro
Herrenabend (Samstag, 22. November)	259 Euro	259 Euro	259 Euro	259 Euro	259 Euro
Silvester (Mittwoch, 31. Dezember)	319 Euro	289 Euro	289 Euro	239 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 ausgewählte Tickets im November **10 Prozent Rabatt**.
Kinder bis 12 Jahre: 49 Euro (inklusive Kindermenü, Preise gelten nur für Familientage).
Silvester: erweitertes Programm und Menü.
Getränkepauschale: 49 Euro pro Person (nicht an Silvester).
Apéritif-Arrangements ab zwei Personen im Voraus buchbar: 1 Glas Crémant inkl. Fingerfood-Spezialitäten pro Person 20 Euro; 1 Glas Champagner inkl. Fingerfood-Spezialitäten pro Person 25 Euro (nicht an Silvester buchbar).

UND NACH DER SHOW...

... verbringen Sie die Nacht doch in einem der Saarbrücker Victor's Residenz-Hotels: ab 130 Euro im Doppelzimmer oder ab 110 Euro im Einzelzimmer (jeweils inklusive Frühstück). Für die Reservierung wird eine gültige Eintrittskarte benötigt. Telefon 0681-588210.

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,
Malstatter Markt 11-13
66115 Saarbrücken
Telefon 0681-93613-2

Geschäftsführung:
Susanne Kleehaas (V.i.S.d.P.)

Verlagsleitung: Dr. Bernd Coen

Redaktionelle Umsetzung: Jörg Heinze

Layout: Katharina Schwarz

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



Brasserie Parisienne depuis 1999



Tea Time à la française

Erleben Sie eine englische Tea Time nach französischer Art – und das im eleganten Ambiente eines pariserischen Grandhotels.

Nehmen Sie Platz in der großzügigen Hotellobby, in der Bibliothek oder im edlen Salon Rouge, wo wir Ihnen verschiedene Teesorten oder wahlweise auch frischen Kaffee servieren. Dazu genießen Sie köstliche Sandwiches, feine Canapés, fluffige Scones nach britischer Art sowie kunstvolle Spezialitäten aus der Pâtisserie von Franck Kestener. Ein perfekter Nachmittag!

Preis: 42€ pro Person · Tea Time Deluxe: zusätzlich mit einem Glas Champagner Preis: 48€ pro Person
Tea Time Imperial: zusätzlich mit 10 Gramm Imperial Caviar, Blinis und Crème fraîche Preis: 85€ pro Person



Chez Victor's
im Victor's Residenz-Hotel Saarbrücken
Deutschlenthal 19
66117 Saarbrücken · Deutschland
Telefon +49 681 58821-950
info@chez-victors.de
www.chez-victors.de

Ein Unternehmen der
Victor's Residenz-Hotels GmbH
Arosener Allee 84 · 13407 Berlin · Deutschland



Bitte buchen Sie Ihre Tea Time spätestens einen Tag vor Ihrem Wunschtermin verbindlich unter Tel. +49 681 58821-950.

Alexander Kunz
THEATRE
DINNERSHOW IM SPIEGELPALAIS

Victor's

RESIDENZ-HOTEL
SAARBRÜCKEN
★★★★S

Victor's

RESIDENZ-HOTEL
RODENHOF
★★★★



STILVOLLE STERNSTUNDEN

VICTOR'S SPECIAL FÜR GÄSTE DES ALEXANDER KUNZ THEATRE:
ÜBERNACHTEN SIE NACH DER DINNERSHOW ZUM EXKLUSIVPREIS!

Lassen Sie Ihren fantastischen Abend in einem der beiden Saarbrücker Victor's Residenz-Hotels ausklingen – wahlweise am Deutsch-Französischen Garten oder auf dem Rodenhof, wo übrigens auch alle Stars der Show logieren.

Übernachtung inklusive Frühstück:

ab 130 € im Doppelzimmer · ab 110 € im Einzelzimmer

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

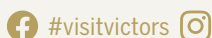
Offizielle Partnerhotels

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.rodendorf@victors.bestwestern.de



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

Weitere
Informationen
und Buchung unter:
[www.victors.de/
kunz](http://www.victors.de/kunz)