

GENUSS



© Palazzo

Brot & Spiele

Ein Artikel von **Hartmut Schnedl** | 23.10.2010 - 08:23

Ins Theater gehen und essen – und das gleichzeitig. Dinnertainment vereinigt kulinarischen Genuss und Unterhaltung zu einem abendfüllenden Gesamtkunstwerk.



© Palazzo

Im Theater isst man nicht. Basta. Erstens stört das Raschelnder Chipstüten die Konzentration. Zweitens verderben Ketchup- und Mayonnaise-Flecken den roten Plüsch der Sitze. Und drittens überhaupt. Das Theater ist eine moralische Anstalt, hat uns Schiller erklärt. Und kein Wirtshaus. Es gibt Theatermacher, die sich darüber hinwegsetzen. Regisseur Nicolas Steman ist einer von ihnen. Als seine Erstaufführung von Elfriede Jelineks Finanzkrisen-Stück „Die Kontrakte des Kaufmanns“ im Wiener Akademietheater alle Rahmen sprengte, forderte er das Publikum ausdrücklich dazu auf, während der laufenden Vorstellung ans Buffet zu gehen und etwas zu Essen und zu Trinken in den Theatersaal mitzubringen. Ein schlauer Schachzug: Die Strenge des Theaterbetriebs wurde gelockert und das doch etwas sperrige Stück wurde zum Event.

Abendessen mit Robert De Niro

Wenn schon Essen während der Vorstellung – warum nicht gleich die Mahlzeit zu einem Teil der Inszenierung machen? In den USA – in Sachen Showbiz seit jeher eher pragmatisch orientiert – hatte man noch nie Scheu davor, leiblichen und geistigen Genuss zu kombinieren. Die 1970er-Jahre waren die Hochblüte der so genannten „Dinner Theatres“. Eines der ersten – und bis heute als Franchise-Unternehmen aktiv – war das Barn Dinner Theatre in New York. Hier sollen schon Schauspielgrößen wie Robert De Niro und Mickey Rooney aufgetreten sein. Das kulinarische Angebot ist weniger aufregend: Eine Salatbar, Roastbeef mit Beilagen vom Buffet und als süßen Höhepunkt einen „out of this world Chocolate Ecstasy cake“.



© Palazzo

Artisten, Dinner, Attraktionen



© Palazzo

Gehobene Gastronomie hingegen bietet das Gourmet-Theater „Palazzo“ mit acht Standorten in Europa, darunter seit 2003 auch in Wien. Die vier Gänge des Menüs, die zwischen den einzelnen Show-Blöcken serviert werden, sind Kreationen des Starkochs Reinhard Gerer. In der kommenden Spielzeit zählen unter anderem glasig gebratene Jakobsmuscheln auf soutiertem Blattspinat in Erdnuss-Curry creme zur Speisenfolge. Nicht weniger erstklassig ist das, was man zu sehen bekommt: Varietékunst vom Feinsten in einer durchkomponierten Mischung aus Magie, Akrobatik und Musik, durchzogen mit Humor und abgeschmeckt mit einem Hauch Erotik.

„Wien hat eine große Variété-Tradition, die wir mit dem Palazzo wieder auflieben lassen“, erklärt Managing-Director Oliver Jauk, „das Wiener Publikum ist sehr anspruchsvoll. Wenn es aber jemandem seine Gunst geschenkt hat, ist es auch das dankbarste Publikum, das man sich vorstellen kann.“ Was ist das Erfolgsrezept von Palazzo, das immerhin schon seit acht Jahren, jeweils von Oktober bis Februar, seine Tore öffnet? „Die Mischung macht’s“, ist Jauk überzeugt, „30 Prozent des Erfolgs macht die Atmosphäre des Spiegelpalasts aus, 30 Prozent die Show und 30 Prozent das Essen. Dazu kommt, dass für jeden etwas dabei



ist. Auch wenn einem Gast ein Gang nicht schmeckt oder eine Darbietung nicht gefällt – es ist auf jeden Fall ein Act und ein Gericht dabei, das seinem Geschmack entspricht.“

© Palazzo

Mit einem A-la-Carte-Restaurant kann und will der Palazzo nicht konkurrieren, die Küche habe aber, so Jauk, mindestens ein Stern-Niveau. Die Köche werden von Gerer ausgewählt und eingeschult, der Meister selbst schaut ein bis zwei Mal pro Woche zur Qualitätskontrolle vorbei. Wobei das Menü nicht nur dem Gaumen schmeicheln, sondern auch zur Show passen und die Zubereitung logistisch in den Ablauf des Abends eingebunden sein muss. Immerhin stehen zwischen den Show-Blöcken die einzelnen Gerichte innerhalb von acht Minuten auf den Tischen. „Da muss alles funktionieren wie ein Uhrwerk“, so Jauk.



© Palazzo

Das Palazzo-Publikum ist weder mit einem herkömmlichen Theater- und Kleinkuntpublikum vergleichbar, noch setzt es sich aus reinen Gourmets zusammen. „Die Leute, die zu uns kommen, möchten für dreieinhalb Stunden einfach alles vergessen, was draußen los ist“, sagt Jauk, „das ist vor allem in wirtschaftlich schwierigen Zeiten sehr gefragt.“ Reiner Eskapismus also? „Nicht ganz, denn auch Business-Kunden sind ein wichtiger Teil des Publikums“, erklärt Jauk, „Firmen laden gerne ihre Geschäftspartner in den Palazzo ein. Das hat den Vorteil, dass man nicht den ganzen Abend über Konversation betreiben muss, andererseits aber doch während des Aperitifs und bei den Gängen Gelegenheit hat, zureden. Die künstlerischen Darbietungen bieten schließlich genügend Anregungen für Gespräche.“

Miss Marple empfiehlt

„Die Menschen lieben es, unterhalten zu werden. Aber sie wollen auch gerne selbst etwas zur Unterhaltung beitragen“, erzählt Michael Kremnitzer. Er hat vor zehn Jahren damit begonnen, unter dem Namen „Dinner & Crime“ in verschiedenen Locations so genannte „Murder Mysteries“ zu inszenieren. Dabei wird dem Publikum neben einem Gourmet-Menü ein Kriminalstück geboten mit der Möglichkeit, selbst in die Handlung einzugreifen und mitzuhelfen, den Täter im Stück zu überführen. „Es war offenbar die richtige Idee zur richtigen Zeit“, so Kremnitzer. Einen wichtigen Teil des Erfolges führt er auf die Gastronomie zurück. „Wenn das Publikum gut isst, dann ist es auch bereit für unsere Geschichte“, ist er überzeugt. Diesen kulinarischen Part bestreiten bewährte Gastronomiepartner.



Die Auswahl des Menüs ist unabhängig von der Spielhandlung, Voraussetzung ist lediglich ein viergängiges Menü. Ebenfalls wesentlich für das Ambiente von Dinner und Crime ist die Authentizität. „So absurd die Fälle manchmal sind, bei den Recherchen sind wir akribisch genau und achten auf die Details. Dabei nerven wir immer wieder die Kriminalpolizei und das gerichtsmedizinische Institut mit unseren Fragen“, schmunzelt Kremnitzer. Das Publikum von Dinner & Crime ist sehr gemischt: „Wir haben schon für Lagerarbeiter von McDonalds gespielt, aber auch für den CA-Vorstand.“

Liebe, Lust & Pasta

Enger gesteckt ist das Zielpublikum für „Opera al Dente“. Wie der Name schon verrät, handelt es sich dabei um die Verbindung von Oper und italienischer Kochkunst. Die Rahmenhandlung ist ein Rokoko-Fest, bei dem getafelt und gesungen wird, während sich eine Geschichte um Liebe, Macht und Eifersucht entspinnt. Ausgewählte Arien – Schlager aus verschiedenen Opern und Oratorien – unterstützen die Handlung. „Die Musik dient dazu, die Emotionen zu tragen. Sie wirkt im Grunde wie Filmmusik“, sagt Kremnitzer, „die Gäste sitzen direkt zwischen den Sängern. Es gibt keine Bühne, die Distanz herstellt. Wenn die Gäste live von vier Seiten – quasi mit einem natürlichen Dolby-Surround-System – beschallt werden, weckt das unmittelbar Emotionen.“

Bunt gemischt

Opern-Puristen mögen über diesen Eklektizismus den Kopf schütteln. Im Varieté, welches das „bunt Gemischte“ schon im Namen trägt, mag das noch angehen. Aber Oper und Theater aus ihrem weihervollen Bühnenrahmen zu lösen – das grenzt fast schon an ein Sakrileg. Im Grunde ist die Diskussion aber nichts weiter als eine Frage des Standpunkts.

Es ist wie in dem alten Witz vom Beten und Rauchen (*):

- Darf man während der Opernvorstellung essen?
- Natürlich nicht.
- Darf man während dem Essen eine Oper hören?
- Natürlich.

(*) Zwei Talmud-Studenten kommen zum Rabbi. Der eine fragt: „Du Rabbi, darf man beim Beten rauchen?“ Der Rabbi ist empört: „Was? Wie kommst du auf die Idee? Natürlich nicht!“ Darauf meint der andere Talmud-Student: „Warte, du hast falsch gefragt.“ Er wendet sich an den Rabbi: „Rabbi, darf man beim Rauchen beten?“ Darauf der Rabbi entspannt: „Natürlich! Beten ist in jeder Situation gut!“

Adressen

> Palazzo

25.10. bis 27.11., ab 19:30 Uhr (Sonntags ab 18 Uhr)
Spiegelpalast Wien, Messeturm, 1020 Wien, Messeplatz 1
Tel.: 0800/01 77 66, www.palazzo.org

> Dinner & Crime

Diverse Spielorte in ganz Österreich.
Tel.: 0820/82 06 06, www.dinnerandcrime.com

> Opera al Dente

Diverse Spielorte in ganz Österreich.
Tel.: 0820/82 06 06, www.opera-al-dente.at



© Dinner & Crime



Grill & Chill

Sommerzeit ist Grillzeit. Wir haben die besten Tipps für ein gesundes und nachhaltiges Grillen: vom Einkauf bis zur Entsorgung der Kohle.

Mehr lesen ... [/essen/2017/06/grill_chill_gesundesundnachhaltigesgrillen.html]



Grillen: Was ist erlaubt?

Der Duft eines frisch gegrillten Steaks ist für viele der Inbegriff des Sommers. Die gesetzlichen Vorschriften sind in Österreich jedoch sehr individuell.

Mehr lesen ... [/essen/2017/06/grillvergnuegen_wasisterlaubtinooesterreich.html]