

Ein daumengroßer Koch wandert über den Teller

Rantastic kombiniert bei neuen Veranstaltungen eine virtuelle Show mit echtem Dinner

Baden-Baden (toc) – Das Rantastic in Haueneberstein bietet ab sofort eine futuristische Dinnershow an: Die Veranstaltung „Le Petit Chef“ dauert etwa zwei Stunden und lädt die Besucher zu der virtuellen Reise eines französischen Kochs auf den Spuren Marco Polos ein, wobei ein Sechs-Gänge-Menü mit Speisen aus den bereisten Ländern serviert wird.

„Ich habe über ‚Le Petit Chef‘ in einer Zeitschrift gelesen und fand es sehr spannend“, berichtet Geschäftsführer Jens Dietrich auf BT-Nachfrage. Daraufhin habe er Kon-

takt mit Nadine Beshir aus Dubai, der Managerin der Show, aufgenommen und nach einem Besuch von Beshir in Haueneberstein die Kooperation festgemacht. Man wolle auch zukünftig von derselben Firma weitere Angebote einplanen, so Dietrich, da das Unternehmen, das aus den Ideen der beiden belgischen Künstler Filip Sterckx und Antoon Verbeeck ihre Shows kreiert, Marktführer auf diesem Gebiet sei. Sterckx und Verbeeck schufen somit auch „Le Petit Chef“.

Bei der neuartigen Dinner-Show wird mit einer optischen Illusion ein daumengroßer Koch im Rahmen eines Mini-

kinofilmes auf den Restaurantisch projiziert. Momentan ist das Event unter anderem auch in den USA, Dubai, Abu Dhabi oder auch London erfolgreich.

Die Dinner-Show entführt den Gast zunächst von Marseille in Frankreich nach Arabien und dann über Indien in den Himalaya und am Ende bis nach China. Zu passender Musik und den entsprechenden animierten Filmsequenzen bekommt man ein Menü mit jeweils auf die Projektion abgestimmten Spezialitäten serviert.

So startet die Reise unter anderem mit einer „Quiche Lorraine“, fährt zum Beispiel fort mit „Humus und Falafel“ in

Arabien, „Tikka Masala“ in Indien, „Kalamansi-Sorbet“ im Himalaya und „Roast-Beef mit Reis und Gemüse“ in China, das auch mit Stäbchen gegessen werden kann. Zum Abschluss der imposanten kulinarischen Reise kehrt der virtuelle kleine Chefkoch nach Frankreich zurück und hat verschiedene Gewürze wie Safran oder auch Kardamom von der Seidenstraße mitgebracht, die er zu einem Dessert in Form einer Crème-Brûlée verarbeitet. Dieses Dessert bekommt der Gast als „Highlight“ der Dinner-Show virtuell auf dem Teller zubereitet und dann natürlich auch real serviert.

Für das Projizieren des 3-D-Filmes sind Teller mit besonderer Legierung im Einsatz. Das Konzept und die Technik werden vom Lizenzgeber bereitgestellt. Das Rantastic-Team ist für das Kochen und den Service zuständig. „Unser Ambiente passt sehr gut zu der ganzen Show“, merkt Dietrich an. Ziel ist es, die Show zweimal pro Woche anzubieten. Karten für die Veranstaltung inklusive Menü kosten 97,40 Euro pro Person. Die sogenannten „Dinner Time Stories“ werden durch eine „Sommer-Show mit Strand und Seafood“ und im Oktober durch eine Halloween-Show erweitert.