

Kleiner Koch auf Reisen

Dinnershow im Rantastic verbindet Film und Essen

Ein kleiner Koch stolziert im Restaurant über Tischdecke und Teller, blättert in einem Fotoalbum und erzählt mit französischem Akzent, dass sein Restaurant in Marseille nicht sonderlich gut läuft. Die hungrigen Gäste sitzen gespannt am Tisch und lauschen seiner Geschichte. Was sich wie ein Märchen anhört, ist im Rantastic-Restaurant ab 8. Mai als Dinnershow „Le Petit Chef“ erlebbar. Ein in der Decke versteckter Projektor projiziert den kleinen Koch auf die weiße Tischdecke. Das ist auch der Grund, warum der Tisch leer sein muss und Gäste ihre Handys in extra dafür vorgesehene Ständer stellen

können. Denn die Tischdecke wird zur Leinwand, im Laufe des Abends erzeugen dort hohe Wellen das Gefühl einer Schifffahrt und schneebedeckte Berge versetzen die Besucher in den Himalaya.

Der Gast taucht regelrecht in die Geschichte ein, die etwas pixelige Darstellung stört dabei allerdings etwas. Und obwohl der kleine Koch sehr niedlich auf dem Tisch umherhüpft, so erinnert die Animation eines fliegenden Vogels eher an Animationsfilme längst vergangener Jahre. Doch die Gesamtstimmung mit jeweils zum Land passender Musik macht diesen Eindruck wieder wett und passende Schatten verleihen den eigentlich flachen Bildern ein wenig Dreidimensionalität.

Die Bilder nehmen die Zuschauer mit auf die Reise des „Petit Chef“, der auf den Spuren Marco Polos wandelt, um neue Ideen für sein Restaurant zu sammeln. Mithilfe eines Vogels bereist er

Arabien, Indien, den Himalaya und China. Unterbrochen wird die Geschichte von realen Gerichten aus den jeweiligen Ländern. Im Gesamtkonzept sind auch die Sitten der jeweiligen Länder bedacht. So wird in Arabien Fladenbrot und Hummus mit den Nachbarn geteilt und mit den Händen gegessen, in China werden den Besuchern Stäbchen zu Reis und Roastbeef oder dem vegetarischen Bhaji gereicht. Angeleitet werden die Gäste dabei von einer freundlichen Reiseleiterin in Form der Kellnerin. Während den jeweiligen Gängen bleibt den Besuchern Zeit, um gemütlich zu plaudern oder um die Tischdecke bewun-

dern, die jeweils zum Land passend auf den Tisch projiziert ist.

Das Konzept der Show stammt von Nadine Beshir, die animierte Geschichte erstellten die Belgiern Filip Sterckx und Antoon Verbeeck. Wie eine Art Wanderzirkus tourt „Le Petit Chef“ durch die Welt, die Dinner Time Story gastierte bereits in Restaurants in Dubai, Stockholm und London. Die Gerichte sind allerdings überall etwas anders, das Rantastic-Team hat sie selbst passend zu den Reiseländern erstellt und kocht sie vor Ort, berichtet Geschäftsführer Jens Dietrich.

Insgesamt warten sechs verschiedene Gerichte auf die Gäste. Der letzte Gang ist der Höhepunkt, der kleine Koch ist zurück in Marseille und erstellt sein neues Gericht, eine Crème brûlée, vor den Augen der Zuschauer, die sie wenige Sekunden später in echt serviert bekommen. Jule Müller

„Le Petit Chef“
gastiert in Haueneberstein



EIN EIGENTLICH WEISSER TELLER auf einer weißen Tischdecke wird mit Hilfe eines Projektors zur Küche des kleinen Kochs. Foto: Müller