

Trommel-Jonglage zwischen gefüllten Kartoffeltaschen

Ein Abend hinter den Kulissen des Varieté-Schmankerls „Dinner for Fun“ im Volkspark

VON ERIK WENK

ler stehen in der mobilen Küche „Dinner for Fun“-Zeltes – so viele sind an diesem Abend da und wartet auf die Vorspeise: Dorsch im Gemantel mit gefüllten Kartoffeltaschepastete, Rotkohl und Salat. Das so frisch wie möglich zubereitet für alle Gäste gleichzeitig serviert – genau wie die anderen drei, die in den kommenden drei Stunden folgen werden. Nicht nur das, sondern auch die unzähligen Teller müssen warm sein, damit die Speisen erkalten. Genau zwei Köche müssen diese Aufgabe stemmen – und es ist Chefkoch René Reinschke, der schnell, aber nicht hektisch. Alles in sechs Minuten. Wer istig die vegetarische Alternative bekommt sie auch“, sagt der

„Dinner for Fun“, das ist eine abendfüllende Show mit Varieté, Musik und exotischen Vier-Gänge-Menüs – „Vereater“, wie Leiterin Sabrina Bienas nennt. Ein Blick hinter die Kulissen, welche logistischen Herausforderungen bewältigt werden müssen, um ein ungewöhnliches Konzept Abend für Abend auf die Beine zu stellen.

ter der Biosphäre am Buga-Park öffnet das große, gut beheizte Zelt für rund 100 Besucher, die von den Artisten empfangen werden: Schwarzer und Weißer dominieren das Innere, ein Bar steht an der Bar, daneben ein Bar, herrlich kitschige Kronleuchter sorgen für gemütliches Licht, Jahre-Musik durchzieht das nostalgische Ambiente – „Cabaret“ ist ein in den Sinn. Ein Dutzend Artisten sorgen zwischen den Gängen für künstlerische Unterhaltung, Comedy Musik: Während des zu „Alles ist perumgedichteten Evergreens „New



Nerven behalten. Akrobatik gehört dazu beim „Dinner for Fun“. Foto: Andreas Klauer

York, New York“ geht alles mögliche schief, Josefine Kaselowsky bezaubert mit ihrer Tuchakrobatik, der Schweizer Eddy Carello beeindruckt mit einer Trommel-Jonglage. Während der halbstündigen Show-Blöcke wird in der Küche routiniert das Geschirr vom vorigen Gang abgeräumt und abgewaschen, während der nächste vorbereitet wird. Die Koordination muss stimmen: Wer hilft in der Küche, wer ist auf der Bühne, wer serviert? Kellner gibt es nicht. „Das machen alle die Artisten“, so Reinschke. Die Arbeit beim „Dinner for Fun“ ist ein Fulltimejob: „Zeltaufbau, -abbau, Service, Abwasch. Alle machen alles“, so Bienas. Obwohl es nicht ganz einfach ist, dafür die passenden Artisten zu finden, wollen sie jedes Jahr nicht nur ein neues Menü, sondern auch ein neues Programm mit neuer Crew auf die Beine stellen.

Dinner for Fun überwintert nun schon

das zweite Mal seit seiner Gründung 2009 in Potsdam, denn anders als vergleichbare Shows wie „Palazzo“ oder „Pomp, Duck and Circumstance“ ist „Dinner for Fun“ nicht ortsgelunden, sondern wechselt wie ein kleiner Zirkus mit der ganzen Ausrüstung je nach Saison den Standort. Artisten sind dies vielleicht gewohnt, Köche hingegen weniger. Doch René Reinschke kann bereits auf Erfahrungen als Mietkoch zurückblicken und liebt die Herausforderung: „Es ist das Beste, was ich bisher gemacht habe.“

Der normale Arbeitstag muss gut geplant sein: „Die größte Schwierigkeit bei der Organisation ist, dass der Tag zu kurz ist“, sagt Sabrina Bienas. Die Vorstellungen beginnen um 19.30 Uhr, um 17.00 Uhr machen sich die Artisten fertig. Die Vorbereitung für das Essen fängt meist schon am Vormittag an. Dafür ist der Nachhauseweg nicht lang: Gleich hinter der Küche steht man vor acht verschneiten Wohnwagen. „Wie zu Hause, nur etwas kleiner“, meint Reinschke. „Wir haben hier alles, was wir brauchen. Man lebt zusammen wie eine große Familie. Wenn abends die Gäste weg sind, setzen wir uns alle noch mal hin und essen zusammen.“ Das ist meist spät: „Ein normaler Tag endet um 3 Uhr, um 9 Uhr stehe ich auf und da klingelt meist auch schon das Telefon“, sagt Bienas, die sich allein um Kartenverkauf, Buchhaltung, das Aushandeln der Standorte und natürlich um die Finanzen kümmert. Gerade jetzt muss das große Zelt natürlich über Stunden warm bleiben – und das ist es auch. „Solange wir ausgelastet sind, rechnet sich das mit den Heizkosten. Wenn es nur halb voll ist, ist das natürlich nicht so gut“, so Bienas.

Dennoch, trotz Temperatursturz und Schneechaos kann Bienas nicht klagen: „Die Resonanz ist sehr gut. Im Dezember sind wir wegen vieler Weihnachtsfeiern sehr gut ausgelastet.“ Den Hauptanteil der Kundschaft machen Familien oder Be-

triedsfeiern aus. Letztes Jahr blieb „Dinner for Fun“ sogar etwas länger in Potsdam als geplant: „Wir waren völlig eingeschneit und mussten ein Gastspiel in Straußberg absagen. Ich hoffe, dass das

dieses Mal nicht passiert“, meint Bienas. Möglich wär's, aber ansonsten haben die Potsdamer dann noch etwas länger Gelegenheit für ein „Dinner for Fun“.