memo media
we connect the event business
AUSGABE 1/2020 | 6,50 EURO
WWW.MEMO-MEDIA.DE

showcases:

MAGAZIN FÜR DIE EVENT- UND UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

INCLUDES
ENGLISH SUMMARIES

FEATURE

LECKER, LECKER!

Verführerisches veganes, vegetarisches und Bio-Catering

PORTRAIT

DER KÜMMERER UND VISIONÄR

Der Regisseur und Showman Christian Eggert von Dacapo

TALKING HEADS

GUTEN GEWISSENS GENIESSEN

Der virtuelle Expertentalk zu nachhaltigem Catering

SPECIAL

REDEN IST SILBER, ESSEN IST GOLD

Comedy-Kellner, Dinner-Musik und besondere Catering-Services

www.boe-messe.de #boe20

Wir wollen etwas bewegen! Für unsere Mitglieder und in der gesamten Branche. Mit dem BrandEx-Festival schaffen wir gemeinsam mit der BOE sowie weiteren wichtigen Akteuren ein wegweisendes Format.

Jan Kalbfleisch, Geschäftsführer
FAMAB Kommunikationsverband e.V.

BOE INTERNATIONAL
15.–16.01.2020
MESSE DORTMUND

Internationale Fachmesse
für Erlebnismarketing

BRAND EX

International Festival of Brand Experience am 14.01.2020
Das Festival ist ein exklusives Forum für Live-Kommunikation. BrandEx beleuchtet mit interaktiven Formaten relevante Trends und zeichnet mit den BrandEx Awards die besten Arbeiten der Branche aus.

Liebe Leserinnen und Leser, dear readers,

Innovation und Qualität berühren und begeistern uns. So servieren wir Ihnen auch heute wieder aus dieser Begeisterung heraus erwähnenswerte Künstler*innen und Dienstleistungsunternehmen und die Personen, die dahinter stecken wie beispielsweise Christian Eggert, dessen Projekt Urbanatix uns seit zehn Jahren jeden Herbst begeistert. Zum dritten Mal in zwölf Jahren showcases schwingen wir Kochmesser und Löffel für die Handwerker*innen und Künstler*innen am Herd. An unserem virtuellen Roundtable haben die Vertreter*innen der wichtigen deutschen Premium-Caterer Platz genommen, um über ihre Nachhaltigkeits- und Zukunftsstrategien zu berichten. Vegan, vegetarisch und Bio sind der Weg, den die vorgestellten Caterer in unserem Feature dafür beschreiten. Unser Autor Andreas Schäfer ist nicht nur ein langjähriger Eventexperte und Künstler, er ist auch als Connaisseur und Kunde bei Sarah Wiener, Stefan Hentschel, Jamie Oliver und Hiltl in Zürich eingekehrt. Annette Beyer ist ebenfalls gereist und berichtet von der Biennale in Venedig. Und auch ich bin nicht zu Hause geblieben, sondern als Jurymitglied der Live Communication Week nach Italien gefahren. 2020 geht es zur BrandEx und BOE nach Dortmund und zur Internationalen Kulturbörse nach Freiburg. Den Ausblick darauf kredenzen wir Ihnen mit diesem Heft! Lassen Sie sich das gut schmecken!

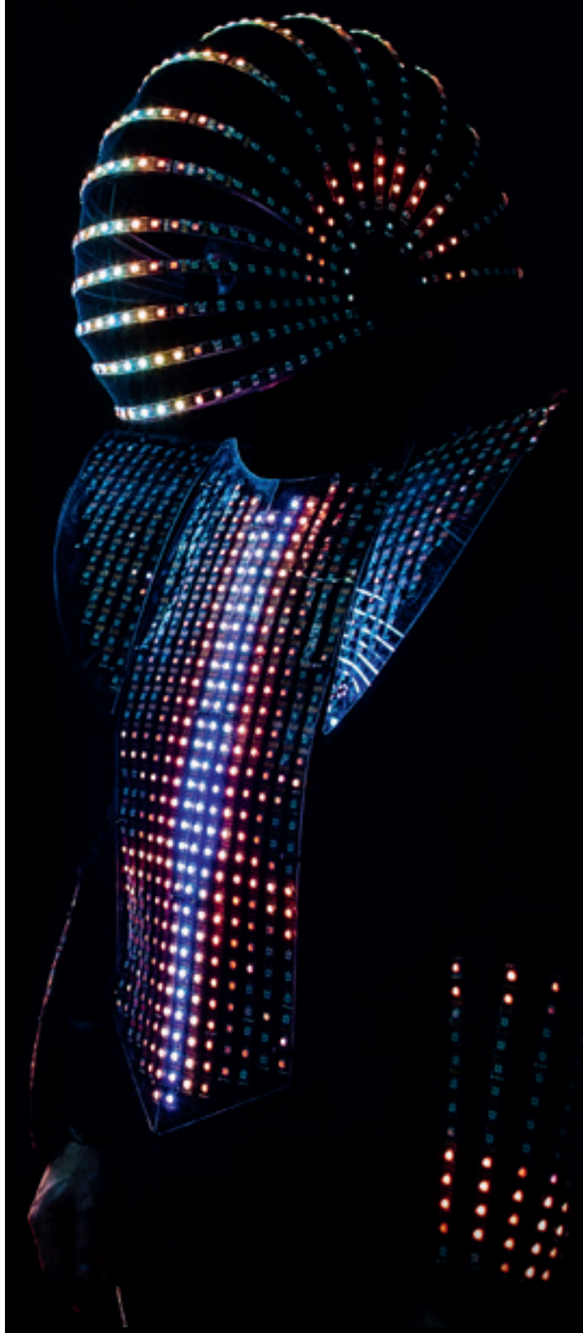
Innovation and quality *are important and exciting to us, and this enthusiasm is the reason we again serve you remarkable and notable performers and service providers as well as the persons behind these, for example Christian Eggert, whose project urbanatix has been inspiring us in each autumn of the past ten years. For the third time in showcases' twelve-year history, we will juggle sharp knives and wooden spoons for the artists and experts at the cooking stove. At our virtual roundtable, we assembled representatives of the leading German caterers to have them discuss their sustainability and future strategies. Vegan, vegetarian and bio are key characteristics of the approach adopted by the caterers we present in our feature. Our author Andreas Schäfer is not only a veteran event expert and performer, he is also visited Sarah Wiener, Stephan Henschel, Jamie Oliver and Hiltl in Zurich as connoisseur and diner. Annette Beyer also did some traveling for her report on the Biennale Arte in Venice. And I also didn't just sit around at home either; I traveled to Italy to sit on the panel of the Live Communication Week. In 2020, we'll be headed to the BrandEX and BOE in Dortmund and the Internationale Kulturbörse in Freiburg. Be sure to enjoy our teasers in this edition!*
Bon appétit!

Kerstin Meisner
Herausgeberin showcases
Ein Magazin der memo-media Verlags-GmbH

memo media
we connect the event business

klimaneutral
natureOffice.com | DE-223-906367
gedruckt

Wir bewegen die Momente.
www.sanostra.de



SANOSTRA
PERFORMING COMMUNICATION

SPECIAL *Dinnerangebote rund um den Tisch*

INHALT

06 BIG PICTURE

07 FACTS & FACES

08 FEATURE
LECKER, LECKER!
Verführerisches veganes, vegetarisches und Bio-Catering

12 GLOSSARY
GEGESSEN WIRD, WAS AUF DEN TISCH KOMMT
Modernes Eventcatering

14 TALKING HEADS
GUTEN GEWISSENS GENIESSEN
Der virtuelle Expertentalk zu nachhaltigem Catering

18 INDOOR
FREIBURG IST DAS ZIEL
Vorschau auf die 32. Internationale Kulturbörse

24 BEST CASE
EIN SINNLICHES FEST FÜR DIE KUNST
Inspector Barnaby und Pippi Langstrumpf ehren Else Lasker-Schüler

Fotos: Andrej Vasilenko, Hilti AG, Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe

26 INDOOR
COMING HOME ...
Die Live Communication Week in Mailand

28 INDOOR
LEIDENSCHAFT IN DORTMUND
BrandEx und BOE 2020

30 SERVICES
DER GANZHEITLICHE TISCH
Nachhaltige Eventausstattung

32 PORTRAIT
DER KÜMMERER UND VISIONÄR
Der Regisseur und Showman Christian Eggert von Dacapo

34 PORTRAIT
DER EXPERTE
Professionelles Catering vs. am falschen Ende gespart

36 OUTDOOR
»WILL YOU COVER MY BACK WITH IT, PLEASE?«
Die Strandoper »Sun and Sea (Marina)« war der Hit der Kunst-Biennale in Venedig

39 FACT & FACES

40 SPECIAL
REDEN IST SILBER, ESSEN IST GOLD
Comedy-Kellner, Dinner-Musik und besondere Catering-Services

44 KNOW-HOW
HERAUSFORDERUNG ESSKULTUR
Culture-Crash beim Firmenevent?

46 ARTISTS – DIE KÜNSTLERLISTE

50 AUSBLICK UND IMPRESSUM

prolight+sound

31.3.–3.4.2020
Frankfurt am Main

Super-Early-Bird-Rabatt bis 1.2. sichern

Create ground breaking events

ProEvent

Ab in die **Zukunft** der **Event-Branche:**

Feiern Sie mit uns den **25. Geburtstag** der Prolight + Sound und entdecken Sie mehr Innovationen rund um Technologien und Services, die ein Event zu einem spektakulären Erlebnis machen.

Dazu erwartet Sie zum **Jubiläum** die **International Event Safety & Security Conference** (I-ESC) mit der geballten Ladung an Know-how zu Sicherheit auf Großveranstaltungen. Bestellen Sie Ihr Ticket am besten **sofort** und sichern Sie sich den **Super-Early-Bird-Rabatt!**

messe frankfurt

Der Circus und die Fata Morgana!

VON ANDREAS SCHÄFER

Bernhard Paul und der Circus Roncalli haben schon einmal den Zirkus neu erfunden. Dafür hat Paul neben vielen anderen Ehrungen die höchste circensische Auszeichnung, die Ernst-Renz-Medaille, wie das Bundesverdienstkreuz verliehen bekommen. Auch in seinem inzwischen achten Lebensjahrzehnt ist er für Innovationen zu haben. Nach einer Planungszeit von zwei Jahren und der Arbeit von 15 3D-Grafikern und Medientechnikern und mit dem Einsatz von elf Laserbeamern auf einer eigens angefertigten holografischen Projektionsfläche mit 300 Grad Projektion marschieren die Tiere nun nur noch virtuell in die Manege von Roncalli. Der ist damit der erste Zirkus der Welt, der anstelle von echten Tieren mit deren holografischen Abbildern arbeitet. Da sind dann auch Fische möglich, die über den Holzspänen schweben oder goldene Pferde. Dass Paul sich für die technisch grafische Darstellung interessiert, verwundert nicht. An der »Graphischen« in Wien hat er seinerzeit mit Kommilitonen wie Manfred Deix und Gottfried Helnwein studiert. So kommt der mächtige Elefant nun als Fata Morgana ins Zirkuszelt.

Bernhard Paul and Circus Roncalli *already once before reinvented the circus milieu, and Paul in recognition of his achievements has been honored with the prestigious Ernst-Renz-Medaille and the German Federal Cross of Merit, among others. And in his eighth decade of life, Bernhard Paul is still keen on innovations. Altogether fifteen 3-D graphic designers and media engineers invested two years of work to coordinate the installation and operation of eleven laser beamers on a 300° holographic projection surface; the Roncalli arena as a consequence is populated only by virtual animals. This is accordingly the first circus throughout the entire world which has replaced real animals with their holographic images. These might include fishes floating across the arena or golden-colored horses. It comes as no real surprise that Paul is so interested in technically-sophisticated graphic display; he studied at the renowned media school 'Die Graphische' in Vienna together with Manfred Deix und Gottfried Helnwein. So then, mighty elephants now parade in the arena as Fata Morgana.*

Foto: Circustheaterroncalli

Rauschenberger Eventcatering setzt Losberger de Boer Jubiläum kulinarisch in Szene

Rund 500 geladene Gäste zelebrierten am 15. November 2019 am Hauptsitz der Firma Losberger de Boer in Bad Rappnau die 100-jährige Firmengeschichte und die daraus resultierenden gemeinsamen Erfolge. Losberger de Boer ist weltweit einer der führenden Anbieter von temporären und semi-permanenten Raumlösungen, vom Verkauf bis zur schlüsselfertigen Vermietung. In 8 Produktionsstätten und 20 Vertriebsniederlassungen beschäftigt Losberger de Boer weltweit 1.100 Mitarbeiter. Rauschenberger Eventcatering durfte sich über den Zuschlag zur Jubiläumsfeier freuen. Bei der Präsentation der Speisen wurde von Sharing-Optionen direkt am Tisch, über Flying servierte Vorspeisen und Deserts, bis zu einem Buffet, auf ein breites Spektrum gesetzt. Diese Mischung von Food-Präsentationen sei gerade bei großen Veranstaltungen mit gemischtem Publikum eine gute Basis zur Unterstützung einer Kommunikation außerhalb des eigenen Tischbereichs, so die Projektverantwortliche seitens Rauschenberger Isabel Häffner.

PROJECT PQ BIETET KLIMANEUTRALE FEUERSHOW AN

Mit der ersten klimaneutralen Feuershow in Deutschland beschreitet Project PQ neue Wege im Entertainment-Bereich. Das Showprojekt unter der Leitung von Petra Quednau will dadurch die Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Eventbranche etablieren. »Gerade unsere Feuershows und Feuerwerke setzen durch den Einsatz von Brandflüssigkeiten einiges an Feinstaub und CO_2 frei. Und angesichts der offensichtlichen Auswirkungen des Klimawandels wollte ich unbedingt aktiv werden«, so Quednau. Deshalb beriet sich die hauptberufliche Artistin mit Arktik, einem mehrfach ausgezeichneten und unabhängigen Unternehmen, das Klimaschutzprojekte fördert und so CO_2 kompensiert. Quednau entschied sich für ein Projekt in Peru, das ebenfalls mit Feuer zu tun hat. Dort werden effiziente Kochöfen in ländlichen Gebieten eingeführt und dadurch die Abhängigkeit von festen Brennstoffen reduziert. »Jetzt kann ich meinen Kunden nicht nur klimaneutrale Showacts anbieten, sondern bringe mit meinem Engagement auch die ländliche Entwicklung in Südamerika voran«, freut sich Quednau.

14.01.2020

INTERNATIONAL FESTIVAL OF BRAND EXPERIENCES

»Um andere entzünden zu können, musst Du selbst brennen…«. 02 | Die Leidenschaft – das zentrale Motto des zweiten International Festival of Brand Experience – BrandEx. Leidenschaft macht aus Messeständen Traumlandschaften, aus Ereignissen bleibende Erlebnisse und aus Meetings echte Begegnungen.

15.01.2020 bis 16.01.2020

BOE – INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR ERLEBNISMARKETING

Auf der BOE INTERNATIONAL, internationale Fachmesse für Erlebnismarketing, am 15. und 16. Januar in der Messe Dortmund präsentieren sich zirka 550 Aussteller aus Bereichen wie Event-Veranstaltung und -Ausstattung sowie Messebau rund 10.000 Fachbesuchern aus Agenturen und Unternehmen. Die Fachmesse bietet ein anspruchsvolles Rahmenprogramm mit Vorträgen. Zu den Titeln der Themenangebote gehören u. a.: TECHNOLOGY & SCENOGRAPHY-FORUM, SAFETY & SECURITY-FORUM, MICE-FORUM, ACTS ON STAGE und DIGITAL FORUM.

26.01.2020 bis 29.01.2020

32. INTERNATIONALE KULTURBÖRSE FREIBURG

An drei Tagen zeigen Künstler aus den Bereichen Darstellende Kunst, Musik und Straßentheater im Rahmen von nahezu 200 Live-Auftritten Ausschnitte aus ihren aktuellen Produktionen. Rund 400 Aussteller in zwei Messehallen präsentieren was die Kultur- und Eventbranche aktuell zu bieten hat. Jährlich nutzen zwischen 4.000 bis 5.000 Fachbesucher die zahlreichen Informations- und Kommunikationsangebote dieser internationalen Fachmesse.

Fotos: Hiltl AG, Dorling Kindersley Verlag GmbH

Das vegeteraische Catering bei Hiltl ist sehr vielseitig.

VON ANDREAS SCHÄFER

Jamie Oliver *hat zwar gerade Pech mit seiner Restaurantkette, aber er hat das Kochen im 21. Jahrhundert revolutioniert. Er hat vielen jungen Menschen beigebracht, sich gut, vernünftig und sinnlich zu ernähren. Dafür hat er unter anderem den Deutschen Nachhaltigkeitspreis erhalten, als dort noch von deutschen Sterneköchen norwegischer Lachs und »Zweierlei vom Rindfleisch« serviert wurde. Oliver ist für die zeitgemäße Küche das, was um die Wende zum 20. Jahrhundert Georges Auguste Escoffier oder im 19. Jahrhundert Henriette Davidis waren. Er revolutionierte die professionelle wie die private Küche und machte im Zeitalter von Tiefkühlpizza und Burger das Kochen mit frischen Zutaten erotisch. Sein neuestes Buch heißt auch einfach nur »Veggies«. Darin macht er die Konzentration auf Gemüse und die damit verbundene vegetarische Küche sexy. Die Welt dreht sich. Die des Caterings auch.*

Fleischlos schön

Es läge nahe, dass die Pioniere der vegetarischen Küche auch aus England kamen. Exzentriker gibt es auf der Insel genug. Aber das erste vegetarische Restaurant der Welt steht seit 1907 an der Sihlstrasse in Zürich. Es wurde 1898 als »Vegetarierheim und Abstinenz-Café« von Ambrosius Hiltl gegründet. Heute wird das Restaurant Hiltl, das seit 1993 auch alkoholische Getränke serviert, von seinem Nachfahren Rolf in nunmehr vierter Generation geleitet und ist immer noch führend, was die vegetarische und auch vegane Küche betrifft. Zum Unternehmen gehört heute eine vegetarische Metzgerei, die auch verbissene Fleischliebhaber überzeugen kann, dass es ohne tierisches Leid sehr lecker ist. Es gibt einige weitere Standorte, wie das Strandbad Mythenquai oder das Hiltl am See im Seebad Kilchberg oder einen pelzfreien Club für die Nacht. Die Swiss wird mit vegetarischen Gerichten beliefert. In der Limmatmetropole verfügt Hiltl noch über eine eigene Kochakademie unterm Dach und ein natürlich vegetarisches bis veganes Cateringunternehmen. Der Gast, der auf das Zürcher Geschnetzelte, was auch bei Hiltl nicht fehlen darf, beißt, vermisst rein gar nichts. Der Teller ist sehr schön anzusehen und es schmeckt auch ebenso lecker. Kein Kälbchen musste dafür sterben. Die Kuh sagt Muh und freut sich des Lebens. Ambrosius Hiltl war kein sinnesfeindlicher Moralapostel. Er liebte alles Schöne – die Oper, die Natur, Bilder und Möbel, Kleider und Reisen. Und so sinnlich ist die Küche auch heute noch.

Sternenglück in Exzellenz

»Cookie« Heinz Gindullis begründete sein Cookies Cream über seinem legendären Club an der Friedrichstraße. Er selbst ist seit dem achten Lebensjahr Vegetarier und eröffnete den Club Cookies, der schnell zu den Fixsternen am Berliner Nachthimmel gehörte, 1994 in Mitte. Als vegetarischen Koch engagierte er 2007 Stephan Hentschel für das frisch eröffnete Restaurant. Der war damals erst 25 Jahre alt. Er brauchte zehn Jahre, und 2017 gab es dann den ersten Michelin-Stern für ein vegetarisches Restaurant in Deutschland. Cookies Events macht die extrem schmackhaften Meisterwerke auch außerhalb des Restaurants für Veranstaltungen zugänglich. Sogar auf Kaviar muss der verwöhnte Gaumen nicht verzichten. Der stammt

Sarah Wiener

"LECKER, LECKER!"

auch aus dem Meer, aber nicht aus dem Stör. Algen werden tröpfchenweise in eine Salzlösung gepresst. Außer den eigenen Restaurants, zu dem auch inzwischen das nicht-ausschließlich vegetarische Crackers unter dem Cookies zählt, gibt es zwei weitere En-Vogue-Locations in Berlin. Das ebenfalls angesagte Crackers spielte übrigens in der Serie »Homeland« eine Rolle. Stephan Hentschel bekocht auch Events außerhalb der Hauptstadt. Und zum Michelin-Stern gesellten sich seit 2018 dazu 16 Gault-Millau-Punkte. Die Feinschmecker haben dazugelernt.

Sarahs Feldzug

Sarah Wiener ist eine Frau mit klaren Standpunkten. Industrielle vegane Fleischersatzprodukte mag sie nicht. Wiener ist inzwischen Deutschlands bekannteste Köchin und Bio-Landwirtin sowie Europa-Abgeordnete für die österreichischen Grünen. Sie will nicht nur Vorbild sein, sondern etwas aktiv an der selbstzerstörerischen Art des Wirtschaftens ändern. Dafür streitet sie jetzt auch in Brüssel und Straßburg. Sie ist Kämpferin und Vorbild für eine bäuerliche, nachhaltige Landwirtschaft. Vernunft und Wohlbefinden setzt sie an die erste Stelle. Heute gehören neben der Gastronomie und dem Personal- und Barservice eine Bäckerei, ein Bauernhof und die Beteiligung an einer Lebensmittelmarke zu Sarah Wieners außerparlamentarischen Aktivitäten. Ihr Cateringunternehmen Hoflieferanten Berlin bedient sich aus diesen Quellen. Es ist Catering mit Produkten vom eigenen Bauernhof, aus der eigenen Bäckerei oder von nachhaltig orientierten Produzenten aus der Region rund um Berlin. Das ist die Gegenwart des 1990 gegründeten Unternehmens, das Wieners Karriereausgangspunkt war. Auf Gut Kerkow in der Uckermark betreibt sie seit 2015 Bio-Landwirtschaft auf 800 Hektar Fläche. 100 Angusrinder leben das ganze Jahr über mit ihren Jungen auf der Weide und ernähren sich vom dort angebauten Futter. Sieben Bienenvölker liefern Honig und bestäuben die Pflanzen. Und Weidegänse schnattern herum.

Der vegetarische Sternekoch Stephan Hentschel

Wieners Brot kommt aus der Holzofenbäckerei in Berlin, die das Cateringunternehmen mit Backwaren versorgt. Brot und Brötchen sind ohne versteckte tierische Zutaten auch für Veganer geeignet. Beim süßen Naschwerk ist das nicht so. Milchprodukte können dabei vorkommen. Sarah Wieners Kreuzzug für ursprüngliche Lebensmittel hat schon viel Schmackhaftes hervorgebracht.

Björn kocht Bio

Björn Luchterhand kocht Bio in Stuttgart. Zehn Jahre lang war er Vegetarier, ist aber nun der Auffassung, dass der (regionale) Markt inzwischen auch genügend gutes Bio-Fleisch anbietet. Dass eben nicht aus der quälenden Massentierhaltung stammt. Zunächst war Luchterhand Orgelbauer, machte aber seine große Berufung Kochen dann zum zweiten, endgültigen Beruf. Seine Ausbildung absolvierte er in einem konventionellen und beendete sie in einem zertifizierten Bioland-Restaurant. Er wurde Küchenchef eines weiteren Bioland-Restaurants und anschließend bei Biokraftwerk, einem Caterer, der mit Luchterhand als Maître de Cuisine 2011 zum »Caterer des Jahres« gewählt wurde. Inzwischen ist er Küchenchef im eigenen Bio-Cateringunternehmen. Als Fingerfood gibt es so etwas wie Spaghetti-Nester mit Artischocke, Tomate und Mozzarella oder süße Mandel-Nougat-Mousse mit Birnen-Zimt-Soße im Weckgläschen. Ein winterlicher fleischlicher Hauptgang liest sich sehr lecker als bei Niedrigtemperatur gegarter Bug vom Alb-Büffel an Tomaten-Jus. Vegetarisch geht es mit handgeschabten Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse, Schabziger Klee, Röstzwiebeln und frischen Kräutern zu. Die Bio-Produkte stammen von Anbauverbänden wie Bioland, Demeter oder Naturland. Verantwortlich heißt für Luchterhand aber auch, sozial zu sein. Er bildet mehrere Flüchtlinge aus und hat in der Produktionsküche einen Inklusions-Arbeitsplatz geschaffen.

Biokoch Björn Luchterhand

Fotos: Cookies Events, Marcus Zumbansen, Christian Kaufmann, Luchterhand Bio-Catering, Floris, Hiltl AG

Links und rechts: Köstliches CO_2-neutrales Catering von Floris

Oben: Ein Bramble von Hiltl

Köstlich kompensieren

Floris ist ein Partner für Feste, der den Genuss auch ganz ohne klimaschädlichen CO_2-Abdruck möglich macht. Der Green-Caterer aus Berlin kompensiert den firmeneigenen CO_2-Ausstoß vollständig. Das betrifft Produktion, Administration und Transport. Die Klimaschutzprojekte entsprechen den strengen Anforderungen des UN-Klimaschutz-Sekretariats. Die Küche ist bodenständig und modern. Seit einem Vierteljahrhundert. Es gibt live gewickelte Sommerrollen aus regionaler Bio-Rohkost, aber auch gebratene Großgarnelen mit pikantem Papaya-Ragout und Blattsalaten in Granatapfel-Vinaigrette – mit kompensiertem CO_2-Abdruck. Es gibt aber auch vitales Superfood mit Beeren aus Europa, die genauso reichhaltig und voller Vitamine sind wie exotische Importe. Gemüsesäfte und Smoothies liegen ebenso voll im Detox-Trend wie Kurkuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Lorbeerblatt. Übriggebliebene Speisen können von den Event-Gästen in einer eigens dafür bereitgestellten Box mitgenommen werden anstatt in der Abfalltonne zu enden. Sollten wider Erwarten Lebensmittel bei der Veranstaltung übrig bleiben, so gibt es die Möglichkeit, diese Lebensmittel an Bedürftige in Berlin abzugeben. Die Speisen werden nach Absprache am Veranstaltungsort von den Berliner Tafeln oder Foodsharing-Organisationen abgeholt. Dafür gibt es sogar eine Spendenquittung, wenn gewünscht.

So gar nicht nüchterne Mocktails

Durch Jamie Oliver wurde das leichte Kochen alltagstauglich. Er ist egalitär und entriss den feinen Geschmack den elitären Haubenköchen. Damit stellte er wichtige Weichen für die Küche des 21. Jahrhunderts. Vegetarisch, vegan, bio sind längst keine Außenseiterkost mehr für ausgemergelte Müslis. Auch die Welt des Caterings wurde bunter und diverser, die Grenzen des Geschmacks wurden verschoben. Dazu trugen Pioniere und Pionierinnen wie die Familie Hiltl in Zürich, »Cookie« Gindullis und Stephan Hentschel bei. Auch in der Küche mit dem Fleisch tat sich was. Artgerechte Tierhaltung ist kein Nachteil. Sarah Wiener gehört in Berlin und Brüssel zu den Kreuzritterinnen für diese naturnahe Landwirtschaft und gute, sinnliche Zutaten aus eben dieser. Sozial nachhaltige Bio-Küche gibt es auch bei Björn Luchterhand in Stuttgart. Und Floris in Berlin sind Deutschlands erster Caterer mit einer CO_2-neutralen Energiebilanz.

Jamie Oliver made light cooking *a standard everyday feature. He's an egalitarian type and wrestled the monopoly of refined tastes from the hands of elitist starred chefs. He thus set the course for cuisine trends in the 21st century; vegetarian, vegan, organic dishes have long progressed from being niche foods for gaunt granola munchers. The world of catering has also become more colorful and diverse, the boundaries of taste have been redefined. Pioneers such as the Hiltl family in Zurich or »Cookie« Gindullis and Stephan Hentschel have contributed considerably to this trend, and cooking with meat has also undergone changes. Adequate animal husbandry is certainly not a disadvantage. Sarah Wiener in Berlin and Brussels is a crusader for ecological agriculture and its good, sensuous products. Socially sustainable bio cooking is also the trademark of Björn Luchterhand in Stuttgart. And Floris in Berlin is Germany's first caterer to have a CO_2-neutral energy balance sheet.*

INFO

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

Gegessen wird, was auf den Tisch kommt

EIN MODERNES GLOSSAR DES EVENTCATERINGS

VON STEPHAN SCHÄFER-MEHDI

BOWL Als Poke Bowl bekannter kühler Eintopf aus Hawaii. Die Zutaten nennt man gerne Ingredients und obendrauf kommen Toppings. Nach der pikanten Variety ist jetzt die süße Version für die HipsterInnen da. Aloha und Maika'i maika'i!

DIGITALISIERUNG Das ist wahrscheinlich der einzige Bereich der Live-Kommunikation, der von der Digitalisierung zumindest nicht im Front-End, also auf dem Teller betroffen ist. Zugegeben: auf der Best of Events gab es schon 3D-Drucker mit Pfannkuchen oder Marzipan.

INSZENIERUNG Mit Essen spielt man nicht, hieß es früher. Aber kommt es darauf noch an? Angesichts der überwiegend industriellen Nahrungsmittelproduktion könnte es hilfreich sein, sich wieder mit den Werten des Genusses auseinanderzusetzen. Und wenn diese ins Eventcatering einfließen und uns bewusster genießen lassen, ohne gleich mit dem erhobenen Kochlöffel daherzukommen, wäre doch etwas erreicht.

NACHHALTIGKEIT Wahrscheinlich ist das Eventcatering inzwischen der wirklich am wenigsten umweltschädliche Bereich unseres Schaffens. Man sollte jedenfalls ordentlich nachfragen, ob Sustainability am Feigenblatt serviert wird oder ernst gemeint und noch seriöser gelebt wird.

QUOTENKÖCHE Um die Lichters und Lafers ist es still geworden. Auch Ralf Zacherls Bart ist ab. Dabei lief ohne Quotenfrauen und -männer beim Catering kaum etwas. In fast jedem Konzept kamen sie vor und waren dann mehr Entertainment-Act, denn wirkliche kulinarische Handwerker. Mal schauen, ob mit den löffelschwingenden Netflix-Stars wie David Chang das Format eine Renaissance erlebt. Oder habe ich jetzt einen Trend kreiert?

SUPERMEAT Eher Science Fiction als Realität, die auf den Teller kommt. Tierleidfreies Fleisch ist eine schöne Utopie. Es wird dazu eifrig in Start-ups experimentiert, da man darin den Stein der Weisen für die Welternährung sieht. Im Augenblick ist es aber noch das teuerste Fleisch der Welt, gegen das Kobe-Rind wie das Sonderangebot von Penny scheint. Ein großer Schönheitsfehler: Die Nährlösung für die Produktion aus Stammzellen stammt aus getöteten Kälberföten.

TAFEL Die Tafelbewegung als gutes Gewissen des Caterings, wenn die übriggebliebenen Brosamen vom Tisch der Reichen an die Armen verteilt werden. Aus ökologischer Sicht sinnvoll, aus sozialer Sicht zumindest zwiespältig.

TITANIC MENÜ Das letzte Dinner begann mit Canapés à l'amiral mit Garnelen und endete zehn Gänge später mit Eclairs mit Schokolade und französischer Vanillecreme. Dazwischen lagen kulinarische Kollisionen mit Fleischbergen. Wer es dann noch schaffte, konnte sich an frischem Obst und Käse delektieren. Mit dieser Magenfüllung konnte man wahrlich nicht gut schwimmen. Wie sähe das Menü heute aus, wenn wir mit dem Kreuzfahrtschiff der Klimakatastrophe entgegenschippern?

VEGAN Das ist die radikale Schwester von Veggie und zugleich Objekt zahlreicher meist schlechter Witze. Im Eventcatering noch nicht wirklich angekommen. Dabei ist das Angebot tierfreier Produkte längst bei Lidl und Co gelistet.

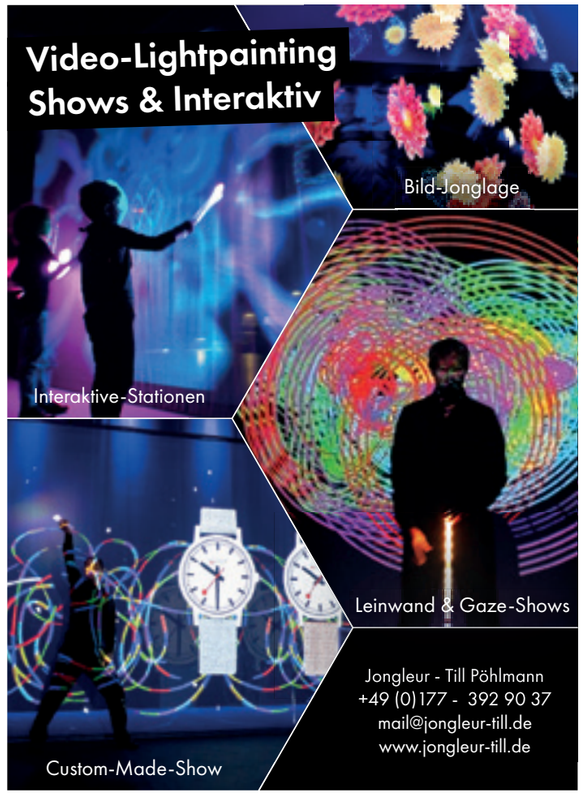
Seit über zwei Jahrzehnten konzeptioniert Stephan Schäfer-Mehdi von Studio Bachmannkern Projekte der Live-Kommunikation. Durch die auskömmliche Beschäftigung mit der sinnlichen Inszenierung von Unternehmensbotschaften in Zeit und Raum erwachten, anlässlich einiger Projekte in Belgien, die kulinarischen Interessen an der Inszenierung von Events. Er bloggt, schreibt und unterrichtet, wenn er nicht gerade Kommunikation in Räumen denkt oder seine Söhne zum Fußballplatz fährt.

Stephan Schäfer-Mehdi *with Studio Bachmannkern has been concepting live-communication projects for more than two decades. In context with a number of projects in Belgium, his professional occupation with sensible manifestation of corporate messages in time and space kindled his culinary interest in the staging of events. He's an active blogger, he writes and teaches, unless he's contemplating communication in spatial dimensions or taking his sons to the soccer pitch.*

INFO

Studio Bachmannkern GmbH, 42657 Solingen

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**



GUTEN GEWISSENS GENIESSEN

Es gibt kein Gewerk in der Eventbranche, das so im Zeichen und Druck der Nachhaltigkeit steht wie das Catering. Das höhere Bewusstsein im privaten Konsum hat auch auf das Eventcatering durchgeschlagen. Dabei stehen Anspruch und Budget nicht immer im Einklang. showcases trägt mit einer Expert*innenrunde von vier Premiumcaterern zum Diskurs über das Genießen mit gutem Gewissen bei. Mit am virtuellen Tisch saßen: Helena Radjeh von FR Event- und MesseCatering GmbH, die zunehmend in die Fußstapfen ihres Vaters tritt, Volker Beuchert, Koch und Food & Beverage Betriebswirt bei Kirberg GmbH/Event- & Messecatering, Gastgeber Georg W. Broich von Broich Premium Catering GmbH und der kreative Geschäftsführer Oliver Wendel von LPS Catering, Food affairs GmbH.

Fotos: Kirberg GmbH; FR Event- und MesseCatering GmbH; Broich Premium Catering GmbH; LPS Catering, Food affairs GmbH

Inwieweit berücksichtigen Sie saisonale und regionale Produkte?

HELENA RADJEH Zu 100 Prozent. Wild aus heimischen Wäldern, Fleisch regionaler Bauern, Fisch, Obst und Gemüse von der Mainschleife und aus dem Knoblauchsland treffen auf Rhönschafe und die Anpassung an Ernährungsmethoden wie vegane/vegetarische Küche. Örtliche und regionale Bio- und MSC-zertifizierte Lieferanten helfen uns durch die kurzen Transportwege der regionalen Produkte bei unseren Unternehmungen. Dieses System wird sowohl in unserer Produktionsküche als auch bei Veranstaltungen, soweit möglich, gehandhabt.

VOLKER BEUCHERT Kirberg Catering ist ein Bio-zertifiziertes Unternehmen. Für uns sind Frische, Qualität, Herkunft und Zubereitung von Speisen und Getränken eine Herzensangelegenheit. Wo immer es geht, verarbeiten wir unter natürlichen Bedingungen gewachsene und nachhaltig hergestellte Lebensmittel, regional produziert, saisonal verfügbar und, wann immer es geht, aus nachhaltigem und biologischem Anbau.

GEORG W. BROICH Regionalität und Saisonalität sind zwei wichtige Aspekte, auf die wir beim Einkaufen unserer Lebensmittel achten. Jedoch ist es bei den Mengen, die wir einkaufen, nicht immer möglich, diese Aspekte zu berücksichtigen. Dort, wo es nicht möglich ist, präferieren wir Produkte aus fairem oder biologischem Anbau.

OLIVER WENDEL Für uns sind saisonale und regionale Produkte die Basis unserer Food-Konzepte. Zudem kommen bei uns, wann immer es geht, Bio-Produkte zum Einsatz.

Machen Sie Ihre Kunden von sich aus auf nachhaltiges Catering aufmerksam oder nur auf Nachfrage?

VOLKER BEUCHERT Auf Kundenwunsch können wir 100 Prozent nachhaltige Veranstaltungen anbieten. Grundsätzlich ist Nachhaltigkeit für uns eine Frage der eigenen inneren Haltung. In unserem Unternehmen beginnen wir mit sozialer Nachhaltigkeit gegenüber den Mitarbeitern und Nachhaltigkeit hört beim Strohhalm aus Maisstärke noch lange nicht auf.

GEORG. W. BROICH Nachhaltigkeit zieht sich wie ein roter Faden durch das Denken und Handeln unseres Unternehmens. Nachhaltigkeit ist für uns selbstverständlich. Wir sind seit 285 Jahren Gastgeber und kaufen seitdem auch regional und nachhaltig ein. Da Nachhaltigkeit in den verschiedensten Facetten innerhalb unseres Unternehmens vorzufinden ist, bedarf es hier keiner speziellen Maßnahmen, die speziell auf dieses Thema aufmerksam machen.

OLIVER WENDEL Da sind wir offensiv, weil es uns wichtig ist, verantwortungsvoll zu handeln. Dazu gehört das Schaffen fairer Arbeits-

bedingungen, nachhaltiger Einkauf und das Sparen von Energie. Für das Thema Qualitätsmanagement gibt es bei unserer »Mutter« Compass Group sogar eine eigene Abteilung. In Zukunft werden wir unser Profil in punkto Nachhaltigkeit noch weiter schärfen. Daran wollen wir uns messen lassen. Denn für unseren Geschmack sind im Wettbewerb noch zu viele Lippenbekenntnisse die Regel.

Nachhaltige Tischdeko bei Food affairs GmbH

HELENA RADJEH Nur auf Nachfrage. Aber bei uns äußert sich Nachhaltigkeit in der Nutzung und Beschaffung regionaler Gegebenheiten, Rohstoffe und Produkte. Nachhaltigkeit im Catering ist ein Paket vieler Einzelmaßnahmen. Als Sustainable Company sind wir zum einen angehalten, die daraus resultierenden Standards zu halten, und zum anderen diese stetig um selbst auferlegte Standards zu erweitern. Unsere gesamten Betriebsflächen werden mit Ökostrom betrieben. Von der Angebotserstellung über die Projektierung bis hin zur Kommissionierung im Lager und der Produktion der Speisen in unserer Produktionsküche geschieht dies mit dem Einsatz von Strom aus regenerativen Energien. Unterstützt wird dies zudem von einer Photovoltaikanlage auf dem Bürogebäude. Aktuell fahren wir jeweils einen Tesla Model S und Model 3, ab Januar 2020 kommen drei Mercedes EQC Vollelektrofahrzeuge hinzu, die ausschließlich mit Ökostrom geladen werden und unseren Fuhrpark ergänzen.

Wie vermeiden Sie Reste und wie gehen Sie damit um, wenn diese anfallen?

Unten: Kirberg Catering bewirtschaftet in Köln ein nachhaltiges Restaurant.

GEORG W. BROICH Das Thema Foodwaste wird von uns bereits seit einiger Zeit sehr ernst genommen. Daher haben wir uns intern Ziele gesetzt und verschiedenste Maßnahmen ergriffen, um Lebensmittel effizienter einzusetzen und Ressourcen zu schonen. Dazu zählen z. B. eine starke Küchenleitung, regelmäßige Kühlhausrunden zur Überprüfung der Waren oder ein sinnvoller Umgang mit Rückläufen, deren Kühlketten nicht unterbrochen wurden. Dass das gelingt, zeigt eine positive Gesamtentwicklung der Werte unseres Foodwaste-Berichtes aus den letzten Jahren seit Aufzeichnung.

Nachhaltig schmeckt immer mehr Kunden, auch bei FR Event- und MesseCatering GmbH.

OLIVER WENDEL Unser Qualitätsmanagement hat einen Prozess entwickelt: Wir wiegen und analysieren den anfallenden Restmüll. Die Erfahrungswerte, die wir aus diesen Ergebnissen gewinnen, haben direkten Einfluss auf unsere Speisenkonzepte. Das ist für uns verantwortungsbewusstes Handeln, das auch in unserer Mitgliedschaft des »United against Waste e. V.« seinen Ausdruck findet. Hier schärfen wir das Bewusstsein für Lebensmittelverluste und das enorme Potenzial, das in der Abfallvermeidung steckt. Und am Ende resultiert daraus auch ein Preisvorteil für unseren Endkunden.

HELENA RADJEH Durch modernste Technik und Produktionsmethoden sparen wir Energie und Gewichtsverluste bei unserer Ware. Die Speisen werden nach und nach regeneriert, fertiggestellt und zubereitet. Durch kurze Warmhaltezeiten sorgen wir somit für maximale Frische. Auf das Essverhalten der Gäste kann damit direkt reagiert werden, wodurch auch die Menge an Speisenrückläufen von den Buffets reduziert werden kann und dadurch ein nachhaltigeres Wirtschaften mit den Speisen möglich ist. Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Aspekt der Nachhaltigkeit steckt in einem guten »Rückführungssystem«. Hygienisch einwandfreie Produkte werden erst nach Freigabe eines externen Gutachters im Anschluss an die jeweilige Veranstaltung an die Tafel übergeben.

VOLKER BEUCHERT Wir übernehmen Verantwortung und handeln mit dem Bewusstsein, effizient zu wirtschaften und die Umwelt zu schonen. So bekämpfen wir zum Beispiel in unserem Gartenlokal »Dank Augusta« in der Flora Köln die Lebensmittelverschwendung mit »to good to go«: Ab 18 Uhr bieten wir die Speisen für zwei Euro weniger an. Auch im Bankett entwickeln wir Ideen zur Vermeidung von Überproduktion und Lebensmittelverschwendung.

Wie sehen Sie die Zukunft des Caterings?

HELENA RADJEH Ich denke, dass Lebensmittel der neue Pop sind. Unsere Gäste sind in handgemachte Lebensmittel verliebt, und alles dreht sich um Individualität und Vertrauen. Unsere Gäste setzen dieses Vertrauen in uns, dass wir nicht nur handgemachte Speisen, sondern ein Gesamtkonzept haben, welches die Herkunft der Produkte, ihre Qualität, die Zubereitung, die Inszenierung und die Seele des Unternehmens offenbaren. Wir spüren, dass es unseren Gästen wichtig ist, über diese Dinge mit zu entscheiden und wir stehen ihnen als Partner mit Rat und Tat zur Seite.

VOLKER BEUCHERT Wir sind seit 1982 im Geschäft und in den 40 Jahren unseres Tuns hat sich der Markt durch die gesellschaftlichen Anforderungen ständig verändert. Es wäre schön, wenn die aktuelle gesellschaftliche Diskussion über Nachhaltigkeit tatsächlich zu einer Weiterentwicklung und zu mehr Wertschätzung führen würde. Dann sehe ich der Zukunft des Caterings gelassen entgegen.

GEORG W. BROICH In Zukunft wird sich die Catering-Branche vor allem mit den Themen Regionalität und Nachhaltigkeit beschäftigen. Auch das Thema Kreativität wird in Zukunft eine immer größere Rolle spielen und für Cateringunternehmen ein entscheidender Faktor sein, wenn es um Alleinstellungsmerkmale geht. Auch Zuverlässigkeit wird seitens der Kunden in den nächsten Jahren eine größere Bedeutung zugeschrieben als in den Jahren zuvor.

OLIVER WENDEL Individualität wird eine immer größere Rolle spielen und der Anspruch an Qualität wird weiter steigen. Der Fokus auf exzellentes Food wird bleiben. Aber das Drumherum wird sich enorm verändern, so wie die Digitalisierung der Prozesse. Nachhaltigkeit wird zum zentralen Thema. Und die Technologien in Küche und Logistik werden sich weiter verändern. Ziel muss es aber sein, dass dem Gast ein gutes Essen immer von einer charmanten Servicekraft serviert wird und der Koch hinter einer Live-Cooking-Station steht. Glückliche Gäste werden für uns auch in Zukunft unsere Motivation und das Wichtigste sein.

Vielen Dank für den Input!

Pasta Fresca von Broich Catering & Locations

There isn't another category *in the event industry so concerned and so under pressure in terms of sustainability as is the catering sector. The higher degree of awareness among consumers is also having an impact on event catering. However, expectations and budget aren't always aligned to each other. showcases assembled an expert panel with four premium caterers to discuss the compatibility of culinary delights and a good conscience. Seated at the virtual table were Helena Radjeh with FR Event- und MesseCatering GmbH, who is gradually succeeding to her father; Volker Beuchert, chef und Food&Beverage manager at Kirberg GmbH | Event- & Messecatering; the host Georg W. Broich with Broich Premium Catering GmbH and Oliver Wendel, creative GM of LPS Catering, Food affairs GmbH.*

INFO

Broich Premium Catering GmbH, 40549 Düsseldorf
LPS Catering, Food affairs GmbH, 85737 Ismaning/München
FR Event- und MesseCatering GmbH, 97234 Reichenberg/Klingholz
Kirberg GmbH | Event- & Messecatering, 51063 Köln

Alle Kontakte auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

Fotos: Kirberg GmbH; FR Event- und MesseCatering GmbH; LPS Catering, Food affairs GmbH; Broich Premium Catering GmbH

Wenn vom 26. bis zum 29. Januar 2020 die Internationale Kulturbörse Freiburg zum 32. Mal ihre Pforten öffnet, erwartet die Messebesucher wieder ein fein kuratiertes Potpourri der deutschen Kleinkunst-, Musik- und Kabarettszene. Geboten werden über 200 Live-Auftritte aus mehr als 35 Nationen in den Bereichen Darstellende Kunst, Musik und Straßentheater – und das auf fünf Bühnen. Dass die 13 keine Unglückszahl sein muss, zeigt die hier stattfindende 13. Verleihung des Fachpublikumspreises Freiburger Leiter.

FREIBURG IST DAS ZIEL …

Modo Grosso

Die Nominierten der Kategorie Straßentheater stehen fest.

VON OLIVER FORST

Bereits in der letzten showcases haben wir die Nominierten in den Rubriken Musik und Darstellende Kunst bekanntgegeben. Die des Straßentheaters standen damals noch nicht fest. Hier reichen wir diese nach.

KATEGORIE STRASSENTHEATER

LA TRÓCOLA CIRC

»Potted« haben die vier Artisten aus Spanien ihr Programm genannt und so bieten Blumentöpfe und -kübel diverser Größen die ideale Basis für eine emotionsgeladene und zugleich poetische Show, in der Raum, Objekte, Strukturen und Rhythmus ergründet werden. Die Schwerkraft scheint aufgehoben, wenn La Trócola Circ verschiedenste Zirkus-Disziplinen, wie die Arbeit mit Objekten, Akrobatik und Jonglage, schwerelos miteinander verbinden und das Publikum im direkten Kontakt visuell zu bezaubern vermag.

LE GRAND JETÉ !

Natalie Reckert

Vielleicht gelingt Le grand jeté ! bei der Preisverleihung ja der große Wurf. Ihre Programme können zwar auch in Theatern Jubelstürme auslösen, lieber aber auf Straßen und öffentlichen Plätzen. Kunst soll eben für jeden da sein. Dazu braucht es oft nicht mehr als zwei Tänzer und ein Cyr-Wheel. In »Turn around Boy« versuchen die beiden Artisten, spielerisch das Rad jeweils für sich zu erobern, mal mit Sensibilität, mal mit Technik. Bei dem poetischen Wettkampf passt sich der Ring den Tänzern an, die in ihm und auch um ihn herumfliegen. Das schaffen sie auch mit verbundenen Augen.

NATALIE RECKERT

Auch wenn es Natalie Reckert wurmt, dass ihre Pressetexte von anderen einfach übernommen werden, so gestaltet es sich doch tatsächlich schwierig, ihre kunterbunte Mischung aus – Achtung Zitat – »gesprochenen Texten, Handstandchoreographien, elektronischen Beats, zwölf Eiern und viel lila Konfetti« in Worte zu fassen. Ihr Straßentheater-Programm heißt »Superheldin aus Zuckerguss« und deutet auf das Zusammenspiel von der Unbesiegbarkeit sowie der Zerbrechlichkeit des Körpers hin. »Artistische Superheldin« oder biegsame »Lakritzstange«? Natalie Reckert zeigt, dass das eine das andere nicht ausschließt.

MODO GROSSO

Während Deborah Colucci ihrer Harfe meisterhaft Harmonien und durchaus gewollte Dissonanzen entlockt, zeigt sich Alexis Rouvre als virtuoser Jongleur. Manipuliert durch das mal harte, mal sanfte Spiel der Harfe, verführt sie den Jongleur zu einem Tanz mit Bällen oder auch mit einem Seil. Hier schmiegt dieses sich liebevoll an ihn, dort umschließt es ihn wie eine Schlange, von der es sich wieder zu befreien gilt. Neben der festen Struktur der Kompositionen steht die große Freiheit der Jonglage-Improvisation.

Compagnie Le grand jeté

Fotos: Bartolomeo Rossi, Kalena, Leo, Amaya San Martin, Pauline Ruther, IKF, Felix Groteloh, Sven Ihlenfeld, Claude Humi

Pianist David Kaiser und Sängerin Virginia Plain

KAISER & PLAIN

Auf die Besetzungscouch wurden Pianist David Kaiser und Sängerin Virginia Plain nie geladen. Der Welterfolg blieb bislang aus. Ein Trauma für sie, ein Glück fürs Publikum. Denn so haben wir Teil an der Traumabewältigung, in der es sich, wie könnte es anders sein, um die Tücken der Castingcouch dreht. Die Therapie besteht sowohl aus gecovertem als auch aus eigenem Liedgut, alles gepaart mit komödiantischen Elementen. »Musikcomedy aus Berlin vom Feinsten«, das wussten auch schon einige Zeitungen und Zeugen zu berichten. Und wir schließen uns dem an.

New Funk mit Fatcat

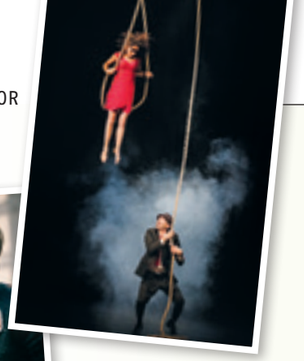
DAS OPENING

FATCAT

Wenn man an den Breisgau denkt, fallen einem vielleicht Begriffe wie »Schwarzwald« oder »Weinanbau« ein, an Funk mit souligem Einschlag denkt man eher weniger. Aber Fatcat aus Freiburg belehren uns eines Besseren. Ihre Musik ist wie ein guter Wein, besser sogar. Vielleicht war das der Grund, weshalb die acht Musiker ihr Debütalbum »Champagne Rush« getauft haben. Mit ihrem New Funk haben sie bereits auf dem Jazzopen in Stuttgart und beim Schweizer Montreux Jazz Festival dem Publikum eingeheizt. Groovy!

LISA CHRIST

Lisa Christ ist nicht nur Slam- und Bühnenpoetin, sie ist zudem Veranstalterin, Kabarettistin, Moderatorin und Autorin und hat einen Master in Vermittlung von Kunst & Design. Und sie ist eine Gewinnerin! Jetzt schon! Unter anderem durfte sie 2016 den Kulturförderpreis des Kanton Solothurn für Literatur entgegennehmen und 2018 gewann sie das Casting der Oltner Kabarett Tage. Ganz ohne Couch übrigens. Selbstredend, dass das Allroundtalent sich für eine mannigfaltige Slam-Szene einsetzt, insbesondere für die Förderung von Mädchen und Frauen in diesem Bereich.



Siegfried & Joy treffen auf Liz & Howard.

DARSTELLENDE KUNST

Musikalischer Oktopus aus Kanada

LIZ WILLIAMS & HOWARD KATZ

Ein Allroundtalent ist auch Liz Williams, denn sie tanzt, singt und spielt – und das oft gleichzeitig. Ihre jahrelange Tanz- und Theaterausbildung wurde durch selbst unterrichtetes Zirkustraining erweitert und führte zu ihren einzigartigen Flugfähigkeiten. Choreograf Howard Katz nimmt die Unbändige zwar nicht an die Leine, aber ans Counterweight-Seil. Durch sein Ziehen ist es möglich, die schwebende Tänzerin noch weiter in Richtung Himmel zu befördern, um ihr so genug Spielraum für ihre Darbietung zu liefern. Während sie sich in ungeahnten Höhen dreht und windet, nutzt Katz zur Perfektionierung nicht nur Leitern, sondern auch seine Gesangsstimme.

MATTHIAS ROMIR

Hätte Matthias Romir nicht selbst so viele Charaktere in sich, die es anzumoderieren gilt, hätte er dies für die Künstler der Kulturbörse bestimmt ebenso gerne und gewitzt gemacht. In seiner Show »Moderation« finden die absurdesten Gestalten Platz – Dandys, Punk-Ballerinas auf Rollschuhen und ein depressiver Clown eingeschlossen. Und weil niemand seine Kreationen besser kennt als der Schöpfer selbst, stellt der Tausendsassa sie dem sich vor Lachen biegenden Publikum auch gleich selbst vor. Nur hier gibt es die irre »Lambada of Death« auf der Panflöte, sensationelle Diabolo-Jonglage und den »Fabulous Bauchfaltensketch«.

SIEGFRIED & JOY

Nanu? Hat sich da ein Rechtschreibfehler eingeschlichen? Mitnichten! Siegfried & Joy haben nicht vor, ihr Publikum mit gefährlichen Tieren zu erschrecken. Sie setzen viel lieber auf die charmante Dekonstruktion von Zaubershow-Klischees. Neben der das Publikum verzaubernden Magie im Licht der blitzenden Discokugeln fehlt es auch nicht an skurrilem Humor und absurden Geschichten. Mit ihrem Programm haben sie sich bereits in die Herzen unzähliger Indie-Zauber-Fans gespielt und durften verdient und ohne Schwarze Magie die Merlin Zauber Slam Awards als Gewinner verlassen. Keine Angst vor Explosionen – sie stehen rein im Dienste der Zauberei!

DIE MOBILÉS

Um ihre fantastischen Traumwelten der »Moving Shadows« darstellen zu können, benötigen die acht Tänzer, Artisten und Pantomimen von Die Mobilés nichts weiter als ihre Fantasie, eine Leinwand, etwas Musik und natürlich ihre Körper. Diese verschmelzen scherenschnittartig vor dem staunenden Publikum zu Bergen, Tieren oder Fahrrädern, nur um sich im nächsten Moment zu etwas völlig Neuem zu entfalten. Zum Eiffelturm etwa. Das weltgrößte Comedy-Festival »Juste pour rire« in Montreal bescherte ihrem einzigartigen Schattentheater gleich zwei von sechs Preisen. Da wird Dieter Bohlen nicht schlecht gestaunt haben, zeigte er sich doch einst beim Supertalent-Auftritt der Gruppe recht skeptisch. Ach so, die »Supertalentes« in Frankreich verließen Die Mobilés übrigens als Sieger.

CIRCONCENTRIQUE

Alessandro Maida und Maxime Pythoud sind Circoncentrique und haben sich eine zeitgenössische Art von Zirkus auf die Fahne geschrieben. Ihre Körper sehen sie als Spielplatz und auf einem solchen kann unglaublich viel Fantasievolles entstehen. Hier finden Zirkus-Techniken, Spiel und Tanz zu einer ungewöhnlichen Einheit zusammen und durch den fabelhaften Einsatz von Lampenobjekten gelingt es den Künstlern, ihr Publikum in eine Welt voller Mysterien hinabtauchen zu lassen. Während die beiden in hypnotischen Drehungen auf der Bühne agieren, kommt in den kleinen Geschichten auch der Humor nicht zu kurz. Ihr Programm »Respire«, also »atmen«, ist ein zirkulierendes Abenteuer, das sein Publikum in einen akrobatischen und poetischen Wirbelwind versetzt. Lachen durchaus erwünscht.

DR. POP

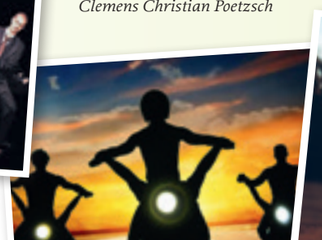
Was Dr. Eckart von Hirschhausen für die Medizin ist, stellt Dr. Pop für die Musik dar. Er studierte Medienwissenschaft und Popmusik und promovierte zum Thema »Terrorismus und Orientalismus in der Popmusik«. In seinem Programm »Hitverdächtig« geht er den großen musikalischen Fragen des Lebens nach: Kann Musik eine Beziehung oder sogar ein Leben retten? Weshalb treibt Heavy Metal Termiten zu Höchstleistungen an? Welche Art von Liedern wirkt sich erfreulich auf unsere Libido aus oder auf unseren Intellekt? Dass bei so vielen Fragen alle Musikgenres von Hip Hop, Rap, Rock über Pop bis hin zur Klassik durchexerziert werden müssen, dürfte klar sein. Musiktherapie mal anders.

ANNETTE POSTEL

Klassik ist auch das große Thema bei Anette Postel. Sie kann sich mit Fug und Recht als einzige deutschsprachige Opern- und Tango-Comedienne bezeichnen. Die Musikkabarettistin hat ihr Gesangsstudium an der Musikhochschule Mannheim-Heidelberg absolviert und so gelingt ihr spielerisch der Spagat zwischen Chansons, gerne auch aus den 30er-Jahren, und herrlichen Opernparodien, in denen die Sopranistin beispielsweise mit den Tücken des Lispelns zu kämpfen hat. Begleitet wird sie dabei wahlweise von einem Piano oder einem Salonorchester. Und damit die Bewegung nicht zu kurz kommt, begeistert das musikalische Talent auch noch mit ihrer einmaligen Tango-Comedy.

Dr. Pop

Annette Postel, Die Mobilés und Clemens Christian Poetzsch



Max Hartmann, IKF, Franziska Prütz, Annette Postel, Michaela Köhler Schär, Eric Berteau, Bierta Kambo

MUSIK

A cappella mal anders

OKTOPUS

Ebenfalls musikalisch geht es beim kanadischen Instrumentalwesen Oktopus zu. 2010 von Gabriel Paquin-Buki gegründet, strecken die Musiker immer wieder ihre Tentakel nach neuen Einflüssen aus und verbinden so Pop mit Québécois-Musik und osteuropäische mit klassischer Musik. Selbstredend, dass die Füße der Zuhörerschaft bei der rhythmischen Ansteckungskraft nicht stillstehen können. Wenn die Vollblutmusiker auf den Spuren der Klezmorim wandeln, spielt der Aufführungsort keine Rolle. Ihr klassisch-balkanisierter Klezmer funktioniert im Konzertsaal, an der Straßenecke und sogar im Heißluftballon. Nur das Tanzen dürfte bei Letzterem etwas schwerfallen.

THE RAZZZONES

A cappella mal anders. Ein Theatermacher trifft auf vier Stimmakrobaten und es entsteht eine vorzügliche Melange zwischen Schauspiel und Beatbox. So feierte 2013 das wahrscheinlich erste Beatboxmusical der Welt seine Premiere. Und es heißt, wie könnte es anders sein: »Razzz Das Beatboxmusical«. Durch den Erfolg beflügelt, entstehen zudem ein Beatboxmusical für Kinder sowie die Beatboxband The Razzzones. Ob in Theatern, in Workshops oder bei Preisverleihungen – das innovative Musiktheater um das Kollektiv Philippe Zeidler, Raphael Schall, Johannes Welz, Kays Elbeyli und Karl-Heinz Haase hat seinen Siegeszug gerade erst begonnen.

ELINA DUNI & ROB LUFT

Auch wenn sich die schweizerische Sängerin Elina Duni den britischen Gitaristen Rob Luft als Unterstützung hinzugeholt hat, ihre Musik atmet weiterhin die wohltuende Luft des Minimalismus und der Reduktion. Lufts Gitarrenarbeit trägt den keltischen Folk ebenso in sich wie westafrikanische Klänge. Sie bietet den idealen Nährboden, auf dem Dunis warme Stimme gedeihen kann, sodass schönste Folk-Perlen erblühen können. Eigenkompositionen stehen dabei gleichwertig neben Klassikern und laden zu einer Reise durch die Geschichte des Folks ein. Musikalische Grenzen gibt es hier genau so wenig wie sprachliche.

CLEMENS CHRISTIAN POETZSCH

Durch seinen Großvater, einen Opernsänger, erhält Clemens Christian Poetzsch seinen ersten Klavierunterricht und macht Bekanntschaft mit den Werken Bachs, Clementis und Schuberts. Ein Geschenk zu seinem neunten Geburtstag erweitert das Spektrum des jungen Musikers. Es ist das Notenbuch Sinatras. Einen weiteren Einfluss stellt eines Tages Neil Youngs Arbeit an Jim Jarmuschs »Dead Man« dar. Jazzige Klavierimprovisationen vereinen sich mit klassisch-angehauchten Kompositionen und einprägsamen Songmelodien. Vorsichtig eingestreute elektronische Soundscapes und Drones verleihen den Stücken oftmals etwas Unheilvolles und lassen ganz eigene Filme in den Köpfen der Zuhörer entstehen. Das überzeugte auch die Kritiker und Poetzsch erhielt 2017 den »Preis der deutschen Schallplattenkritik«.

Die schweizerische Sängerin Elina Duni und der britische Gitarist Rob Luft

MARCUS JEROCH
WORTAKROBAT
SCAN TO SEE
marcusjeroch.de

Esther und Jonas Slanzi alias EInz

Kaiserliche Unterhaltung und Kabarett

STRASSENTHEATER

IMPERIAL KIKIRISTAN

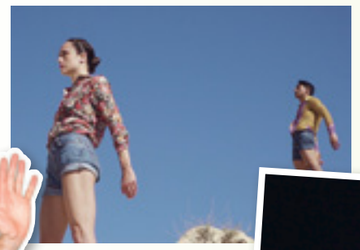
Kaiserliche Unterhaltung samt Kabarett bieten Imperial Kikiristan – und das nicht etwa am adeligen Hofe, sondern auf der Straße, in der Luft und auf dem Wasser. Das Chamäleon-Orchester passt sich jeglicher lokalen Gegebenheit spielerisch an und verblüfft mit humorvollen und gerne auch mal schrägen Darbietungen. In dieser spektakulären Folklore-Show geben sich traditionelle Tänze, psychedelische Mariachis, Brass-Band-Sounds und akrobatische Serenaden die feierlustige Klinke in die Hand. Verrückt und überraschend geht es hier zu – und was es mit der versprochenen »Dressur der Kinder« auf sich hat, soll an dieser Stelle nicht verraten werden. Spüren Sie selbst die Gastfreundschaft Kikiristans.

EInz

Esther und Jonas Slanzi machen es einem nicht leicht, sie einer Kategorie zuzuordnen. Also lassen wir es bleiben und erfreuen uns an einer genreübergreifenden Performance, die Leichtigkeit, Akrobatik, Schnelligkeit, Tricks und Theater miteinander vereint. 2011 beschlossen die zwei Schweizer, die wunderbare Welt des Zirkus mit der des Theaters zu fusionieren. Während sie hoch am Seil bezaubert, liebt er es bodenständig und zeigt sich als wahrer Meister des Diabolospiels. Anstatt leere Flaschen fantasielos zu entsorgen, werden sie bei EINZ nachhaltig als Mittel zur Jonglage recycelt oder dienen als Herausforderung, über sie zu balancieren. Diese preisgekrönte Vielfältigkeit brachte den beiden weltweite Anerkennung und verschaffte ihnen Auftritte in Varietés, bei Dinnershows und im Fernsehen.

Witzig-nostalgisches Straßentheater in Stummfilmtradition

La Rutan Dance Company



Trygve Wakenshaw

»men in back« zeigen sich rückenfrei.

EL FEDITO

Was dem einen seine Flaschen sind, sind dem anderen seine Töpfe. Der gebürtige Argentinier Federico Menini hat weltweit so viele künstlerische Disziplinen studiert, dass deren Aufzählung den Rahmen schlichtweg sprengen würde. Soziales Theater, Skulptur, Jonglieren, Balancieren, Clownieren, Akrobatik, Comic-Magie, Seiltanz und experimenteller Tanz sind nur eine winzige Auswahl. »Oyun« bedeutet »Spiel« und ist der Titel seines Programms, das so ziemlich alle Fertigkeiten Meninis in sich vereint. Den Fragen nach der Architektur des Jonglierens und der Harmonie zwischen alltäglichen Elementen wird hier auf überwältigende Art mit Löffeln und Töpfen nachgegangen. Don't try this at home.

HENDRICK-JAN DE STUNTMAN MEETS MEREL KAMP

Witzig-nostalgisches Straßentheater in Stummfilmtradition liefern die Niederländer Hendrick-Jan und Merel Kamp. »Springtime« bietet eine ironisch überhöhte Liebeskomödie und begleitet die zwei Protagonisten von ihrer ersten Begegnung bis hin zum Happy End. Die Annäherung gestaltet sich indes als schwierig, hängen die Turteltauben doch an Federn innerhalb einer Stahlkonstruktion. Die daraus resultierende körperliche Einschränkung sorgt nicht nur für umständliche und karikativ wirkende Bewegungsabläufe, sondern auch für so manche Lacher. Harold Lloyd hätte seine Freude an dieser tragisch-komischen Darbietung gehabt.

Der gebürtige Argentinier Federico Menini

SPECIALS

Mit »21 x 29,7« lenkt Gingolph Gateau unser Augenmerk auf ein Material, das unser tägliches Leben bestimmt, aber zu wenig Aufmerksamkeit erlangt. Papier. Das Programm erzählt die Geschichte eines Papierfabrikmitarbeiters, für den Papierreste zu Fluchtquellen in ein anderes Leben werden. Ohne Papier, dafür mit pantomimischen Höchstleistungen, erweckt Trygve Wakenshaw seine vielen Charaktere zum Leben. In »Nautilus« dürfen sie slapstickmäßig in die absurdesten Situationen hinabtauchen. Wie aus dem Nichts taucht dagegen die LaRutan Dance Company auf. »Out of the Blue« ist Streetdance ohne Routine und zeigt, was passieren kann, wenn zwei Körper aufeinandertreffen – Nähe, Einsamkeit und Distanz. Die »men in back« gehen nur scheinbar auf Distanz zum Publikum, kehren sie diesem doch stets den Rücken zu. Doch schnell werden die Rücken zu amüsanten Protagonisten, beispielsweise zum charmanten Bäcker »Jacques Baguette«. Das macht Appetit auf mehr!

Fotos: BenPakalski, Assahira, Frank Scheffka, IKF, Miguel Espiga

SONDERSCHAUEN

Ola Szostak & Willemijn Schellekens bitten zu Tisch, zum Gedankentisch nämlich. Mithilfe von Kopfhörern kann man in die Gedankenwelt von zwölf imaginären Gästen eintauchen, die an einem gedeckten Tisch sitzen, und sich mit all ihren Freuden und Ängsten in sie hineinversetzen. Wer sich doch lieber wieder in die Kindheit hineinversetzen möchte, dem sei Peus de porcs »Mechanical Puppet Theatre« empfohlen. Alte Barmaschinen treffen hier auf klassisches Puppentheater, wobei die Gäste die Puppen durch das Betätigen von Hebeln und Knöpfen manipulieren und selber in Spielen gegeneinander antreten können. Ebenfalls für das Kind in uns ist der Kaleidoskop-Wagen von Lothar Kempp geeignet. Dieser gibt Jung und Alt die Möglichkeit, an Kaleidoskopen zu drehen und die dabei entstehenden Blumen und Sterne zu bewundern. Und wer will nicht bewundert werden! »Das Lobbüro« der flunker produktionen macht's möglich. In der interaktiven Theaterinstallation passieren sie Häuserwände, aus deren Fenstern sie mit den verschiedensten Charakteren in Kontakt geraten. Ob sie zu kleinen Spielen aufgefordert werden oder eine verrückte Geschichte erzählt bekommen, eines ist sicher: Am Ende gibt's das verdiente Lob!

Peus de porcs »Mechanical Puppet Theatre«

»Das Lobbüro« der flunker produktionen

***When the Internationale Kulturbörse Freiburg** on January 26 thru 29, 2020 opens its doors for the 32nd time, event visitors can again look forward to enjoying a well-composed potpourri of the German comedy and stand-up, music and cabaret scene. Over 200 live acts from more than 35 countries in the categories performing arts, music and street theater will be presented on a total of five stages. And the 13th presentation of the »Freiburger Leiter« award to winners chosen by attending trade visitors proves that 13 isn't necessarily an unlucky number.*

INFO

32. Internationale Fachmesse für Bühnenproduktionen, Musik und Events vom 26. bis 29. Januar 2020

Freiburg Wirtschaft Touristik und Messe GmbH & Co. KG, 79108 Freiburg

Weitere Informationen auf **www.kulturboerse.de**

Ein sinnliches Fest für die Kunst

Inspector Barnaby und Pippi Langstrumpf ehren Else Lasker-Schüler

VON SILVIA FRIEDENBERGER

Der »Transitraum Else« basiert auf einer Idee des Co-Chefredakteurs der showcases, Andreas Schäfer, und der Schauspielerin Claudia Gahrke. Inspiriert wurde das Projekt von einem gemeinsamen Besuch einer Ausstellung des rekonstruierten Ateliers des Künstlers Francis Bacon in Dublin. Andreas Schäfer und Claudia Gahrke entschieden sich, mit dem Zentrum für Verfolgte Kunst in Solingen und der Else-Lasker-Schüler-Gesellschaft Wuppertal, zusammenzuarbeiten, um eine Veranstaltungsreihe um die Künstlerin Else Lasker-Schüler, die in Elberfeld vor 150 Jahren geboren wurde, in verschiedenen Ländern und Sprachen zu kreieren. Das vermeintliche Chaos des Ateliers von Francis Bacon inspirierte eine mehr oder minder ungeordnete, aber sorgfältig ausgesuchte Anreihung von Gedichten, Prosa und Briefen, vortragenden Schauspielern, Sängern, Wissenschaftlern sowie Aktivisten (live oder per Aufzeichnung).

Die Gedichte und Briefe von Else Lasker-Schüler sind vor allen Dingen feinsinnig, amüsant und voll von Herzenswärme. Ihre Zeichnungen sind fantasievoll, lustig und gekonnt. Claudia Gahrke trug diese Texte in Deutsch vor, während die englischen Übersetzungen dazu projiziert wurden. Hinzu kamen kurze einführende wissenschaftliche Vorträge und dann die Lesung in der jeweiligen Landessprache durch prominente Schauspieler wie die Pippi Langstrumpf-Darstellerin Inger Nielsson in Stockholm, die jüdische Grand Dame Lainie Kazan in der Villa Aurora in Hollywood und in England John Nettles, den die ganze Welt als Inspector Barnaby kennt, aber auch als exzellenten Shakespeare-Darsteller und Rezitator. Der ergänzte das Projekt 2017 im Londoner Goethe-Institut und im Oktober 2019 noch einmal im Zentrum für verfolgte Künste in Solingen jeweils vor ausverkauftem Haus. Die sechs Auslandsstationen in Stockholm, Zürich, New York, Los Angeles, London und Dublin wurden vom Auswärtigen Amt gefördert. Die

Inger Nilsson las in Stockholm die Gedichte auf Schwedisch

Claudia Gahrke liest die deutschen Originaltexte

Fotos: Christian Beier, Andreas Schäfer, Hilmar B. Traeger

Einspielungen der Gedichte als Tonquelle kamen von der Nobelpreisträgerin Elfriede Jelinek, dem Künstler Tomi Ungerer, den Schauspielern Iain Glen, Bob Balaban, Bodo Primus, Iris Berben, den Sängerinnen Gilda Rebello, Mary Coughlan oder Krystle Warren. Insgesamt wurde so ein Chor von weiteren 60 Prominenten von Schäfer und Gahrke versammelt, deren Stimmen in eine Soundinstallation im Zentrum für verfolgte Künste eingefügt werden.

Im Mittelpunkt stand verdientermaßen Else Lasker-Schüler. Andreas Schäfer informierte in seiner Einleitung aber auch über weitere verfolgte Künstler wie die Maler Georg Meistermann und Ernst Walsken. Letzter ist in Vergessenheit geraten, obwohl der Widerstandskämpfer einer der wenigen Künstler war, der auch im Konzentrationslager unter Lebensgefahr gemalt hatte. Dort allerdings nicht mit Pinsel auf Leinwand, sondern mit dem Material, dem er habhaft wurde, wie Schuhwichse auf Streichholzschachteln. Damit hielt er das harte Leben der Moorsoldaten im Emsland fest. Solchen Künstlern ist das Solinger Zentrum für verfolgte Künste seit 2015 gewidmet, das von der dortigen Stadt zusammen mit dem Landschaftsverband Rheinland eingerichtet wurde und von der Else-Lasker-Schüler-Gesellschaft mit initiiert wurde.

Es lag nahe, dort den 150ten Geburtstag der Dichterin Else Lasker-Schüler im Jubiläumsjahr mit einer weiteren Station des »Transitraums Else« zu begehen. John Nettles hatte schon in London begeistert zugesagt, bei weiteren Stationen des Projektes dabei zu sein. Schließlich interessiert er sich auch für geschichtliche Zusammenhänge und hat sich sogar auch als Historiker betätigt und entsprechende Bücher veröffentlicht.

Die Prominenz der Gäste wie Nettles schafft die Aufmerksamkeit, aber auch Bereitschaft für ein nicht so leicht zu konsumierendes Stück Kunstgeschichte. Das Publikum wird zu einer sinnlichen Auseinandersetzung mit der Problematik verführt und lässt sich auf ein im Ursprung sperriges Thema ein. Das Zuhören wird zum Genuss. Das jeweilige Publikum geizte dann auch nicht mit Applaus. Nicht am pazifischen Ozean, nicht an der Themse und auch nicht an der Wupper. Schäfer und Gahrke hatten das Projekt entwickelt, um an die große deutsche Künstlerin zu erinnern, aber auch über die Problematik der verfolgten Künstler zu informieren und dabei Freude zu spenden. Mission accomplished.

The project »Transitraum Else« is a cooperation of the Else Lasker-Schüler Society and the Centre of Persecuted Art in Germany and was initiated by Andreas Schaefer and Claudia Gahrke. Inspired by a visit of the reconstructed studio of the painter Francis Bacon, they decided to create an event around the persecuted artist Else Lasker-Schüler, born 150 years ago in Elberfeld. The combination of lectures, biographical information of the artist and the readings of her poems and letters in German, English and various other languages (live and recorded) in venues including New York, Los Angeles, London, Stockholm and Solingen in Germany did not only introduce the audience to the artist but also gave an insight into the mind of a skilled, imaginative and individualistic poet and painter. It was a joy to contribute to this unique project that has managed to bring so much artistic insight and joy to a worldwide audience.

INFO

Astronautenkost c/o Andreas Schäfer, 42657 Solingen

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

COMING HOME …

Rockin'1000 und eine Band aus Delegierten eröffnen den Kongress.

Regionales Catering in »The Mall« – Mailands bekanntester Laufsteg-Location: top!

Salvatore Sagone rockt das Bea World Festival.

Seit 2006 ruft Salvatore Sagone, der Kopf der italienischen ADC Group, zur Einreichung der besten Events erst auf europäischer Ebene, dann weltweit auf. Aus dem Eubea-Award wird über das Eubea-Festival das heutige Bea World Festival, das sich 2014 mit Stationen in Spanien, Russland und Portugal auf die Reise gemacht hat. Fünf Jahre später, Ende November 2019, ist das Festival wieder nach Hause zurückgekehrt, nach Mailand, dem Sitz der ADC Group. Noch einmal ist die Veranstaltung gewachsen – jetzt ist es die Live Communication Week.

VON KERSTIN MEISNER

Der Rückzug zur Homebase der Agentur hat dem Festival gutgetan, man spürt die Konzentration des Teams auf die wesentlichen Belange solch eines Events. Die Locations sind ebenso gut ausgewählt wie die Speaker.

Spannend ist für alle der erste Tag, der Tag der 160 Pitches. Agenturen aus 30 Ländern haben Events und Aktionen eingereicht und 160 der Projekte wurden zum Live-Pitch in Mailand nominiert. In drei Sälen präsentierten Agenturchefs und Projektverantwortliche parallel ihre Konzepte, um einen der begehrten Elefanten zu gewinnen. Abends zieht sich die Jury zurück, diskutiert und entscheidet sich spät.

Der nächste Tag beginnt mit einem Wham! Morgens um halb zehn in Mailand macht ein Live-Konzert von Rockin'1000 mit einigen Delegierten mit »We will rock you!« Stimmung, danach groovt Salvatore Sagone himself auf der E-Gitarre. Großes Plenum zum Thema Rituale, kleinere Workshops und Campfires machen den Tag rund.

Und abends dann die Award-Show in der Mailander Mall, also der Location, die den Catwalk der bedeutendsten Modeschauen der Fashion Week beheimatet. Das Catering ist regional und überwiegend vegetarisch, die Location überraschend klein und cozy, aber perfekt für den Anlass. Mit drei Moderatoren wird der Catwalk bespielt und die Preisträger genießen sichtlich den Schritt auf den Laufsteg. 500 Delegierte sehen die Show und feiern sich gegenseitig. Die deutsche Delegation ist wie immer eher verhalten, die belgische dagegen frenetisch.

Der Gewinner der 14. Ausgabe des Internationalen Festivals für Events und Live-Kommunikation ist The Oval Office aus Belgien. Der Bea World Grand Prix 2019 geht an SD Worx Intimate Concerts, eine Veranstaltung für SD Worx SME Belgium. Quasi eine Art Wohnzimmer-Konzert für über 650 Mitarbeiter. »SD Worx Intimate Concerts hat ein einzigartiges Erlebnis und einzigartige Emotionen geschaffen. Die Eventbranche ist mehr und mehr darauf bedacht, Menschen durch Erlebnisse und Emotionen zu begeistern als Produkte zu verkaufen«, erklärte Alexander Safonov, Global Event Director von Oriflame Cosmetics und Jury-Präsident. Der zweite Platz geht an »Nightmare in Burger King« in Spanien und auch der dritte Platz geht an eine spanische Agentur: Ecovidrio Blessed Bathrooms. Aus Deutschland wurden die folgenden Projekte ausgezeichnet: »Step into Reality« von Jack Morton, summermagic von onliveline, BMW Vision iNext World Flight und »Das Leben zählt« von insglück.

Der Press Award zeichnet den Event »Sopra Steria Flix« aus Norwegen aus: Der Ablauf des Events wurde – angelehnt an das Netflix-Konzept – live während der Veranstaltung durch alle Teilnehmer entschieden. Drei Moderatoren stehen zur Wahl, der Saal stimmt ab und zwei verlassen die Bühne. Drei Themen stehen zur Wahl, der Saal stimmt ab und die Veranstaltung kann beginnen. Und so weiter und so fort. Die Teilnehmer sind begeistert und identifizieren sich mit dem von ihnen selbst ausgewählten Ablauf ungemein, der hohe Produktions-Aufwand im Vorfeld wird das ganze Jahr infolge auf weiteren Events und im Intranet verwertet. Ein spannendes Format mit extrem hohem Vorlaufaufwand.

Ob die nächste Live Communication Week wieder in Mailand stattfindet, ist noch unsicher. Sicher ist, dass sie in Italien abgehalten wird. Seinen Heimvorteil will Salvatore Sagone erst einmal nicht mehr aufgeben.

Fotos: ADC Group Srl

***Since 2006,** Salvatore Sagone, head of the Italian ADC Group, has been calling for submission of the best events, at first on a European level, later throughout the entire world. In that context, the Eubea-Award evolved over the Eubea-Festival into today's Bea World Festival, which in 2014 started a tour to Spain, Russia and Portugal. Five years later, in late November 2019, the Festival came back home to Milan, where the ADC Group has its headquarters. And the event has grown once again – it is now the Live Communication Week.*

INFO

ADC Group Srl, 20125 Milano, Italien

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

LANDWEHR software
LANDWEHR eVENT – die umfassende Softwarelösung für Eventdienstleister
Jetzt informieren: www.LANDWEHR-eVENT.de
www.landwehr-software.de

1919 2019 BARKASSEN-MEYER 100 JAHRE TOURISMUS im Hamburger Hafen
HAFENRUNDFAHRTEN
SCHIFFSCHARTER
LESUNGEN+KONZERTE
„flotte Flotte" – auf der Elbe unterwegs
barkassen-meyer.de
| info@barkassen-meyer.de | +49 (0) 40 31 77 37-0 |

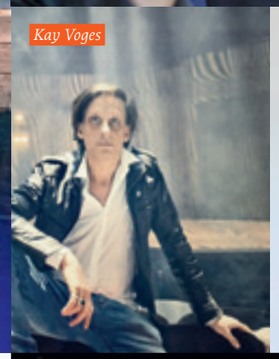
LEIDENSCHAFT IN DORTMUND

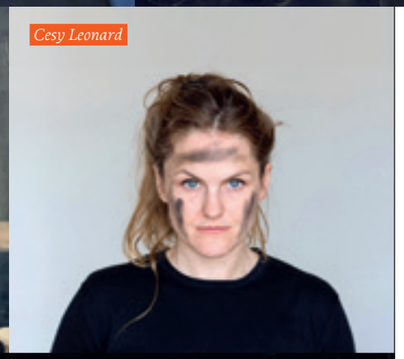
Prof. Roland Lambrette

GlasBlasSing

Peter Schaul

Marcus Jeroch


Kay Voges


Cesy Leonard

Duo Charisma

Mit dem »International Festival of Brand Experience« (BrandEx) gehen die Initiatoren BlachReport, FAMAB, Messe Dortmund und Studieninstitut für Kommunikation am 14. Januar 2020 in Dortmund in die zweite Runde. Die »BrandEx« in der Messhalle 3 besteht erneut aus einem Kongress und der anschließenden Verleihung der »BrandEx«-Awards für die besten Projekte in den Bereichen Live-Marketing und Markenarchitektur. An den beiden Folgetagen öffnet dann die »BOE – Internationale Fachmesse für Erlebnismarketing« die Pforten der Messehallen von 4 bis 8.

VON ANDREAS SCHÄFER

Mit »02 | Die Leidenschaft« ist die BrandEx noch besser aufgestellt als die erste, bei der doch viele Vorträge sehr unter dem Aspekt der Eigenwerbung der Redner*innen standen. Das Portefeuille der 80 Sprecher*innen auf neun Bühnen verheißt diesmal ein Mehr an neuer Erkenntnis.

Prof. Roland Lambrette, der Gründer des Atelier Markgraph und Rektor der Hochschule für Künste in Bremen, macht den Auftakt auf der Mainstage und geht der Frage nach: »Das Ende der Vollgasmentalität – und jetzt?« Eine wichtige Fragestellung der Eventbranche, die sich bei der Auswahl der Preisträger*innen stellt. Ist es 2020, in einer Zeit, in der alle Branchenvertreter und Kunden die Gebetsmühlen der Nachhaltigkeit herunterbeten, wirklich noch zeitgemäß und angebracht, Events auszuzeichnen oder auch nur auf die Longlist zu setzen, die mit Vollgas PS-Wummen auf die Bühne fahren lassen oder Kreuzfahrtschiffe einweihen? Vielleicht hat Professor Lambrette eine Antwort darauf...

Ein Blick in die zeitgemäße Kunst gewährt Cesy Leonard, vom Zentrum für Politische Schönheit, am Nachmittag abschließend auf der Hauptbühne: »Cesy Leonard, Zentrum für Politische Schönheit – Mit Kunst die Gesellschaft gestalten«. Die Künstlergruppe kann mit spektakulären Aktionen immer wieder für gesellschaftliche Fragen Aufmerksamkeit verschaffen. Sie haben Björn Höcke geärgert, indem sie ihm den Anblick des Holocaustdenkmals direkt vor sein Thüringer Haus setzten. Da steht es nun, das »Denkmal der Schande«.

Ein weiterer wichtiger Blick wird auf den Zusammenhang von Theater und Digitalität geworfen. Kay Voges, Dortmunder Intendant und Gründer der dortigen Akademie für Digitalität und Theater, beschreibt in der Bedroom Area seine Arbeit an der Grenze zwischen Schauspieltheater, Bühne und digitalen Medien und benennt die institutionellen Grenzen für diese notwendige Arbeit im gegenwärtigen Theatersystem. »Die Leidenschaft« verspricht einen spannenden Blick über den Tellerrand.

Fotos: Famab, Marcel Urlaub, Inga Aleknaviciute, memo-media

Leidenschaft für Künstler*innen und echte Events zeigt memo-media erneut an den anschließenden Messetagen in Halle 8. Das Programm »Acts on Stage« bietet Workshops und Best Practise der Eventbranche auf einer eigenen Bühne in der Künstlerhalle. Christian Weiß, Geschäftsführer und Künstlerischer Leiter der Firedancer GmbH, hat von einer Neuseelandreise den Feuertanz nach Deutschland gebracht. Seit fast 20 Jahren überträgt er die Faszination von Feuer auf unterschiedliche Eventformate. In seinem Vortrag spricht er darüber, wie man es schafft, bei einem Event den Funken überspringen zu lassen und das Feuer der Begeisterung lebendig zu halten. Peter Schaul kreiert seit über 20 Jahren maßgeschneiderte Filme und Corporate Events. Er stellt die spannende Frage, wer das letzte Wort über die Qualität der Events hat – die Kreativabteilung oder doch wieder die Controller?

Insgesamt gibt es neun Workshops. Im Showprogramm sind acht Blöcke mit Wortakrobat Marcus Jeroch über GlasBlasSing bis zum Duo Charisma geplant. Moderieren werden jeweils Sebastian Messerschmidt die Shows und Julia Ures die Workshops. »Acts on Stage« wird für die erwarteten 10.000 Besucher*innen der »Best of Events« wieder lohnende Überraschungen bereithaben. Workshops und Shows werden mit Kopfhörern von Silent Events ausgestattet, was Störungen durch Messelärm außen vor lässt – ganz gemäß dem Schwerpunktthema 2020 der BOE: Technologie!

Der Stand von memo-media und showcases befindet sich in Halle 4, Standnummer: 4.A58. In der Performance-Halle 8 steht das Team an Stand 8.B22 mit Rat und Tat bereit.

On January 14 of next year, the International Festival of Brand Experience (BrandEx) organized by BlachReport, FAMAB, Messe Dortmund, and the Studieninstitut für Kommunikation will go into its second time round. This »BrandEx« staged at Messehalle 3 in Dortmund will again be made up of a congress followed by the presentation ceremony of the BrandEx Award for the best projects in the categories Live Marketing and Brand Architecture. On the two following days, the »Best of Events« will be open to visitors in halls 4 thru 8.

INFO

Messe Westfalenhallen Dortmund GmbH, 44139 Dortmund
Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

WIR BEWEGEN WAS.
FÜR IHR PRODUKT. IHRE MARKE. IHRE KOLLEKTION.
sieben8

EVENTS. PREMIUM SHOWACTS. SHOWKONZEPTIONEN. MEDIENPRODUKTIONEN.
www.sieben-acht.com
sieben8 events
T +49 (0) 2236 3317340
E info@sieben-acht.com

G&S EVENTSERVICE
EVENT
Module & Ausstattung

- Hüpfburgen
- Fahrgeschäfte
- Simulatoren
- Foto Fun
...und vieles mehr!
T: 0 67 25 / 30 96 0
www.g-s-events.de

Der ganzheitliche Tisch

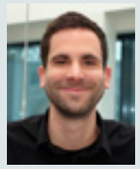
VON FLORIAN GEHRS

Die Ansprüche an die Ausstattung von Events sind in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen. Es reicht schon lange nicht mehr aus, lediglich Stühle und Tische in ausreichender Zahl bereitzustellen. Aspekte der Nachhaltigkeit gewinnen zunehmend an Bedeutung. Dies gilt insbesondere für das Catering – und damit natürlich auch für den Bereich Nonfood-Catering.

Nachhaltige Catering-Konzepte sind fraglos die Zukunft. Dazu zählt insbesondere der Verzicht auf Plastikgeschirr und sonstiges Einweggeschirr. Und es gibt in der Praxis auch genügend Alternativen. Wir bieten im Bereich Nonfood-Catering hochwertige Ausstattung für Events aller Art – und setzen hierbei vor allem auf die Langlebigkeit unserer Produkte. Das Hinzumieten von Geschirr und Besteck vermeidet unnötige Abfälle und schont Ressourcen. Die Vorteile in puncto Nachhaltigkeit sowie bei den Möglichkeiten zur Inszenierung der Tischgestaltung sind jedoch offenkundig, so dass sich die höheren Kosten auch vermitteln lassen.

Wir versuchen stets, ökonomische und ökologische Aspekte miteinander zu verbinden. So ist das Schonen von Ressourcen bereits Teil des eigenen Geschäftsmodells: der mehrfache Einsatz von Material im Rahmen der Vermietung. Ein wichtiger Aspekt bei allen Produkten, die dabei zum Einsatz kommen, sind Langlebigkeit und Zeitlosigkeit. Bei der Entwicklung von Mietprodukten setzen wir zudem auf Leichtbauweise mit hoher Funktionalität. Durch die Entwicklung eigener Transportsysteme gelingt es uns, Möbel für den Eventeinsatz fit zu machen. Die Reinigung der Mietartikel erfolgt mit moderner Spül- und Poliertechnik. Als Verpackung werden bevorzugt wiederverwendbare Schutzhussen eingesetzt, um mögliche Beschädigungen beim Transport bestmöglich zu verhindern. Kleinere Mängel werden in eigenen Schreinereien und Lackierereien aufgearbeitet.

Um gleichzeitig unsere Innovationskraft beizubehalten, unterhalten wir ein eigenes Möbelteam sowie ein kleines Team von Experten, das sich intensiv mit dem Thema Tischkultur auseinandersetzt. In engem Austausch mit unseren Kunden können wir so immer wieder eigene Serien entwickeln. Auf diesem Wege gelingt es, die spezifischen Ansprüche an Vermiet-Equipment sowie die Anforderungen der Kunden noch vor der Serienfertigung miteinfließen zu lassen – auch unter Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit.



Florian Gehrs ist zuständig für die Unternehmenskommunikation und das zentrale Marketing der Party Rent Group mit ihrem Hauptsitz im nordrhein-westfälischen Bocholt. Der Nonfood-Caterer hilft seinen Kunden seit über 25 Jahren dabei, die passende Atmosphäre für ihre Events zu schaffen. Und das tut der Eventausstatter an mittlerweile 24 Standorten in neun Ländern und mit ca. 1.000 Mitarbeitern, die etwas von Ausstattung und Eventlogistik verstehen. Das Portfolio enthält zahlreiche Eigenkreationen sowie angesagte Designklassiker.

__Florian Gehrs__ is in charge of corporate communication and central marketing of the Party Rent Group headquartered in Bocholt/Germany. The nonfood caterer for more than 25 years has been helping his clients create just the right atmosphere for their particular events, and the event outfitter is providing his services from 24 branch operations in nine countries. He is supported by around 1,000 staffers, who are all competent in event equipping and logistics. The portfolio encompasses numerous own creations as well as trendy design classics.

INFO

Party Rent Group, 46395 Bocholt

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

Fotos: Party Rent Group

ALLES PERFEKT
IN SZENE GESETZT

Ihr Großhandel für Veranstaltungstechnik
Licht, Ton, Nebel und Deko: Alles aus einer Hand

Nur für Gewerbetreibende.
Sprechen Sie uns an.

Besuchen Sie uns auf **www.steinigke.de**

Your Connection To The World Of Show
www.steinigke.de

STEINIGKE
SHOWTECHNIC

Menschen, die im Sternzeichen Schütze geboren sind, sagt man*frau nach, dass sie Idealisten seien, aber dergestalt, dass sie ihre Visionen auch umsetzen. Das trifft auf Christian Eggert zu wie die Faust aufs Auge. Ruhrgebietsbewohnern sagt man darüber hinaus ein großes Herz nach. Dabei ist Eggert in Hannover geboren, aber er passt gut rein nach Bochum, von wo aus er seit 30 Jahren seine kreativen Fäden spinnt. Und so ein riesiges Projekt wie »Urbanatix« stemmt man nicht mal eben so zehn Jahre lang, wenn einem diese Eigenschaften abgehen. Das große Herz hat er für die Kids auf den Straßen des Reviers wie auch für professionelle Artisten aus aller Welt. Deshalb fügt er diese liebevoll wie spektakulär alljährlich zusammen. Dafür muss dann schon die Jahrhunderthalle herhalten. Der neue Tempel der Großkultur. Aber Eggert will mehr.

VON ANDREAS SCHÄFER

DER KÜMMERER & VISIONÄR

Fotos: Peter von Felbert, Christian Rocketchris Glatthor

Mixtur aus Technik, Streetartistik und Zirkus in der Bochumer Jahrhunderthalle

Ten years on stage!

Seine Showkonzepte funktionieren überall. Den Beweis tritt Christian Eggert an. Fünfmal war er schon beim – leider von VW aufgegebenen – Festival für den neuen Zirkus in Wolfsburg dabei: dreimal mit verschiedenen Urbanatix-Produktionen und zweimal mit Eigenproduktionen der Autostadt – die eine Show hieß »ElectriCity«, die zweite hieß »Clouds«.

Mit der Mixtur aus Technik, Streetartistik und Zirkus ist Bochum inzwischen ganz vorne. Frei nach Jon Landau heißt das: »Ich habe die Zukunft der Artistik gesehen und ihr Name ist Christian Eggert.« Hinter dem Cirque du Soleil muss er sich nicht verstecken. Dabei stand ihm als Übungsspace zuerst nur eine alte Kirche zur Verfügung. Inzwischen ist es eine Industriehalle als Open Space. »Urbanatix« war eigentlich mal Eggerts Idee für die Kulturhauptstadt Europas, Ruhr2010, gedacht. Die Großkopferten dort haben ihn zuerst ignoriert. Aufgegeben hat er deshalb nicht, und voila, auch die X-te Auflage war wieder ein sensationeller Erfolg.

Wer hätte das alles gedacht, als es mit der »Kalle-Show« losging. Das war 1988. Comedians wie die Missfits, Götz Alsmann, Herbert Knebel, Atze Schröder standen auf der Bühne des Kulturladens Wattenscheid. Ein freies Kulturzentrum. Das Revier war zu Gast. Und auch schon Varietékünstler. Laut Eggert haben die da Dada gemacht, experimentellen Film, alles. Der Name der Show war eine Abkürzung für »Kultur für alle«. Es fing um Mitternacht an und ging meistens so bis drei, halb vier am frühen Morgen. Eggert ist so ein Cross-over-Mensch. Also Musik, Theater, Film, Projektion, Artistik, das hat ihn immer schon interessiert, das zusammenzubringen und damit neue Formate zu schaffen. Inzwischen fliegen in seinen Shows die Biker auch zu Antonín Dvořáks Symphonie Nummer 9 »Aus der neuen Welt« in e-Moll. Die erste Berührung kam beim 20-Jährigen der Salzburger Philharmonie zustande.

Eggert schafft Sensationen auch für die, deren Leben nicht so sehr damit angereichert sind. Die soziale Ader hatte er schon immer. Und schon beim Zivildienst machte er Kultur für alle. Als ehemaliger Sportler entwickelte er ein Faible für Artistik. Inzwischen ist er einer der Experten in Deutschland und darüber hinaus. Auf den großen Festivals und Fachmessen ist er zu Hause: »Think global, act local«, das könnte für ihn erfunden sein. Dabei fing der Einstieg in die Eventbranche mit Ereignissen für Touristikunternehmen an. Das war vor 25 Jahren im Goldgräberzeitalter. Inzwischen sind Menschen auf der Bühne oft gegenüber medialen Inhalten zurückgedrängt. Zu Unrecht. Beide lassen sich, wie Eggerts Shows zeigen, spannend und selbst abendfüllend kombinieren. Akkubetriebene LED-Cubes und geflogene LED-Panels kreuzen da schon mal Bühnenwege von Trickern und Parkourern oder Artisten am Trapez oder Pole. Eggerts eigener Sohn war unter den ersten BMX-Fahrern der Urbanatix-Shows. Nur die Tochter ist aus der Art geschlagen. Sie geht als angehende Lehrerin einem »seriösen« Berufsweg nach.

Eggert hat mit anderen einen gemeinnützigen Verein gegründet. Der Openspace – Streetart und moderne Bewegungskunst e. V. in Bochum. Der ist anerkannter Träger der Jugendhilfe. Im Openspace können alle ab 16 kostenfrei traninieren – jeden Tag, alle neuen Formen der Artistik. Am frühen Abend gibt es täglich Unterricht in einer wechselnden Disziplin: Trapez, Tanz und und und. Das Ganze funktioniert getreu Eggerts Motto »Each one teach one«, denn jeder hat etwas beizutragen. Und da ist es dann wieder – »Kultur für alle«. Eggert ist seinen Wurzeln treu geblieben. Er ist nicht nur ein Visionär und großartiger Regisseur, er ist ein großer Kümmerer. Für seine Artisten und das Publikum. Christian Eggert ist eine echte Empfehlung!

***Those of us born** under the sign of Sagittarius are said to be idealists determined to make their visions come true. And that certainly applies perfectly to Christian Eggert. Locals from the Ruhr region are said to have a big heart, and even though Eggert was born in Hannover, he fits well into Bochum, from where he has been engaged in weaving his creative net for the past 30 years. And you can certainly not handle such a huge project as »Urbanatix« for ten years if you don't have what it takes. He has this big heart for the kids out on the street, and for professional artists from all over the world as well. This is why he fondly and spectacularly brings both together once a year, and he'll grandly rent the Jahrhunderthalle in Bochum as event venue. But Eggert wants more; his show concepts will work well anywhere. He's not only a visionary and outstanding director, he's mindful of his artists and his audience as well. Christian Eggert really merits a recommendation!*

INFO

DACAPO | Kultur Offensiv!, 44879 Bochum

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

Der Experte

VON TABEA LETTAU

Ulf Tassilo Münch ist in der Gastronomie- und Event-Szene bekannt als internationaler Berater und Spitzenkoch. In den letzten zehn Jahren richtete er seinen Fokus auf die Beratung von Gastronomen und Veranstaltern sowie auf die Konzeption und Begleitung großer nationaler und internationaler Eventformate. So initiiert er beispielsweise die Culinary Stage und den Street Food Congress Europe in Dortmund auf der BOE, internationale Fachmesse für Erlebnismarketing.

Die Culinary Stage begeistert auf der BOE mit Koch-Shows und Talk-Runden über internationale Trends.

Fotos: Messe Dortmund GmbH

Sein Herz schlägt für Essen, Drinks und Events. Schon immer. Was mit einem Aushilfsjob in einem Restaurant anfing, ist rückblickend der Anfang einer ganz großen Leidenschaft. Und Leidenschaft ist einer der entscheidenden Faktoren, um in der Gastronomie erfolgreich werden zu können, wenn man ihn fragt. Ulf Tassilo Münch weiß, wovon er spricht – er hat die Gastronomie von der Pike auf kennengelernt. Nachdem er bereits als Student der Kommunikationswissenschaften nach kurzer Zeit die Verantwortung für ein Restaurant übernahm, organisierte er Anfang der 90er-Jahre eigene Eventpartys in Düsseldorf. Schon damals hatte er ein spezielles Gespür für Branchentrends: Als ihm auffiel, dass es in Deutschland zwar Whiskey Cola, jedoch keinen Gin Tonic aus Dosen gab, entschied er kurzerhand, diese Marktlücke zu schließen. Dafür suchte er sich Kooperationspartner in den USA und lebte folglich nur noch mit einem Bein in Deutschland – mit dem anderen in Amerika. Das war der Beginn seiner mittlerweile zehnjährigen, internationalen Gastro- und Event-Expertise. Neben namhaften Kontakten in den USA hat sich Tassilo Münch über die Jahre hinweg vor allem in Asien ein starkes Netzwerk aus Spitzengastronomen aufgebaut. »Ein besonderes Faible habe ich für die japanische Küche«, verrät er. Genau dort war er als Speaker und Berater unterwegs, und wurde sogar als Koch für die Kunst der Herstellung von japanischen Ramen- und Udon-Nudeln zertifiziert. Europaweit ein Alleinstellungsmerkmal!

Generell ist Münch ein Mann des Netzwerkens. So hat er auch für die BOE2020 seine internationalen Kontakte eingeladen. Und zwar nicht nur, um kulinarische Weiterentwicklung und Horizonterweiterung zu ermöglichen, sondern vor allem, um ein Zeichen zu setzen. Ein Zeichen dafür, dass Kooperationsbereitschaft genau der Faktor ist, den die Gastro- und Catering-Szene aktuell mehr denn je braucht. »Nirgendwo werden die Preise so gedrückt, wie im Foodbereich – sowohl im B2B als auch B2C«, so Münch. »Dieser Zustand basiert vor allem auf dem derzeitigen Überangebot. Denn in Deutschland kann jeder innerhalb weniger Minuten einen Catering-Service oder Foodtruck gründen – ganz egal, ob eine fachmännische Ausbildung zugrunde liegt oder eben nicht.« Was für engagierte und passionierte Quereinsteiger eine Chance ist, entpuppt sich gleichzeitig als Gefahr für die gesamte Branche. »Die Situation, in der wir uns befinden, bringt einen permanenten Preisdruck und somit einen fatalen Wertschätzungsverlust für Lebensmittel sowie für die Dienstleistung mit sich«, sagt Münch. Und das, obwohl das Thema »Nachhaltigkeit« schon seit geraumer Zeit in aller Munde ist. »Leider ist der Begriff ›Nachhaltigkeit‹ in unserer Gesellschaft verstärkt zu einem Trendwort geworden, ohne dass oftmals wirkliche Konsequenzen gezogen werden«, ergänzt er.

»... jene Unternehmen, die sich jetzt mit einem klaren Profil und fachlich fundiertem Können positionieren, werden sich langfristig durchsetzen.«

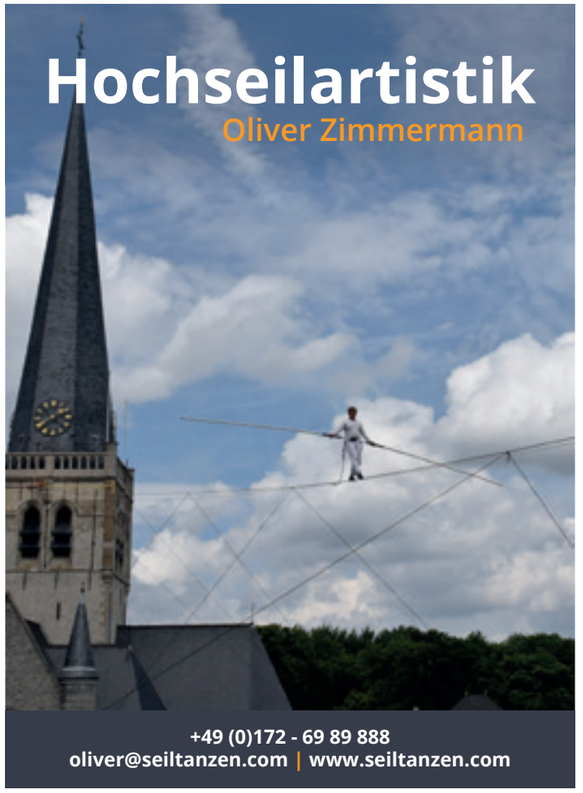
Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, sieht er in drei Punkten elementare Chancen: Spezialisierung, Kooperation und Öffentlichkeitsarbeit. Spezialisierung durch eine klare Positionierung und kulinarische Innovation. Kooperation der Gastronomen, um am gleichen Strang zu ziehen – für ein Miteinander statt Gegeneinander. Und Öffentlichkeitsarbeit, um die Gesellschaft wieder für Qualität und ein angemessenes Preisniveau zu sensibilisieren. Und so schließt sich der Kreis. Denn am Ende ist eben nicht nur die Leidenschaft eine Voraussetzung, um in der Gastronomie erfolgreich zu sein, sondern auch ein fairer Preis, in dem sich Respekt, Wertschätzung und Qualität widerspiegeln. Und Tassilo Münch ist sich sicher: »Die Schere wird in den nächsten Jahren noch weiter auseinandergehen. Doch jene Unternehmen, die sich jetzt mit einem klaren Profil und fachlich fundiertem Können positionieren, werden sich langfristig durchsetzen.«

Ulf Tassilo Münch is renowned throughout the gastronomy and event industry as international advisor and celebrity chef. In the past ten years, he directed his focus on advising caterers and event organizers as well as on the conception and support of major national and international event formats. His projects include the Culinary Stage and the Street Food Congress Europe in Dortmund at the BOE, international trade show for experience marketing.

INFO

Culinary Delights Connection
Ulf Tassilo Münch, 52224 Stolberg

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**



Fotos: Martynas Norvaišas, Andrej Vasilenko

Ganz normale Leute ruinieren ganz entspannt unsere Erde. Und wir schauen ganz entspannt zu.

Drei Millenials begeistern Kunstkritiker und Besucher mit einer Idee, die nahe liegt.

Der Hit der Kunst-Biennale in Venedig war die Strandoper »Sun and Sea (Marina)«

VON ANNETTE BEYER

Ein freundlicher Post vom Litauischen Pavillon in Venedig erreichte die internationale Kunstwelt drei Wochen vor dem offiziellen Ende der weltwichtigsten Kunstausstellung 2019: »Liebe Freunde, morgen, am 30. Oktober, schließen wir unsere Performance ›Sun and Sea (Marina)‹. Es ist uns einfach zu kalt.«

Im kühlen deutschen Nebelherbst kann ich es kaum glauben: Dort unten in der alten venezianischen Lagerhalle aalen sich jetzt immer noch rund 20 leichtbekleidete Männer, Frauen und Kinder am schmuddeligen Sandstrand unter künstlichem Sonnenlicht, cremen sich gegenseitig den Rücken ein – und singen. Acht Stunden ohne Pause, zweimal in der Woche, seit einem halben Jahr. Und immer noch stehen rund 70 Kunstinteressierte auf der hölzernen Empore um sie herum und schauen mit einer Mischung aus Faszination und Langeweile aus drei Metern Höhe auf sie herab.

»Sun and Sea (Marina)« ist der nationale Beitrag des Staates Litauen zur Kunst-Biennale in Venedig. Die Opern-Performance mit 13 Stimmen ist eine kollaborative Arbeit von drei litauischen Künstlerinnen, der Filmemacherin Rugilė Barzdžiukaitė, der Schriftstellerin Vaiva Grainytė und der Komponistin Lina Lapelytė. Alle drei sind Mitte 30 und kommen aus der Stadt Kaunas.

Wer singt denn da?
Nein, der Herr mit der großen
Geste cremt sich nur ein.

"WILL YOU COVER MY BACK WITH IT, PLEASE?"

KLÄFFENDE KLEINHUNDE, TROPFENDE EISCREMES, VOM WINDE VERWEHTE PLASTIKTÜTEN – UND SONGS ÜBER FAST NICHTS

»Stellen Sie sich einen Strand vor – Sie mittendrin oder besser von oben beobachtend – brennende Sonne, Sonnencreme, bunte Badeanzüge, verschwitzte Handflächen und Beine. Müde Gliedmaßen faul ausgebreitet auf einem Mosaik aus Handtüchern. Stellen Sie sich das normale Kindergeschrei vor, Gelächter, das Klingeln eines Eiscremewagens in der Ferne. Das Knistern von herumwirbelnden Plastiktüten, ihr sanftes Schweben, quallenähnlich, unter der Wasseroberfläche. Das ferne Brummen eines Vulkans oder eines Flugzeugs oder eines Motorboots. Dann eine Folge von Songs: Alltagssongs, Songs über Angst und Langeweile, Songs über fast nichts. Und darunter: das langsame Knarren einer erschöpften Erde, ein Ächzen ...«

So beschreiben die drei jungen Künstlerinnen ihr Werk, aber in der knappen Stunde auf meinem Ausguck entdecke ich da unten am Strand noch viel mehr: Einen kleinen weißen Terrier, der jedes Mal unter dem Liegestuhl seines Frauchens hervorschießt und wütend kläfft, wenn das andere Frauchen die ebenso kleine Promenadenmischung an der kurzen Leine vorbeiführt. Der genervte Blick des krebsroten Mannes hinter seiner Zeitung. Die Mama im Leoparden-Bikini, die ein tropfendes Stieleis aus der Kühltasche kramt und es ihrem kleinen Sohn in die sandige Hand drückt. Der junge Mann, der XXL-Badetuch und Kopfhörer mit seinem gutaussehenden Partner teilt. Das achtlos hingeworfene Fahrrad, das bei jeder Bewegung der beiden ballspielenden Zehnjährigen weiter im Sand verschwindet ...

Die »Wealthy Mum« zählt zufrieden auf, welche Weltmeere ihr Söhnchen schon bebadet hat. Fast alle.

Noch hundert weitere Details eines normalen, nach Sonnencreme stinkenden Strandtages wären hier aufzuzählen. Allesamt unspektakulär – als Video würde ich mir das keine drei Minuten lang anschauen. Aber diese Leute da unten, die Tiere, die Dinge ... sie sind auf frappierende Weise echt. Die spielen nicht, die sind einfach da.

Und dann singen sie auch noch. 23 Stücke, Chor, Solo, Duett, a cappella oder minimalistisch begleitet von einer Elektro-Orgel. Eingängiger Gesang, der träge dahinplätschert wie ein Urlaubstag am Mittelmeer, ausgebildete Stimmen. Das Faszinierende: Ich bin auf meiner Empore ungefähr so nah an den Sängern wie man auf einem Dreimeterbrett an den Schwimmern unter sich ist. Trotzdem brauche ich bei jedem neuen Song einige Minuten, bis ich herausgefunden habe, wer da eigentlich gerade singt. Keiner der Solisten verändert beim Singen seine Position, man liegt flach auf dem Handtuch oder bequem im Liegestuhl, kniet vor der Sandburg oder spaziert mit dem Hund. Die Libretti, in Englisch, Italienisch und Litauisch, hängen fotokopiert am Geländer. Ich schaue kurz rein und verstehe, dass ich nicht mitlesen muss. Die Songtexte sind ein Potpourri der möglichen Gedanken möglicher Menschen am Strand. Mal philosophisch, meistens banal, öfter unglücklich, manchmal auch glücklich – mehr muss man nicht wissen.

Fotos: Martynas Norvaišas, Andrej Vasilenko

WIE EIN KURVENREICHER WEG ZUM ZIEL DIE BEGEHRLICHKEIT STEIGERT – UND DIE VÖLKERVERSTÄNDIGUNG.

... und mehr passiert nicht im litauischen Pavillon. Trotzdem ist diese Performance der Superhit der Kunst-Biennale 2019. Nach der überraschenden Juryentscheidung, Litauen mit dem Goldenen Löwen für den besten Pavillon zu ehren, überschlägt sich die Fachpresse und das Publikum kommt in Scharen. Oder versucht es zumindest. Denn der litauische »Pavillon« findet sich nicht an den beiden bekannten Haupt-Ausstellungsorten Giardini oder Arsenale, sondern in einem militärischen Sperrgebiet, in Fußentfernung zum Markusplatz, aber im tiefsten touristischen Abseits. Ja, sowas gibt's in Venedig reichlich! Schon deshalb fahre ich alle zwei Jahre wieder hin.

In diesem Jahr nutze ich erstmals die Biennale-App mit GPS-Navigation, aber auf dem kurvenreichen Weg zum gehypten Geheimtipp hilft sie kaum weiter. Mehr schon die zunehmende Dichte an suchend-umherschauenden Kunsttouristen. Man dreht und wendet gemeinsam alle möglichen digitalen und analogen Stadtpläne, berät sich in diversen Weltsprachen und kommt dabei nett ins Gespräch, das sich dann in der Warteschlange vor dem litauischen Pavillon fortsetzt. Wenn das Schild am Ende der Schlange nur eine Stunde Wartezeit ausweist, hat man den Joker gezogen. Im prallen Sonnenschein sind die Besitzer altmodischer Print-Stadtpläne in der Poleposition, die Stimmung ist heiter und großzügig, man beschattet sich gegenseitig und hilft sich sogar hier und da mit Flüssigkeit aus. Besonders liebenswert erscheint mir eine asiatische Dame mit antibakteriellem Mundschutz, die einem verschnupften englischen Kleinkind einen kräftigen Schluck aus ihrer Wasserflasche spendiert.

Rund 80.000 Menschen haben in diesem venezianischen Kunstsommer ähnliche spannende Erfahrungen rund um »Sun and Sea (Marina)« gemacht. Die Performance geht jetzt auf Europatournee. Wohin und wie lange hängt von der Finanzierung ab. In Deutschland war die Performance übrigens zuerst zu sehen. Die drei litauischen Künstlerinnen waren Stipendiatinnen des Art-in-Residence-Programms am Schloss Solitude in Stuttgart, haben dort die erste Fassung ihres Werks erarbeitet und schon 2016 in einer Stuttgarter Galerie aufgeführt. Die zweite interessante Betrachtung: Es ist das zweite Mal in Folge, dass ein Pavillon mit performativer Bespielung den Goldenen Löwen erhält – nach dem deutschen Pavillon mit Anne Imhofs Faust vor zwei Jahren. Performance powered by Germany. Klingt doch gut.

»Sun and Sea (Marina)« *is the national presentation of Lithuania at the Biennale Arte in Venice. The opera performance with 13 voices is a team project headed by three Lithuanian performers – the filmmaker Rugilė Barzdžiukaitė, the author Vaiva Grainytė and the composer Lina Lapelytė. All three women are in their mid-thirties and live in the city of Kaunas. 80,000 spectators watched the Lithuanian blockbuster event at the international art exhibition 2019 in Venice. The project is now touring Europe.*

INFO

Litauischer Pavillon, I–30122 Venice, Italy

Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

REDEN IST SILBER ESSEN IST GOLD

Egal, ob beim exklusiven Event im kleinen Kreis oder auf der Firmenfeier mit mehreren Hundert Gästen – gutes Essen und leckere Drinks zählen für die Gäste immer zu den Highlights. Dass dabei nicht nur der Gaumen und die Augen, sondern wirklich alle Sinne mitessen, stellen wir im Special unter Beweis. Hier präsentieren wir verschiedene, kreative Anbieter, die jeden kulinarischen Moment bereichern – seien es Comedy-Kellner, Dinner-Musik, Artisten oder ausgefallene Catering-Services.

VON TABEA LETTAU

Café und Circus vereint

Wie kann man die beiden schönsten Dinge, Café und Circus, miteinander verbinden? Omnivolant nimmt dazu einen Café-Verkaufswagen, spielt in, um und auf diesem ein Circus-Theaterstück und lädt danach das ganze Publikum zum Kaffeetrinken und Verweilen ein. Dabei verzaubert das Paar sein Publikum mit seiner charmanten Einfachheit in Kombination mit artistischer Jonglage, Partner- und Luftakrobatik. Ihr größtes Auftrittserlebnis hatten die Künstler in Ungarn: »Kurz vor Ende der Show tanzen wir immer mit dem Publikum Walzer. In Budapest ist fast das ganze Publikum von selbst aufgestanden, um zu tanzen und wollte gar nicht wieder aufhören. Also haben wir die Show spontan in einer Tanzparty ausklingen lassen. Das war schön.«

Keksiges Branding für Aufmerksamkeit

Keks ist nicht gleich Keks. Wer schon mal in den Genuss der süßen Verführung von Keks Kreator gekommen ist, weiß das. Und zwar nicht nur wegen des Geschmacks, weil das Unternehmen komplett auf Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffe verzichtet sowie 20 Prozent deutsche Markenbutter verwendet. Sondern maßgeblich auch wegen der Optik. Keks Kreator liefert mit seinen Logokeksen echte Handwerkskunst: Erst 2017 wurde das Unternehmen auf der Internationalen Handwerksmesse durch die Bundeskanzlerin als besonders innovatives Handwerksunternehmen geehrt.

COMEDY AM TISCH SERVIERT

Eine Karriere wie im Bilderbuch: vom Tellerwäscher zum Chef-Kellner-Gehilfe! Leidenschaftlich, stilvoll und begabt tischen sie auf – Kalle und Egon, ein Kellner-Walk-Act mit viel Komik, artistischen Einlagen, Table-Magic und feinem Humor für höchste Ansprüche. »Als Show-Kellner sind wir auf internationalem Parkett zuhause, verwöhnen unser Publikum mit Fingerspitzengefühl und verführen es mit ungeahnten Fähigkeiten zum Staunen, Schmunzeln und Lachen«, so das Duo vom Cirque Artikuss. Ihr größtes Event-Erlebnis war ein Gala-Dinner im Berliner Aquarium umgeben von Haifischen. Scheinbar stehen die Künstler auf Nervenkitzel, denn einer ihrer Träume ist außerdem eine Show in Island am Gullfoss Wasserfall bei einem Outdoor-Event für Abenteurer.

INNOVATIVES UND MUTIGES CATERING

Ob Reviergala oder Corporate Food, die Kirberg GmbH schaut ganz weit über den Tellerrand hinaus und lässt aktuelle gesellschaftliche Themen in ihre Arbeit einfließen. So wundert es nicht, dass das Unternehmen schon oft für sein innovatives und mutiges Catering ausgezeichnet wurde. Eines seiner größten Event-Erlebnisse war 2017 das 30-jährige Firmenjubiläum von Riedel Communications. »Wir hatten alle Freiheiten, ein ideenreiches Konzept zu den Attributen einer Reise zu entwickeln. Gelandet sind alle in einem trendigen, industriellen Szeneviertel, das geprägt war durch hippe, kulinarische Hotspots. Es gab vom tätowierten Thunfisch über einen angesagten Butcher bis zu einem ›Sterne-Restaurant‹ mit nur acht Sitzplätzen alles, was der Gast in Downtown entdecken kann«, erzählt Jutta Kirberg, Geschäftsführerin der Kirberg GmbH.

CATERING MIT LEIDENSCHAFT

»Mit Live-Cooking, Grab-and-go- sowie Barbecue-Stationen, Foodtrucks und Airstreams konnten wir in diesem Jahr bei der Porsche European Golf Open einen Einblick in die Vielfältigkeit unserer Leistungen geben«, so Oliver Wendel, Geschäftsführer von LPS Event Catering. Vier Tage lang begeisterte das Catering-Unternehmen für diesen Event knapp 2.500 VIPs und über 30.000 Gäste im Public-Bereich. Dabei sind es nicht nur die individuellen Konzepte, die das Unternehmen auszeichnet. Es ist vor allem die Leidenschaft des Teams: »Das ist eine unverzichtbare Basis, um immer wieder tolle Catering-Leistungen zu erbringen.« Und insgeheim träumt Oliver Wendel davon, eines Tages sein eigenes, familiäres Restaurant zu betreiben: »Alle an einem Tisch bei einfachem, leckeren Essen, gutem Wein und viel Kommunikation und mehr Lachen und Spaß!«

Nonverbales Candy-Bar-Erlebnis

Seine Acts sprechen Bände. Und das ganz ohne Worte. Pantomime Bastian schlüpft für Events, Messen und Shows in ganz unterschiedliche, eigenproduzierte Rollen. Und jeder seiner Acts zeichnet sich durch eines aus: seine nonverbal charmante und charismatische Art. Mit seiner Candy-Bar hat er schon auf zahlreichen Veranstaltungen für zuckersüße Begeisterung gesorgt. Für Bastian selbst steht jedoch bei jedem Auftritt etwas ganz anderes im Fokus: »Das, was zählt, sind die vielen kleinen, individuellen Momente – zum Beispiel das Schmunzeln in den Gesichtern der Zuschauer. Das macht den besonderen Reiz aus«, verrät der Künstler.

SINGENDES NACHTSCHATTEN-GEWÄCHS FÜR EVENTS

Sie ist nicht nur ein wahrer Augenschmaus, sondern auch als freches Früchtchen mit Anekdoten und Tomatenliedern aus aller Welt eine geschmackvolle Bereicherung für jede Veranstaltung: die Bloody Mary. Seit 2009 reift die Figur der Künstlerin Elisa Salamanca und verzaubert ihr Publikum auf ganzer Staude. Mit unterhaltsamen und skurrilen Anekdoten über das Tomaten-Dasein rührt und begeistert sie sowohl Klein- als auch Großgärtner – und solche, die es werden wollen. Dabei ist es nicht nur ihr Anliegen, den Menschen ein Lächeln zu entlocken, sondern sie verfolgt auch einen großen Wunsch: »Als Künstlerin träume ich von einem Wandel zu gesundem, vegetarischen Catering auf öffentlichen Veranstaltungen mit guten und köstlichen Alternativen zu Würstchen und Pommes.«

Süße Überraschung im Fischmund

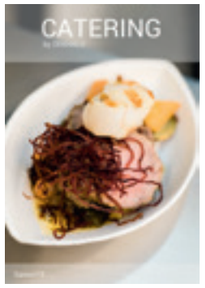
Dass die USA der Vorreiter für Food-Trends sind, ist kein Geheimnis. Was dort bereits ein echter Hype ist, bringt die Frozen Yogurt Factory jetzt auch nach Deutschland: Taiyaki Waffle New York. So heißt die süße Kreation bestehend aus einer Waffel in Fischform und unterschiedlichen Toppings. Dazu wählt der Gast zunächst aus zwischen Früchten, Sahne und Süßigkeiten, die in den Fischmund gefüllt werden. Dann folgt eine Portion Softeis – wahlweise Schoko, Vanille oder Frozen Yoghurt. Und um die süße Verführung abzurunden, kommt die Deko noch obendrauf. Neben den trendigen »Taiyaki Waffles« bietet das Unternehmen auch Frozen-Yogurt, Kaffee- und Cocktail-Catering für Events an – und zwar aus liebevoll selbstrestaurierten Trucks.

SO LÄUFT COMEDY-SERVICE

Gutes Catering braucht tollen Service wie Adam seine Eva – und vielleicht noch einen Apfel. Mit Eric Tatar, dem virtuosen französischen Comedy-Kellner, und seiner Comedy-Magic-Show werden Events unvergesslich. Denn er weiß, wie echter Service läuft und wo der Comedy-Hammer hängt! In »the leading hotels of the world« hat er international gelernt und gearbeitet und kennt die Gastronomie von der Pike auf. Heute hat ihn seine Passion für Humor und Menschen bereits 26 Jahre hauptberuflich als Comedy-Kellner Gäste zum Lachen bringen lassen. Und ganz besonders gerne erinnert er sich an die Geräuschkulisse von 1.800 lachenden und klatschenden Ärzten, Krankenschwestern und -pflegern während seiner Comedy-Magic-Show im Hotel Esperanto zurück.

Show-Jonglage mit Cocktails

150 Cocktails in 20 Minuten – das ist das Motto der beiden Cocktailkünstler von TakeTwo. Dabei werden ihre leckeren Cocktails in einer spektakulären und witzigen Show nicht nur geschüttelt und gerührt, sondern auch jongliert und balanciert. Die zwei Künstler verwandeln einfache Bar-Utensilien in artistische Requisiten: Flaschen, Shaker, Gläser, Orangen und Eiswürfel wirbeln durch die Luft, bis die Stimmung steigt und die fertig gemixten Cocktails zum Genießen einladen. »Wir sorgen dafür, dass der Begrüßungs-Drink oder ein Cocktail nach dem Dinner zum Erlebnis wird«, so TakeTwo.



INDIVIDUELLE CATERING-KONZEPTE ALS KERNSTÜCK

Jeder Event ist etwas Besonderes. Ob indoor oder outdoor, mit Foodtruck oder Live-Cooking, mit mobilen Kochunits, als Büffet oder Fingerfood-Konzept – als Full-Service-Dienstleister bietet die Dekhalu Gastro & Event GbR sämtliche Leistungen rund um Events an. Dabei steht Individualität immer im Fokus. Deswegen legt das Team am Anfang einer jeden Zusammenarbeit Wert auf eine ausführliche Bedarfsanalyse und Beratung, damit ein Konzept entstehen kann, in dem sich die Kreativität und das Know-how des Unternehmens widerspiegelt. Ein Kernstück sind dabei die individuellen Catering-Konzepte mit kreativen Food-Inszenierungen. Denn Kulinarik bedeutet bei Dekhalu, handwerklich perfekte Kompositionen zu kreieren, die zur Jahreszeit, der Location, zum Anlass und zur Firmenphilosophie passen.

DAS MITMACHKONZERT MIT BESTECKEN

Wenn sich Gabel, Messer, Löffel und Co kurzerhand in Musikinstrumente verwandeln, dann ist das Team von SynergyBeats mit seinem Programm Dinner Drumming am Werk. Dieses Rahmenprogramm erweist sich nicht nur für die Event-Gäste als erlebnisgastronomisches Highlight, es ist auch für den Catering- oder Büffet-Service eine echte Unterstützung. Denn so kann der Umbau zum nächsten Gang reibungslos verlaufen, während die Gäste auf ihren Plätzen bleiben und eine aktive Essenspause erleben. Das musikalische Team ermöglicht es sogar, das Dinner Drumming mit individuellen Song- und Videoproduktionen zu verknüpfen. Für einen großen Konzern komponierte SynergyBeats beispielsweise einen eigenen Song, performte diesen mit den Teilnehmern vor Ort und zeichnete dieses Event-Erlebnis zudem als Musikvideo auf. Als Kirsche auf der Torte gab es im Anschluss noch ein stimmungsgeladenes Partyprogramm.

DER TON MACHT DIE MUSIK

Sie darf nicht zu laut sein, aber auch nicht zu leise, und soll dabei rhythmisch sowie stilistisch genau den richtigen Ton treffen – das ist die große Kunst der Dinner-Musik. Und diese beherrscht Salonissimo, ein professionelles Ensemble aus Berufsmusikern, bis ins Detail. »Wir bereichern Events mit dezenter Dinner-Musik in allen klassisch-modernen Musikstilen«, so die Musiker. Ihr größtes Event-Erlebnis war die musikalische Untermalung einer Hochzeit in der Familie des ABBA-Sängers Benny Andersson: »Dieser hatte uns bei einem unserer zahlreichen Silvesterauftritten im Münchner Hotel ›Bayerischer Hof‹ live erlebt und sofort verpflichtet. Ein Ritterschlag«, freut sich das Ensemble.

EIS FÜR KREATIVE GENIESSER

Für die Eis-Zauberei ist jeder Event spannend – egal, ob große Messe, kleiner Kongress oder die Firmenfeier im eigenen Werk. Das liegt nicht nur an den Events selbst, sondern vor allem an den verschiedenen Geschmäckern der Gäste. »Besonders mutige und kreative Eisgenießer bereichern mit ihren Kreationen den Eiseinsatz«, so Bert-hold Gies, Geschäftsführer des Unternehmens. Denn: Die Eis-Zauberei bietet die verrücktesten Eis-Kombinationen, die man sich vorstellen kann. Von Erdbeereis mit Basilikum über Kirsch-Meerrettich bis hin zum herzhaften Pizza-Eis mit Tomate, Basilikum und Knoblauch – Bert-hold Gies und sein Team können (fast) alles zu Eis machen. Und trotz zahlreicher Einsätze gibt es auch für ihn noch echte Überraschungen: »Ein Satz wird mir immer in Erinnerung bleiben. Nachdem alle Umstehenden – mich eingeschlossen – den Eis-Besteller irritiert ansahen, sagte dieser: Das passt schon. Knoblauch verstärkt den Nutella-Geschmack.«

Vom Klang des Champagners

Totalausfall wegen brütender Hitze in ganz Frankreich, verbogene Gleise und der Zug mit über 100 VIP-Gästen konnte zur großen Jubiläumsfeier eines Unternehmens nicht anreisen. Was im ersten Moment für wahrscheinlich jeden Veranstalter ein Horror-Szenario ist, entwickelte sich dann zu einem berauschenden, surrealistischen Dinner. »Ich befand mich zusammen mit Tänzern, Sterneköchen, Künstlern und Veranstaltern beim unkostümierten Glasharfenspiel an halbleerer Tafel vor vollen Gläsern und Tellern«, erinnert sich Christoph Müller, alias Kristalleon. Die Improvisation kam so gut an, dass dieses »Surrealist Dinner« sogar wiederholt wurde. Und auch Kristalleon war wieder dabei: »Magisches Rauschen in den Gläsern, sprudelndes Lachsrosa und unter meinen Klang-Gläsern hatte ich speziell für den Kunden neue LED-Spots montiert. Es strahlte und duftete wunderbar, während ich mich warmspielte.« Vom Klang des Champagners – so heißt seitdem das neue Musikstück des Künstlers für Glasharfe und Stimme. Eine sprudelnde Improvisation.

Zwischen Gast und Bühne

Schorsch Bross ist als Comedian, Artist, Alphornspieler, Seifenblasenkünstler oder auch als Obertonsänger unterwegs. Kurz gesagt: Er ist ein Tausendsassa der Varietékunst. Mit seinem Kellner- oder Verzehrtheater bereichert er auf Events die kulinarischen Momente. Neben seinem klassischen Impro-Theater mit anschließender Bühnenshow führt er optional auch als Moderator durch den Abend. Dabei sagt er Reden und weitere Künstler an oder holt die Festredner zu Talkrunden auf die Bühne. Dazwischen zeigt er sogar seine eigene Show und improvisiert gekonnt. »Ich liebe mein Kellner-Theater seit fast 30 Jahren. Es sind diese einzigartigen Momente in der Improvisation, die zwischen mir als Künstler und den Gästen entstehen und einmalig bleiben«, so der Künstler.

***Regardless if exclusive events** for a chosen few or company parties with several hundreds of guests – all of these will always appreciate delicious foods and tasty drinks as genuine highlights.*

INFO

Cirque Artikuss GbR, 14482 Potsdam
DEKHALU Gastro & Event GbR, 64807 Dieburg
Dinner Drumming® SYNERGYBEATS, 55599 Wonsheim
Eis-Zauberei c/o Berthold Gies Promotion-Multimedia-Event, 59590 Geseke
Elisa Salamanca, 30173 Hannover
Eric Tatar, Ingolf Schrauth, 65195 Wiesbaden
Frozen Yogurt Factory, 76227 Karlsruhe
Kristalleon und Frozen Yogurt Factor, 76227 Karlsruhe
Keks Kreator c/o German Bakery Stapper, 59929 Brilon
Kirberg GmbH Catering Fine Food, 51469 Bergisch Gladbach
LPS Event Catering, Food affairs GmbH, 65760 Eschborn
Omnivolant, Knaust & Wollschläger GbR, 10245 Berlin
Pantomime Bastian, 10965 Berlin
Salonissimo, 67459 Böhl-Iggelheim
Schorsch Bross, 97500 Rudendorf
TakeTwo GbR, 65527 Engenhahn Wildpark

Alle Kontaktdaten auf **www.eventbranchenverzeichnis.de**

HERAUSFORDERUNG ESSKULTUR

Die Oecotrophologin Sandra Thiele hat sich darauf spezialisiert, Themen aus Ernährung und Landwirtschaft für jeden verständlich zu machen. Für memo-media ist sie als Bloggerin und Autorin unterwegs.

VON SANDRA THIELE

Die Organisation von Firmenfesten birgt nicht nur für weltweit agierende Unternehmen große Herausforderungen. Da sitzen Muslime neben Juden, Asiaten neben Europäern und dazwischen noch Veganer und Vegetarier. Damit es hier nicht zum kulinarischen Gau kommt und sich wirklich alle Gäste willkommen fühlen, sollte das Catering des Firmenevents sehr gut durchdacht sein. Denn das Ziel ist es, unabhängig vom religiösen und kulturellen Hintergrund, alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter einen Hut, beziehungsweise an einen Tisch zu bringen.

Außer dem Christentum, bei dem es kaum Ernährungsvorschriften gibt, gestalten die Anhänger der anderen Weltreligionen ihre Ernährung nach oft recht strengen Richtlinien. Im Islam werden Lebensmittel und Zubereitungsformen nach halal (erlaubt) und haram (verboten) unterschieden. Halal sind beispielsweise Rind-, Schaf- und Geflügelfleisch, wenn sie rituell geschlachtet wurden. Auch pflanzliche Lebensmittel sind grundsätzlich erlaubt (vorausgesetzt, sie haben keine berauschende Wirkung). Verboten sind Schweinefleisch und Speisen, die Blut enthalten. Auch Meeresfrüchte und Krustentiere sind haram, also verboten. Bei Milchprodukten muss sehr genau hingesehen werden, da in der Verarbeitung häufig Zusätze Verwendung finden, die nicht halal sind: Alkohol, Gelatine, Lab etc.

Im Judentum, dem Hinduismus und dem Buddhismus gibt es ebenfalls einige zu beachtende Vorschriften. Eine koschere Küchenpraxis, bei der alle Kochutensilien nach milchigen und fleischigen Speisen getrennt gehalten werden müssen und bei der ein Jude oder eine Jüdin mitkochen muss, ist vielleicht nicht immer praktikabel. Ebenso kann die Trennung der »reinen« und »unreinen« Lebensmittel für die buddhistische und die hinduistische Küche nicht überall gewährleistet werden.

Und Vorsicht: Schweinegelatine steckt in vielem, wo man sie nicht vermutet. Zum Beispiel in Fruchtsäften und Weinen wird sie zum Klären eingesetzt! In Broten können Enzyme von Schweineborsten stecken. Das geht Mohammedaner, Juden, Veganer und Vegetarier an. Eine klare Kennzeichnung des Essens hilft jedem, sich zu orientieren: Welche Fleischart wurde verwendet? Ist das Essen halal, koscher, vegan, ...? Wurde der Nachtisch mit Alkohol zubereitet? Oder enthält die Salatsoße Milchprodukte mit Lab? Die Kennzeichnung am Büfet oder in der Speisekarte ist hier ebenso denkbar wie die Vorbereitung einer umfassenden Liste, die bei Bedarf ausgehändigt werden kann.

Clear labeling of food *will always help everybody orient themselves: Which type of meat was used? Is the food halal, kosher, vegan, ...? Is there any alcohol in the desert? Is the salad dressing made with dairy products containing rennet? Labeling dishes at the buffet or in the menu card is just as conceivable and advisable as compiling a comprehensive list is made available to guests at their request.*

Foto: Hilti AG

FACTS & FACES

Personelle Wechsel beim Wissenschaftlichen Beirat des degefestes

Osnabrück: Prof. Dr. Gernot Graeßner (Euro FH Hamburg) wird verabschiedet, Prof. Dr. Dirk Hagen (SRH Hochschule Berlin) als neues Beiratsmitglied berufen

Das jährliche Arbeitstreffen des Wissenschaftlichen Beirates des Kongressfachverbandes degefest fand am 15. November in der Hochschule Osnabrück statt. In der Wirkungsstätte der Vorsitzenden des Wissenschaftlichen Beirates, Prof. Dr. Kim Werner, wurden unter anderem die thematischen Schwerpunkte für das Jahr 2020 diskutiert. Der Wissenschaftliche Beirat des degefestes verfügt mit diesen sieben Veranstaltungs-Professoren über eine akademische Unterstützung, die in diversen Arbeitsbereichen des Verbandes von großer Relevanz ist. In Zusammenarbeit mit dem hochkarätig besetzten Wissenschaftlichen Beirat wird Monitoring hinsichtlich aller wichtigen Entscheidungsprozesse betrieben, neues Wissen gebündelt und im Gesamtkontext eingeordnet. Denn im Fokus aller Arbeiten des Wissenschaftlichen Beirates bleibt die praktische und nachhaltige Nutzbarkeit der Informationen für seine Mitglieder.

Zu den Professoren zählen neben Prof. Dr. Kim Werner auch Prof. Dr. Gernot Gehrke (Hochschule Hannover), Prof. Dr. Lothar Winnen und Prof. Dr. Harald Möbus (beide Technische Hochschule Mittelhessen), Prof. Stefan Luppold (DHBW Ravensburg) sowie Prof. Dr. Jerzy Jaworski (Hochschule Heilbronn). Prof. Dr. Gernot Graeßner von der Europäischen Fernhochschule Hamburg legt in diesem Jahr nach zweijähriger Amtszeit seine Aufgabe im Wissenschaftlichen Beirat aus Altersgründen nieder. degefest-Vorsitzender Jörn Raith und Prof. Dr. Kim Werner bedankten sich bei Prof. Dr. Graeßner für die wertvolle Unterstützung. Graeßner wird dem Verband weiterhin als Ehrenmitglied erhalten bleiben.

Neu hinzugekommen ist dafür Prof. Dr. Dirk Hagen von der SRH Hochschule Berlin. Er ist dort als Professor für Betriebswirtschaftslehre mit dem Schwerpunkt Eventmanagement tätig und wird den Wissenschaftlichen Beirat ab sofort mit seiner Expertise ergänzen.

Gut aufgestellt: der Wissenschaftliche Beirat des degefestes

STRASSENTHEATER / ARTISTIKSHOW

FEUERWER? – NEXT GENERATION

Erleben Sie einzigartige Straßenshow, die an, in, um und auf einem historischen Feuerwehrauto stattfindet! Helfen Sie bei einer spektakulären Löschübung und werden Augenzeuge atemberaubender Luftakrobatik. Das Praktische: Der Ton ist ins Auto eingebaut und das komplette Fahrzeug dient als Bühne. Somit wird nur Strom benötigt und schon ist die FeuerWer einsatzbereit. Eine einzigartige Straßenshow mit Humor und Herz!

FeuerWer? – Next Generation
Mobil: +49 (0)157 – 81 74 93 72
info@feuerwer.de
www.feuerwer.de
www.duocharisma.com

UNTERHALTSAME GESANGSSHOW MIT KOSTÜMWECHSEL

SUSAN KENT – STAR-PARODIESHOW »DIVAS LIVE«

Susan Kent präsentiert sich in den Rollen von bis zu 25 Stars! Von Nena, Helene Fischer, Andrea Berg, Nina Hagen, Cher, Celine Dion, Whitney Houston, Lena, Tina Turner, Amy Winehouse, Madonna, Lady Gaga, bis Shirley Bassey oder Montserrat Cabbalé u. v. m. Eine einmalige und humorvolle Kostümshow, absolut live gesungen, ganz nah am Original, abwechslungsreich und mit großem Unterhaltungswert!

SK-Entertainment
Mobil: +49 (0)171 – 695 34 16
info@susan-kent.de
www.parodieshow.de
www.Susan-Kent.de

DAMENBAND MANON

MANON & CO – MUSIKALISCHES ENTERTAINMENT »DELUXE«

Jimy Hendrix, Michael Jackson und ABBA: Allein an der Musikauswahl merkt man schon, dass es sich bei der Damenband Manon & Co. nicht um ein gewöhnliches Streichquartett handelt. Humorvolle Moderation führt durchs Programm und gelegentlich wird auch das Publikum mit einbezogen. Dabei agieren die charmanten Musikerinnen stets spontan auf der Bühne, und mit ihren Ad-hoc-Choreographien verblüffen sie bisweilen sogar sich selbst...

Damenband Manon & Co
Tel.: +49 (0)7195 – 29 61
info@manonmusic.de
www.manonmusic.de

WALK-ACT

»ORIGINAL ITALIENISCHE GLÜCKSMOMENTE«

Eine mobile Marktkarre, voll wunderbarem Schnick-Schnack, präsentiert von Giovanni Gassenhauer. Mit seinem mobilen Marktstand bewegt er sich zwischen Ihren Gästen. Mimik, Magie, Musik und viel Situationskomik zum Gucken, Verweilen und Spaß haben. Der einzige Markthändler der nichts verkauft, sondern der etwas verschenkt: Glücksmomente!

Gert Rudolph
Künstlervermittlung und
Veranstaltungsorganisation
45468 Mülheim an der Ruhr
Tel.: +49 (0)208 – 301 66 66
www.strassentheater.de

WALK-ACTS / STRASSENTHEATER

THEATER PIKANTE LIVE ERLEBEN!

Wir schaffen Nähe. Auch in der kalten Jahreszeit:
BOE Best of Events 15. und 16. Januar 2020 in Dortmund (Pinguine! und WC-Perlen live) / IKF Internationale Kulturbörse Freiburg 26. bis 29. Januar 2020 in Freiburg (WC-Perlen live). Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unseren Ständen!

Theater Pikante
Tel.: +49 (0)6406 – 818 96 04
Mobil: +49 (0)178 – 832 41 80
Info@TheaterPikante.de
www.TheaterPikante.de

LICHT-JONGLAGE / WIRTSCHAFTS-COMEDY / IMPULSVORTRÄGE

CHRISTOPH RUMMEL – JONGLIEREN ALS IMPULS UND SHOW

In Show, Vortrag und Workshop bringt Christoph Rummel die Kunst der Jonglage auf die Bühne und das Jonglieren als Metapher in den Kopf und Körper der Gäste! Erlebnis und Inspiration für trockene Tagungen oder fröhliche Events!

Christoph Rummel
Tel: +49 (0)221 – 170 45 17
Mobil: +49 (0)174 – 624 34 70
www.eventjonglage.com
www.christoph-rummel.de

INTERAKTIVER WALK-ACT

THEATER R.A.B. MASK ACTIONS – DIE PUTZRABEN

Mit drehenden Kehrbesen, quiekenden Putzlappen und frechen Greifzangen bewaffnet, sorgen zwei »Straßenkehrer« für Sauberkeit. Sie begegnen Allem mit einer vogelhaften Neugier. Ihre einfältige Borniertheit sorgt für heitere Begegnungen. Diese zwei Federviecher fegen gute Laune in die Umgebung.

Theater R.A.B.
Random Acts of Beauty
Tel.: +49 (0)761 – 202 12 03
Mobil: +49 (0)179 – 458 32 39
info@theater-rab.de
www.theater-rab.de

PHANTASTISCHES STELZENTHEATER / WALK-ACT

»BAUM UND ELFE« – KLEINKUST MICHA

Die Elfe Ö hat einen Baum im Wald gefunden und was für einen! ARBUS ist ein junger Wilder, der schon mal etwas frech wird und immer verspielt ist. Die Menschen dürfen ihn streicheln, durch die Wurzeln laufen und sich von Ö's guter Laune anstecken lassen. Weitere Produktionen finden Sie online.

Michael Wibbelt
Tel.: +49 (0)271 – 37 41 39
Mobil: +49 (0)170 – 410 89 95
info@kleinkunst-micha.de
www.kleinkunst-micha.de

LUFTARTISTISCHES THEATER ÜBER GROSSE FRAUEN

JANA KORB – AERIAL THEATER

In ihrer künstlerischen Recherche sucht Jana Korb besondere, vergessene Frauen – deren Geschichten sie luftartistisch darstellt: Im »Vintage! Women! Variete!« begibt sie sich auf eine Zeitreise zu den ersten großen Zirkusartistinnen. Mit »Frau Vladusch« erzählt sie das Leben einer ganz »normalen« Frau. In »zirka trollop« verwandelt sie sich in Kafkas Figuren.

Jana Korb / korb + stiefel
Mobil: +49 (0)157 – 85 95 56 61
produktion@janakorb.de
www.luftartistin.de
www.vintage-women-variete.de

CIRCUSTHEATER / LUFTARTISTIK

OMNIVOLANT – »NAGETUSCH – EIN CAFEWAGEN MACHT CIRCUS«

Der Duft von echter Zuckerwatte, frisch gebrühtem Kaffee und die Romantik der Reisenden. Rund um einen nostalgischen Cafewagen entspinnt sich eine überraschend berührende akrobatische Poesie, in der das Publikum sich trotz atemberaubender Artistik wiederentdeckt.

Omnivolant
Julia Knaust & Nils Wollschläger
Mobil: +49 (0)160 – 97 72 95 07
info@omnivolant.de
www.omnivolant.de

URBAN DANCE / CIRCUS COMPANY

DIE MISCHUNG AUS ZIRKUS UND URBANEM TANZ

»The Funky Monkeys« sind die Shootingstars der jungen Artistenszene! Sie verbinden klassische Varietékunst mit modernen & urbanen Tanzstilen. Breakdance, Hip-Hop, Tricking und Comedy – das Programm der jungen Berliner wurde schon weltweit mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt – beim legendären Zirkusfestival in Monte Carlo gleich fünfmal!

The Funky Monkeys
Mobil: +49 (0) 157 – 76 08 52 81
hi@funky-monkeys.de
www.funky-monkeys.de

GALA | VARIETÉ | KABARETT

MARCUS JEROCH – MODERATOR, JONGLEUR UND WORTAKROBAT

Marcus Jeroch deutscht anders! Er brilliert als Moderator und Wortartist, unterhält und begeistert mit seinen waghalsigen, eigenwilligen Jonglagen und dem reichhaltigen Repertoire an geistreichen Textdarbietungen voller Humor und Tiefsinn. »Hier lacht der Bauch und das Gehirn« Berliner Zeitung

Marcus Jeroch
Tel.: +49 (0)177 – 693 28 46
buero@marcusjeroch.de
www.marcusjeroch.de

ENTERTAINMENT | JONGLAGE | PUBLIKUMSINTERAKTION

JOVO STRASSENSHOW »LÄUFT«

Mit seinem Programm »Läuft« präsentiert Jovo einen sponta-nen, frischen Mix aus Artistik und Comedy. Jonglage, Zaubertrickparodien, Publikumsinteraktionen – Abwechslung ist garantiert und jede Show ein authentisches Unikat. Mit seinem Witz, Charme und eloquentem Bekennen zur Nichtperfektion schafft es Jovo, dass alle mit einem Lächeln im Gesicht nach Hause gehen.

Jovo Arts
Mobil: +49 (0)157 – 71 53 07 55
mail@jovo-arts.de
www.jovo-arts.de

DAS ARTISTISCHE MUSIKTHEATERSTÜCK VON FELICE & CORTES YOUNG

LITTLE GIFTSHOP

Im Little Giftshop, der Traumwelt um einen geheimnisvollen Laden, gibt es viel zu entdecken: Einen einzigartigen Mix aus Musik, Theater und neuem Circus, professionelle Artistik, Zaubertricks, Gesang und selbst produzierte Stop-Motion-Filme. Ein Gesamtkunstwerk, das eine wunderbare Geschichte erzählt!

Felice & Cortes Young
Mobil: +49 (0)178 – 554 55 72
info@felice-cortes.com
www.felice-cortes.com

STAGE-ACTS / ROLL-ACTS / WALK-ACTS

PIANO BIS FORTE ENTERTAINMENT – FRANK HOFFMANN

Frank Hoffmann von PIANO BIS FORTE ENTERTAINMENT bietet vielseitige Show-Acts mit Charme, Esprit und viel Humor. Ob maßgeschneiderte Messeauftritte und Produktpräsentationen, die humorvolle Gestaltung Ihrer Firmenfeier oder stimmungsvolle Gala-Events und Gartenschauen – überraschen Sie Ihre Gäste mit kreativen ROLL-ACTs wie z. B. »Gustav der schnelle Gärtner«.

PIANO BIS FORTE ENTERTAINMENT
Frank Hoffmann
Tel.: +49 (0)2324 - 202 960
Mobil: +49 (0)178 - 202 96 06
office@pbfe.de
www.pbfe.de

LASER-SHOW / LED-LEUCHT-JONGLAGE

DIE LASER-PERFORMANCE: NEU – EINZIGARTIG – UNVERGESSLICH!

Nils Müller begeistert weltweit mit seiner Mischung aus Laser-Show und LED-Leucht-Jonglage. Perfekt für Firmenfeiern und Galas wird die Performance individuell auf jedes Event zugeschnitten: Logos, Bilder, Texte und Musik lassen sich niveauvoll integrieren. Premiere feierte sie in Roncalli's Apollo Varieté und lädt seither zum Staunen und Genießen ein. Ein unvergessliches Erlebnis ist garantiert.

Nils Müller
Jongleur & Entertainer
Tel: +49 (0)173 – 701 34 37
info@jongleur-entertainer.com
www.jongleur-entertainer.com

WALK-ACT / STELZEN / MUSIK / THEATER / ORAKEL

MLLE PRRRR'S MOBILE ACTS

Sind Sie bereit für die Wahrheit? Mlle Prrrr's »Orakel to go!« – ein mobiler Act der mystisch-clownesken Art. Mit verrückten Utensilien zieht die Orakel-Meisterin durch die Menge. Sie haben eine Frage? Sie bekommen garantiert eine überraschende Antwort – die Dame beherrscht DIE Techniken der Orakelei. Lebendiger Spaß!

Mlle Prrrr
Anita Fricker
Mobil: +49 (0)176 – 92 31 75 806
mlle@prrrr.de
www.prrrr.de

WALK-ACT / PERFORMANCE & STELZENLÄUFER

LIVING TREES MIT MAGISCHER ANZIEHUNGSKRAFT

Gigantische Baumwesen erwachen inmitten des Publikums zum Leben und beziehen die Zuschauer in ihre fabelhafte Naturwelt mit ein. Ein hochaktueller Stelzen-Walk-Act zum Thema Klimawandel, Umweltschutz und Nachhaltigkeit – oder einfach für Ihre Feier. Auch nachts mit Beleuchtung möglich!

Ricoart Entertainment
Mobil: +49 (0)172 – 837 46 79
info@ricoart.de
www.ricoart.de

FEUERSHOW

FEUER, LICHT UND PYROTECHNIK

Der Artist Christian Ziegler verbindet den Tanz mit dem Feuer mit den Effekten der Pyrotechnik. Er erzeugt eindrückliche und fulminante Bilder. Sein Tanz mit dem Feuer fasziniert durch effektvolle Inszenierungen und charismatische Performances. Die Kombination der Feuershow mit Feuerwerk und Feuerschrift als Funkenfinale ermöglicht einzigartige Showspektakel.

Christian Ziegler
Mobil: +41 (0)78 - 888 18 53
info@feuershow.ch
www.feuershow.ch

STELZENTHEATER / STRASSENTHEATER / WALK-ACTS

ZEBRA STELZENTHEATER – CHAMÄLEON ON TOUR

Was diesem Straßentheater die Krönung aufsetzte, war das ZEBRA Stelzentheater mit seinem Walk-Act »Chamäleon«. Das Trio startete auf hohen Beinen in einer ungeheuren tänzerischen Leichtigkeit in Richtung Marienplatz. An einzelnen Stationen boten sie gewagte artistische Szenen, deren Poetik und Grazilität faszinierte. »Bella Figura«, Schwäbische Ravensburg

ZEBRA Stelzentheater
München
Mobil: +49 (0)172 – 890 51 92
info@zebra-stelzen.de
www.zebra-stelzen.de

Haste Worte!

Foto: Ravenrocker

Wortkünstler*innen aller Gattungen stehen im Mittelpunkt unserer nächsten Ausgabe von showcases. Alles dreht sich um Kabarettist*innen, Moderator*innen und Speaker, die es zu entdecken gilt. Motivationstrainer und Redner Cristián Gálvez ist einer unserer kompetenten Gastautoren. Wir berichten natürlich gewissenhaft von den großen Branchenereignissen BrandEx, BOE und der Internationalen Kulturbörse, mit denen das Eventjahr 2020 eingeläutet wird. Wir sind mittendrin!

***Wordsmiths of all genres** will be in the focus of our next edition of showcases. It'll be all about the cabaret scene, moderators and speakers worth discovering. Motivational coach and orator Cristián Gálvez is one of our competent guest authors. We will of course report in all detail about the major industry happenings Brand EX, BOE and the Internationale Kulturbörse, which will ring in the event year 2020. We'll be in the thick of it all!*

IMPRESSUM

showcases – das memo-media-Magazin
für die Event- und Unternehmenskommunikation
memo-media Verlags-GmbH, Rölefeld 31, 51545 Waldbröl
Tel.: +49 (0)2296 – 900 946, Fax: +49 (0)2296 – 900 947
info@memo-media.de, www.memo-media.de
www.showcases.de; ISSN 1866-5527
Herausgeber: Kerstin Meisner, memo-media Verlags-GmbH
Chefredaktion: Kerstin Meisner, Andreas Schäfer (V. i. S. d. P.)
Gestaltung: cream. büro für gestaltung
Autoren: Annette Beyer, Oliver Forst, Silvia Friedenberger, Florian Gehrs, Kerstin Meisner, Tabea Lettau, Andreas Schäfer, Sandra Thiele
Englische Übersetzung: Christopher Ross
Anzeigenleitung: Jens Kahnert
Anzeigenverkauf: Robin Henze, Jens Kahnert, Ellen Kamrad, Robin Lamers, Matthias Mackenbach
Titelbild: Cookies Cream/Emil Levy
Erscheinungsweise: 4 Ausgaben pro Jahr
Auflage: 8.000
Einzelpreis: 6,50 Euro zzgl. Porto
Druck: DRUCK- UND MEDIENHAUS Rademann, Lüdinghausen

Namentlich oder mit Initialen gekennzeichnete Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Dieses Magazin und alle in ihm enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urhebergesetzes bedarf der Zustimmung des Verlags. Dies gilt auch für die Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronische Datenbanken und für die Vervielfältigung auf CD-ROM. Bei unverlangt eingeschickten Manuskripten, Briefen etc. behält sich der Verlag das Recht zur ganzen oder teilweisen Veröffentlichung vor. Mit der Annahme zur Veröffentlichung überträgt der Autor dem Verlag das ausschließliche Verlagsrecht für die Zeit bis zum Ablauf des Urheberrechts. Diese Rechteübertragung bezieht sich insbesondere auf das Recht des Verlags, das Werk zu gewerblichen Zwecken per Kopie (Mikrofilm, Fotokopie, CD-ROM oder andere Verfahren) zu vervielfältigen und/oder in elektronische oder andere Datenbanken zu übernehmen. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte.

Andere machen Tagungen...

...wir machen CONFERTAINMENT!

- 32 Räumlichkeiten von 26 bis 3.000 qm für 10 bis 5.000 Personen
- Insgesamt mehr als 13.000 qm Veranstaltungsfläche
- Vielfältiges Raumangebot in themenorientiertem Ambiente
- Große Auswahl an Unterhaltungsprogrammen
- Spannende Incentive-Möglichkeiten
- 1.254 Zimmer und Suiten in den sechs 4-Sterne-(Superior-)Hotels des Europa-Park
- Vielzahl an Restaurants, Bars, Bistros, ein Wein- und ein Brauereikeller
- Wellness- und Spa-Bereiche
- 18-Loch-Meisterschafts-Golfplatz
- Kompetente Beratung, Organisation und Service, persönliche Eventbetreuung

Professionell tagen ...

Spaß haben ...

den Abend genießen ...

und traumhaft übernachten.

Europa-Park Arena, multifunktionale Event- & Medienhalle

15.11.2019–02.02.2020 | www.europapark.de/dinnershow

EUROPA PARK®
CONFERTAINMENT

Sprechen Sie uns an – wir freuen uns über Ihr Interesse:
confertainment@europapark.de · www.confertainment.de
Europa-Park-Str. 2 · D-77977 Rust · Telefon +49 7822 77-14400

© Mack INTERNATIONAL