



Ein Meister der eleganten Geste zwischen Vorspeise und Suppe ist der Magier Alexander Kölle.

Foto: Frank Eppler

Dinnershow mit Augenzwinkern

Weinstadt Kulinarik und Illusion zu verbinden ist das Ziel einer neuen Veranstaltung. Jetzt haben Gäste im Beutelsbacher Stiftshofkeller ein verzaubertes Viergangmenüs genossen. *Von Daniela Eberhardt*

Die Konfusion beginnt schon am Tisch, die Speisekarte ist in Spiegelschrift: Die 50 Gäste mussten am Dienstagabend im Stiftshofkeller ein geschicktes Händchen beweisen, um sie in der Glanzfolie gegenüber lesen zu können. Parmesanravioli mit Tomatenkonfit tauchte da im Spiegel auf und Karotten-Ingwersuppe mit Shrimpscroustillon.

Kulinarisch betrachtet legte der Abend, der den Titel „Kullision“ trägt, eine hohe Messlatte auf. Kein Wunder: den Küchenpart hat Björn Bergmann übernommen, der Patron in der Krone in Remshalden-Geradstetten. Er hat mit den Sterneköchen Franz Feckl und Bernhard Diers sowie im kleinen, feinen Zauberlehrling in Stuttgart am Herd gestanden. Aber Bergmann kann auch ganz groß: Als Caterer bekocht er Veranstaltungen mit 2500 Gästen.

Die Illusion war fein abgestimmt auf die Speisenfolge. „Wir spiegeln Sie in eine andere Welt“, versprach Alexander Kölle und

verpackte seine Tricks auf der Bühne in wunderbare poetische Geschichten. So wandelten sich Papierbällchen über einer Kerzenflamme in klingende Münzen, und der Fünfzig-Euro-Schein eines mutigen Spenders tauchte in einer Zitrone wieder auf. Alexander Kölle erwies sich, live begleitet vom Pianisten, als Meister der eleganten Geste, das mag an seiner beruflichen Herkunft liegen. Er zauberte schon im Alter von sechs Jahren, lernte aber auch Hotelfachmann und beeindruckte mit seiner Fingerfertigkeit zunächst die Gäste als Barman in exklusiven Häusern.

Im Stiftshofkeller schlug er den Bogen zum Menü. Die Hauptspeise, Geschmortes und Kurzgebratenes vom Stauferrind mit Schmorgemüse und Maisgrießterrine las er aus den Pokerkarten. Das mindestens genauso perfekt zubereitete Dessert, Bergmanns mehr-

lagige Edelsonne von der Milchschneide mit Clementinenmus und Eiscreme von der Madagaskarvanille, zog eine junge Frau aus dem Publikum. Verblüffend: im Glaspokal lagen lauter gefaltete Zettel, auf welche die Gäste eingangs jene Gerichte geschrieben hatten, die sie an ihre Kindheit erinnern. Das ist Gourmetküche einmal nicht mit pompöser Schau sondern mit einem ganz zauberhaften Augenzwinkern.

Bleibt die Koordination. Für die zeichnet der Gastroberater Heiko Dilger verantwortlich, der für seine Auftragnehmer Großveranstaltungen wie die Berlinale oder die Bambi-Verleihung organi-

siert. Erschenkte die Weine aus dem Remstal (Bernhard Ellwanger, Jochen Beurer, Wolfgang Häffner) aus, assistierte auf der Bühne und trug mit Fassung einen roten Luftballon spazieren.

„Wir spiegeln Sie heute Abend in eine andere Welt.“

Der Magier
Alexander Kölle