

333 notiert

Süßstoff



VON FRANK ROTHFUSS

Tel. 07 11 / 7 20 57 - 333
f.rothfuss@stn.zgs.de

Das erste Lichtlein brennt. Da ist es Zeit für eine Ode an den Weihnachtsmann. Ein Stuttgarter hat sie gesungen. Mit zartbitterem Schmelz. Und wir haben Besuch von Knecht Ruprecht. Einem bösen Buben, der aber Romy Schneider dahinschmelzen ließ.

Er hat viele Talente. Bücher hat er geschrieben und Drehbücher, ein Musical verfasst, als Schauspieler gegläntzt, Regie geführt, nebenbei hat er eine Bank überfallen und Romy Schneider verführt.

Burkhard Driest (72) hat vieles erlebt, vieles ausprobiert. Nun malt er auch noch. Mit Acryl. Am Mittwoch, 7. Dezember, wird die Ausstellung „Never look back in anger“ in der Sparda-Bank am Hauptbahnhof eröffnet. Zur Vernissage kommt Driest. Einen langen Weg hat er zurückgelegt, jetzt schmückt er eine Bank, vor 46 Jahren hat er eine erleichtert. Am Morgen des 11. Mai 1965 raubte er drei



Flirt unter Zeugen: Driest, Scholz, Schneider, Schönherr (v. li.) Foto: dpa

Wochen vor seinem Juraexamen aus einer Sparkasse in Hannover 7358 Mark und flüchtete mit einem gestohlenen VW 1500. Seine Flucht glückte, weil die Polizei an einer geschlossenen Bahnstranke warten musste. Weil er aber das Geld zügig verprasste und ihn eine Freundin verriet, wurde er verhaftet und zu fünf Jahren Knast verurteilt. Dort schrieb er den Gefängnisroman „Die Verrohung des Franz Blum“. **Reinhard Hauff** verfilmte das Buch, Driest verfasste das Drehbuch und spielte selbst mit. An der Seite von **Jürgen Prochnow**. Damit war er bekannt. Und war fortan der böse Bube. Von dem Image lebte er gut. In gesetztem Alter kann er es ruhiger angehen lassen. Und malen. Damit kommt er in jede Bank.

Berühmt machte Driest ein Flirt mit Romy Schneider. In der Talkshow „Je später der Abend“ unterhielten sich Moderator **Dietmar Schönherr**, Boxer **Bubi Scholz** und Romy Schneider. Driest kam hinzu, die Lederjacke schwarz, die Jeans eng, das Hemd offen, die Kette golden, die Brust haarig. Romy Schneider schmachtete ihn an: „Sie gefallen mir. Sie gefallen mir sehr.“ Und legte ihm die Hand aufs Knie. Live schaute die Nation zu. Und war fasziniert. Die Schöne und das Biest. Da zerriss sich Deutschland das Maul darüber. Was nach der Sendung geschah, hat Driest nie verraten. Auch harte Burschen haben Manieren.

Nichts gegen **Steve Jobs**. Gott habe ihn selig. Doch was hat der Apple-Gründer nur dem altherwürdigen Buchstaben i ange-tan? Entstanden aus dem griechischen Iota, dem „kleinsten aller Buchstaben“,



Jens Simon Petersen singt ein Liedlein für den Funkyinc Foto: iChoc

ist er nun der missbrauchteste aller Buchstaben. Wer immer modern und hip sein will, kauft sich ein i. Dann sei man so sexy wie ein iPod oder ein iPhone, so das Kalkül. Es gibt sogar iChoc, die „Trendbioschokolade“. Welch i-diotie.

Besagte Marke iChoc stellt auch einen Nikolaus her. Natürlich keinen gewöhnlichen. Sondern Funkyinc. Den Nikolaus mit Sonnenbrille und Saxofon. Mit eigenem Lied. „Sweet Rhythms“, eine neue Version von „Jingle Bells“. Dafür hat der Trendbioschokoladenhersteller ein Casting veranstaltet, 100 Menschen sangen vor. Am besten machte es der Stuttgarter Profimusiker **Jens Simon Petersen**. Er darf nun das Liedlein singen. „Ich fühle mich in der schwarzen Musik zu Hause“, sagt er, „Soul, Funk und Gospel liebe ich über alles, genau wie dunkle Schokolade – deshalb passt die Symbiose perfekt.“ Funkyinc gibt's übrigens im Biomarkt. Der Nikolaus für den Akademiker. Der feiert selbstverständlich Weihnachten, doch nur mit einem Augenzwinkern und „der Kinder wegen“. Sie wissen schon, Heiliger Abend mit i-ronie.

Bio-Catering und Regionalität liegen voll im Trend

Immer mehr Kunden schätzen die Qualität von Öko-Produkten und geben dafür gerne auch mehr Geld aus

Was früher noch als extrem galt und als „Müli-Fraß“ verhöhnt wurde, ist heute beliebter denn je. Zunehmend fordern die Kunden von Catering-Anbietern die regionale und vor allem biologisch einwandfreie Herkunft der Zutaten und Produkte, mit denen gekocht wird.

VON CLAUDIA BELL

STUTT GART. Der Cateringmarkt in Stuttgart boomt. Egal, ob die zu bewirtende Gesellschaft groß oder klein, das Essen exklusiv oder einfach sein soll: Das vielfältige Angebot bietet für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas.

Besonders angesagt sind dabei zunehmend Cateringunternehmen, die ihr Angebot um die biologische Variante erweitert haben und den Kunden das Versprechen geben, nur nach strengen Gesichtspunkten angebaute Produkte zu verwenden. Eine besonders konsequente Linie fährt dabei das Unternehmen Biokraftwerk-Catering. Seit der Unternehmensgründung vor vier Jahren setzt Geschäftsführerin Jaqueline Riedel auf eine rein biologische Verköstigung ihrer Kunden und nimmt dafür einigen Aufwand in Kauf. „Egal, für wie viele Menschen wir kochen: Wir können nicht viel vorbereiten, weil wir alles frisch zubereiten und nichts einfrieren“, erzählt die 40 Jahre alte Chefin. Von den Nudeln und handgeschabten Spätzle über jedes noch so filigrane Gemüseröllchen bis hin zu jedem einzelnen Dressing, Dip oder Sößchen: Alles kommt biofrisch auf den Tisch. Warme Büfets bietet Jaqueline Riedel ihren Kunden daher nicht an, zu sehr verliere das Essen an Bissfestigkeit oder Geschmack. Wünscht ein Kunde ein solches Bü-



„Stuttgart ist ein kriegerischer Markt im Catering-Bereich“

Jaqueline Riedel
Chefin von Biokraftwerk-Catering

Die Jungunternehmerin habe viel Glück und offenbar ein gutes Händchen gehabt, sagt die Ernährungsforscherin Jana Rückert-John. „Am Bioanspruch sind schon viele gescheitert“, bestätigt die Expertin von der Technischen Universität Berlin. Vor einigen Jahren hatte sie mit einer Forschungsgruppe 26 Betriebe untersucht, die ihr Bioangebot nach der Einführung wieder aufgaben oder deutlich reduzierten. Fazit: „Der Blick auf Bioprodukte allein reicht nicht aus, es muss insgesamt um eine nachhaltige Ernährung mit anderen Mehrwerten wie Regionalität, Saisonalität und fairem Handel gehen.“ Zudem ließen sich viele Betriebe zu unvorbereitet auf das Wagnis „Bio“ ein und scheiterten letztlich an der tatsächlich vorhandenen Nachfrage. Eine gute Vorabrecherche sei daher zwingend notwendig: Gibt es in meiner Stadt die Klientel, möchten die Kunden überhaupt mit Bioessen verköstigt werden? Und welche Einstellung haben die Menschen zu Biocatering, haftet dem Ganzen vielleicht immer noch das Müli-Image an? „Man darf die Kunden nicht erziehen wollen und muss das Thema entsprechend kommunizieren“, betont die Expertin. Wenn das Angebot etwa zu hochpreisig und nur für eine kleine Zielgruppe ausgerichtet sei, könne es mit dem Biocatering recht schnell wieder vorbei sein. Sie empfehle Gastronomiebetrieben eine Biozertifizierung, weil das Siegel für viele Kunden durchaus ein Auswahlkriterium darstelle. Gleichwohl berge eine solche Auszeichnung auch eine Gefahr. „In Deutschland herrscht ein Label-Dschungel, es gibt zu viele unterschiedliche Gütesiegel, da

Hintergrund

Caterer in Stuttgart

Der Cateringmarkt in Stuttgart und der Region ist riesig und bietet eine Fülle an Angeboten. An dieser Stelle ist es daher nur möglich, eine kleine Auswahl darzustellen.

- Biokraftwerk-Catering, www.biokraftwerk-catering.de, Tel. 07 11 / 72 23 32 32
- Bastian Pfeifer, www.bp-cooking.de, Tel. 07 11 / 93 34 65 66
- Rauschenberger, www.rauschenberger-partyservice.de, Tel. 0 71 51 / 9 86 16 66
- Jörg Mink, www.joergmink.com, Tel. 07 11 / 94 54 52 40
- Rocking Chefs, www.rocking-chefs.com, Tel. 07 11 / 90 11 82 22
- Armin Karrer, www.zumhirschen-fellbach.de, Tel. 07 11 / 95 79 37 - 0
- Gourmet-Compagnie, www.gourmet-compagnie.de, Tel. 07 11 / 24 83 97 33
- Einen guten Überblick bietet außerdem die Internetseite www.catering-guide-stuttgart.de (cb)

Die Bühne geht in Flammen auf

Am 8. Dezember feiert das neue Musical „Rebecca“ Premiere in Möhringen – und spielt dabei mächtig mit dem Feuer

VON CHRISTINA HECKING

STUTT GART. Zuerst stehen die unteren Stufen in Flammen, wenige Sekunden später brennt die gesamte auberginefarbene Treppe lichterloh. Die Haushälterin war es, mit einer Fackel. In den ersten Reihen des Zuschauerraums breitet sich Hitze aus. Bei diesem spektakulären Feuereffekt handelt es sich nicht um einen Ausschnitt aus einem Actionfilm, sondern um eine Szene aus dem Musical „Rebecca“, das am 8. Dezember im Stuttgarter Palladiumtheater Deutschlandpremiere feiert.

„Rebecca“ basiert auf dem 1938 erschienenen gleichnamigen Bestseller-Roman von Daphne du Maurier und ist eine 2006 in Wien uraufgeführte Originalproduktion der Vereinigten Bühnen Wien. Das Musical, an dessen Realisation über 200 Menschen beteiligt sind, erzählt die Geschichte eines jungen Mädchens, das den Adligen Maxim de Winter heiratet. Auf dessen Landsitz Manderley angekommen, regiert dort aber immer noch die Erinnerung an die auf mysteriöse Art und Weise ums Leben gekommene Rebecca, seine erste Frau. Vor allem durch die Haushälterin des Anwesens, Mrs. Danvers, ist das Andenken Rebeccas allgegenwärtig. Und sie ist es auch, die die Fackel nimmt und die Treppe schließlich in Brand setzt.

Die Treppe von Manderley ist die imposanteste der vielen aufwendig gestalteten Kulissen des Musicals. Um den brennenden Effekt überhaupt realisieren zu können, ar-



Knalleffekt zum Schluss: Die Szenerie steht in hellen Flammen

Foto: Leif Piechowski

beitet das Team um den Technischen Produktionsleiter Clemens Weissenburger eng mit der Firma Innovative Pyrotechnik aus Ehningen zusammen. Vor neun Monaten hat die Entwicklung der Treppe begonnen. Das Kernstück ist eine echte Holzterrappe, die von Brandschutzfarbe und Legierung ummantelt wird. „Eine brennbare Treppe in einer Größenordnung zu bauen, die es so noch nie gab, war eine besondere Herausforderung“, so Joachim Berner von Innovative Py-



Grün muss es sein: Auch Caterer setzen immer mehr auf biologisch angebaute Zutaten Foto: Petsch

blickt oftmals keiner mehr durch“, sagt Rückert-John.

Ingrid Hartges vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) betont den hohen Stellenwert von regionalen Produkten. Gerade im Catering brauche es neben starken Nerven viel Know-how und Flexibilität. „Die Branche ist gnadenlos, die Kunden schauen sehr genau hin und möchten genau wissen, woher das Essen kommt“, so Ingrid Hartges. Die Regionalität spiele dabei eine immer wichtigere Rolle. Auch Bastian Pfeifer schwört auf regionale Zutaten und eine entsprechende Küche. Der Jungkoch betreibt ebenfalls ein Cateringunternehmen in der Landeshauptstadt und weigert sich konsequent, Convenience-Produkte zu verwenden. „Obwohl ein solches Catering sicher Geld spart und schnell satt

macht, lasse ich lieber einen Auftrag sausen, bevor ich so koche“, sagt Pfeifer. Zu Büfets hat er eine ähnliche Einstellung wie Jaqueline Riedel: „Die mache ich nicht gerne, denn darunter leidet immer die Qualität“, sagt er. Bio bietet aber auch er an – wenn es vom Kunden ausdrücklich gewünscht wird; ansonsten ist auch sein Steckenpferd die Regionalität.

Für sein praxisorientiertes Personal-Trainingsprogramm und das Frauenförderungsprogramm hingegen wurde vor kurzem das auf dem Stuttgarter Markt mitmischende Cateringunternehmen Aramark als Caterer des Jahres 2011 ausgezeichnet. Auch beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis wurde das Unternehmen bedacht. Begründung der Jury: Aramark verwende konsequent umweltschonend erzeugte Produkte.

ebenfalls ins Boot geholt. Nur wegen der kontinuierlichen Kooperation mit der Feuerwehr stand das Projekt nie auf der Kippe. „Wir wollen auf Nummer sicher gehen“, sagt Markus Hauser vom vorbeugenden Brandschutz der Stuttgarter Feuerwehr.

Die Gasanlage, mit der die Treppe angezündet wird, wird aus Sicherheitsgründen immer von zwei Personen bedient und jeden Tag überprüft. Explosionsgefahr entstehe aber zu keinem Zeitpunkt, da die verwendete Gasmenge sehr gering sei, erklärt Hauser. Dennoch wird dieser aufwendige Effekt bis zur Premiere noch entsprechend häufig geprobt.

Für eine Minute und zehn Sekunden spüren die Zuschauer in den ersten Reihen die Hitze

Die gesamte Treppe nun in Flammen zu sehen macht die Mitarbeiter schon jetzt stolz. Von Dezember an wird sie dann achtmal pro Woche für jeweils eine Minute und zehn Sekunden lichterloh brennen – und damit wahrscheinlich auch Begeisterung beim Publikum entzünden.

• Das Musical „Rebecca“ feiert Donnerstag, 8. Dezember, Premiere im Möhringer Palladiumtheater. Karten gibt es telefonisch unter 0 18 05 / 44 44 oder im Internet unter www.stage-entertainment.de. Die billigsten Tickets kosten 39 Euro.