

Mord zwischen Vorspeise und Dessert

Seit bald sechs Jahren produziert Peter Denlo Dinner-Krimis. Ein Spielort der ersten Stunde ist das Romantik Hotel Wilden Mann in Luzern.

Hotels und Restaurants sind seit jeher eng mit dem Schauspiel verbunden. Es gibt im Land wohl kaum ein «Säli», in dem nicht schon einmal ein Laien- oder Profiensemble gastierte. Manchmal spielen die Betriebe selbst sogar die Hauptrolle, wie zum Beispiel das Berliner Luxushotel Adlon im gleichnamigen TV-Dreiteiler, der im Januar ausgestrahlt wurde. Meistens aber dienen sie als stimmungsvolle Kulisse – so auch für die Dinner-Krimis von Peter Denlo. Der Schauspieler, Autor und Regisseur lässt seine Stücke seit 2007 in ausgewählten Gastronomiebetrieben wie dem «Wilden Mann» in Luzern aufführen.

Mehr als 1.000 gespielte Vorstellungen, 20 Mörder und knapp 30 Aufführungsorte

«Wir machen Theater zum Anfassen und bieten dem Publikum einen rundum gelungenen Abend – mit kulinarischen Köstlichkeiten und guter Unterhaltung in schönem Ambiente», fasst Peter Denlo das Dinner-Krimi-Konzept in einem Satz zusammen.

Bis März ist das Dinner-Krimi-Ensemble noch mit dem Stück «Zu Tode gewürzt» auf Tournee. Darin lädt der Restaurant-Kritiker Guillaume Milord vier Meisterköche und -köchinnen zu einem «Duell am Herd» ein. Einer nimmt das Motto etwas zu wörtlich, und Kommissar Haller muss zwischen Zweierlei vom Kalb mit Kartoffelstock und buntem Wintergemüse sowie Parfait von Dörrfrüchten mit Zwetschgenkompott und Amaretto-Sabayon einen Doppelmord aufklären. Trotz Leichen zwischen Vorspeise und Hauptgang braucht niemandem der Appetit zu vergehen. «Wir arbeiten nicht mit Kunstblut – unsere Aufführungen sind etwas morbide und mit schwarzem Humor gespickt, aber auf keinen Fall «grusig», sagt Peter Denlo, während er verschmitzt



Gemordet wird zwischen Vorspeise und Hauptgang, zum Schluss gibts ein Happyend und ein Dessert.

lächelt wie ein Lausbub, der einen Streich ausheckt. Und das tut er ja auch: Pro Jahr schreibt und produziert Peter Denlo fünf Dinner-Krimis, in die er gerne aktuelle Themen einbaut.

Ebenfalls in die Stücke einbezogen wird das Publikum. Schon beim Apéro erhalten die Gäste Namenskärtchen, auf deren Rückseite eine Kurzbiografie des Charakters steht, den sie während des Dinners repräsentieren. So kommt es, dass ein Gast als «Guillaume Milord» alle anwesenden «Testesser» begrüsst, eine Dame eine Zahlungsunwillige spielen muss und ihr Tischnachbar ad hoc vom Kommissar zu seinem Assistenten ernannt und mit Sonderaufgaben betraut wird. Gespielt wird übrigens nicht

auf einer Bühne, sondern mitten im Saal zwischen den Gästen.

«Als wir zum ersten Mal einen Dinner-Krimi in unserem Haus planten, waren wir etwas unsicher, wie unsere Gäste diese Art der Unterhaltung aufnehmen werden», erinnert sich Andrés Calvo, Vizedirektor im Romantik Hotel Wilden Mann. Diese Unsicherheit hat sich inzwischen gelegt und ist einer routinierten Gelassenheit gewichen. Kein Wunder, immerhin ist das Hotel seit der ersten Spielsaison im Jahr 2007 mit von der Partie. Pro Jahr werden im «Wilden Mann» drei Stücke mit je fünf Aufführungen gegeben. «Es gibt Stammgäste, die sich jedes Stück anschauen», weiss Andrés Calvo. Der Vizedirektor selbst ist ebenfalls ein Fan der Dinner-Krimi-Aufführungen: «Wir sind ein traditionsreiches Haus, das eher Gäste im mittleren und reifen Alter anspricht. Mit den Krimi-Abenden gelingt es uns, ein jüngeres Publikum in den «Wilden Mann» zu bringen. Darüber freuen wir uns sehr.» Passend zum Krimi-Abend bietet das Hotel ein Übernachtungspackage an.

Besonders interessant ist für Andrés Calvo, dass die Dinner-Krimis ohne zusätzlichen Aufwand über die Bühne gehen. Ausser einer Musikanlage und einer Garderobe, die wegen der vielen und schnellen Kleiderwechsel direkt neben dem Spielort liegen muss, brauchen die Schauspieler keine Infrastruktur. «Vom Arbeitsaufwand her ist der Dinner-Krimi für uns wie ein normales Bankett. Auch finanziell hält sich der Aufwand für das Hotel Wilden Mann in Grenzen. Hotel und Theaterproduktion teilen sich das Risiko und den Ertrag nach einem bewährten Schlüssel.

Riccarda Frei

www.dinnerkrimi.ch
www.wilden-mann.ch

KURIOS UND BEMERKENSWERT



KEYSTONE

PATRICK DEMPSEY HAT SEINE EIGENE COFFEE-SHOP-KETTE

Der Grey's-Anatomy-Darsteller hat mit seiner Firma Global Baristas die Kette Tully's Coffee gekauft, nachdem er Interessenten wie Starbucks ausgestochen hat. «Wir haben das grüne Monster getroffen, ihm in die Augen gesehen und... es hat geblinzelt! Es gehört uns! Danke Seattle!», freut sich der 46-Jährige auf Twitter. «Ich bin begeistert, dass wir gewonnen haben und ich freue mich noch mehr, dass wir Tully's Coffee und hunderte Jobs retten konnten.» Tully's Coffee, von dem es auch Filialen in Kalifornien und Washington gibt, meldete im Oktober Insolvenz an. Trotz dieses Nebenprojekts ist der Schauspieler aber noch immer als Dr. Derek Shepherd in «Grey's Anatomy» zu sehen. (chg)

CHARLIE SHEEN ERÖFFNET BAR IN MEXIKO

Charlie Sheen hat im mexikanischen Promi-Badeparadies Los Cabos seine eigene Bar namens Epic auf dem Dach des Hotels El Ganzo eröffnet. Der 47-Jährige ist bekannt für seine Alkoholexzesse, warf gleich bei der Eröffnung mit Schimpfwörtern um sich. Unter den Gästen waren u. a. Rockstar Slash und der Bürgermeister von Los Angeles Antonio Villaraigosa. Die Gegend hat sich in den letzten Jahren nach Acapulco, Puerto Vallarta und Cancún zum vierbeliebtesten Badeort Mexikos entwickelt, der auch immer mehr von prominenten Ausländern, vor allem US-Amerikanern aufgesucht wird. (chg)

VERMISCHTES

MEXIKANER ESSEN GIGANTISCHEN DREIKÖNIGSKUCHEN

In Mexiko-Stadt haben zehntausende Einwohner einen gigantischen Dreikönigskuchen verspeist. Der Kuchen von 1,9 Kilometern Länge wurde auf dem zentralen Zocalo-Platz der mexikanischen Hauptstadt in 200.000 Portionen aufgeteilt. Für den Rekordkuchen wurden nach Angaben der Stadtverwaltung 4.884 Kilogramm Mehl, 2.800 Kilogramm Butter, eine Tonne Zucker und Konfitüre sowie hunderte Kilogramm getrocknetes Obst und 43.000 Eier benötigt. Der Dreikönigskuchen entstammt der christlichen Tradition des Dreikönigsfestes. Er erinnert an den Besuch der Heiligen Drei Könige an der Krippe des in Bethlehem geborenen Jesus. (sda)

THUNFISCH ZU REKORDPREIS VERSTEIGERT

Ein 222 Kilogramm schwerer Blauflossenthunfisch hat bei einer Auktion in Tokio den Rekordpreis von 155,4 Millionen Yen (rund 1,6 Millionen Franken) erzielt. Damit ist der Preis fast drei Mal so hoch wie die bisherige Rekordsumme. Bei dem versteigerten Exemplar handelt es sich um einen Fisch, der vor der Nordostküste Japans gefangen wurde, wie ein Sprecher des Tokioter Tsukiji-Fischmarkts sagte. Den Zuschlag erhielt Kiyoshi Kimura, der Präsident einer Sushi-Restaurantkette. Der Preis sei zwar «ein bisschen hoch» gewesen, wurde Kimura von der Nachrichtenagentur Kyodo zitiert. Er habe aber die japanische Wirtschaft ankurbeln wollen. (sda)

WISSENSCHAFT



KEYSTONE

ÜBERGEWICHTIGE LEBEN LÄNGER

Übergewichtige und Menschen mit einem leichten Hang zur Fettleibigkeit leben länger als Normalgewichtige, Fettleibige dagegen sterben früher: Das geht aus einer Analyse von 97 Studien weltweit hervor, die im «Journal of the Medical American Association» veröffentlicht wurde. Demnach ist das Sterblichkeitsrisiko bei übergewichtigen Menschen sechs Prozent niedriger als bei normalgewichtigen, bei leicht Fettleibigen ist es fünf Prozent niedriger. Bei Fettleibigen mit einem Body-Mass-Index von über 35 dagegen steigt das Risiko um 29 Prozent. Die Wissenschaftler erklären die Ergebnisse damit, dass Menschen mit Übergewicht häufiger ärztlich untersucht und behandelt werden als Normalgewichtige. Ausserdem verweisen die Forscher auf grössere Energiereserven bei dicken Menschen, die ihnen bei bestimmten Krankheiten zugute kommen könnten. Der Leiter des US-Zentrums für Gesundheitsschutz und Prävention Thomas Frieden wies erneut darauf hin, dass Fettleibigkeit ungesund sei – auch wenn noch viele Fragen dazu offen seien. (sda)

VERMISCHTES

DIETER MEIER IST EIN TOLLER ABWASCHER

Der Zürcher Konzeptkünstler, Musiker, Unternehmer, Farmer und Winzer Dieter Meier ist ein Gewohnheitstier: Er benutzt nur eine Sorte Rudergerät, isst mittags immer denselben Beutelsalat und geht jeden Abend golfen. Ausserdem ist er ein begnadeter Abwascher. Der 67-jährige Vater von vier Kindern, der Wohnsitz in Los Angeles, Argentinien und Ibiza hat, teilt sich in Zürich ein Atelier mit Martin Wanner. Sie beide essen zu Mittag immer dasselbe, «Salat aus dem Beutel, Eier mit Aromat und Bündnerfleisch», wie er der «Schweizer Illustrierten» sagte. Abends aber wird kulinarisch zelebriert, am liebsten mit der Familie und immer mit Rotwein. Vor dem Znacht absolviert der «Yello»-Gründer täglich 18 Löcher auf dem Golfplatz, danach wäscht er von Hand ab. «Ich bin schneller als jede Geschirrspülmaschine.» (sda)

KIM JONG UN VERSCHENKT SÜSSES

Sein Geburtstag soll ein Feiertag für alle Staatsbürger sein, deshalb hat der nordkoreanische Machthaber Kim Jong Un an jedes Kind im Land ein Kilogramm Süsigkeiten schicken lassen. Für diese Aktion seien unter anderem Flugzeuge und Helikopter mobilisiert worden, berichtete das staatliche nordkoreanische Radio. In Dörfern auf abgelegenen Inseln habe es bei Ankunft der Maschinen «Explosionen der Freude» gegeben. Jedes Kind im Land bis zum Alter von einschliesslich zehn Jahren habe die Geburtstags-Süssigkeiten erhalten. (sda)

BERÜHMT UND BERÜCHTIGT



KEYSTONE

DANIELA KATZENBERGER ERÖFFNET NEUES CAFÉ

Daniela Katzenberger expandiert. Die 26-Jährige Ich-Darstellerin, die ihren Namen für ein Café im deutschen Touristenort in Santa Ponsa auf Mallorca gab, darf sich auf ein grösseres Lokal freuen, natürlich wieder ganz in Pink. Das neue Lokal befindet sich in Avenida Jaime I, ebenfalls in Santa Ponsa. An Ostern will man öffnen. Auf ihrer Facebook-Seite schrieb die Super-Blondine: «Das alte Café haben wir zum 30. November 2012 gekündigt, und unser Team aus internationalen Kellnern wird fast komplett auch im neuen Jahr wieder an den Start gehen. (chg)

KEITH RICHARDS FÄHRT MIT EIGENEM ESSEN IN DEN URLAUB

Wenn Rockstar Keith Richards (69) mit seiner Frau Patti Hansen in den Urlaub fährt, packt die 56-Jährige ihrem Liebsten stets Essen aus der Heimat ein. Der Rolling-Stones-Gitarrist und seine Gattin besitzen ein Ferienhaus in Parrot Cay auf den Turks- und Caicosinseln, einem britischen Überseegebiet. Damit sich die alternde Rock-Legende in der karibischen Inselwelt jedoch auch rundum wohl fühlt, sorgt das amerikanische Model stets für die Lieblingsverpflegung Richards. Das asiatische Essen, das in dem Resort bereitgestellt wird, ist nämlich gar nicht Richards Sache. «Keith ist nicht der Typ für Thai-Essen. Er ist wirklich eher der Fleisch- und Kartoffel-Typ», verrät Hansen einer amerikanischen Illustrierten. Für gewöhnlich wird das Ehepaar auf Reisen von seinen beiden Töchtern, Theodora (27) und Alexandra (26) begleitet. (chg)