

## **RGF goes „Rampensau“**

Ein Bericht zur Feuerprobe der Veranstaltungsreihe „Schmatzen, Schmecken, Schmökern“ am 20. und 21. Mai 07 (von Anna Schunck)

Rock-Beats und ein Publikum in Action: Wer im Hamburger Mandarin Kasino ein Dessert ergattern wollte, musste vollen Einsatz zeigen – und zwar hauptsächlich mit den Händen. In der spontan als „Eimerkette“ betitelten Menschenschlange wurde Glas um Glas voll leckerem Erdbeer-Walnussragout mit Whiskeyhaube auf Joghurtmousse weitergereicht, von Mann zu Mann, von der Bühne aus in Richtung Publikum. Und das ließ es sich schmecken. Denn gekocht, zubereitet und angerichtet hatte niemand geringeres als die „Rote Gourmet Fraktion“, Deutschlands bekannteste Tournee-Koch-Crew unter der Leitung von Jörg und Ole, den Köpfen der RGF.

Damit nicht genug: Unterstützung nicht nur in der rekordverdächtigen „Eimerkette“ sondern auch auf der Bühne bekamen die Jungs vom sympathischen Drei-Fragezeichen-Star Oliver Rohrbeck, der das Gourmet-Menü der Promi-Caterer mit seiner berühmten Stimme und vier amüsanten Lese-Geschichten anreicherte.

Auch im Publikum traf man Stars wie Simon Triebel (Musiker von Juli), Fernseh- und Bühnen-Starkoch Tim Mälzer, sowie Hollow Skai, der Autor, der mit den Jungs ihr in 2001 erschienenes Buch „Kochen für Rockstars“ geschrieben hat. Sie ließen es sich nicht nehmen, sich das Bühnendebüt der Backstage-Althasen und OnStage-Neulingen anzusehen.

„Schmatzen, Schmecken, Schmökern“ heißt das rasante Show-Programm für alle Sinne, mit dem die RGF, präsentiert von BosFood, kochmesser.de, Eastpak, Famous Grouse und anderen, nach der gelungenen Feuerprobe im Herbst/Winter dieses Jahres auf Deutschland-Tour gehen will. Unterstützt durch namhafte Literaten und lesebegabte Promis trauen sich die Rockstar-Gourmets aus den Tiefen des Backstage-Bereichs mit samt ihrer Tour-Küche ins Rampenlicht. Und genau da – das haben die ersten beiden Shows in der heimischen Hansestadt bewiesen – gehören Jörg Raufeisen und Ole Plogstedt auch hin. Schon allein, damit auch weniger berühmte Hungrige einmal in den Genuss der eigenwilligen und leckeren Gerichte kommen, die sonst nur Größen wie „Rosenstolz“, „Juli“, den „Toten Hosen“ oder „The Rasmus“ vorbehalten sind.

In Mitten einer Deko aus roten Sternen, überdimensionalem Plastik-Ungeziefer und Totenköpfen erklärten die Promi-Köche, wie gewohnt

uneitel in Band-T-Shirt und Mütze, ihrem Publikum den Hauptgang „Ratte in Rollsplitt“ (Perlhuhn in Mohn) samt Entstehungsgeschichte des Titels ebenso plausibel und amüsant wie die Zubereitung der dazugehörigen genialen Ingwer-Chili-Möhren. Servieren mussten sich die Gäste ihren Teller selbst, wozu sie auf die Bühne gebeten wurden und beim Anrichten zuschauen konnten.

Anschließend lauschten auch die RGF-Gourmets zusammen mit ihren Gästen wieder der Stimme, mit der viele Erwachsenewordene - auch wenn sie es nicht offen zugeben - bis heute noch täglich einschlafen. Und auch im Kino, zum Beispiel als Ben Stiller, hat das Publikum Oliver Rohrbeck, der außerdem Regisseur zahlreicher Synchron-Produktionen ist und ein eigenes Studio in Berlin betreibt, längst lieb gewonnen.

Zur Belohnung für Lesekunst und Drei-Gänge-Spitzenmenü gab's am Ende reichlich Applaus und letzte Anregungen für die große Tournee. Weitere Unterstützer, Präsentatoren und Sponsoren dafür werden noch gesucht und können sich bei Interesse an [info@rote-gourmet-fraktion.de](mailto:info@rote-gourmet-fraktion.de) wenden.

## **Interview**

Schunck: Wie kamt Ihr auf die Idee, eine Veranstaltungsreihe wie „Schmatzen, Schmecken, Schmökern“ auf die Beine zu stellen?

RGF: Letztes Jahr wurden wir vom Autoren und Russendisko-Erfinder, Wladimir Kaminer angefragt, zu einer Lesung seines damals frisch erschienenen Buches „Küche Totalitär“, in dem er sich, gespickt mit regionalen Rezepten, über die russische Küche auslässt, zu kochen. Wir suchten uns drei Rezepte aus, bauten unsere Tourküche auf der Bühne des Mandarin Kasinos auf und kochten, im Wechsel mit Lesedarbietungen von Wladimir und seiner Frau Olga, los. Alle waren begeistert, wir auch. So entstand die Idee, nach ähnlichem Konzept zu touren.

Schunck: Seid Ihr zufrieden mit den beiden ersten Probeveranstaltungen?

RGF: Für's erste schon. Wir haben ungeheuer viel gelernt, viel Lob, aber auch viel konstruktive Kritik einstecken müssen, für die wir sehr dankbar sind.

Schunck: Zum Beispiel...?

Wir sollten unbedingt mehr von uns zeigen und erzählen.

Eigentlich wollten wir dem Publikum „nur“ einen netten Abend mit einem netten Menü und netten Leseeinlagen und einem kleinen bisschen Moderation durch uns bieten und keine Kochshow oder Selbstdarstellung zeigen. Die Resonanzen gingen aber tendenziell dahin, dass man durchaus mehr Kocherei und mehr von unserem, in unseren Augen eigentlich gar nicht so spektakulären, wildem Berufsleben auf Tour und Backstage wissen wollte. Das ist gar nicht so einfach, den Leuten für uns alltägliche Dinge, spannend und amüsant nahe zu bringen. Mick Jagger, geht es wohl ähnlich, wie wir neulich in der Zeitung gelesen haben, der mitten beim Schreiben seiner Biographie entschied, das Projekt zu stoppen, da ihm aus seiner Sicht auffiel, dass er ein sehr langweiliges und unspannendes Leben hatte, dass das sicher niemand lesen wolle.

Schunck: Wie wollt ihr bei Eurer Tour vorgehen?

RGF: Darüber denken wir gerade nach. Es wird wohl eine Leinwand geben, auf der wir Showkochaktionen, die bei den beiden Showcases eher weniger prominent vorkamen, für alle gut sichtbar machen können und per Diashow von unserem Tourleben berichten können.

Schunck: Darf man sich dann auf Fotos von Rockstars, ganz privat bekleidet nur mit Unterhosen in ihren Garderobe freuen?

RGF: Lach... Ganz sicher nicht. Es geht ja nicht darum, Späße auf Kosten anderer zu machen - das machen wir schon selbst gegenseitig - oder Backstage-Geheimnisse Preis zu geben, sondern um uns, unsere Küche und die kleinen lustigen Dinge die uns so widerfahren. Unsere Kundschaft aus dem Musikbusiness braucht keine Angst zu haben, vorgeführt oder verraten zu werden. Ehrensache.

Schunck: Ihr beide habt, wie Ihr beweisen konntet, einen großen Unterhaltungswert. Zum Beispiel zickt ihr Euch auch gern mal auf charmante Weise gegenseitig an um euch gleich darauf wieder ganz locker zu versöhnen. Kann man sich so den Tournee-Küchen-Alltag vorstellen oder woher nehmt ihr das?

RGF: Ist es so? Keine Ahnung. Wir sind halt seit mittlerweile über 18 Jahren eng befreundet, fast wie verheiratet. Da kann man sich gegenseitig, ohne den anderen zu verletzen, einiges an Frechheiten an den Kopf werfen, was, wie wir im Alltag auch feststellen, bei denen, die es mitbekommen, gut ankommt. Aber auf der Bühne genauso ruppig zu

sein, wie im „Echten Leben“ erfordert, wie wir gemerkt haben, noch etwas Übung. Wir können noch doller!

Schunck: Ich wünsche Euch viel Erfolg und, meine Meinung, ändert nicht zuviel an Eurem Showkonzept.