



SURREALIST DINNER

EIN SURREALIST DINNER VON CHARLES KAISIN IST, ALS OB MAN WIE ALICE IM WUNDERLAND DURCH EIN KANINCHENLOCH IN EINE WUNDERWELT STOLPERTE, IN DER ALLES GANZ ANDERS, BUNTER, AUFREGENDER UND UNTERHALTSAMER IST ALS IM RICHTIGEN LEBEN.

Autorin_Stephanie Steinmann
Bilder_Tobias Stahel

«Als ich in Paris studierte, lebte ich ein Jahr lang bei der Eigentümerfamilie von Hermès. Ich wollte mich bei ihnen dafür bedanken, also organisierte ich ein Abendessen. Das war mein erstes Surrealist Dinner», erzählt der belgische Künstler, Architekt und Designer Charles Kaisin von seinen Anfängen. Heute zieht er mit seinen magischen Dinner-Performances für Luxusmarken wie Cartier, Hermès oder Rolls-Royce weltweit Menschen in seinen Bann. Sein erstes Happening in Zürich inszenierte er vor versammelter Live-Communications-Szene Ende Oktober für die Halle 550. Ab Oktober 2020 wird dieses Industriedenkmal von der Genossenschaft Migros Zürich als Event- und Kulturhalle betrieben.

Charles Kaisins Veranstaltungen sind viel mehr als nur ein kulinarisches und visuelles Feuerwerk: Im Palazzo Vecchio in Florenz hatte Charles Kaisin ein Abendessen für einen Geschäftsmann und seine Freunde organisiert. Alle Stühle waren mit Basilikum parfümiert worden, in Anlehnung an eine Passage aus Boccaccios «Decamerone». Im Casino Monte-Carlo wurden Albert de Monaco und seine Gäste an riesigen Tischfußball- und Roulette-Tischen mit als Spielkarten eingekleideten Kellnerinnen und Kellnern empfangen, und in Basel installierte Charles Kaisin für die Gäste der belgischen Marke Ice-Watch ein aufblasbares Schloss in einer Kirche.

«ANYTHING GOES»

Für das Surrealist Dinner in Zürich nahm sich Charles Kaisin des Slogans der Halle 550 «anything goes» an. Die Halle 550 wird im Herbst 2020 als modernste Eventplattform der Schweiz eröffnet. Kernstück ist ein flexibles Raumkonzept. Bereiche lassen sich einzeln oder kombiniert bespielen. Dazu kommen modernste Technik, Gastronomieflächen und Services, die heute in der Schweiz in der geplanten Form noch nicht angeboten werden.

«Anything goes» – Charles Kaisin nimmt die Zürcher Gäste mit auf eine Reise, die an einer riesigen, schwarz eingekleideten Tafel, kunstvoll dekoriert in Orange, beginnt. Kellnerinnen und Kellner, kostümiert als Gärtner, goldene Zeitreisende aus einer anderen Galaxie oder als «Men in Black» aus der Vergangenheit: Alle drei oder vier Minuten passiert etwas am Tisch. Jedes Detail ist durchdacht und enthält Verweise auf Literatur, Kunst, Geschichte, Mode, Oper und Musik. Es ist in der Tat schwierig, im Moment alle Nuancen zu erfassen und die Hinweise zu entschlüsseln, und man hat gar keine andere Wahl, als einfach in diese phantastische Welt einzutauchen. An der langen Tafel ist man nicht nur Gast, sondern fühlt sich als Teil des Geschehens. Und weil das Surrealist Dinner mit der Vielzahl an Referenzen so komplex ist, dass es unmöglich ist, sie noch am selben Abend in ihrer Gesamtheit zu erfassen, erhält jeder Gast eine handgefertigte Broschüre zum Happening, sowohl als Andenken als auch zur Erläuterung der Dinner-Performance.

EIN TISCH IST EIN TISCH

Im Namen der «Erfinderin des kulinarischen Surrealismus», der Fotografin Lee Miller, die Schneebälle in ihrem Eisfach lagerte, falls ihre Gäste Lust auf eine Schneeballschlacht hätten, wird nach dem Hauptgang die Tafel zum Racetrack für einen Modell-Citroën-2CV. Auf seinem Dach trägt er ein Plateau mit dem Käsegang und erweckt von oben betrachtet den Anschein von Käseprali-

nen auf Rädern. «Glaube nie, was du siehst», so die Botschaft von Charles Kaisin. Ein paar Minuten später wird das Tischtuch durch einen Reissverschluss in der Mitte geöffnet, sodass es auf beiden Seiten zu Boden gleitet. Der Tisch wird aufgeklappt und legt einen unglaublichen Schatz an riesigen Duplo-Legosteinen in schönen Farben frei. Wer macht daraus den höchsten Turm? An der Tafel werden alle Sinne einbezogen. «Für jedes Surrealist Dinner entwickeln wir ein Szenario von hundert Seiten», so Charles Kaisin. «Bei zweihundert Gästen benötigen wir vor Ort ein Team von bis zu vierhundert Personen, darunter Friseurinnen, Maskenbildner, Tänzerinnen sowie Kellner. Das Orchestrieren eines Surrealist Dinner erfordert eine Vorbereitungszeit von bis zu sechs Monaten. Ob es sich um hundert oder sechshundert Gäste handelt, die Designarbeit bleibt dieselbe», erklärt Charles Kaisin seine Vorgehensweise. Wer ihn buchen möchte: Die Voraussetzungen für eine Zusammenarbeit sind immer die gleichen: ein Sternekoch. Ein aussergewöhnlicher Ort. Ein zentrales Thema. Eine Kellnerin oder einen Kellner für zwei Gäste. Und mit jedem Gericht ein neues Outfit für den Service. Seine Rolle als Organisator der Surrealist Dinner vergleicht Charles Kaisin mit derjenigen eines Opernregisseurs. «Ich höre genau zu, was meine Kunden wollen. Aber ich möchte eine Carte blanche. Sie würden einen Künstler auch nicht fragen, ob er nicht das Gemälde auch in einer anderen Farbe hat!», so Charles Kaisin, der von Mark Straehl, und dessen KomVent GmbH, vertreten wird.

ZUSAMMENARBEIT MIT STERNEKOCHE ANDY ZAUGG UND ROLF MÜRNER

Andy Zaugg, der als Sternekoch, Caterer und Sensoriker über die perfekten Voraussetzungen für die kulinarische Umsetzung des Surrealist Dinner verfügte, legte den Fokus auf Zutaten aus der Schweiz. Das Herbstthema der Vorspeise setzte er mit Kürbissen um, die ganz serviert wurden und mit Waldpilzen, Wachtelai, Chasselas-Trauben aus Yvorne und Trüffeln aus den Wäldern von Solothurn gefüllt waren. Die Suppe aus Chasselas, Schnittlauchpüree und geräucherten Paprika wurde in runden Glaskolben, wie man sie aus dem Chemielabor kennt, aufgetragen. Der Hauptgang bestand aus einer Deklination von Swiss Shrimps mit Oona Caviar aus dem Tropenhaus Fruttigen auf Risotto, Tomate confite und Pesto. Er wurde auf einen drehbaren Untersatz gestellt, war zu Beginn noch unter einem Bowler versteckt und überzeugte durch seine grosse Harmonie der Aromen und Konsistenzen. Mutig und delikate zugleich: eine Jersey-Blue-Praline mit gerösteten Haselnüssen auf einem Sablé mit einem Jelly aus Aargauer Portwein von Susi Steiger-Wehrli, die diesen Herbst von GaultMillau ausgezeichnet wurde. «Das Surrealist Dinner war für mich persönlich mehr als ein Catering an einem kulinarischen Grossevent. Es war eine Erfahrung, die auch dank der Kreativität von Charles Kaisin, der spektakulären Halle 550 und der intensiven Zusammenarbeit mit Mark Straehl einzigartig war», so Andy Zaugg. Das Dessert kam von Rolf Mürner, Pâtissier-Weltmeister, und stiess auf grosse Begeisterung. Gut behütet unter einer goldenen Confiserie-Verpackung, die im nächsten Moment von goldenen Ballonen wie von Zauberhand getragen dem Deckenhimmel der Halle 550 entgegenschwebte, verbarg sich ein Traum aus Piura-Porcelana-Schokolade, Cassis, Passionsfrucht, Oliven und Birne.