

Köstliche Kulinar-Komödie

NÜRNBERG Man nimmt einen tyrannischen, größtenwahnsinnigen Chef, einen ständig verliebten italienischen Kellner, einen ungeschickten Koch, ein altes Ehepaar und viel fränkischen Humor. Dann mixt man das Ganze noch mit einem kulinarisch hochklassigen Vier-Gänge-Menü mit Waldpilzmousse, Ochsenschmorbraten und Jasmin-Milchreis: Das alles macht vier Stunden köstliche Abendunterhaltung – nach einem Rezept von Autor und Regisseur Mäc Härder. Die Lokalkomödie „Bambolero 2 – Viva la Mama“ feierte am Samstag in der Leder-

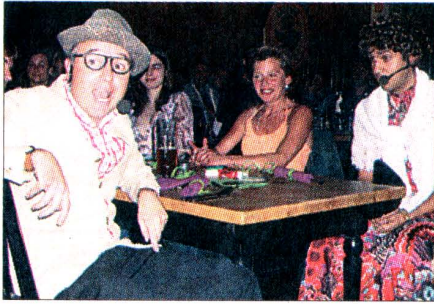
»Bambolero 2 - Viva la Mama« begeistert Gäste bei der Premiere in der Kulturbrauerei

erer Kulturbrauerei in Nürnberg Premiere. Und die Gäste waren begeistert. „Das ist mal was anderes, so was habe ich noch nie erlebt“, schwärmte Veronika (43) aus Nürn-

berg, „ich gehe oft in fränkisches Kabarett, aber das mit einem Menü zu kombinieren ist toll.“ Und auch Nadine (30) fand den Abend „sehr spaßig“: „Richtig amüsant“, freute

sich die Nürnbergerin, „dazu noch gutes Essen. Ein kurzweiliger Abend.“

So werden auch gleich beim Schlemmen Kalorien verbrannt. Denn die Lachmuskeln geraten ganz schön in Bewegung, wenn Kellner Marco (Ralf Schmitt) den Namen seiner neuen Freundin vergisst, wenn Koch „Sanscho Panscho“ – genannt Hop Sing (Robert Stephan) sein Geheimrezept verrät: „Ich kann aus 60 Dosen serbischer Bohnensuppe vom Aldi ein Vier-Gänge-Menü zaubern.“ Oder wenn Scheffe (Harald Rink) mal wieder einen Archivisten mit einem Architekten verwechselt oder die Sitzordnung durcheinanderbringt. **ole**



Liefern sich einen amüsanten Ehe-Streit vor Publikum: Hubert und Roswitha.



Zeigt Koch „Sanscho Panscho“ (rechts) vergeblich, wie man jongliert: Kellner Marco.

Fotos: ole

Das kulinarische 4-Gänge-Menü (56 Euro) wird noch fünf Mal in der Kulturbrauerei serviert: 4. November, 27. und 28. Dezember, 4. Januar, 2. Februar.