

Fantissima Saison 2007/2008

Nach meinem Erstbesuch in der vorletzten Fantissima-Saison war es nun mal wieder höchste Zeit für die „außergewöhnliche Dinnershow“ im Phantasialand. Zunächst ein paar Worte vorab: Ich hatte mich natürlich etwas vorbereitet und mich im Vorfeld über das Menü und die Showacts informiert. Nachdem ich Fantissima nicht zum ersten Mal besuchte, wusste ich, was mich von der Örtlichkeit her, sprich einrichtungs- und ambientetechnisch erwartet, von daher blieb der „Aha“-Effekt beim Betreten des Saales weitgehend aus. Offiziell sind für Fantissima 3,5 Stunden vorgesehen, wir saßen allerdings deutlich über 4 Stunden im Saal, wodurch sich gegen Ende einige Verspannungen auf den nicht absolut bequemen Stühlen einstellten. Der Getränkeservice klappte leider nicht immer perfekt, unsere Servicekraft wirkte manchmal etwas überfordert. Nun aber zum Wesentlichen.

Das Menü:

Thunfisch-Tatar, Maki-Röllchen und Sashimi (um es halbwegs verständlich auszudrücken) aus diesen Zutaten bestand die Vorspeise, und dazu fällt mir nur eines ein: Sensationell, ein absoluter Genuss, sowohl optisch als auch geschmacklich. Der Zwischengang, Riesengarnele auf Linguini in Avocado-Currysahne, stand dem ebenfalls kaum nach, auch hier jubiliert der Gaumen. Etwas Ernüchterung stellte sich leider beim Hauptgang ein: Zwei Scheibchen Rinderfilet, perfekt rosa und äußerst zart, zergehen mir auf der Zunge – und dazu gab es Linsengemüse, das sich geschmacklich wenig von „Dosenware“ unterschied und einen rechteckigen Klotz einer „Kartoffel-Limonenmousseline“, die mich tatsächlich irgendwie an einen Fertigpüree zum Anrühren erinnerte und auch so schmeckte. Die Nachspeise – Katalanische Creme, Pecanuspie und Espresso-Orangensahneis – war wiederum gut gelungen und besänftigte mich daher etwas, allerdings war das Dessert relativ zuckerlastig und blieb in den Zähnen kleben.

Unterm Strich konnte mich das Menü durchaus überzeugen, lediglich vom Hauptgang hätte ich mehr erwartet. Andererseits unterscheiden sich ja bekanntlich die Geschmäcker, und aus dieser Sicht gibt es eigentlich kaum etwas zu beanstanden. Im Vergleich mit meinem letzten Fantissima-Besuch würde ich das Menü als gleichwertig bezeichnen, wenn auch damals die Bewertung der einzelnen Gänge anders ausfiel. Insgesamt würde ich sagen: Die Highlights am Anfang, und dann auf gutem Niveau bis zum Schluss gerettet.

Die Showacts:

Um es vorweg zu nehmen: Die angekündigte Sängerin Viktoria fehlte bei unserem Besuch, über diese Tatsache bzw. den Grund hierfür wurde das Publikum jedoch nicht informiert. Resultierend daraus übernahm der schon aus den letzten Jahren bekannte Riccardo Mancini sämtliche Gesangsstücke. Dies hatte leider zur Folge, dass Riccardo Mancini in den Showteilen etwas omnipräsent wirkte, sich fast ausschließlich auf das Singen konzentrierte und seine Qualitäten als Entertainer kaum unter Beweis stellte. Auch stimmlich hatte ich ihn stärker in Erinnerung, aber das mag auch daran liegen, dass diesmal die Partnerin fehlte.

Die weiteren Showteile bestanden aus einer bewährten Mischung circensischer Künste, die mich nicht immer völlig überzeugen konnten. Das M. G. Team (Rollschuh-Akrobatik), das Duo Strakhov (Balance-/Hebeakrobatik) und die Jongleurin Francoise Rochais boten zwar höchstes artistisches Niveau, aber irgendwie wollte der sprichwörtliche „Funke“ nicht so richtig überspringen. Mit dem Trio Mikheev konnte eine Gruppe verpflichtet werden, die die seltene Kunst der Perche-Akrobatik – eine Form der Balance-Kunst – perfekt beherrscht. Herausragend waren die Auftritte des JB-Balletts, dessen Tänzerinnen und Tänzer sich regelrecht für das Publikum aufarbeiteten. Hervorragend (ein)gestimmt waren auch wieder die Musiker der „Melody Makers“, die einen Großteil des Abends gestalteten, ob mit Unterhaltungsmusik zu den einzelnen Menü-Gängen oder als Band für Riccardo Mancini und das Ballett.

Und dann war da noch das absolute Highlight des Abend: Andrej Jigalov, der „Clown der neuen Generation“ mit seinem Partner Aleksey Mironov. Die beiden Komödianten brannten in den Showteilen ein humoristisches Feuerwerk ab, bei dem im ganzen Saal kein Auge trocken blieb. Allein schon die Mimik von Jigalov, die an eine Mischung aus Didi Hallervorden und Mr. Bean erinnert, reichte oft für die größten Lacher aus, ganz zu schweigen von den skurrilen, fast schon wahnwitzigen Geschichten, die der Künstler fast ohne Worte auf der Bühne vorspielte. Um

Als letzter Showact kam wieder der aus den Vorjahren bekannte Magier Marko Karvo zum Einsatz – leider war das erst nach über 4 Stunden der Fall, so dass die Aufmerksamkeit im Publikum schon merklich nachgelassen hatte. An der Klasse von Marko Karvo gibt es nichts zu rütteln, allerdings präsentiert er seine Vogel-Nummer nunmehr bereits in der dritten Fantissima-Saison und irgendwie wirkte der Auftritt fast etwas zu routiniert.

Fazit:

„Außergewöhnliche Dinnershow“ – diesen Namen trägt Fantissima nach wie vor zu Recht, denn das Menü und die Showacts sind wirklich außergewöhnlich. Dass das Vergnügen nicht ganz billig ist, steht außer Frage, aber man muss dem gegenüber auch sehen, mit welchem Aufwand Fantissima betrieben wird. Aus diesem Blickwinkel ist der Preis noch gerechtfertigt, außerdem gibt es für viele Termine deutlich vergünstigte Tickets sowie besondere Angebote für das Hotel Ling Bao. Und um es auf den Punkt zu bringen: Allein schon Andrej Jigalov ist es wert, Fantissima zu besuchen, ganz zu schweigen vom Rest des Abends...

13.04.2008
Markus Hertrich