



FANTISSIMA 2008/2009



Let's get into the groovy 70's! heißt das aktuelle Motto für Fantissima im Phantasialand. Diese Gala Dinner Show im Phantasialand, die bereits in der fünften Saison läuft, ist, wie fast immer wenn es um Shows im Phantasialand geht, etwas besonderes und exklusives. Zufälle gibt es hier nicht weil alles bis in kleinste Detail sorgfältig geplant ist und auch umgesetzt wird.



Schon beim betreten des Fantissima Theater Foyers via roten Teppich merkt man, dass es sicherlich kein alltäglicher Abend wird. Stillvolles und gedämpftes Licht, dazu ein wunderschönes in Rot gehaltenes Ambiente lassen den Besucher sofort merken warum er hier Minimum 85 Euro (ohne Getränke) für eine Eintrittskarte bezahlen muss. Vor der Show kann man den Abend in gemütlicher und entspannter Atmosphäre an der Bellissima-Bar mit einem Aperitif beginnen.

Im Theater selber befinden sich viele Tische an dem 6 - 8 Personen Platz finden. Auf den Tischen selber befindet sich eine fast unzählige Anzahl von Gläsern und Besteck. Es gibt Rotweingläser, Weißweingläser, Wassergläser u.s.w. dazu mehrere Messer, Gabeln und Löffel und man fragt sich 1. ob so eine Anzahl an Gläsern und Besteck nötig ist, und 2. wie lange eine Person braucht um das alles herzurichten. Die zweite Frage kann ich nicht beantworten, aber da es während der Show ein 4 Gänge Menü gibt und man zu jeden Menü etwas anderes trinkt und immer ein neues Besteck braucht sollte Frage 1 hiermit beantwortet sein. Das einzige, für mich wichtige, was man nicht auf den Tischen findet sind Aschenbecher. Rauchen im Fantissima Theater ist nicht gestattet. Somit bleiben einem als Raucher zwei Möglichkeiten; Erstens, einfach mal 3,5 Stunden nicht rauchen, was ich auch geschafft habe, oder vor die Tür gehen und auf dem roten Teppich eine Qualmen.

Wer Fantissima besucht sollte beachten dass es hier etwas „feiner“ zugeht, und sollte statt der alten durchlöcherter Jeans, T-Shirt und Turnschuhe mindestens eine schicke Hose und ein frisch gebügeltes Hemd anziehen. Man will ja nicht unbedingt auffallen. Während man zwischen den ganzen „fein gemachten“ Leuten sitzt wird einem schnell klar das man sich zusammen reißen muss um nicht aus der Rolle zu fallen. Will sagen, hier geht es sehr elegant und stillvoll zu, und dementsprechend muss/sollte man sich auch verhalten. Also nicht rülpsen oder so, das Weinglas immer schön am Stiel und nicht am Glas selber anfassen, die Serviette gehört auf die frisch gebügelte Hose falls mal etwas von den kulinarischen Genüssen runterfällt und auch das Besteck sollte man elegant in der Hand halten und nicht wie ein Bauer.





Zu den Kellnern. Ich weiß nicht wie viele den ganzen Abend im Theater rumlaufen, es mögen locker über 20 sein die allesamt damit beschäftigt sind die Gäste sehr schnell und dabei sehr elegant zu bedienen. Mein/unser Kellner war der Chris, der war gut drauf und hat alle Wünsche promptly erledigt. Er konnte jede Frage perfekt beantworten und wenn man ihn gebraucht hat war er auch sofort zur Stelle. Aber das gehört auch dazu wenn man Kellner ist, besonders bei Fantissima. Gut, ich sag´ mal, ich brauche keinen Kellner um mir ein Glas Wasser einzugießen oder es aufzufüllen, aber auch hier waren die Kellner fast immer schneller als der Gast. Sobald sich der Inhalt eines Glases dem Ende neigte kam ein Kellner und fragt höflich ob er nachschenken darf. Das war mir teilweise schon etwas unangenehm, denn wie gesagt, ein Glas Wasser eingießen kann ich noch selber, aber gut. Man ist bei Fantissima und da ist das eben so. Aber man muss sich erst daran gewöhnen wenn man es nicht gewohnt ist.



Auch die Speisen wurden von den Kellnern in einem sehr ausgeklügelten System sehr schnell an die Tische gebracht und in einer perfekten Art Serviert das es einem schon unheimlich werden konnte. Wie am Anfang schon gesagt, hier wird nichts dem Zufall überlassen und trotz des enormen Drucks den die Kellner haben bleiben sie in jeder Situation sowohl freundlich als auch höflich und der Gast bekommt zu keiner Zeit etwas von dem Stress mit. Man kann nur seinen Hut vor der Leistung der Kellner ziehen.

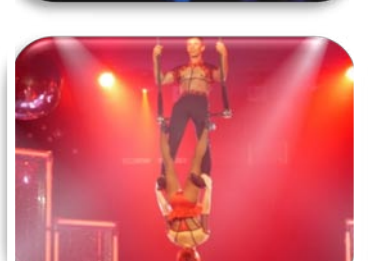


Das Menü. Ja, das ist eine Sache für sich. Wer „Fast Food“ oder ein Wiener Schnitzel bevorzugt wird sicherlich enttäuscht von dem sein was einem bei Fantissima kredenzt wird. Hier gibt es kein Essen, sondern Kompositionen des Küchenchef Herrn Torsten Hoffmeister. Die Kreationen sind, sofern man solche Genüsse nicht jeden Tag hat, sehr gewöhnungsbedürftig, sowohl im Aussehen als auch im Geschmack.



DAS MENÜ IM ÜBERBLICK:

- Vorspeise:**
Baramundfilet, gebraten auf Staudensellerie-Tomatengemüse und rauchiger Wodka-Sahne.
- Suppe:**
Samtsuppe von Zuckerschote und Romana mit Crépinettes vom Perlhuhn.
- Hauptgericht:**
Kalbsrücken auf Krautgemüse in pikantem Rahm und Sesam-Süßkartoffelscheiben, Malzjus und Wilder Fenchelschaum.
- Dessert:**
Dôme von Erdnuss und Zartbitterschokolade, Cheesecake-Mango-Passionsfrucht-Eis, Frenchoast von Banane und Ahornsirup.





Mal davon abgesehen dass ich von manchen Sachen nicht mal wusste dass es so was etwas gibt, bzw. das man so was essen kann, hat es sehr, sehr gut geschmeckt. Meine Geschmacksnerven mussten sich allerdings erst mal an die Köstlichkeiten gewöhnen, denn bisher kannten sie mehr oder weniger nur das Doppel Whopper Menü oder die Nr. 62 süß/sauer aus dem China Restaurant.

DIE SHOW:

Wenn man nicht grade isst geht es auf der Fantissima Showbühne rund. Live Music, Live Gesang, Artistik und Akrobatik der Extraklasse erwarten den Besucher von Fantissima. Wie fast alle Shows im Phantasialand ist auch Fantissima eine Show die an Perfektion, Darbietung und Auswahl der Kostüme ihres gleichen sucht. Hochkarätige Künstler die teilweise schon auf den größten Bühnen dieser Welt

zuhause waren zeigen Unterhaltung vom feinsten – wie man es eben vom Phantasialand gewohnt ist und inzwischen auch erwarten darf. Neben „Zeeteah“ und „Robert Hatcher“ die den Gesanglichen Part der Show haben sind z.B. das „Duo Mingalev“ mit einer Trapez Nummer, „Magdalena Stoilova“, einer der der beweglichsten Kontorsionistinnen und „The Liazeed“ mit von der Partie. Live Musik gibt es von den „Melody Makers“. DAS Highlight des Abends ist sicherlich „Patrick Lemonie“, ein Jongleur der Oberklasse, der mit viel Charme, Witz und teilweise heftigen Sprüchen das Publikum binnen weniger Augenblicke in seinen Bann zieht.

Er alleine ist schon einen Besuch wert, wobei ich die Leistung der anderen Akteure nicht schmälern will. Fantissima ist von der Aufmachung, der Show bis hin zu den kulinarischen Genüssen ein Erlebnis der besonderen Art was man sich unbedingt einmal anschauen sollte. Es ist nicht grade preiswert, aber wer das besondere liebt ist hier richtig und dem sollte es auch nicht zu teuer sein.

Etwas habe ich allerdings nicht verstanden. Das Motto von Fantissima lautet *“Let's get into the groovy 70's!”* Denke ich an die 70er dann denke ich in Sachen Musik z.B. an die Bee Gees und Saturday Night Fever, John Travolta, Sweet oder auch Abba. Deshalb ist es mir unverständlich weshalb „Zeeteah“ und „Robert Hatcher“ eine Nummer von „Patti Labelle“ / „On My Own“ aus dem Jahre 1986 präsentiert haben. Gleiches gilt für das Lied „Jump“ von den „Pointer Sisters“ aus dem Jahre 1984 oder „I Am What I Am“ von „Gloria Gayner“ aus dem Jahre 1983. Mag sein das es diese Songs schon in den 70er gegeben habt, was ich bezweifele, aber „Golden Eye“ und „Private Dancer“ von „Tina Turner“ und diverse Songs von „Michael Jackson“, wie „Dirty Diana“, „The Way You make me Feel“ und „Thriller“ sind definitiv nicht aus den 70ern. Trotzdem wurden diese Lieder gespielt, auch wenn sie nur als Musik für die Tanz-einlagen des grandiosen JB-Balletts gedient haben. Das sollte mir doch mal jemand erklären, denn den Sinn, falls es einen gibt, habe ich bis heute nicht verstanden....

FAZIT:

Wer das besondere und außergewöhnliche liebt oder einfach nur eine ausgefallene Geschenkidee sucht ist mit Fantissima bestens bedient. Das Ambiente, die Show, die Künstler und Kostüme, die kulinarischen Köstlichkeiten sowie das ganze Flair machen Fantissima zu einem besondern und unvergesslichen Ereignis. Die Preise beginnen bei 85 Euro und Enden bei 115 Euro. Das ist sicherlich nicht grade billig, aber besser kann man sein Geld für eine 3,5 Stunden Unterhaltung bei der auch noch der Gaumen vom Feinsten verwöhnt wird nicht anlegen.

