



Die große Dinnershow 2008 im Europa-Park

Dinnershows in Freizeitparks erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.

Ursprünglich wurden diese Shows vor allem zum Zweck der Hotelauslastung ins Leben gerufen, damit die großen Themenhotels der Parks auch im Winter kostendeckend arbeiten können.



Mittlerweile ist aus dieser ursprünglichen Idee ein Selbstläufer geworden, der in den drei großen deutschen Parks jedes Jahr mehr Besucher lockt. Der Vorreiter der Freizeitpark-Dinnershows, „Fantissima“ im Phantasieland, ist auch heute noch das Maß, an dem sich die Mitbewerber messen lassen müssen.

Die Europa-Park Dinnershow hört in diesem Jahr auf den Namen „One Night“ und läuft zudem unter dem Label „Cirque d'Europe“. Grundsätzlich ist „One Night“, ähnlich wie „Fantissima“, eine Varieté-Show.

Die Show:

Durch die Show führt der Magier Oguz Engin, der neben der Moderation des Abends auch einige Kostproben seiner Fingerfertigkeit abgibt.

Der Opener sollte eigentlich vom Trio „Mystère“ bestritten werden, zumindest ging dies aus den Prospekten so hervor. Später erfuhren wir, dass stattdessen eigentlich die Gruppe „Atlantis“ hätte auftreten sollen, was in unserem Fall allerdings auch nicht passierte. Am Abend unseres Besuchs der Show wurde dieser Act krankheitsbedingt leider nicht aufgeführt, wodurch das erste Drittel der Show leider sehr an Attraktivität eingebüßt hat. Über das Können sowie die Qualitäten und Leistungen des Quartetts „Atlantis“ können wir also leider nichts sagen.

Ein weiterer Show-Teil wird vom Duo „Nostalgia“ be-

stritten, die Trapezkunst in hoher Vollendung zeigen und zu Recht als Highlight angepriesen werden.

Das „Ballett Espagnol“ führt einen sogenannten „Modern Flamenco“ auf. Das bedeutet, dass hier Flamenco zu Technomusik getanzt wird, eine Mischung, die sich uns nicht wirklich erschließt.

Nach der zweiten Vorspeise hat Magier Oguz Engin seinen größten Part, den er mit einigen guten Kartentricks bestreitet.

Der Australier Duban Nickol und dessen Comedy-Trampolin-Nummer bilden jedoch das spätere Highlight des Abends und auch „Amazonia“ beeindruckt mit einer Mischung aus Akrobatik und künstlerischer Darbietung. Das Besondere an dieser Nummer ist die Verwendung einer gläsernen, mit Wasser gefüllten Halbkugel, in die



Amazonia immer wieder eintaucht und somit die Elemente mit in ihre fesselnde Nummer einbindet.



Zwischendurch kommt auch immer wieder das Europa-Park Ballett zum Einsatz, welches die Überleitungen



zwischen den Darbietungen tänzerisch untermalt und auch das „Nachtclub“-Feeling vermitteln soll.

Aufgelockert wird das Ganze zusätzlich durch den seit Jahren bekannten und sehr beliebten Europa-Park Clown und Comedian Stéphane.

Allerdings wirkt dessen derber Humor teilweise eher fehl am Platz, denn der Anspruch einer so edlen Dinnershow sollte eigentlich etwas höher angesiedelt sein. Zwischen den einzelnen Showteilen wird den Gästen das eigentliche Menü serviert, welches wir später noch genauer vorstellen werden. Während des Essens



unterhält die Schweizer Sängerin Paloma, die auch als TV-Moderatorin und Model tätig ist, die Gäste. Begleitet wird sie vom bekannten Franz Lambert, der dank elektronischer Unterstützung eine kleine Band komplett ersetzen kann.

Show-Fazit:

Die einzelnen Künstler sind, jeder für sich, gut bis sehr gut, allerdings fehlt die



Verknüpfung der einzelnen Künstler zu einer gesamtheitlichen Darbietung. Das Europa-Park Ballett kann leider ebenso wenig überzeugen wie die viel zu laute und teils nervig-schnelle Musik- und Gesangsbegleitung während dem Essen.

Im Vergleich zu Fantissima punkten vor allem der innovative Auftritt von Amazonia und die erstklassige Show von Duban Nickol. Trotzdem gewinnt Fantissima den Vergleich durch die bessere Begleitmusik, den

stimmigeren Showverlauf, ein um Welten besseres Ballett und eine durchgängig hochkarätige Besetzung.

Die Heide-Park Show „Date after eight“ setzt hier hingegen auf die Inszenierung eines Theaterstücks, welches sich nicht mit einer Varieté-Show vergleichen lässt. Durch den, gesamtheitlich gesehen, geringeren Aufwand landet die Heide-Park Show in unserem Show-Vergleich deswegen auf Platz Drei.

Das Menü:

Der bekannte Star- und Sterne-Koch Emile Jung zeichnet sich für die kulinarische Seite der Dinnershow verantwortlich.

„Rendez-vous“, „Tête à tête“, „Amour“ und „Passion“ nennt Emile Jung die Bestandteile seines vier Gänge Menüs für „One Night“.

Hinter „Rendez-vous“ verbirgt sich eine Komposition von Lachs und Wasabi an rotem Mangold. Geschmacklich ist das Ganze recht ansprechend, auch wenn nicht alles auf dem Teller gleichermaßen dem hohen





Anspruch gerecht wird. Der zweite Gang namens „Tête à Tête“ ist eine Rahmsuppe von gelbem Paprika mit Couscous Roulade und Kaninchenfilet. Leider war die servierte Suppe nur lauwarm und für das Kaninchenfilet brauchte man schon sehr viel Phantasie, um die winzigen Scheibchen auch als solche zu erkennen.

Der Hauptgang „Amour“ hört sich sehr spannend an: Gefüllte Wachtelpraline im Wirsingbett mit Shiitakepilzen, Kartoffelkuchen und Brombeer-Balsamico-Sauce. Leider hielt auch hier die servierte Speise nicht, was das Papier vorher versprochen hatte. Im Gegensatz zur vorherigen lauwarmen Suppe war der Teller der Hauptspeise dermaßen heiß, dass eine Berührung doch sehr schmerzhaft war. Dementsprechend klebten die



Brombeeren am Teller fest bzw. waren dort wohl eingebraunt und die Balsamico-Sauce konnte man gerade noch als Dip bezeichnen.

Zum Dessert, der „Passion“, wird die Leidenschaft von Schokolade und Mango versprochen. Die Nachspeise an sich war auch gut und in Ordnung, nur leider musste man diese im Halbdunkel



verspeisen, da die Show bereits weiterlief, kurz nachdem serviert wurde.

Menü Fazit:

Das an sich sehr stimmige Menü krankt leider an den weiten Wegen, den die Service-Mitarbeiter zurücklegen müssen. Die Suppe war bei unserem Besuch zu kalt, die Hauptspeise (zumindest der Teller) war zu heiß und diverse kleinere Probleme verleiteten eine an sich erstklassige Komposition. Im direkten Vergleich zu Fantissima (Phantasialand) und Date after eight (Heide-Park) verliert das Europa-Park Menü deswegen leider deutlich.

Der Service:

Die Tür zum neuen Ballsaal „Berlin“, welcher als Emp-

fangshalle für die Show genutzt wird, muss man sich selbst öffnen.

Das Gesamtambiente des Saals ist etwas oversized für eine Dinershow, denn nachdem man den beeindruckenden Bau betreten hat, fühlt man sich eher, als sei man auf einem großen Geschäftsmeeting und nicht bei einer edlen Dinershow. Nachdem man seinen Platz an den großen Tischen gefunden hat, ist der Service sehr schnell zur Stelle und auch die Lieferung der bestellten Getränke erfolgt, zumindest vor der Show, zügig und



einwandfrei.

Je später der Abend bei unserem Besuch wurde, desto mehr merkte man dem Service-Team jedoch an, dass es ins Schwimmen geriet. Auch wenn unser Betreuer sehr gut arbeitete, bekamen wir doch mehr als einmal mit, dass es an anderen Tischen sehr viel problematischer zuging.

Ein Kellnerballet wie bei



Fantissima gibt es hier nicht, vielmehr werden die Tische einzeln vom Serviceteam befüllt und sobald der letzte Tisch sein Essen bekommen hat, wird am ersten Tisch wieder abgeräumt. Auch hier gilt: Was anfangs noch funktioniert, artet zum Ende der Show eher in einen Spießbrutenlauf der Servicekräfte aus und der bestellte Kaffee zur Nachspeise wurde in meinem persönlichen Fall auch nicht mehr geliefert. Beim Servieren hatten die Mitarbeiter auch Probleme, die richtige Seite zu finden, von der die Teller auf- und abgedeckt werden sollten. Zu einem edlen Abendessen gehört es auch nicht, dass man dem Kellner zusehen muss, wie er die Essensreste der verschiedenen Teller zusammenschiebt, um den nächsten Teller aufzustapeln.

Service Fazit:

An sich hat das System funktioniert, aber der Service von „One Night“ ist nicht mit dem von Fantissima zu vergleichen. Im direkten Vergleich zu Fantissima wird sehr schnell deutlich, dass der Europa-Park sich sicherlich bemüht, aber gegen die individualisierte und perfekte Servicedienstleistung im Phantasialand keine wirkliche Chance hat. Fantissima ist edler, persönlicher und sehr viel luxuriöser als „One Night“. Das beginnt bei dem netten Mitarbeiter, der die Tür zu

Fantissima öffnet und hört auf beim perfekten Kellnerballet, welches die Speisen sehr schnell und perfekt an die Tische bringt, und ebenso perfekt und schnell wieder abholt.

Selbst das bei Weitem nicht so glamouröse „Date after eight“ im Heide-Park, welches mit einem ähnlichen System arbeitet wie der Europa-Park, funktioniert sehr viel besser, persönlicher und deutlich organisierter als der Service im Europa-Park. Sicherlich muss man dem Europa-Park auch eine viel größere Location zu gute halten, allerdings zählt gerade in diesem speziellen Fall auch und umso mehr das Preis/Leistungsverhältnis.

Gesamt-Fazit:

Mit Preisen ab 104 Euro bewegt sich die Europa-Park Dinnershow deutlich über dem Niveau der Mitbewerber im Phantasialand und Heide-Park, jedoch ohne deren Qualitäten in jeder Beziehung zu erreichen.

Die Europa-Park Show „One Night“ glänzt vor allem bei den Künstlern, verliert aber in Sachen Service und Gastronomie sowie Ambiente und Inszenierung.

Der Hauptgrund hierfür liegt wohl in der sehr großen Anzahl an Gästen, die der Europa-Park bei jeder Show bedient. Das Phantasialand und auch der Heide-Park spielen vor deutlich kleineren Gruppen, was allerdings dem



Ambiente und der Exklusivität zugute kommt.

Für eine edle Dinnershow leistet sich der Europa-Park bei „One Night“ zu viele Fehler und offenbart Defizite, die bei einer so teuren Show einfach nichts zu suchen haben. Unterm Strich reiht sich die Dinner-Show im Europa-Park somit nicht nur deutlich hinter Fantissima ein, sondern muss sich sogar dem kleineren „Date after eight“ geschlagen geben, welches im Showteil zwar mangels Vergleichbarkeit nicht mithalten kann, jedoch in Sachen Service und Gastronomie deutlich überzeugender auftritt.

Allerdings, und das muss an dieser Stelle besonders erwähnt werden, hat der Schreiber dieser Zeilen auch alle angesprochenen Dinner-Shows besucht und kann somit entsprechende Vergleiche ziehen. Für sich alleine genommen ist „One Night“ eine sicherlich empfehlenswerte, aber leider viel zu teure Dinnershow, die vor allem dank der sehr guten Artisten begeistern kann.

Ulrich Gebhardt