



HEIDELBERGER SCHLOSS  
RESTAURANTS & EVENTS

PRESSEMITTEILUNG

Heidelberg, 7. Juni 2019



## **Das etwas andere Gourmet Variété**

### **Das Schloss wird zum Schau- und Showplatz eines neuen Variété-Vergnügens**

Martin Scharff realisiert im kommenden Winter sein eigenes Gourmet Variété „It's magic“ im Schloss Heidelberg und präsentiert passend zum Show-Konzept sein ebenso facettenreiches Menü.

Wenn sich Ende November der rote Teppich ausrollt und hinter historischen Mauern der Sound von Pop-Musik ertönt, dann beginnt für das ehrwürdige Schloss eine neue Ära des Show-Business. Sternekoch Martin Scharff und sein Team werden dann ihre ganz eigene Vorstellung von Spitzen-Entertainment umsetzen. Mit Show-Größen, wie Deutschlands bestem Illusionisten Peter Valance, den Künstlern der originalen Michael Jackson Tribute Show und einem erfahrenen Backstage-Team, hat Martin Scharff das Show-Konzept „It's magic“ entwickelt, das sich von anderen Varietés gänzlich unterscheiden wird. Mitreißend, musikalisch, emotional und natürlich genussvoll soll es werden. Seine Erfahrungen aus den letzten Jahrzehnten fließen in sein eigenes Format ein. So verwirklichte er bereits 2006 in Kaiserslautern das Gourmet Variété „Salto Culinare“ anlässlich der Fußballweltmeisterschaft. Im Heidelberger Schloss war er 2018/19 erfolgreicher, gastronomischer Partner des „Las Vegas Winter Varietés“.



## Große Künstler und ein routiniertes Team hinter der Bühne

Für sein eigenes Gourmet Varieté hat er sich ein erfahrenes Team zusammengestellt: Für die künstlerische Ausarbeitung von „It's magic“ zeichnet Dierk Murelli mit seiner Agentur Murelli & Co. Production verantwortlich: „Das weltbekannte Heidelberger Schloss als „Bühne“ für ein Event dieser Art zu haben, ist unbezahlbar. Das Publikum wird bei dem unbeschwertem und sogleich spektakulären Abend auf eine wunderbare Reise mitgenommen, welche Tränen des Lachens genauso wie Tränen der Rührung hervorrufen wird.“ Murelli koordiniert die Künstler sowie den Ablauf während der rund 35 Spieltage und wird auch selbst mit seinem Saxophon auftreten. Ebenso viel Erfahrung mit Großveranstaltungen hat Mike Haymann, der mit seinem Unternehmen M.A.X. Veranstaltungstechnik schon Konzerte der Scorpions oder Joe Cocker ins passende Lichtkonzept gerückt hat. „Wir werden den Königssaal in ein faszinierendes Spiel aus Licht und Farbe tauchen. Ein perfekt auf die Inszenierungen abgestimmtes, schickes Bühnenbild aus Bühnenaufbauten, LED-Screens und natürlich einer Menge moderner Lichteffekte“, erklärt er.

Vor dem Vorhang wird der Travestiekünstler France Delon mit seiner hinreißenden Art und seinem spontanen Witz durch die Show führen. Das Show-Konzept aus Illusion, Magie und Verwandlung repräsentiert auch Ausnahmekünstler Peter Valance, der als jüngster Preisträger aller Zeiten mit dem Merlin Award – dem Oscar der Magierwelt – geehrt wurde. Seinen Darbietungen und Zaubereien aus seiner großen Las Vegas-Show werden die Zuschauer ins Staunen versetzen. Am 31. Dezember brilliert er darüber hinaus in einer eigenen Silvester-Show mit seinem kompletten Programm. Besonders stolz ist Musikliebhaber Scharff, die Michael Jackson Tribute Show von Produzent Andy Keller für sein Varieté gewonnen zu haben. Sie spielt seit bereits 10 Jahren erfolgreich auf weltweiten Tournée. Original-Besetzung Koffi Missah, der unter anderem auch Darsteller des jungen Michael im Erfolgs-Musical Beat It! ist, wird die größten Hits des King of Pop performen. Musikalisch live begleitet von der Band rund um Bandleader und Produzent Andy Keller. „Es wird eine emotionale Inszenierung geben. Wir, ebenso wie viele andere Millionen Menschen, lieben die Musik, die dieser Ausnahmekünstler gemacht hat. Mit seiner Musik – und nur damit beschäftigen wir uns – lassen wir die Zuschauer eintauchen in diese herausragende Pop-Geschichte“, so Scharff.



### **Das Event-Menü vom Sternekoch: exotisch bis saisonal**

Doch neben dem hohen Niveau an Entertainment möchte Scharff seine Gäste natürlich ebenso kulinarisch auf höchstem Niveau begeistern: „Zu unserem Show-Erlebnis gehören nicht nur mitreißende Musik und Top-Künstler, sondern auch ein Menü wie man es aus einer Gourmet-Küche erwarten kann“, sagt der seit durchweg 28 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Scharff. Entgegen anderen Varietés können die Gäste bei „It's magic“ ein Menü in 4-Gängen genießen. Den Auftakt macht norwegischer Mowi Lachs als Dreierlei in „California Style“ an Erbsen-Wasabicreme mit Koriandermayonnaise, Tobiko Kaviar, gebackenem Wan Tan und Sesam. Der zweite Gang Hokkaido-Süppchen mit Ingwer wird als Terrine zum Selbstschöpfen serviert. „Unsere Gäste sitzen jeweils an großen Tischen mit anderen Gästen zusammen. Wir möchten damit die familiäre Atmosphäre unserer Show unterstreichen und den Austausch am Tisch fördern.“ Der Hauptgang setzt auf die saisonalen Genüsse von Kalbsrücken und Ochsenbäckchen an winterlichem Wurzelgemüse mit Waldpilz-Serviettenknödel – verfeinert mit getrüffelter Spätburgunder-Jus. Zum Dessert dürfen die Gäste Michael Jacksons Lieblingsspeise „Carrot Cake“ in karamelisierter Version mit Gewürzorange, Haselnusseis und Minzhippe genießen. Dass Scharff auch vegetarisch auf gleich hohem Niveau kochen kann, hat er 16 Jahre lang bei der Berlinale unter Festivaldirektor Dieter Kosslick bewiesen. Vegetarier können sich daher zur Vorspeise auf ein „Orientalisches Dreierlei aus Roter Beete Falafel auf buntem Linsensalat, mariniertes Blatt Petersilie und gebratenem Chicorée an Granatapfel freuen“. Der Hauptgang mutet ebenso exotisch an: gefüllte Aubergine mit Schafskäse auf Bulgur, Tomaten-Oliven-Sugo, Auberginenkaviar und gerösteten Pistazien.

### **„Wir verstehen uns nicht als Konkurrenz, sondern als Bereicherung“**

Für die Schlossverwaltung ist Martin Scharff seit Jahren ein Garant für kulinarische Unterhaltung im Schloss. „Das Schloss Heidelberg ist ja nicht nur ein Traumziel der Touristen aus allen Kontinenten – es ist auch ein wichtiger Ort für die Menschen in Heidelberg und in der Kurpfalz. Martin Scharffs Gourmet-Variété mit seiner Verbindung von kulinarischem Erlebnis und Show ist ein toller Anziehungspunkt im winterlichen Schloss“, sagt Michael Bös, Leiter der Schlossverwaltung Heidelberg. Scharff selbst versteht sein neues Gourmet-Format im Schloss als zusätzliches Angebot für die Region und darüber hinaus: „Das Schloss hat eine weite Strahlkraft. Wir verstehen uns



## HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

## PRESSEMITTEILUNG

nicht als Konkurrenz zu anderen Varietés in Heidelberg oder der Region, sondern als Ergänzung. Dadurch, dass wir uns im Programm unterscheiden, sehen wir genügend Gäste für alle Anbieter.“ Auch Mathias Schiemer von Heidelberg Marketing ist gespannt auf das neue Format im Schloss: „Wir freuen uns über alle Veranstaltungen in unserer Stadt, die Qualität bieten und davon ist bei Martin Scharff auszugehen. Wir werden das Gourmet Varieté im Rahmen unserer Möglichkeiten gerne unterstützen.“

### Zur Premiere Live-Schaltung ins SWR-Fernsehen

Um nicht nur den Gästen Abend für Abend Freude bereiten zu können, hat das Martin Scharff Gourmet Variété auch den Anspruch, Entertainment mit sozialem Engagement zu verbinden. So geht ein Teil der Eintrittsgelder an die Heidelberger Stiftung Chirurgie/Kinderchirurgie. Sie leistet finanzielle Unterstützung zum Erhalt und Ausbau der ausgezeichneten Leistungen in Therapie und Pflege, Forschung, Investitionen, Förderung von Talenten und Ausbildung an der Chirurgischen Universitätsklinik Heidelberg. Die Premiere am 28. November hingegen steht im Zeichen der Charity-Partnerschaft mit der Kinderstiftung „Herzessache e. V.“ des SWR, des Saarländischen Rundfunks und der Sparda Bank. Herzessache e. V. leistet Hilfe zur Selbsthilfe für gemeinnützige Einrichtungen, die Kinder und Jugendliche im Südwesten Deutschlands fördern und sich für sie einsetzen. An diesem Abend wird der SWR live von der Premiere berichten. Gegen Ende der Sendung wird Martin Scharff die Spende des Abends an die SWR-Moderatorin übergeben. Gäste der Premiere unterstützen mit einem leicht erhöhten Ticketpreis die Spendenaktion. Zur Premiere eingeladene Gäste, bekannt aus Sport, Politik und Wirtschaft, haben die Möglichkeit, direkt vor Ort eine Spende zu leisten. Scharff: „Gerade um die Weihnachtszeit herum ist es doch besonders schön, wenn wir zusammen mit unseren Gästen auf diese Weise unseren Beitrag zu wertvollen Kinderhilfsprojekten leisten können. Großartige Unterhaltung für etwas Gutes.“

Das „Martin Scharffs Gourmet Variété“ startet am 28. November 2019 in seine Saison. Über 35 Spieltage bis zum 6. Januar heißt es im historischen Königssaal: „It’s magic“. Die Show dauert circa 3,5 Stunden, Einlass Dienstag bis Samstag ab 18:30 Uhr, sonntags und an Feiertagen Einlass ab 17:30 Uhr. Tickets können online unter [www.gourmet-variete-schloss-heidelberg.de](http://www.gourmet-variete-schloss-heidelberg.de) oder unter der Reservierungshotline 01804/112019 bestellt werden.



## PRESSEMITTEILUNG

### HEIDELBERGER SCHLOSS

RESTAURANTS & EVENTS

Pressekontakt:

Urban PR & Redaktion

Antje Urban

antjeurban@urban-pr.de

Mobil 0177 / 7591471

*Über die Heidelberger Schlossgastronomie & Events:*

*Hoch oben über den Dächern Heidelbergs in einer der bedeutendsten Schlossruinen vereint die Heidelberger Schlossgastronomie mehrere Konzepte. In der einzigartigen Location kann jede Art von Event ausgerichtet werden. Ein großes Bankett-Team organisiert jede Art von Event in den romantischen Räumen des Heidelberger Schlosses. In Scharffs Schlossweinstube bietet Martin Scharff, seit 28 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, Fine Dining in historischer Kulisse. Ein großes kulinarisches Jahresprogramm mit Theater und Konzert-Diners, Gala-Abenden, Küchenpartys oder dem großen Gourmet Festival runden das vielfältige Angebot ab.*