

Das Team der Stars

Vorhang auf: Ein Blick hinter die Kulissen der klag-Bühne

Von unserem Redaktionsmitglied
Britta Baier

Gaggenau. Für die Besucher beginnt die Vorbereitung erst ein paar Stunden zuvor: Schicke Kleider für den Abend rauslegen, im Restaurant einen Tisch reservieren, der Rechner bei der Arbeit vielleicht mal etwas früher als sonst heruntergefahren. In der Gaggenauer klag-Bühne bei gedämpftem Licht richten sich dann alle Augen auf den Star im Scheinwerferlicht, der nach toller Musik oder geistreichen Gags mit langem Applaus belohnt wird.

Doch wie viel Vorbereitung steckt eigentlich – oft unbemerkt und fernab der Zuschaueraugen – hinter einer Kulturveranstaltung im Gaggenauer „klag“? Und wer packt dabei alles mit an?

Die ersten Schritte müssen bereits viele Monate im Voraus von den beiden Veranstaltern unternommen werden.

„Wir planen jetzt schon das Veranstaltungsjahr 2018“, erklärt Patricia Fritz vom Gaggenauer Kul-

tureamt. Die Absprache mit dem „großen Bruder“ Rantastic in Baden-Baden, der deutlich mehr Veranstaltungen betreut, ist eng. Zusätzlich zu den vierjährlichen Besprechungsterminen laufen auf beiden Seiten häufig die Telefonröhre heiße.

Und wie entscheidet sich, wer welche Veranstaltung betreut? Wie finden Künstler und jeweiliger Veranstalter überhaupt zueinander? „Die Kontakt- aufnahme passiert in beide Richtungen“, erklärt Fritz. Ein wichtiges Instrument dabei ist die Freiburger „Kulturbörse“, auf der sich Künstler mit 20-minütigen Programmen einer großen Zahl von Veranstaltern vorstellen. Heidrun Haendle, Kulturmarschleiterin in Gaggenau, saß zudem bereits mehrfach in der Jury des Kleinkunstpreises Baden-Württemberg – und ist damit am Puls der Zeit, was aufstrebende Künstler angeht: „Aber auch Kanäle wie YouTube sind für uns Recherche-Werkzeuge“, beschreibt Fritz den konstanten Auswahlprozess.

Wenn dann einmal vertraglich vereinbart ist, welcher Künstler wann in Gaggenau auf der Bühne steht, ist die Stunde für das Stichwort „Bühnenanweisung“ gekommen. Und das ist in Gaggenau nicht zu denken ohne Techniker und Musiker Norbert Moritz. Er weiß, welche Ausstattung die Künstler brauchen – vom Monitor übers Headset bis zum Verstärker – und wo alles zu stehen hat. Beim Soundcheck lauscht er nacheinander akribisch auf alle einzelnen Instrumente und Sänger, bis die Balance stimmt. Sind mehrere Ensembles am Start, wie kürzlich bei „Rock12“, dann legt sich Moritz die perfekte Einstellung für jede Band

als sogenannte Szene ab. Höhen, Bässe, Lautstärke und externe Kanäle: in der Szene werden alle Einstellungen festgehalten und können auf Knopfdruck wiederhergestellt werden. Auf der Suche nach dem idealen Sound und der umbaufreundlichsten Ordnung auf der Bühne macht es sich Moritz nicht hinter seiner Technik bequem, sondern läuft immer wieder zwischen Technik und Bühne hin und her, stellt Mikros und legt Kabel um. Außerdem hakt er nach: „Warum singt der Schlagzeuger Background, dass steht doch nicht in der Bühnenanweisung? Warum steht hier noch ein Mikrofon mehr als angegeben?“ Und wenn ein Drummer mit seinem enthusiastischen Spiel die eigenen Sängerinnen plattbügelt, kommt auch schon mal ein ironisches: „Geht das auch etwas zivilisierter?“ aus der Richtung des Mischnücks.

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor allem in der halben Stunde vor Veranstaltungsbeginn, während der Pause und direkt nach Veranstaltungsende geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen

Raum würden sich

Köche und Bedie-

nungen sonst ge-

genseitig über den Haufen laufen. Vor

allem in der halben Stunde vor Veran-

staltungsbeginn,

während der

Pause und

direkt nach Veran-

staltungsende

geht es hier hektisch zu. Dann schießen an allen Ecken und Enden des Theaters die Hände der Gäste nach oben, um zu bestellen oder zu zahlen. „Unsere Mitarbeiter sind Profis. Das müssen sie auch sein“, meint Patricia Fritz wissend.

Und wie klappt es mit der Zubereitung in der kleinen klag-Küche, in der zwei Leute gerade so aneinander vorbeilaufen können? Zu einem Teil durch cleveres „Outsourcing“: Aufwendigere Speisen werden im Rantastic in Haueneberstein vorgekocht und mit dem Transporter angeliefert. In der klag-Bühne bereitet das Küchen-Team dann ergänzend Salate zu, bäckt Backwaren auf und richtet Teller mit warmem Essen anprechend an. „Das ist alles eine Sache der Vorbereitung, in der Küchen-Sprache heißt das „Mise en Place“, erklärt Koch Christian Richter. Ab 17 Uhr weht am Veranstaltungsort von „Rock12“ Brezelduft aus der Küchentür in den Saal. Heute ist die Tanzfläche, auf der

Perfekt abgestimmt muss es auch in

der kleinen klag-

Küche zugehen.

Auf dem engen