



Ruhstorf. Prickelndes Mineralwasser aus der Kunststoff-Gießkanne, verlockende Appetit-Häppchen aus biss-resistentem Hartplastik: Wehe, wenn die Wiener Chaos-Kellner auf ihr Publikum losgelassen. Beim zweiten Ruhstorfer Show-Dinner servierte das österreichische „Menuetheater“ wie zuvor bereits Top-Promis von Prinz Albert aus Monaco oder Fußball-Kaiser Franz Beckenbauer „Scampis & Gäxx“ - jede Menge Überraschungseffekte für Gaumen und Lachmuskeln.

Die Zutaten: Eine ebenso originelle wie professionelle Mischung aus Clownerie, Slapstick, Comedy, Pantomime und Musik. Kurzum: „Ein unvergessliches Fest für alle fünf Sinne“, wie Gastgeber Gerhard Schuster einer stattlichen Genießer-Schar - darunter auch Deutschlands Bauernpräsident Gerd Sonnleitner - im stilvoll dekorierten Präsentations-Foyer des Ruhstorfer Autohauses erläuterte.

Erlesene Weine, ein fein aufeinander abgestimmtes Degustations-Menü, bestens geschulte Servicekräfte - und dazwischen immer wieder buchstäblich zauberhafte Illusionskunststücke, harmonische Musical-Medleys oder verblüffende Jongleur-Tricks: Die Chaos-Künstler rund um Oberkellner Hannes Angerer präsentierten sich als wahre Meister ihres Faches.

Ruhstorfs „Maitre de Cuisine“ Franz Pflieger (Hotel „Mathäser“) überraschte die Rottal-Gourmets mit Sterne-verdächtigen Kompositionen. Vor rosé-gebratenem Kalbstafelspitz auf Gemüse-Grießplatzerl, Pilzsoufflé und Lavendelsoße verursachten die Slapstick-Kellner einmal mehr das blanke (Publikums)-Chaos mit typisch chinesischer Tai Chi und Qigong-Gymnastik in Super-Zeitlupe, ehe sich zuletzt alle am Verwöhn-Dessert delektieren konnten. Das „Schuster-Restaurant“ als Show-Bühne, die Chaos-Kellner aus Österreich als Haupt-, die Abendgäste als Nebendarsteller: Das „Menuetheater“ servierte bis gegen Mitternacht köstliche Unterhaltung und fürstliche Speisen - insgesamt ein furioses Kleinkunst-Programm mit Großstadt-Charakter. - nö