

Lauschen & Berauschen

Paris im Jahr 1828, lange vor der Erfindung des Kintopp waren Theater und Varieté die begehrten Unterhaltungsformen für das einfache Volk. In der Welt der Illusionen spielt die Geschichte einer Frau, deren Schicksal eng mit dem Leben vier unterschiedlicher Männer verbunden ist. Das Verehrerquartett, bestehend aus einem Gangster, einem Schauspieler, einem Pantomime-Künstler und einem Grafen, buhlt um die Gunst von Garance, der Schönen, die sich auf dem Pariser Jahrmarkt als nackte „Wahrheit“ präsentiert. Zwischen Traum und Wirklichkeit, Lug und Trug sowie Liebe und Verrat bewegt sich die ungewöhnliche Liebesgeschichte, die sich im Pariser Straßenleben zu behaupten versucht.

Von Leidenschaft sind jene Versuche der unterschiedlichen Verehrer, Garance für sich zu gewinnen, geprägt. Während der Aristokrat bemüht ist, die Schöne mit Geld und Sicherheit zu gewinnen, mordet der Bösewicht für die Frau seiner Träume. Der Pantomime liebt ohne zu leben und verliert sich in seinen Träumereien. Dagegen lebt der Schauspieler seine Gefühle in der Rolle des Verehrers aus; männliche Gefühle, die auf der Bühne illusorisch erblühen, im wahren Leben aber kläglich versagen.

Die Pariser Gesellschaft der Unterschicht ergötzt sich an diesen Geschichten. Im Theater sitzen sie ganz oben, im Olymp, den billigsten Plätzen unter dem Dach. Lebendig und schaulustig kommentieren sie im Dunst des Theaterlichts das Leben auf der Bühne, mit Worten, mit Applaus oder mit faulen Tomaten.

Die Verehrer: die Verschiedenheit der Charaktere und deren Veränderungen werden in der Degustation von acht hochklassigen Weinen zum Ausdruck gebracht.

Garance: von Zartbitter bis zur feurigen Chilischokolade verkörpern die selbstkreierten Schokoladenfantasien von Linda Gahn-Becker den Charakter der eigenwilligen Garance.

Charaktere	Verehrer interpretiert durch Weinsorten		Garance... interpretiert durch Schokoladen-Kreationen
Frédèrick	Loredan-Gasparini Prosecco	Frizzante	Veilchen eingebettet in weißer Schokolade
Lacenaire	Château de Jau Südfrankreich 2006	Trockener Rotwein	Zimt-Vollmilch Verführung
Baptiste	Conti de Colloredo Norditalien 2008	Trockener Weißwein	Verbrüderung von Organge & Vollmilch
Graf Edouard	Salbanello Norditalien 2008	Fruchtiger Rotwein	Zitronengras von weißer Schokolade umhüllt
Baptiste	Château Ventenac Südfrankreich 2008	Fruchtiger Rosé	Earl Grey im klassischem Vollmilch-Mantel
Frédèrick	Château de Calce Südfrankreich 2005	Trockener Rotwein	Zartbitter Schokolade umgarnt Pfefferminze
Lacenaire	Herdade Pegoes Portugal 2008	Blumiger Weißwein	Himmliche Kreation aus Trüffel und Waldmeister
Graf Edouard	Montes Alpha Chile 2006	Gehaltvoller Rotwein	Traum aus Vollmilch mit Salz verfeinert
Natalie		Stilles Wasser	