

# Der absolute Wahnsinn



**Rahn und Bodmer feiern zweihundertfünfzig Jahre Privatbank als älteste Privatbankiers in Zürich. Nach so vielen Jahren der zwinglianischen Sparsamkeit darf es dann schon äs bizzeli mehr sein. Das Beste, das Grösste und das Feinste. Und nur der André Jaeger war gut genug für den heissen Herd.**

von  
**Oliver Eschler**

Essen, Show, Wein und Kulisse – auf höchster Ebene arrangiert von Trendix für Eventmanagement. Der Apéro im grossen weissen Zelt vor dem Hallenstadion, denn im Dom der ZSC Lions war zu wenig Platz dafür. Das grosse, hässliche Stadion der tosenden Popkonzerte als Kulisse des Banketts der Bankette. Ein Blumenmeer in Blau und Weiss, den Farben der Privatbank. Tausend grausam wichtige Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur wurden durch Zeittunnels an ihre Tische geführt: Jeweils 15 Tische ringförmig angeordnet unter Baldachin-Zelten aus feinem weissem Stoff. Die Tribünen schwarz kaschiert. Drei Aufbauten inmitten der Tische ergänzen zwei lange Bühnen links und rechts davon. Der absolute Wahn, eine völlig verrückte Inszenierung.

Die Musical-Show-Performance multimedial – extra für den Abend arrangiert. Eine exzentrische Show aus unterschiedlichsten Musikrichtungen: Rondo Veneziano, venezianischer Karneval und Dance. Grandioses Schauspiel mit faszinierenden Akteuren in zauberhaften Kostümen. Ein Lichtermeer, dann drehen sich die Zelte gegen den Himmel, über die Bühne tanzen Heerscharen weiss gekleideter Servierender: Saumon Teriyaki fumé tiède et salade Belle de Fontenaye aux black beans. Dézaley Réserve Baur au Lac 1999. Die Inszenierung des ersten Gangs. Whow...

**Hinter den Kulissen** wird koordiniert gearbeitet. Allein die Abwaschküche so gross wie André Jaegers Fischerzunft in Schaffhausen. Starkoch Jaeger

Inszenierung: Der erste Gang



Vom Förderband...



...zum Finish.



selbst, professionell freundlich und gewohnt cool, lässt sich nichts von seinem Nervenkrieg anmerken. Rückt da und dort sein Erdbeerli zurecht. Gibt den Cuisiniers gezielt Anweisungen. Wo sonst die Hockeycracks ihre wertvollen muskulösen Körper verpacken, produzieren Jaeger und seine Crew. Das meiste extern vorproduziert, teriyakisiert und vor Ort in den Combisteamer geschoben. Jaegers herrliche Blumenteller türmen sich auf den Wagen. Der zweite Gang: Crème de lentilles au curry madras et samosa – eine vorzügliche Suppe. Jaegers obligate Knusperkomponente im Chinalöffel liegt neben einer rosa Lilie. Und weiter geht das Sensation um Sensation. Filet de bœuf américain grillé sur galette de riz aux petits légumes cantonnais et sauce moutarde à la crème – wir interpretieren es als Mayonnaise mit Senf. Dazu ein

Rioja Granriserva DO, Berberana 1988; er trifft den Zeitgeist. Mousse aux fraises accompagnée d'un parfait Grand Marnier et croquant pistaches – eben, das Erdbeerli!

«Links ist ready», wird per Funk mitgeteilt, «... und jetzt schicken!» Damit keiner der fast tausend Gäste länger warten muss, wird aus zwei Küchen gleichzeitig geschickt. Nach dem Dessert das grosse Finale: eine wahnsinnige Lichtshow! TänzerInnen in venezianischer Maskerade, die Bühnen türmen sich meterhoch auf, Seidenfäden in der Luft. Die in Schwarz gehüllte Zuschauertribüne erstrahlt in Sternbildern, die Baldachinē schweben über den Tischen.

Ein Raunen geht durch den Saal. Ein Lachen in den Gesichtern der Trendix-Mitarbeitenden: Der Abend ist perfekt gelungen. Ein Feuerwerk von Laserstrahlen und Pyrotechnik lässt den Saal ein letztes Mal erstrahlen. Warum nur gibt mir dieser entsetzliche Kerl mit der blauen Brille nicht zehn Seiten, um unseren Lesern diese kulinarische Weltklasse wirklich vorzustellen: So verrückt. So genial, so perfekt. Die geheimnisvolle Stimme aus dem Musical: «Liebe Gäste, die After-Dinner-Bar ist eröffnet...» Auf dem Zeitplan steht, dass die Gäste um 23.30 Uhr an die Bar gebeten werden. Es ist 23.30 Uhr.

### Trendix für Event-management

Rötelstrasse 15  
8042 Zürich  
01 362 08 86  
Fax 01 350 02 46  
[www.trendix.ch](http://www.trendix.ch)

André Jaeger relaxt:  
Alles gelungen



Das Diner läuft:  
Patrick Stutz, Trendix



### SCHWEBENDE ZELTE

Beim Geburtstag der Privatbank Rahn und Bodmer im Zürcher Hallenstadion wurden die schwebenden Zelte erfunden. Patrick Stutz von Trendix: «Das gab es noch nie, dass Elemente über den Gäste schweben. Es war eine Weltpremiere.»