

Feel the **blue power**

Ganz schön uncool? Oder zumindest etwas strange, wenn Raver neben DJs brav auf Stühlchen hocklen und die musikalischen Rebellen brav ein Preisli von einem Grosskonzern empfangen. Besuch bei der ersten Ausgabe einer kulinarischen Event-Tour, dem Ericsson Dance and Music Award.

von Andrin C. Willi (Text) und Thomas Moser (Fotos)



Stelldichein der neuen DJ-Generation im Palais X-tra: Ericsson Dance and Music Award

Der blaue Gigant Ericsson mit den small intelligent Phones lud zum Stelldichein der neuen DJ-Generation. Was für ein Tumult, wenn der erste interaktive DJ Contest organisiert werden soll. Da stellt sich die Frage: Wer stellt so einen Event auf die Beine? No problem for Trendix, den Zürcher Spezialisten für Eventmanagement.

The right location was the X-tra Limmathaus. Die Musiker per SMS gewählt. Über 22 000

Stimmen wurden eingetöggelt, und das zeigt, dass diese Musicgeneration längst reif für den Prix Walo und nicht mehr die kleine verschworene Gemeinde ischt. Früher jetteten die Trendsetter nach London oder Amsterdam, heute kommen sie nach Zürich. Die Zwingli-Stadt setzt Techno-Massstäbe.

Customer focus, klar definierte Marketingstrategie. Ein Zielpublikum und eine Menge

Büez stecken hinter der kompletten Organisation des Ericsson Dance Music Award 2000. Klar, dass die Votes in der Telekommunikationsbranche über das Handy oder übers World Wide Web abgegeben werden. So wurden im vergangenen Jahr von Mai bis Dezember fleissig gewerweisst und Stimmen gezählt.

Wie bei den grossen Musikverleihungen wird alles notariell beglaubigt. Die Kategorien von



An ihm kommt keiner vorbei: Peter Klaus



Schweizer Starlets: Mona Vetsch und Anita Buri

Rave-Trance, Progressive, Techno-Detroit bis hin zu Labels, Events oder Clubs. Als beliebteste Radioshow der Schweiz wurde Trance Escape des Senders Couleur 3 gewählt. Der Preis für den besten internationalen DJ steht bei Mauro Picotto aus Italien in der Wohnwand.

Als Publikumsmagnet und erfolgreichster Event wurde nicht etwa die Streetparade in Zürich gewählt, sondern Goliath in Roggwil. Auch nicht unverdient hat das bekannte Oxa in Zürich den Preis für den besten Club erhalten. Insgesamt war die Verleihung in 15 Kategorien unterteilt und zog sich schön in den Abend hinein.

Ericsson ist auch auf internationaler Ebene bereits Sponsor des MTV European Music Award und des Ericsson Muzik Award in England. Und so wird der Launch eines Awards in der Schweiz nicht dem Zufall überlassen. Der helvetische Preis soll künftig jährlich verliehen werden. Umso wichtiger, dass the first Gig perfekt inszeniert ist. Nichts dem Zufall überlassen, perfektes Timing und genaue

Koordination. Hektik hinter der Bühne, Licht, Nebel und Ansage. Organisation by Trendix. Zwei komplette Regiebüchlein für ein paar Stunden Eventlife.

Doch was uns versteckte Geniesser fast noch äs bizzeli mehr gwunderet, sind natürlich die kleinen kulinarischen Chüderlis. Was liegt da backstage auf? Woher kommt der Weisswein undsoweiter? Der Trendix-Mann Patrick Stutz weiss genau, welchen Caterer er für diesen Anlass anheuert. Den Gleichen, der für ihn auch Events für 3000 Personen hinbiegt: Le Gourmet aus Locarno.

Hier startet unsere Reise durch Fingerfood und Merlot Bianco. Wunderlich, der Palais-Eingang sieht bereits so anders aus. Schnappt man sich eine coole Easy-Shot-One-Way-Kamera im Award-Look, kann man den Abend noch für Jahre bildlich festhalten. Das erste Detail, das auffällt.

Schnell huschen wir an die Pressekonferenz, da soll es ein Willkommensbuffet geben. In der

Tat, in der Tat. Die Medienorientierung mit anschliessendem Interview kurz und schmerzlos. Bei einem Glas Cava bespricht es sich eh besser. Ein schniekes kleines Buffet zum Entree. Es gibt Satay-Spiessli, Polenta-Crostini mit Gorgonzolamousse, Potatoskins und Hamburgerbälleli und diverse süsse Leckereien. Schön präsentiert, grad passend für einen Schwatz mit Christian Kuhn, Vize von Ericsson Schweiz. Lady-DJ Tatana und Mauro Picotto sind auch gut drauf und geben sich die Ehre.

Es zieht uns weiter in Richtung Food & Beverage. Vor der Verleihung ist es hinter den Kulissen turbulent. Was futtern die Stars und Sternchen? Nicht viel, dafür ist die Sony Playstation heiss umkämpft, und irgendwo gibt es einen Trog voll Sandwiches. Peter Klaus, der Mann, an dem niemand vorbeikommt – ausser ex-Miss-Schweiz Anita Buri – ist der Bodyguard von Charles Märki Bewachungen. Er flüstert uns ins Ohr, dass die Stars aus Übersee normalerweise gerne Schweizer Schoggi oder ein kleines kaltes Buffet verspachteln. Getränke à gogo, Gäge inklusive ...



Christian Kuhn und Peter Sauber: Raver im Anzug?



Ericsson Dance and Music Award: 15 Sieger erkoren

Die Moderatoren Mona Vetsch und Gabriel Felder sind im Jus und haben keine Zeit für Sandwiches. Ansonsten dominieren kurz vor Award-Beginn gelassene Stimmung und Professionalität. Die Licht- und Soundanlage von Winkler steht und ist gesundcheckt. Fünf kleine Leinwände für Powerpoint-Einspielungen und eine grosse Leinwand für die Live-Übertragungen von Star-TV sind ebenfalls ready to take off. Immerhin sind vier Fernseheteams vor Ort...

Es geht los. Prickelnde Spannung und lautes Gejohle in den Rängen. Wenn DJs auf ihren Stühlchen hocken und bangen... Jede Sekun-

de der Show ist im Drehbuch festgehalten. Reibungslose Abläufe. Nun ja, diese Music-generation ist nicht jene der grossen Dankesreden mit dem tränenüberströmten Dank an Mami. Meist ein kurzes Merci und schnell weg vom grellen Rampenlicht. Das macht die Szene sympathisch. Kein arrogantes Megastargetue.

Es haben dann doch 550 Gäste für die Verleihung eingecheckt. Zwar flasht uns die Moderation nicht besonders, aber äbe, was wollen wir Kulinarophile davon schon verstehen... Ein kleiner Blick auf die Gästeliste: Christine

Maier, Dani König, eine ganze Missen-Delegation, Peter Sauber und unzählige mehr aus Funk und Fernsehen und Big Brother.

Heiss geht es anschliessend oben in der VIP-Lounge zu und her. 700 Pouletsaté, 700 Tortellini-Tomaten-Basilikum-Spiesschen (bis die nur alle gespiesst waren), 700 Miesmuscheln mit Peterli und Gemüsebrunoise (unser Mitgefühl an die Commis de cuisine), 350 Koköttchen mit Reis-Krevetten-Salat und 20 Liter Kürbiscremesuppe, abgefüllt in Mokkätässli, werden serviert. Plus 1400 Seafood-Asia-Style-Tässchen und logo Desserts.



*Satay Spiessli und Polenta Crostini:
Geliefert von Le Gourmet, Locarno*



Welchen Wein zu welchem Essen? Der Le Bolle von den Matasci Bros aus Tenero ist delikat erfrischend und fruchtig, wie weisse Merlots halt so sind, und haucht selbst der Gwendolyn Rich Rouge auf ihre Bäggli. Der Cabernet Sauvignon aus Chile gibt sich alle Mühe, mit der enormen Food-Palette zu harmonieren.

Harmonisch läuft es auch in der Küche. Mario Hüttenmoser und sein sechsköpfiges Küchenteam haben alles unter Kontrolle. Natürlich wurden die Basisgerichte in der Produktionsküche in Locarno vorproduziert. Kein Grund zur Aufregung, liebe Kantonschemiker,

das Hygieneprogramm ist hieb- und stichfest und wird von einem externen Labor immer wieder mit bösen, spontanen Stichproben kontrolliert – HACCP de luxe. 16 Servicemitarbeitende sind ebenfalls darum besorgt, die Kühlkette einzuhalten und die Spezialitäten so schnell wie möglich zu servieren.

Der weitere Verlauf des Abends nach dem obligaten Espresso ist eine andere Geschichte. Die Party ging voll ab und auch die Tänzerinnen haben noch einmal eine Show aufs Parkett gefegt. DJs haben in File aufgelegt – was will man noch mehr? Eine enorme Jamses-

sion der technischen Musiker. Momoll, meint auch Ericsson, und Trendix organisiert bereits für das nächste Jahr.

Trendix AG für Eventmanagement

Rötelstrasse 15
8042 Zürich
01 362 08 86
Fax 01 350 02 46
www.trendix.ch