

# Tier-Erlebnispark startet Varieté-Programm

**Kleinkunst** Artistik und Zauberei treffen auf Vier-Gänge-Menü

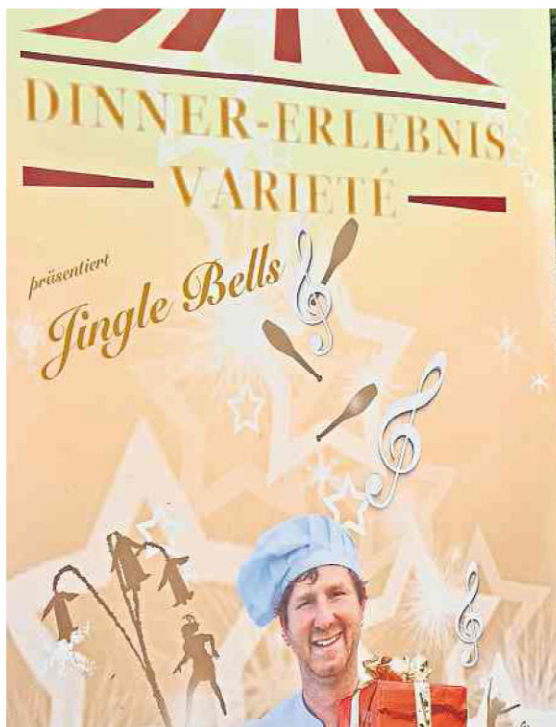
Von unserem Reporter  
Werner Dupuis

■ **Bell.** Unverkennbar zieht der Herbst ins Land, das Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Die Tage werden merklich kürzer, es wird kälter und das Wetter unbeständiger. Ein Lichtstreif am tristen Horizont könnte für alle, die das Besondere mögen, das Dinner-Erlebnis-Varieté im Tier-Erlebnispark Bell sein. Den ganzen Dezember über erleben die Gäste unter dem Dach eines prächtigen Chapiteaus, eines eigens aufgebauten Veranstaltungszeltes, einen besonderen Abend mit Artistik, Zauberkunst, Clownereien, Gesangseinlagen und einem festlichen Vier-Gang-Menü.

Das Winter-Erlebnis-Varieté soll eine Verbindung aus kulinarischen Köstlichkeiten – zubereitet vornehmlich mit Produkten aus der Region – und das Publikum faszinierenden Showeinlagen mit Artisten, Schauspielern und Musikern sein. Initiator ist Remo Müller, Tigerdompteur und Spitzenkoch in Personalunion, der im April 2015 zusammen mit seiner Lebens- und Geschäftspartnerin, der Tierpsychologin Alexandra Taetz, den Tier-Erlebnispark eröffnete.

Müller hat bereits einschlägige Erfahrung in dem Metier gesammelt. In seiner Schweizer Heimat arbeitete er bereits zehn Jahre lang als Chefkoch des „Tingel Tangel Varieté“ im Walter-Zoo Gossau und verwöhnte die Gäste dort mit einem Gaumenschmaus. Mit dieser langjährigen Koch- und Varietéerfahrung inklusive seiner persönlichen Kontakte zu den einschlägigen Künstlern, möchte Müller das „Dinner-Erlebnis-Varieté Bell“ zum Leben erwecken und somit das abwechslungsreiche Angebot der Tier-Erlebnispark Bell GmbH abrunden.

Das neben dem Restaurant aufgebaute Zelt bietet Platz für 110 Gäste. Das Motto „Jingle Bells“



Remo Müller ist Tigerdompteur, Chef vom Tier-Erlebnispark und Varieté-Direktor in Personalunion. Dass er auch kochen kann, will er im Dezember beweisen. Den Gästen des Dinner-Erlebnis-Varietés serviert er ein Vier-Gang-Menü.

Foto: Werner Dupuis

hat man für die Premiere gewählt, daran orientieren sich sowohl das Programm als auch die dazu passende Dekoration. Atemberaubende Artistik, extreme Jonglagen, fesselnde Zauberkunst, lustige Clownereien wechseln sich ab mit den einzelnen Gängen des Festmenüs. Augen, Ohren, Gaumen und Gemüt sollen angesprochen und verwöhnt werden. Im weihnachtlichen Ambiente sollen die Besucher, das ist die Intention von Müller, an einem außergewöhnlichen Abend lachen, genießen und träumen.

Das Varieté soll zur langfristigen Einrichtung werden. Mit öffentlichen Geldern gefördert wird das Projekt durch das europäische Leader-Programm. Über einen Zeitraum von zunächst drei Jahren soll das Konzept aufgebaut und etabliert werden. Erfahrungswerte aus dem ähnlichen Projekt in der Schweiz zeigen, dass eine solche Anlaufzeit erforderlich ist. Um das Projekt auch auf Dauer interessant zu gestalten und ein Stammpublikum zu gewinnen, werden jedes Jahr neue Inhalte unter einem eigenen Motto entwickelt.

Für Familien mit Kindern oder für Gruppen, für die das Abendprogramm nicht geeignet ist, gibt es ein Sonntagnachmittag-Programm. Darin enthalten sind ebenfalls die Artisten, musikalische Begleitung von Musikschulen aus der Umgebung, eine Märchenerzählerin sowie kleine Theaterstücke, die in Zusammenarbeit mit Kindern von den umliegenden Schulen einstudiert werden. Anstatt des Festmenüs werden Kuchen und hausgemachte Waffeln gereicht.

Premiere des Erlebnisvarietés ist am 1. Dezember um 19 Uhr. Das

Programm endet an Silvester, 31. Dezember. Sonntags beginnen die Vorstellungen um 15 Uhr. Tickets für die Abendprogramme mit Vier-Gänge-Menü und Show kosten pro Person 64 Euro. Frühbucher erhalten bis 30. Oktober 5 Euro Rabatt. An Silvester kostet der Eintritt 84 Euro inklusive einem Glas Sekt zum Anstoßen und weiteren Überraschungen.

Reservierung und Infos: Tier-Erlebnispark Bell, Tel. 06762/8035, E-Mail an [info@tier-erlebnisparkbell.de](mailto:info@tier-erlebnisparkbell.de)