

Die wahrscheinlich beste Koch-Show der Welt

The Flying Culinary Circus

Während uns das deutsche Fernsehen mit müden Kochshows langweilt, gibt es mit dem international auftretenden Flying Culinary Circus eine wirklich witzige und talentierte Truppe, die weit mehr auf der Pfanne hat: Power, Naturcharme und Comedy in einem. Die kulinarischen Fab Four machen TV-Shows, werden von Prominenten, Hotels oder Eventagenturen gebucht und sind derzeit Norwegens lustigster Exportschlager.



FCC mit Sarah Ferguson

Kaum jemand versteht Küche und Entertainment so gut zu kombinieren und zu präsentieren wie dieser kulinarische Zirkus. Die Show-Elemente sind angenehm dosiert, es geht vor allem um Geschmack und die unterhaltsame Präsentation von Gerichten, dessen Grundlagen und Rezepte ebenso salopp wie fundiert vermittelt werden. „Wir sind dir verrücktesten aller Köche und fühlen uns wohl dabei“, sagen die Vier: Trond Svendgard, Hans Kristian Larsen, Mathias Spieler Bugge, Tor Jorgen Kramprud Arnesen. Jeder von ihnen ist Spezialist und hat seinen Part: Trond ist Fisch- und Seafood-Experte und

wurde in Bodø im Norden Norwegens geboren, dem Fisch-Paradies des Landes. Hans ist Carnivore und als gelernter Metzger messerscharf auf Fleisch eingestellt. Er arbeitete im Bagatelle in Oslo, dem ersten zwei Sterne Restaurant von Norwegen. Dort war sein Chef ein hünenhafter Wikinger – der 2,20 Meter große Eyvind Hellstrom, ein alter Kumpan von Paul Bocuse. Mathias wiederum liebt Saucen und Suppen, arbeitete im Burj al Arab Dubai und im Raffles Singapore und ebenso im Bagatelle. Gärtnersohn Tor versteht sich auf Kräuter und Gemüse. Diese vier wunderbaren und wunderlichen Charaktere sind die erste Küchen-Rockband der Welt.



Die Chefs des Flying Culinary Circus

Den ersten gemeinsamen Auftritt als Flying Culinary Circus hatten die vier Köche im Central Park in New York, wo die norwegische Botschaft feierte. Dabei entdeckten sie, dass sie sich sehr gut in ihren unterschiedlichen Fähigkeiten ergänzen und zusammen eine großartige Stimmung erzeugen können. Den Gästen gefiel es, sie wurden direkt für eine private Feier in eine Villa in den Hollywood Hills gebucht, zu der sie spontan weiterflogen. Im Laufe der Jahre entwickelten sich viele internationale Kontakte, die den Flying Culinary Circus mittlerweile in 40 Länder der Welt gebracht hat und ihn zur einzigen konstant reisenden Kochgruppe der Welt machte.



FCC in Dubai

Die muntere Truppe kochte bei Partys von Shakira, Michael Bublé, James Blunt, Will Smith, den Black Eyed Peas, Sarah Ferguson oder Kronprinz Haakon und Mette-Marit von Norwegen. Bei ihren Shows stecken sich die Köche in Brand, biegen im Handumdrehen Gabeln, lassen Salz vor den Augen verschwinden oder zaubern unter der Cloche aus Eiern in Sekunden Pfannkuchen. Diese zirkensischen Effekte tragen zur guten Stimmung bei und sollen die eigentliche Botschaft amüsant überbringen: Kochen ist Leidenschaft, Geschmack ist sexy. Dem Namen entsprechend serviert der „Fliegende kulinarische Zirkus“ auch schon mal fünf Gänge in einem Spezialkran in 30 Metern Höhe. Beim dramatischen Ibsen-Menü wurde Elch serviert und bei Party-Girl Dita von Teese gab es blaue Gerichte zum blauen Outfit der Gäste. Die Küchen-Shows haben meist ein Thema, sind aber nicht programmiert und lassen den brutzelnden Entertainern Spielraum für Improvisation. Die fliegenden Köche arbeiten für zwei und für zweihundert Gäste. Für die Rich & Famous und alle anderen, die sie suchen und buchen.



Die fliegenden Köche lassen nichts anbrennen

Die Köche versuchen auf ihren Reisen viel über regionale Rezepte und Spezialitäten zu lernen, um all das in ihre eigenen Menüs mit einfließen zu lassen. Sie lieben selbstredend die traditionellen norwegische Gerichte, aber auch die asiatische Küche. Generell sind sie Liebhaber von norwegischem Fisch, den sie als den Besten der Welt bezeichnen. Ihre Gerichte changieren zwischen traditionell und schräg. Die Sülze aus Wachtel mit Foie Gras, Aprikosen, Pistazien und Artischocken gehört zu den originellen Vertretern der fliegenden Köche. Ebenso spannend wird es mit dem norwegischen Lachs mit Meerrettichcreme und Zwiebelvinaigrette, weil der Lachs auf dem Teller geräuchert wird – mit einem handtellergroßen Gun Smoker. Weitere Beispiele aus der Küche: Thai-Salat mit Mango, Cashewnüssen und Tempura- Prawns; Suppe aus Miesmuscheln und Jerusalem-Artischocke mit Petersilienwurzel; eiskalter Rhabarber mit Birnen und Ingwercreme; nordischer Ziegenkäse mit saurem Spargel und Rosinenvinaigrette

Der Flying Culinary Circus (www.fccircus.com) will unbedingt nach Deutschland kommen: „Dort haben wir bisher in der norwegischen Botschaft in Berlin und für eine Adelsfamilie in Bayern gekocht. Unser Manager Tim Ahmann kommt ursprünglich aus Deutschland, wir wären gerne häufiger dort zu Gast – besonders in der kulinarisch spannenden Rhein-Main-Region“, meint Trond Svendgaard vom Küchen-Zirkus. Norwegian Wood war schon ein Hit, jetzt auch Norwegian Cook.

Peter Lunas

[slideshow]