

EIN TAG MIT: CRAZY LOBSTARS

Ein flotter Dreier

Vorbei sind die Zeiten, als der gemeine Sterne-Koch noch still und heimlich an seinem Profi-Herd stand und dort sein eigenes Süppchen kochte. Spätestens seit prominente Vertreter dieser Zunft in schöner Regelmäßigkeit über den Bildschirm flimmern, Gastronomen vor dem Bankrott zu retten versuchen, sich in den Topf schauen oder sich von D-Promis grillen lassen, haftet dem Berufsbild eine gewisse Hipness an. Drei Dresdner Köche mischen derzeit die hiesige Gastro-Szene mächtig auf – und zeigen dabei einiges mehr an Esprit, Witz und Authentizität als es ein Steffen Henssler in diesem Leben noch zustande bringen wird.

Stephan Schiller, Lars Tobar und Bodo Mager sind die Crazy Lobstars und als Eventköche weltweit im Einsatz. Mit dem Zusammenschluss unter diesem Label haben sie vor über einem Jahr ihre gesammelte Kompetenz, Coolness und langjährige Freundschaft in ein eigenes Business verwandelt. Auch wenn alle drei noch für diverse Veranstaltungen und Promotionevents auch solo unterwegs sind, liegt der Fokus zunehmend auf dem eigenen, gemeinsamen Ding. Innovative Foodkonzepte für Küche und Catering kann man von ihnen kriegen, wobei sich erstklassiger Geschmack und kulinarische Inszenierung stets die Waage halten.



„Das wär‘ mal lustig, aber das kann man eigentlich nicht bringen“ – „Doch!“

Sein eigener Chef zu sein, hat da durchaus seinen Reiz: „Wir planen und organisieren von vorn bis hinten alles selber und setzen das dann auch um - wenn das Feedback der Gäste dann auch noch super ausfällt, ist das einfach grandios“, zeigt sich Lars begeistert. Und noch einen weiteren Vorteil hat diese Konstellation: „Wir kennen uns einfach schon sehr lange und haben natürlich dauernd irgendwelche Einfälle, wo wir dann manchmal auch denken ‚Das wär‘ jetzt schon mal lustig, aber das kann man eigentlich nicht bringen‘. Inzwischen sagen wir oft ganz einfach ‚Doch! Kann man!‘ und dann machen wir das eben so“. Der steife Style mit schlicht weiß eingedeckten Tischen und klassischer Menufolge ist den Lobstars viel zu langweilig. Livecooking, Flying Buffets und Food Entertainment stehen hier ganz oben auf der Karte. „Wir verstehen ‚Koch‘ und ‚Essen‘ als Symbiose“, erklärt Bodo die Philosophie, „wir als Köche sind sehr gern auch sichtbar und geben buchstäblich unseren Senf zum Essen dazu, erklären die Produkte, beantworten die Fragen der Gäste und hauen auch mal einen flotten Spruch raus, wenn noch vor dem ‚Hallo‘ unsere meistgehasste Frage ‚Was gibt's denn heute zu essen?‘ gestellt wird“.

Unaufgesetzt, ehrlich und mit unübersehbarem Entertainmentfaktor.

Vor dem zuweilen losen Mundwerk der Jungs braucht sich dennoch niemand fürchten, denn irgendwann müssen wohl mal mehrere Wagenladungen voll Charme über ihnen ausgeschüttet worden sein. So werden auch „Spontan-Veganer“ (Gäste, denen erst beim Servieren des Essens auffällt, dass sie allem Tierischen eigentlich schon lange abgeschworen, aber es versäumt haben, dies rechtzeitig mitzuteilen) zwar möglicherweise mit einem netten Kommentar, letztlich jedoch auch gern mit einer schmackhaften Alternative versehen.

Aber auch ihre Facebook-Seite wird von den Lobstars regelmäßig und fleißig mit Inhalten gefüttert – eine mit Fotos von Essen überfrachtete Timeline wie bei dem einen oder anderen nervigen Bekannten aus der eigenen Freundesliste werdet ihr hier aber nicht vorfinden. „Wir posten ganz selten mal Essen – das kochen wir lieber!“, sagt Stephan und tatsächlich wird auf der Social-Media-Präsenz weniger mit der eigenen Kochkunst geprotzt, als vielmehr äußerst spaßiger Content von den Reisen der Lobstars durch die Weltgeschichte kredenzt – gern auch mal als Video per Liveschaltung. Ob beim 24-Stunden-Rennen in Barcelona, in luftigen Höhen oder ganz bodenständig auf einem Pfälzer Weinfest: Diese drei Jungs wissen zu unterhalten und lassen ihre Follower gern daran teilhaben. Dass die Crazy Lobstars auch ansonsten etwas anders unterwegs sind als andere Köche, konnte man schon bei den Genusswelten eindrucksvoll erleben, die im Sommer erstmalig im Ostra-Park zu allerlei kulinarischen Freuden luden. Wo an vielen Ständen weißgewandete Köche stocksteif Spalier standen, mutete der Pavillon der Lobstars fast schon an wie eine Partylocation am Strand. Europaletten und ein paar gefüllte Jutesäcke als Sitzkissen – viel mehr brauchte es nicht, damit sich hier innerhalb kürzester Zeit die Gäste fast schon stapelten. Das Menu begeisterte nicht nur geschmacklich sondern auch visuell und wurde stets von einem markigen Spruch begleitet über den Tresen gereicht. Die Frage, was eigentlich das „crazy“ im Namen zu bedeuten hat, hatte sich damit dann auch direkt erübrigt.

Wenn ihr jetzt Lust bekommen habt, den crazy taste der Lobstars mal über die eigene Zunge tanzen zu lassen, ist ein Besuch beim „Cabaret im Palais“ die beste Gelegenheit dazu. Noch bis zum 7. Januar schwingen die Jungs unter der Flagge von First Class Concept für die große Dinner-Show im Kurländer Palais den Kochlöffel und fahren allerhand kulinarisches Geschütz auf – und das bereits zum dritten mal in Folge! Das mehrgängige Winter-Menü haben die Lobstars eigens für diesen Anlass erdacht und schon beim Lesen wird klar, dass dieses dem Showprogramm aus Comedy, Artistik und Musik in Sachen Glamour, Spaß und Magic Moments in Nichts nachstehen wird. Und das verwundert nicht, denn immerhin haben sich diese drei coolen Typen das Food Entertainment in großen Lettern auf die mit Hummern bestickte Fahne geschrieben. Mit im Gepäck haben sie auch diesmal wieder ihren inzwischen schon legendären „Flotten Dreier“ - ein Sortiment eigens kreierter Zutaten für das ultimative Crazy-Lobstars-Feeling am heimischen Herd. Schmecken lassen!

KADDI CUTZ

Happy Dinner Card®

seit 1998

Berlin • Potsdam • Hannover • Leipzig • Dresden • Magdeburg • Halle • Erfurt • Jena • Chemnitz • Gera

Liebling, ich lad dich ein!



Voller Genuss -
halber Preis!



Gastronomie - Kultur - Freizeit
und jedes Mal ca. 50% sparen!

Mit dem Kennwort **URBANITE**
erhalten Sie Ihre Dinner Card
zum Sonderpreis!

PREMIUM Card
nur **24,95 €** statt 29,95 €
zzgl. 1,95 € Versand

Tel.: 03 42 02 - 30 95 00
info@happydinner.de

www.happydinner.de