



GÖTTLICHE SPEKTAKEL

Foto: Bompas & Parr

Alles begann mit bunten Skulpturen aus Wackelpudding. Heute gestalten die Briten Sam Bompas und Harry Parr Events rund um die sinnliche Erfahrung von Essen und Trinken. Und nicht nur die unterhaltungsverwöhnten Londoner fliegen auf ihre Partys



FOTOS
HARRY MITCHELL

TEXT
CARA WESTERKAMP

Hauptsache, exzentrisch: Sam Bompas (oben links) und Harry Parr bei einem Experiment mit Lebensmittelfarbe. Damit färben sie auch ihre Wackelpudding-Modelle wie das der St. Paul's Cathedral (linke Seite)



Niemand hier weiß, womit er an diesem Abend wirklich rechnen sollte – aber diese Tür war es jedenfalls nicht. Es ist Freitag, doch der Lärm der Stadt dringt nicht bis in diese Straße im Londoner Westen, zu hoch sind die Rückseiten der schabigen Shoppingcenter, die sie umgibt. Rund zwei Dutzend Leute warten vor der Eisentür, die einsam in einer riesigen Backsteinwand sitzt wie das geschrumpfte Türchen, durch das Alice ins Wunderland gelangt. Worauf sie hier eigentlich warten, weiß auch niemand so recht. Aber pompös soll es werden und tropisch, fantasztisch und bunt. Alle frieren.

Schließlich öffnet sich die Tür. Drinnen geht es eine lange Treppe hinunter in einen dunklen Raum, in dem eine Frau in Seeräubermontur befiehlt: „Bildet Gruppen! Gebt eurer Crew einen Namen! Bestimmt einen Kapitän! Verbindet euch die Augen!“ Blind tasten wir uns voran, immer im Gleichschritt, „links, rechts, links, rechts“, dann plötzlich: „Halt!“ Wir hören Vogelgezwitscher und die Schreie eines Kapuzineräffchens, von fern dringt dramatische Musik bis zu uns durch. Endlich dürfen die Augenbinden abgenommen werden, wir blinzeln in orange-pinkfarbenes Licht – und stehen vor einem unterirdischen See, darauf Boote und Inseln mit Schlingpflanzen. Künstlicher Regen rieselt hinab auf einige als Seeräuber verkleidete Gestalten, die übertrieben gestikulierend Rum mit Sirup und Säften in Muschelgefäßen mischen. Willkommen in der „Lost Lagoon“!

Rot, grün, bunt: Bompas und Parr befüllen alte Puddingformen mit Geleemasse. Ihr Atelier in London ist Küche, Labor und Designstudio zugleich. Hier entwerfen die beiden ihre (meist) essbaren Kunstwerke für Veranstaltungen und Ausstellungen

Die Szenerie ist verblüffend, wenn man bedenkt, dass diese Tropenlandschaft in ein ganz profanes Parkhaus eingebaut ist. Für gut zwei Monate ist sie der neueste Spielplatz von Sam Bompas, 35, und Harry Parr, 36. Ein Essen oder einen Cocktailabend mit aufwendigen Inszenierungen interessanter zu machen ist ihre Spezialität. In der Piratenhöhle sollen nicht einfach nur Rum-Kreationen konsumiert werden, die Teilnehmer sollen sie mit allen Sinnen erleben. 25 Pfund kostet der Eintritt in dieses Pop-up-Wunderland, zwei Drinks inklusive.

Los jetzt! Die Crews müssen nun rudern, je zu viert in einem Holzboot, mit Schatzkarten ausgestattet, um an verschiedenen Stationen Zutaten für einen Punsch einzusammeln: Limonen, Sternanis, Maracuja-Sirup und Earl-Grey-Gewürz. Wir sind ja schließlich in London. Gelächter schallt übers Wasser, wenn unverhofft der Regen einsetzt oder zwei Boote miteinander kollidieren. Bompas und Parr tauchen abwechselnd am Ufer auf, in schwarzen Paillettenjacketts und mit ozeanblauen Cocktails in der Hand. Sie blicken eine Weile auf das Getümmel, staunen wie kleine Jungs auf ihrer eigenen Geburtstagsfeier und verschwinden irgendwann wieder hinter einem Vorhang. Mission erfüllt – Cheers!

Zwei Tage später steigt Sam Bompas in gelber Motorradjacke aus einem Taxi vor dem Bompas- & Parr-Studio und sagt: „Die Leute wissen zwar nie, was sie von uns zu erwarten haben. Sie wissen aber: Es ist



SCHAFFRATH

UNIQUE SINCE 1923



KAMPEN/SYLT

SCHAFFRATH BOUTIQUE AT JEWELLER ZIMMER

SCHAFFRATH1923.COM

einiges! Und wir müssen die Balance zwischen dem Möglichen und dem Unmöglichen finden.“

Angefangen hat alles mit: Wackelpudding. Sam Bompas und Harry Parr lernten sich schon als 13-Jährige im Orchester des elitären Eton College kennen. 2007 erlebten sie ihre „Jelly-Erweckung“, wie sie es nennen. Parr studierte damals Architektur, Bompas arbeitete in einer PR-Agentur. Beide fanden nicht wirklich Erfüllung in ihren Jobs, dafür mochten sie Essen und England und einander umso mehr. Ergebnis dieser Formel: Bompas und Parr beschlossen, die Götterspeise, das lange aus der Mode gekommene Dessert der englischen Oberschicht, neu zu erfinden.

Ihren ersten Auftrag, ein viktorianisches Frühstück mit zwölf Gängen für eine Gesellschaft im Warwick Castle, bekamen sie im Dezember 2007. Der achte Gang bestand aus Wackelpudding. Auf Antikmärkten kauften sie Puddingformen, doch die waren teuer und außerdem alle gleich – Puddingformen eben. Also begann Parr, eigene Formen herzustellen: Harrods, Buckingham Palace, St. Paul's Cathedral – bald konnte das Duo einige von Londons wichtigsten Baudenkmalern in Wabelformen gießen. Bompas und Parr wurden rasch zu den wohl gefragtesten, vielleicht aber auch den einzigen Wackelpudding-Architekten der Welt. Seither haben sie sich von Caterern zu Veranstaltern entwickelt. Essen zur Nahrungsaufnahme rückte mit der Zeit mehr und mehr in den Hintergrund, Essen als Handlung ist zur Hauptattraktion geworden. „Natürlich ist auch der Geschmack eines Gerichts oder Getränks wichtig“, sagt Bompas. „Vor allem aber zählen die Geschichten, die unsere Gäste über ihr Erlebnis erzählen.“

Bompas & Parr beschäftigen heute ein Team von rund 20 Mitarbeitern, die je nach Projekt mit Psychologen, Wissenschaftlern, Ingenieuren, manchmal sogar mit Zauberern zusammenarbeiten. In ihrem Studio in Southwark südlich der Themse – einem Mix aus Küche, Garage, Zirkus, Bibliothek und einem winzigen Raum mit einer riesigen Whisky-Orgel – stapeln sich die Zitronen bis zur Decke. Es sind die Zutaten für die Rum-Cocktails der „Lost Lagoon“, das sie wie alle ihre Projekte hier entwickelt haben – zum Beispiel die begehbare Gin-Tonic-Wolke, in der die Besucher den Alkohol inhalieren, statt ihn zu trinken. Oder ein rund zehn Meter hoher Schokoladen-Wasserfall, an dem man auf einer Kletterwand entlang steigt. Ein Erfolg ist auch die erwähnte Whisky-Orgel, deren Töne die Geschmackswahrnehmung des Alkohols beeinflussen und damit die Verköstigung um eine sinnliche Ebene erweitern. Oder das dank eines zugesetzten Zellstoffs sehr langsam schmelzende Eis



Keine Angst vor Kitsch: Den Pokal holte Sam Bompas bei einem Wettessen, er schaffte zwölf Hotdogs in zehn Minuten (oben); Zutaten für eine Ramensuppe, die im Dunkeln leuchtet (unten)



Fotos: Zop-as-Zoo (1)

MR MARVIS

AMSTERDAM

SUMMER IS CALLING

Starte dein Sommer in style mit der ultimativen Shorts von MR MARVIS. Das ikonische Design in 30+ Farben, elastischer Hosenbund, extra Taschen mit Reißverschluss und eine besonders weiche Stretch-Baumwolle machen die MR MARVIS Shorts zu einem Muss in jedem Kleiderschrank. Komm in die #MRMARVISMOOD und der Sommer kann beginnen.

SHOPPE DIE PERFEKTEN SHORTS AUF MRMARVIS.DE



HANDGEFERTIGT
IN PORTUGAL



ELASTISCHER HOSENBUND
PASST SICH DIR AN



EXTRA TASCHEN
MIT REIßVERSCHLUSS



VERFÜGBAR IN
35 FARBEN



KOSTENLOSER
VERSAND & RETOUR



BESTELLE JETZT DEINE MR MARVIS SHORTS AUF MRMARVIS.DE

nur online verfügbar

am Stiel, mit dem Bompas und Parr auf ihre Weise auf den Klimawandel aufmerksam machen wollen.

Bompas rutscht auf seinem blauen Samstuhl herum, sein Handy klingelt alle paar Minuten, das florale Muster seiner Hose ist so unruhig wie sein Wesen. Er ist der Exzentriker des Duos, Parr ist eher der ruhige Typ, einer, der sich gern tief in neue Sachverhalte einarbeitet. Vor Kurzem, erzählt Bompas, habe er seinen Partner gefragt, was seine persönlichen Ziele für dieses Jahr seien. Parr habe geantwortet: „Ich möchte mehr über Gesundheit und Sicherheit lernen.“ Bompas' Replik: „Okay, das trifft sich gut. Ich werde nämlich eine Cat-4-Lizenz beantragen.“ Category 4 – das sind Feuerwerkskörper, die nicht im freien Handel, sondern nur an Profis mit entsprechender Bescheinigung verkauft werden dürfen. Man mag sich kaum ausmalen, was der Mann damit vorhat, bekommt aber eine Ahnung, wenn er sagt: „In meiner Kindheit war Langweile das verbotene Wort.“ Damals habe seine Mutter für Unterhaltung gesorgt – Bompas berichtet von unglaublichen Kinderfesten, vor allem erinnert er sich an eine Piratenparty zu seinem sechsten Geburtstag mit einer riesigen Torte in Form einer Schatztruhe.

Auch heute scheint es ihm schwerzufallen, einfach mal nichts zu tun. „Vielleicht leben wir gerade deshalb in

Spielplatz für Erwachsene: Für einen Rum-Hersteller verwandelten Bompas und Parr ein Londoner Parkhaus in eine mysteriöse Piratenlagune – samt Wasserbecken und Ruderbooten

London. Hier ist so viel los, dass keine Zeit bleibt, sich zu langweilen.“ Weil es immer mehr Amüsiermöglichkeiten gebe, wüchsen die Ansprüche der Londoner an das Geschäft mit dem Zeitvertreib, würden ihre Wünsche immer extravaganter. Für Bompas und Parr, die weltweit ihre Events veranstalten, ist die britische Hauptstadt gerade deshalb der optimale Testparcours: „Die Londoner akzeptieren nur das Beste, und wenn unsere Ideen hier einschlagen, können wir sicher sein, dass wir Menschen auf der ganzen Welt damit begeistern werden.“

Für Bompas und Parr sind die Veranstaltungen in ihrer Heimatstadt aber auch aus einem anderen Grund wichtig. „Hier tut jeder so, als würde er den anderen verabscheuen. Jeder ist zu cool, um freundlich zu sein“, sagt Bompas, der wie Parr die Stadt nie wirklich verlassen hat. „Aber eigentlich sind Londoner wie eine Crème brûlée: außen hart, aber wenn man sie geknackt hat, warm und weich.“ Sein Bestreben sei deshalb, Menschen zusammenzubringen – wie eben in der „Lost Lagoon“. „Es ist doch so einfach“, fasst Sam Bompas es zusammen, „die Leute sind auf einem Boot. Sie werden nass. Sie rudern. Sie müssen ein Team bilden. Sie müssen reden. Und das ist am Ende doch die beste Erfahrung: dass andere Leute eigentlich auch ziemlich nett sind.“

