

Man nehme eine Ratte

In Disneyland Paris eröffnet ein neue Attraktion: Ratatouille inszeniert die Geschichte des kochenden Nagers Rémy aus dem Film. Ein Abenteuer auf Augenhöhe VON TOBIAS OELLIG

Mittagessen im Tour d'Argent schräg gegenüber von Notre-Dame: Die Sommeliers legen mir eine Weinkarte auf den Tisch, in Leder eingebunden und so dick wie zwei Telefonbücher. Vom Seine-Ufer strömt Licht durch die Fenster und bricht sich in goldgerahmten Spiegeln. Ein Käsewagen gleitet lautlos über den schweren Teppich aus dem Saal, geschoben von einem Kellner im Frack.

Frühstück im Café Mickey, 40 Kilometer weiter im Osten: A-Hörnchen und B-Hörnchen hüpfen am gebratenen Speck vorbei und knallen dabei rhythmisch Messer und Gabel aufeinander – alle sollen einstimmen! Währenddessen läuft Pluto von Tisch zu Tisch. Zwanzig Kinder quetschen vor Entzücken. Als dann noch Micky und Minnie Maus persönlich die Gäste begrüßen, bleiben nur die Eltern auf den abwaschbaren Bänken sitzen und lassen ihre Kameras klicken. Ich will auch auf ein Foto mit Micky.

Das Gourmetrestaurant am Quai de la Tournele und das Spaßlokal im Disneyland haben mehr miteinander gemein, als man denken könnte. Die beiden verbindet ein Film. 2007 feierte Disney Pixar mit *Ratatouille* einen Welterfolg. Der Animationsfilm erzählt die Geschichte von Rémy, einer Ratte, die davon träumt, Koch im Pariser Sternerestaurant Gusteau's zu werden. Hier trifft Rémy auf den Küchenjungen Linguini, der ihn als Ungeziefer töten soll, dann jedoch sein bester Freund wird. Gemeinsam schlagen sie den Chefkochschurken Skinner in die Flucht. Und während Linguini lernt, auf Rollschuhen zu kellnern, rettet Rémy den lädierten Ruf des Hauses mit einer schlichten Bauernspeise: Ratatouille.

Das Gusteau's gibt es nicht. Als Inspiration dafür diente den Filmleuten das Tour d'Argent. Sie übernahmen Teile der Einrichtung, der Nachbarschaft, aber auch der Geschichte des Hauses, das zwei seiner ehemals drei Michelin-Sterne verloren hatte. Nun wird die Fiktion Wirklichkeit oder jedenfalls begehbar.

Nach fünf Jahren Bauzeit eröffnet an diesem Donnerstag auf dem Disney-Gelände Rémys Welt als lebensgroßer Pariser Straßenzug. Den Vergleich mit dem Vorbild scheuen die Disney-Leute nicht. »Paris in Paris, das ist die allerperfekteste Kombination«, ließ ein Creative Director verlauten. Das will ich sehen.

Die Straße, die leicht abschüssig ins überraschend große Mini-Paris führt, heißt Rue de Gusteau. Sie endet auf einem Platz, der in weiten Teilen der Place Dauphine auf der Île de la Cité ähnelt. Hier heißt er Place de Rémy. Schmiedeeiserne Laternen und Geländer säumen ihn; Platanen und Kastanien hängen ihre Blätter in den Wind. Ringsum gruppieren sich typische Pariser Häuser, etwas kleiner als ihre Vorbilder, manche in Rot-Weiß mit angelegten *brique et pierre*-Fassaden, andere ganz in beigefarbenem Haustein gehalten. Auf den Dächern glänzen Zinkbleche wie auf dem Boulevard Haussmann. Blumen blühen üppig vor den Fenstern, als lebte hinter den zugezogenen Gardinen tatsächlich jemand, der sie gießt.

Schuhe drohen mich zu zerquetschen, Paprikaschoten fallen vom Himmel

Inmitten dieser Gebäude führt ein Gang ins Herz der Attraktion, zur Ratatouille-Bahn. Hier wird der Mensch zur Ratte. Das funktioniert nach einem einfachen Prinzip: Läuft man hinein, verändern sich nach und nach die Proportionen der Umgebung. Zunächst ist das nicht gerade spektakulär. Dann aber doch. Ich bekomme eine 3-D-Brille verpasst und steige in ein sogenanntes Rattenmobil, eine kleine Gondel, wie man sie aus Geisterbahnen kennt. Damit beginnt der Trip. Ich schmelze regelrecht in Rémys Welt hinein.

Die Fahrt startet auf den Dächern von Paris. Dachrinnen, so breit wie Badewannen, hängen über meinem Kopf, ich werde zu einer Leinwand gefahren. Vor mir taucht Rémy als Hologramm auf, umschwirrt von einem dicken Koch, halb transparent, mit Glitzerschweif. Plötzlich öffnet sich eine Dachluke. Ge-

meinsam stürzen wir kopfüber in die Tiefe und landen auf dem schwarz-weiß gekachelten Boden der Küche des Gusteau's.

Das Rattenmobil ruckelt und zuckelt im Takt des 3-D-animierten Traumes, der sich auf der Leinwand vor mir entfaltet. Lederschuhe walzen durch mein Sichtfeld, drohen mich zu zerquetschen, riesenhafte Paprikaschoten fallen vom Himmel. Gott sei Dank ist Rémy da, der kennt sich aus, wir flüchten in die dämmrige Kühle einer Speisekammer, wo Orangen duften und baumstammdicke Würste von der Decke baumeln. Dann jagt uns der Küchenchef nach – Skinner, der Irre! –, seine Pranken greifen nach uns. Wir quetschen uns durch ein Loch in der Wand, landen in einer anderen Küche, in der Rémys Rattenkumpel kochen und Linguini auf Rollschuhen gerade die servierfertigen Gerichte abholt.

Mitten im Kochtrubel gerate ich in die Schusslinie einer Champagnerflasche, die ein paar Nager gerade öffnen, und werde – karamell! – mit dem Korken in das Restaurant im Obergeschoss geknallt. Wo noch mehr Ratten hocken – und mir zujubeln. Sie scheinen sich zu freuen, dass ich überlebt habe.

Mit einem schwummrigen Gefühl wanke ich aus dem Spektakel und setze mich auf eine Bank auf der Place de Rémy. Als ich mich etwas erholt habe, treffe ich den Mann, der mir die Tricks hinter dem Budezauber erklären kann. Björn Heerwagen, Showdesign-Manager im Disneyland. Ein trockener Typ, der Bühnentechnik studiert hat und seit zwanzig Jahren weltweit für Disney arbeitet. Seit 2009 hat er die Arbeiten an der Ratatouille-Bahn betreut. Heerwagen sagt Sätze wie: »Niemandwo sonst auf der Welt hängt ein falscher Schinken, der so gigantisch ist, dass er für den Brandschutz eine eigene Sprinkleranlage braucht.« Mehr als eine Tonne wiege das sechs Meter lange Monstrum aus Fiberglas.

In diesen Dingen Bescheid zu wissen, gehört zu den Aufgaben der Imagineers. So heißen bei Disney die mehr als anderthalbtausend Künstler, Programmierer, Techniker, Architekten und Landschaftsplaner, die aus Filmwelten Freizeitparks machen.

Als ich Ratatouille bestellen möchte, lacht der Ober nur höflich

Läuft man durch Klein-Paris, fällt vor allem auf, dass alle Proportionen verzogen sind. »Es gibt hier wenige gerade Linien«, sagt Heerwagen. Auch dafür gibt es im Disney-Kosmos ein Fachwort: »crookedology«, vom Englischen *crooked*, verkrümmt. Sie sorgt gemeinsam mit der aufgedrehten Farbgebung dafür, dass alles knuffiger, märchenhafter erscheint. »Es ist doch sow«, sagt Heerwagen, »Wirklichkeit wirkt oft einfach zu steril.«

Um den Besucher ganz in die künstliche Welt hineinzuziehen, spielt neben der Architektur Musik eine entscheidende Rolle. Sie tönt im Disneyland eigentlich überall aus versteckten Lautsprechern: Gleich am Eingang, auf der Flaniermeile Main Street, im Adventureland, sogar auf den Toiletten neben der Indiana-Jones-Achterbahn: Marschgetrommel und epische Streichereinsätze, damit man sich auch beim Pinkeln wie ein Held fühlen kann. An der Place de Rémy bläst ein Saxofon Unbeschwertheit aus dem Gebüsch. Akkordeonvibrati hüllen die Gipskullissen mit Paris-Gefühl ein. Hach, da will man doch gleich ins Bistro gehen! So eine Überraschung – da ist ja eins!

Das Chez Rémy mit seiner von roten Markisen überspannten Fensterfront erstreckt sich im Erdgeschoss mehrerer Häuser. Auch hier darf man sich klein fühlen – auf Stühlen, die aussehen, als hätte jemand sie

aus den Drahtkörbchen riesiger Champagnerflaschen gebogen. An Tischen aus umgedrehten Crème-brûlée-Töpfchen. Die Karte empfiehlt – was sonst! – Ratatouille und Linguine. Ein Gourmetrestaurant findet man an der Place de Rémy nicht. Eine Umfrage bei Parkbesuchern ergab geringes Interesse an Haute Cuisine.

Wer auch geschmacklich ganz in die Filmwelt eintauchen will, muss sich aus dem kleinen ins große Paris wagen. Tatsächlich tun das einige Touren zu den Schauplätzen des Rattenabenteuers werden angeboten, das Tour d'Argent markiert eine Station. Das herabgestufte Restaurant kann Publicity gut gebrauchen, aber vielleicht nicht gerade diese. Die abgelatschten Turnschuhe sieht man mir nach. Doch als ich Ratatouille bestellen möchte, lacht der Ober nur höflich. Und serviert Champagner und Pastetchen.

Die folgenden Gänge werden von mindestens zwei Kellnern aufgetischt. Einer trägt auf, der andere flüstert ein. »Monsieur – Quenelles de brochet André Terrail!« Hechtklößchen, eine Spezialität aus Lyon. »Monsieur, Filet de Canette de Vendée« Zwar nicht mit der berühmten Blutsoße, die man hier seit 1890 serviert, aber dafür mit einer Beilage, die mit etwas gutem Willen als Ratatouille durchgeht: eine gegrillte Zucchinihälfte mit einem kleinen Hügel Tomaten-Mousse, auf den zwei winzige Röstzwiebelringe gehaut wurden. Daneben gekleckst: Püree aus Kalamata-Oliven.

»Monsieur! Sablé fraise ...« Dies ist also das Original. Trotzdem kommt es mir vor wie ein Klischee. Ist das Erlebnis hier nicht genauso inszeniert wie im Ratatouille-Land, wo viel Aufwand betrieben wird, um Dinge größer erscheinen zu lassen, als sie sind? Man möchte dem Tour d'Argent sicher keine Ratten ins Haus wünschen. Aber ein Linguini auf Rollschuhen täte dem Laden schon gut.

Disneyland Paris, Marne-la-Vallée, www.disneylandparis.de. Geöffnet täglich 10–23 Uhr. Tageskarten ab 59 € für Kinder von 3–11 Jahren, ab 65 € für Erwachsene

Rémy will Koch im Sternerestaurant Gusteau's werden



REISEEMPFEHLUNG: BAYERNS VIELFALT ERLEBEN!



HOTEL MOHREN **** Urlaub und Genuss im Herzen Oberstdorfs

Das renommierte 4-Sterne Hotel befindet sich direkt am idyllischen Marktplatz von Oberstdorf und ist der ideale Ausgangspunkt, um in die Berge zu starten. Sie wohnen in stilvollen und komfortablen Zimmern. Das Mohren Restaurant verwöhnt Sie mit hervorragender Küche und im Mohren Café genießen Sie leckere Kuchen. Neben gratis Karten für alle Bergbahnen in Oberstdorf/Kleinwalsertal überzeugt das Hotel mit weiteren Inklusivleistungen, wie täglich Wanderbrotzeit, ein Leih-Rucksack und Wanderausrüstung, dem abwechslungsreichen Gästeprogramm mit urigem Hüttenabend oder dem Familien-Ferienprogramm.

Sommerwanderwoche: 7 Nächte inkl. Halbpension, täglich gratis Bergbahnkarten, Wanderbrotzeit, Thermen-Eintritt, Gästeprogramm mit Hüttenabend uvm. ab 649 € p.P.

Kontakt: Hotel Mohren, Marktplatz 6, 87561 Oberstdorf, Tel. 08322/9120
info@hotel-mohren.de, Reisig Herzlich GmbH, GF: André Brandt
www.hotel-mohren.de



FRANKEN Franken – Heimat der Biere

Ein frisch gezapftes Bier ist ein süffiges Geschmackserlebnis. Das ist unbestritten. Aber – es ist weitaus mehr, vor allem, wenn es sich um ein frisch gezapftes Bier aus Franken handelt. Die Franken und ihr Bier sind eine untrennbare Kombination aus jahrhundertealter Brautradition, der größten Brauereidichte weltweit, einer unvergleichlichen Sortenvielfalt, geselligen Bierfesten, Erlebnisrouten rund ums Bier und lebenswerten Besonderheiten. Zu Recht kann man sagen: »Franken – Heimat der Biere«. Eine eigene Website, App und Broschüre stellt Bierwander- und Radtouren, Brauereimuseen, Bierspezialitäten und Bierfeste sowie Brauereigaststätten mit besonderem Flair, engagierten Brauern oder schönen Biergärten bzw. Bierkellern vor.

Kontakt: FrankenTourismus, Tel. 0911/94151-0, info@frankentourismus.de
www.franken-bierland.de



ARABELLA ALPENHOTEL Sommer-Zeit 7=6

Verbringen Sie eine Woche im Alpenvorland am romantischen Spitzingsee und wir belohnen Sie mit einer kostenlosen Übernachtung – im Sommer, zur schönsten Zeit des Jahres an einem wunder- und wanderbaren Ort!

7=6: 7 ÜN inkl. HP, Bergbahn- und SpaNutzung ab 659 € p.P. im DZ

Kontakt: Arabella Alpenhotel, Seeweg 7, 83727 Spitzingsee, Ein Hotel der Arabella Hospitality SE, Engelschalking-Str. 12, 81925 München, alpenhotel@arabella.com
www.arabella-alpenhotel.com



GELDERNHAUS HOTEL GARNI Bergsommer in der Villa

Charmanter Wanderurlaub in den Bergen: Historische Villa garni, persönlich geführt, 11 Zimmer im edlen Landhausstil ... lädt Sie ein nach Oberstdorf im Allgäu. Wanderhighlight täglich gratis Bergbahnkarten für die 6 Bahnen der Region! Auf Wunsch 5-Sterne Luxus gleich nebenan.

7 ÜF inkl. tägl. Bergbahnen, 1x Gourmetmenü, parken & mehr p.P. ab 464 €

Kontakt: Geldernhaus Hotel garni, Lorettostraße 16, 87561 Oberstdorf
Tel. 08322/977570, Robert Frank jun. & Cora Bethke-Frank GbR
www.geldernhaus.de