



Ressort: Lokale Nachrichten

## Von Monte-Carlo und dem Moulin Rouge

Leimen, 02.09.2026 [WinterVarieté]

Das WinterVariété geht in die nächste Spielzeit und präsentiert ein Erlebnis der Superlative. Eine brandneue Location, ein exklusives 3-Gang-Gourmetmenü von Spitzenkoch Christian Adam und ein spektakuläres Showprogramm mit internationaler Spitzenartistik versprechen Entertainment auf höchstem

Niveau. Ein einzigartiges

Zusammenspiel aus Show, Genuss und Emotion – mit garantiertem Wow-Faktor!

Heute war es wieder soweit: Während der

Saisonauftritt-Pressekonferenz im Ballsaal des ATLANTIC Hotel Heidelberg gaben die WinterVariété-Veranstalter Florian Keutel und Riadh Bourkhis einen Vorgeschmack auf die kommende Spielzeit. Im Mittelpunkt standen das exquisite 3-Gang-Gourmetmenü, ein Ausblick auf das brandneue Bühnenprogramm sowie die neue Location.

Oberbürgermeister John Ehret, der sich maßgeblich dafür eingesetzt hat, das WinterVariété in die Große Kreisstadt nach Leimen zu holen, ließ es sich nicht nehmen, mit dabei zu sein: „Das WinterVariété ist eine echte Bereicherung für unsere Stadt. Ich freue mich, dass wir gemeinsam mit den Verantwortlichen von Heidelberg Materials den Weg dafür ebnen konnten und an diesem Leuchtturmprojekt und Kulturereignis für Leimen mitwirken dürfen.“ Auch für Mathias Schiemer, Geschäftsführer der Heidelberg Marketing GmbH und der Heidelberger Kultur- und Kongressgesellschaft mbH, spielt die enge Verbindung zu den umliegenden Regionen seit jeher eine wichtige Rolle:

„Der

Umzug der Veranstaltung nach Leimen zeigt, dass die Zusammenarbeit in unserer Region keine Grenzen kennt. Gleichzeitig macht der Name der Show WinterVariété Heidelberg deutlich, welch festen Platz die beliebte Dinnershow im kulturellen Leben unserer Stadt einnimmt und somit ein Publikumsmagnet in der Region bleibt.“ Auch Hoteldirektor Stephan Sporer vom ATLANTIC Hotel Heidelberg unterstrich abschließend die Wertigkeit der Partnerschaft und freundschaftliche Zusammenarbeit.

Ein zentrales und mit Spannung erwartetes Thema der Pressekonferenz war die kulinarische Aufstellung für die Saison 2026/2027. Drei Jahre lang lief der Vertrag und

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



## International Press Service.....

das Patronat mit Tristan Brandt. Nun ist das Projekt beendet. Der Vertrag ist ausgelaufen und eine Fortführung zwischen beiden Seiten wurde nicht vereinbart. „Es ist schade, aber wir sind Tristan unglaublich dankbar, dass er uns so lange begleitet hat. Aber wer uns kennt, der weiß: Unser Dinnershow-Konzept lebt von Überraschungen und Veränderungen. Wir bleiben mit Tristan freundschaftlich verbunden und sind offen für alles, was daraus zukünftig noch entstehen kann“, so Riadh Bourkhis.

Damit übergab Riadh Bourkhis den Staffelfstab an Spitzenkoch Christian Adam, der bereits seit den Anfängen dem WinterVarieté als kulinarischer Berater eng zur Seite steht. Adam bringt Erfahrung aus der Spitzengastronomie wie bspw. den mit MICHELIN-Sternen ausgezeichneten Häusern Schwarzwaldstube Baiersbrunn\*\*\* oder dem Tantris München\*\* sowie mehrerer Dinnershows mit. Als selbstständiger Koch verfügt er über die erforderlichen Kapazitäten, das kulinarische Konzept des WinterVarietés federführend zu übernehmen.

„Christian ist für uns die perfekte Wahl: Wir mussten keinen neuen Koch rekrutieren, sondern haben mit ihm jemanden an unserer Seite, der unser Format von der Pike auf kennt und es entscheidend mitgeprägt hat. Er selbst ist Teil unserer Erlebnis-Dinnershow-Geschichte und ein treuer Begleiter, der von Beginn an für die reibungslosen, kulinarischen Abläufe gesorgt hat. Jetzt bekommt er die Position, die ihm gebührt“, so Riadh Bourkhis.

Anschließend wurde das kulinarische Geheimnis durch Christian Adam höchstpersönlich gelüftet. Er stellte den anwesenden Medienvertreter:innen das neue WinterVarieté 3-Gang-Gourmetmenü der kommenden Saison vor: Den Auftakt bildet ein „Zweierlei von Marone & Kürbis“: ein Maronensüppchen mit Pastinaken-Espuma und Schnittlauch-Öl, begleitet von Kürbisravioli in Salbei-Zitronenbutter mit gerösteten Haselnüssen. Im klassischen Menü folgt als Hauptgang eine gebratene Maispouarden-Brust mit Ingwer-Limonen-Jus, Pak Choi, Sellerie-Miso-Crème, Shiitake, Radieschen und Yuzu-Gel. Die vegetarische Variante beinhaltet Sellerie in der Salzkruste gegart mit Pilz-Dashi, Pak Choi, Sellerie-Miso-Crème, Shiitake und Yuzu-Gel.

### Den Abschluss

beider Menüs bildet eine Original Beans Schokoladen Ganache & Tonkabohnen-Eismurmelt, Waldbeerensüppchen, Kirschgel, Joghurt-Hafer-Crumble und Honigkresse. „Mit Original Beans, aber auch vielen weiteren, sind besondere Manufakturen und Produzenten hochwertiger Lebensmittel fester Bestandteil unseres kulinarischen

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



## ..... International Press Service.....

Konzepts“, so Christian Adam.

Auch auf der Bühne tut sich einiges: Während der Pressekonferenz gab es bereits einige künstlerische Appetithäppchen.

Sebastian Rosenbaum, der auf vielfachen Wunsch des Publikums mit seiner charmant-schlagfertigen Mischung aus Magie und Comedy ins WinterVarieté zurückkehrt, lies vor dem staunenden Publikum der Medienvertreter:innen die Grenzen zwischen Illusion und Wirklichkeit auf seine ganz eigene Weise verschwimmen. Ein wahrhaftig funkelnd-magischer Vorgeschmack auf die kommende Spielzeit!

Für die neue Saison hat das WinterVarieté-Team erneut internationale Top-Acts verpflichtet: Preisgekrönte Partnerakrobatik vom Duo „Shcherbak & Popov“, ausgezeichnet mit dem Goldenen Clown von Monte-Carlo und bekannt aus dem legendären Pariser Moulin Rouge, trifft auf waghalsige Strapaten-Kunst, bei der die beiden Artisten „Yanet Correa und Abel Domínguez“ scheinbar schwerelos, allein durch ihre Haare und Zähne gehalten, durch die Luft schweben. Rasantes Reifenspringen und Akrobatik am Chinesischen Doppelmast von „Kai Hou“ bringen Tempo und Nervenkitzel, während Adagio-Akrobatik und Pole-Artistik Kraft mit Eleganz verbinden.

Für Gänsehaut

sorgen wird die international gefeierte Robotertanz-Formation von „Tumar KR“, bekannt aus „Das Supertalent“ und „Britain's Got Talent“. Die „Vegas Showgirls“ sorgen auch in diesem Jahr wieder für unvergessliche und glamouröse Showtanzeinlagen, inszeniert unter der künstlerischen Leitung von Camilla Keutel: ein Programm zwischen Staunen und purer Emotion, auf höchstem internationalem Niveau. Das WinterVarieté 2026/2027 garantiert 100% Gänsehautfaktor.

Der neue Spielort des WinterVarietés wird die Festhalle in Leimen sein, das „Portland Forum“ in der Festhallenstraße 1. Auch am neuen Standort erleben wie bisher 350 Gäste pro Abend die besondere Nähe und familiäre Atmosphäre, die das WinterVarieté seit über zehn Jahren auszeichnet. Gleichzeitig eröffnet die Spielstätte zusätzliche Perspektiven. Eine Galerie erweitert das Raumkonzept und schafft neue Blickwinkel auf

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



## ..... International Press Service.....

die Inszenierung. Hinzu kommen neue Sitzkategorien, darunter exklusive Zweiertische auf der „VIP-Galerie“, die den Abend noch persönlicher gestalten. Eine in der Varietéwelt einzigartige Gelegenheit, die Show auch in romantischer Zweisamkeit zu erleben.

Die

besondere Architektur der Festhalle Leimen bildet einen spannenden Kontrast zur modernen Showinszenierung und liegt nur wenige Minuten vom bisherigen Standort entfernt - die Verbindung zu Heidelberg bleibt somit erhalten. Damit hat das WinterVarieté ein Zuhause gefunden, das die beliebte Dinnershow in neuem Glanz erstrahlen lässt. „Wir werden die Festhalle Leimen in ein echtes WinterVarieté Wonderland verwandeln und für pure, emotionale Gänsehautmomente sorgen. Freuen Sie sich darauf!“, so Riadh Bourkhis und Florian Keutel.

Am 19. November 2026 öffnet das WinterVarieté erstmals in der Festhalle Leimen seine Türen. Eintrittskarten für die neue Saison sind bereits erhältlich und online buchbar.

Tickets, Termine und weitere Informationen unter [www.winter-variete.de](http://www.winter-variete.de) oder telefonisch unter 06201 – 710 81 70. Für spannende, aktuelle Einblicke hinter die Kulissen besuchen Sie uns auf Instagram: @wintervariete\_hd.

[Bericht online lesen:](#)

[https://schnaugst.en-a.eu/lokale\\_nachrichten/von\\_monte\\_carlo\\_und\\_dem\\_moulin\\_rouge-94342/](https://schnaugst.en-a.eu/lokale_nachrichten/von_monte_carlo_und_dem_moulin_rouge-94342/)

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Tanja Obermann

---

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.