



Magier Wolfgang Moser (links) begeisterte die Besucher im ausverkauften Schloss-Stadl mit einer Bühnenshow der Spitzenklasse.

Bild: Hirsch

## Magic-Dinner mit dem Zaubermeister

Magier Wolfgang Moser kann Wasser nicht nur in Wein, sondern auch in Bier, Kaffee und sogar in einen Cocktail verwandeln. Damit verzaubert er auch die Gäste beim Magic-Dinner auf Schloss Guteneck.

**Guteneck. (rhi)** Zur Bühnenshow servierte Gastgeber Manuel Graf Beissel von Gymnich ein Drei-Gänge-Menü und ließ die Gäste im ausverkauften Gutenecker Schloss-Stadl eintauchen in eine Welt, in der nichts unmöglich zu sein schien. Der Hausherr, selbst professioneller Zauberkünstler, hatte keinen Geringeren als den Vizeweltmeister der Magie verpflichtet.

Wolfgang Moser zog die Gäste mit einer interaktiven Show in seinen Bann und versetzte sie mit seinen Tricks nicht nur in Staunen, sondern brachte sie auch zum Grübeln. Wie kann er wissen, so fragten sich die Besucher, wieviel Kleingeld eine zufällig ausgesuchte Dame in



Magier Wolfgang Moser kann Wasser nicht nur in Wein, sondern auch in Bier verwandeln.

Bild: Hirsch

ihrem Portemonnaie hat, wieviel ein Gast auf die Waage bringt und welches Fremdwort jemand aus dem Duden gewählt hat. Wolfgang Moser gilt auch als Meister der kurzweiligen Kartenzauberei. Am meisten beeindruckt aber sein Tee-

kessel-Trick. Damit hat der Österreicher den „Showdown der weltbesten Magier“ gewonnen. Der Künstler holt Gäste auf die Bühne, lässt sie die Kanne testen und vom Wasser probieren, das er eingießt. Dann geschieht, „was sich schon

einmal vor 2000 Jahren zugetragen hat“, wie der Zauberer erinnert. Aus dem Kessel schenkt er zuerst Rot- und dann Weißwein ein. Die Bühnengäste sollten nach dem Probieren „Halleluja“ rufen. Doch damit nicht genug: Der Magier ließ aus dem gleichen Kessel nacheinander Bier, heißen Kaffee und sogar den Cocktail „Sex on the Beach“ fließen, den sich ein Gast gewünscht hatte. Und immer war ein „Halleluja“ als Bestätigung zu hören.

Zur Bühnenshow zauberte die Küche von Schloss Guteneck kulinarische Leckerbissen. Nach Saiblingstatar mit Honig-Senf-Dip gab es Kalbstafelspitz mit Bratenjus, Semmelknödel und grünem Spargel und zum Dessert Dukatenbuchteln mit Vanillesoße und Erdbeersalat. Unter das Publikum mischten sich auch einige „Zauberlehrlinge“, die auf Schloss Guteneck an einem Seminar mit Wolfgang Moser teilgenommen hatten. Sie gingen im Laufe des Abends durch die Reihen und unterhielten die Gäste mit Tischzauberei.