



Neues Format aus Rock, Talk & Grill für DMAX – BBQ meets Heavy Metal

rock.kitchen by Brigitte Emmrich

Idee, Produktion, Postproduktion, Beispielablauf

Format:

22 Minuten netto geplant auf DMAX

Genre:

Koch-Musik-Show mit Doppelmoderation

Produktionsart:

Outdoor/Backstagebereich Musikfestivals – live-on-tape-ähnlich

Produzentin:

Brigitte Emmrich, Musik-Kooperationen Discovery Communications

Pilot & Staffelproduktion (6 Folgen):

Im Rahmen ROCKAVARIA 27. – 29.5. 2016 in München

Die Idee der Show:

rock.kitchen ist die Tour-Kantine der Rockstars.

rock.kitchen ist das erste Backstage-Kochformat für Hard-Rock-Fans.

rock.kitchen verbindet Rock & Talk am XXL-Grill zu einer Kochshow.

Die besten Parties finden immer in der Küche statt – ab jetzt ist rock.kitchen DIE Backstage-Küche für das beste Catering und private Stories der Stars rund ums Essen.

Nach ihren Gigs im Backstage-Bereich großer Festivals ist die rock.kitchen Treffpunkt der Stars.

Gemeinsam wird gerockt, gechillt, gegrillt, gequatscht, ge-jamt.

rock.kitchen schafft die unterhaltsame, pointierte und informative Mischung aus privaten Stories der Musiker abseits eines normalen TV-Studios oder Probenraumes und dem kulinarischen Genuß am perfekten Heavy-Metal-XXL-Grill.

rock.kitchen wird von zwei Gastgebern moderiert. Einer ist selbst Rockstar, der andere ist ein Star am Grill. Die perfekte Mischung aus Musik und bestem Essen zum Entspannen nach einem anstrengenden Gig vor tausenden Zuschauern.

Jeder Künstler bringt sein Lieblings-Grillrezept mit – gemeinsam wird es zubereitet.

In 22 Minuten netto wird der „Küchentalk in Rock“ die Künstler vorstellen und privates entlocken, die Vorlieben der Stars für Essen auf den Punkt bringen.

Eine kleine Challenge schlägt die Brücke zu weiteren Folgen.

Höhepunkt jeder rock.kitchen ist das fertige Heavy-Metal-Rock-Menü, die neue Interpretation des mitgebrachten Lieblingsrezepts.

Natürlich aufbereitet zum Nachkochen für die Fans.

Alle Mehrwerte von cross-promotion und cross-selling in Online-Formate wird die rock.kitchen aufgreifen und anbieten.

Die rock.kitchen wird zum eigenen Erlebnis mit echtem Mehrwert rund um die wichtigsten Rock-Festivals.

rock.kitchen – die Gastgeber

Heavy-Metal-Legende Udo Dirkschneider (Accept/UDO) kennt die Stars der Rock- und Heavy-Metal-Szene persönlich. Udo spricht die Sprache der Rockstars – weil er einer von ihnen ist. Seit fast 30 Jahren ist Udo weltweit auf Konzert-Touren und Festivals gebucht, hunderte Auftritte absolviert der Sänger jedes Jahr. Udo lädt seine Musiker-Freunde und Stars der Festivals in die rock.kitchen ein – zum grillen und rocken. Neben fachsimpeln über Rockmusik ist das zentrale Thema die Verbindung aus Musik und gutem Essen. Er weiß genau, wie sich Musiker nach einem Konzert fühlen – und warum ein frisches Bier und gutes Essen zu jedem Auftritt dazugehören.



Ralf Jakumeit ist der Rocking-Chef am XXL-Heavy-Metal-Grill Hydra. Der TV-Koch ist ein echter Meister der modernen cross-over-Küche. Seine Liebe zu knackiger Rockmusik verbindet er mit reichlich Erfahrung im Umgang mit Prominenten in den bekanntesten TV-Koch-Shows Deutschlands. Mit seiner Show-Küche ist Ralf Jakumeit in ganz Deutschland unterwegs. Heimlicher Star: Der HYDRA-Schwenkgrill – ein 25.000 € teurer Männertraum aus Edelstahl. Ralf Jakumeit ist verantwortlich für die Menüs in der rock.kitchen und das know-how rund um alles, was auf den Grill passt.



Beide zusammen bieten den Stars abseits des Festival-Trubels eine Ruhezone mit bester Grillküche. Der riesige Designer-Schwenk-Grill Hydra ist 100%-Metal-like und Mittelpunkt des Koch- und Talkgeschehens.

Hier werden die beliebtesten Koch- und Grillrezepte der Musiker nachgebruzzelt während die Gastgeber die besten Stories rund um Musik & Essen erfragen. Egal ob deftig oder vegan – Hauptsache es schmeckt allen.

Planung: Die Show wird mit internationalen Künstlern auf englisch aufgezeichnet und später over-voiced.

rock.kitchen – die Stars

Die rock.kitchen kommt bei Künstlern und Management sehr gut an. Bereits für die **Pilotproduktion (7 Folgen)** vom 27. – 29.5.2016 am Rande des ROCKAVARIA-Festivals hatte Produzentin Brigitte Emmrich mehr Zusagen als Folgen realisiert werden konnten.

Gedreht wurde mit folgenden Bands:

POWERWOLF – Rezept: Selbstgemachte Grusel-Grillwurst



IN EXTREMO – Rezept: Echte Berliner Bulette



SABATON – Rezept: Köttbullar für den Grill



APOCALYPTICA – Rezept: Frischer Fisch für die Finnen



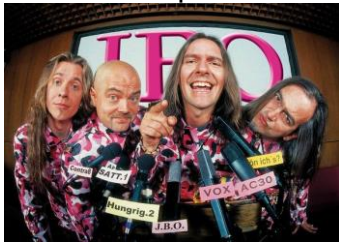
GOTTHARD – Rezept: Käsefondue mit Fleischlollies (Tomahawk-Steaks)



SERUM 114 – Rezept: Tafelspitz á la Punkrock



JBO – Rezept: Botox Hühnchen



rock.kitchen – die Erzählweise

Die Machart ist eine moderne Mischung aus fröhlichem Gequatsche der Gastgeber, die Freunde in ihre Küche einladen und gemeinsam kochen – und ohne dass jemand oberlehrerhaft den Chefkoch macht.

Die Stars in der rock.kitchen sind ausdrücklich aktive Teilnehmer am Grill, bringen ihre Ideen und Wünsche für das perfekte Menü ein – und helfen tatkräftig mit.

Eine ebenso dynamische wie überraschende Gesprächsführung ist Kern der Talk-Situation. Keinesfalls statisch mit fest zugewiesenen Plätzen und Rollenverteilung, Frage und Antwort des Talkmasters – sondern mit frischem, persönlichem, authentischem „Küchentalk“ unter Kumpels.

Die Erzählweise folgt einem roten Faden, der das kulinarische Thema jeder einzelnen Show nicht aus den Augen verliert. Dafür sorgt die Doppelmoderation und die Fortschritte in der Küche sowie ein – selbstverständlich – geplanter Ablauf.

Es wird verschiedene Spielorte im **rock.kitchen-Open-Air-Studio** geben:

- Grill
- Chill-Lounge mit Esstisch
- Kühlschrank
- Ort für Challenge

Beispiel-Ablauf:

15 Sek	INTRO
30 Sek	Begrüßung MODS „Willkommen in der rock.kitchen – wen haben wir heute zu Gast“
15 Sek	Trailer mit Show-Highlights (kommen von den Labels)
15 Sek	UDO ANMOD Einspieler
1 MIN	Einspieler STARS
1 MIN	Eintreffen der STARS als wiederholendes Element, z.B. mit VIP-Shuttle
1 MIN	Begrüßung MODS & STARS Schulterklopfen, Umschauen in der rock.kitchen, erstes Getränk
2 MIN	UDO & STARS Kurztalk zu Auftritten/Erfolgen, Überleitung RALF „Seid ihr hungrig – was für ein Rezept habt ihr mitgebracht?“
2,5 MIN	RALF & STARS Talk zu geplantem Rezept, Geschichte dazu, Zutatenliste, Start Zubereitung
3,5 MIN	UDO & STARS Talk zu Rock & Essen: Allgemeines und Besonderes Ggf. darin weitere Einspieler / OFF-MAZ
1 MIN	Immer wieder RALF & STARS & UDO am Grill Kurztalk zu Eindrücken, Tipps & Tricks, Rezept, Koch-Fortschritte
15 Sek	UDO lädt zur Challenge – ein STAR
2 MIN	CHALLENGE mit Board of Fame (à la TOPGEAR-Challenge) Idee: Weizenbier einschenken auf Zeit
1 MIN	RALF & STARS mit erstem Tasting, Aufforderung zum „Tischdecken“
1 MIN	UDO & STARS decken, stellen Getränke hin
2 MIN	RALF präsentiert Rezept (mit Beilagen). Kurze Impressionen Essen.
2 MIN	UDO „Musikmachen – mein Lieblings-Refrain eines Songs von euch!“ UDO & STARS wechseln in „Band-Ecke“, Musik
15 Sek	VERABSCHIEDUNG

rock.kitchen – die Bilder

rock.kitchen ist keine herkömmliche Kochshow. Klar, daß auch die Bildsprache anders sein wird als bei normalen Studioproduktionen.

Ggf. mit vollformatigen Kameras wird ein „handmade“-Look erzeugt. Tiefenschärfe, „Arbeitsfahrten“, Slomo und Camera-moves mit MODS & STARS & GRILL geben dokumentarische, fast zufällige Anmutung.

Die moderne Bildsprache im FOOD-Bereich lässt dem Zuschauer durch Makro-Einstellungen regelrecht das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Kurz: Rockiges FOOD-Porn in bewegten Bildern.



rock.kitchen – die Rezepte

Alle teilnehmenden Künstler werden in der Recherche intensiv befragt zu Essen, Trinken, Vorlieben, Lieblingsrezepten und Familientraditionen.

So entsteht eine kulinarische Vielfalt, die Rocking-Chef RALF in ein modernes Rezept für die rock.kitchen übersetzt – und zum Nachkochen aufbereitet.

Hauptgericht, Beilagen und Zutaten werden erklärt, diskutiert und zubereitet.

Die Jungs von IN EXTREMO stehen nicht nur auf puristischen Mittelalter-Rock – sie legen auch größten Wert auf beste Zutaten. Bei ihnen kommt nur Fleisch von Öko-Metzgern auf den Grill.

Ihr Rezept für die rock.kitchen: **Die perfekte Berliner Bulette.**

Gitarrist Leo von GOTTHARD betreibt ein Lokal im schweizerischen Tessin mit regionalen Spezialitäten: Rindfleisch von glücklichen Alm-Kühen und heimischer Käse stehen auf der Speisekarte.

Ein Rezept mit Rind-Fleisch und Käse ist Pflicht.



rock.kitchen – die Produktion

Die Kulisse für die Produktion der rock.kitchen ist eine eigens angefertigte Deko im Backstagebereich des ROCKAVARIA-Festivals vom 27. – 29.5. in München.

In einem abgesperrten Bereich ohne Publikumsverkehr ist die rock.kitchen als Open-Air-Küche aufgebaut.

Mittelpunkt der rock.kitchen ist der HYDRA-Grill. Weitere Spielorte in unmittelbarer Nähe sind Chill-Lounge mit Esstisch, Kühlschrank und der Ort für die Challenge.

rock.kitchen – die technische Umsetzung

Kamera:

- 3 Kameras mit Schulter-Rig
- 2 fest installierte Kameras für Chill-Lounge und Band-Ecke
- 2 Mini-Kameras (Grillzangen-Cam, Kühlschrank-Cam o.ä.)
- Technische Richtlinien DMAX bzw. DISCOVERY

Ton:

- Ton für 2 MODS und bis zu 4 STARS
- Mikrofonie auch für den Bandbereich
- Technische Richtlinien DMAX bzw. DISCOVERY

Licht:

- Nach Bedarf

Regie:

- Mini-Monitor-Regie vor Ort
- Dauer-Kommunikation Regie – Kameras

Postproduktion:

- Schnittsystem Premiere
- Technische Richtlinien DMAX bzw. DISCOVERY
- Musikauswahl: Jede Show wird nach Möglichkeit mit Musik der jeweiligen Künstler unterlegt
- GEMA-Richtlinien DMAX bzw. DISCOVERY