



In der neuen Bahn fahren die Gäste in kleinen «Ratten-Mobilen» durch Szenen des Films – alles in 3D.

... sich. In einem Ratten-Mobil wurden sie durch die Küche und durch das Restaurant Gusteau's gejagt, sie mussten durch Mäusegänge fliehen und wurden um ein Haar geschnappt – und das alles in 3-D. «Man fühlt sich wie eine Ratte auf der Flucht», meint auch Mutter Ann-Marie. Die Bahn verbindet 3-D-Filmtechnik mit computergesteuerten Fahrzeugen. Das Resultat ist eine rasante Verfolgungsjagd, die auch Kinder und Schwangere mitmachen dürfen.

Park attraktiver machen

Die Absicht hinter der Erweiterung ist klar: «Wir wollen den Parkbesuch noch lohnender machen», erklärt Mediensprecher Damien Vayne. Natürlich erhofft man sich auch einen neuen Schub für den Freizeitpark, der seit vielen Jahren rote Zahlen schreibt. Im abgelaufenen Geschäftsjahr ist die Besucherzahl

erneut zurückgegangen, wie die Handelszeitung Anfang Oktober berichtet. Der Vergnügungspark muss deshalb mit einem Milliarden-Notplan gerettet werden. Hilfe tut not, denn Disneyland Paris zählt zu den wichtigsten Touristenattraktionen in Frankreich und zieht mehr Besucher an als Notre Dame und der Eiffelturm. 15 000 Angestellte beschäftigen allein die Parks, zusammen mit den sieben Hotels und Zulieferbetrieben sorgt Disneyland Paris für rund 50 000 Arbeitsplätze.

Das Bistrot «Chez Rémy» bietet eine hochwertige Gastronomie an. «Die Karte ist nicht gross, aber die Produkte sind alle frisch zubereitet und zu 80 Prozent französischer Herkunft», betont Vayne. Zu essen gibt es etwa Rindfleisch vom Grill oder gebratenen Kabeljau – und natürlich Ratatouille. So gut, als hätte Rémy persönlich gekocht. ●

WISSEN SIE'S? 5 FRAGEN ZUM THEMA

1. In welchem Jahr ist der Film «Ratatouille» herausgekommen?

- F 1999
- S 2002
- R 2007

2. Welches erfolgreiche Filmstudio hat Disney gekauft?

- A Pixar
- E Universal
- O EuropaCorp

3. Wie heisst die Ratte im Film «Ratatouille»?

- D Jean
- N Gustav
- T Rémy

4. Wie viele Bahnen gibt es in Paris, inklusive Ratatouille?

- B 42
- T 60
- L 78

5. Im Bistrot «Chez Rémy» werden viele einheimische Produkte verarbeitet. Wie viele?

- A 60 %
- E 80 %
- U 100 %

Lösungswort:

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

⇒ Lösung: www.coopzeitung.ch/ratatouille

IN COOP-RESTAURANTS: LEBKUCHEN VERZIEREN

Ob Gemüse schnippeln, in der Schüssel rühren oder Guetzli ausstechen – Kinder lieben alles, was mit Kochen zu tun hat. Noch besser, wenn sie dabei auch noch kreativ sein können, wie etwa beim Dekorieren von Gebäck.

In ausgewählten Coop-Restaurants der ganzen Schweiz findet am 5. November das traditionelle Lebkuchen-Verzieren statt. Kinder zwischen 4 und 9 Jahren sind eingeladen, ihren eigenen Lebkuchen zu garnieren. Als Zwischen-

verpflegung stehen Getränke und Früchte bereit. Die Lebkuchen dürfen die Kinder anschliessend mit nach Hause nehmen. Das Lebkuchen-Verzieren ist gratis und findet am Mittwoch, 5. November, von 14 bis 15.30 Uhr statt. Anmeldeschluss ist der 31. Oktober.

Anmeldung zum Event und Informationen zu den teilnehmenden Coop-Restaurants unter:

⇒ www.coop.ch/disney

Fotos: Stefan Borer, Cathy Dubuisson

