

02. Oktober 2009

Großunternehmen Winzerfest

EFRINGEN-KIRCHEN. Wenn morgen Abend wieder die Besucher ins Festzelt am Breitenstein strömen, möchten sie gut unterhalten werden, gut essen, gut trinken. Wenige wissen, welch ein gigantischer Aufwand dafür betrieben werden muss, dass die Winzerfesträder drei Tage lang reibungslos rollen. Rund 300 Helfer legen sich dafür ins Zeug. Einer von ihnen ist Otto Grölle, seit vielen Jahren im Organisationskomitee für die Festwirtschaft verantwortlich.

Otto Grölle kam als Mitglied des Gesangsvereins Rhenus und Nachfolger von Georg Weidler ins Festkomitee. Dort wurde ihm das Amt übertragen, das für ihn nahelag: Der 60-jährige, der lange Jahre in Karsau ein eigenes Lokal betrieb, ist gelernter Koch. Seine Helfer nennen ihn liebevoll "den Sternekoch vom Winzerfest". Seit wie vielen Jahren er Winzerfest-Koch ist, weiß er schon gar nicht mehr. Waren es zwölf? Dreizehn? Mit Schaudern erinnert sich der Schallbacher noch an ein Fest, das er – damals noch mitten im Berufsleben – nebenbei zu managen versuchte. Nie wieder, sagte er sich damals, und nahm sich von da an – wie die meisten anderen Helfer – mehrere Tage frei dafür.



Allein die Organisation der Speisen und Getränke beim Winzerfest füllt Bände. Bei Otto Grölle ist sie in fachkundigen Händen. | Foto: Langelott

Von wenigen Wochen über den Jahreswechsel einmal abgesehen beschäftigt ihn das Winzerfest das ganze Jahr. Und kaum ist das eine abgerechnet, die Manöverkritik abgeschlossen, heißt es: Was bieten wir zum nächsten Fest?

Neu ins Essensangebot aufgenommen wurde diesmal Currywurst mit Pommes frites, vor allem für das jugendliche Publikum. Das scheinbar einfache Gericht stellte ihn im Übrigen vor einige Herausforderungen. So war zunächst die Standortfrage für die beiden (geliehenen und vom TuS schon ausprobierten) Friteusen zu klären. Wichtig war Grölle, dass kein Fettdunst ins Zelt zieht. Die Lösung: Die Friteusen wurden in den Küchenanbau ausgelagert. Eine weitere Herausforderung stellte sich beim Einkauf. Während er alle anderen Zutaten inzwischen problemlos bestellen kann, weil er über ausreichende Erfahrungswerte über die benötigten Mengen verfügt, kann er schwer einschätzen, wieviele Pommes frites und Würstchen gebraucht werden. Möglicherweise muss nachgeordert werden. So ist denn auch mit dem Großhandel vereinbart, dass er einen eigenen Sonntagsdienst bereit hält. In der Regel gilt: Grölle bestellt sein Quantum, abgerufen wird nach und nach.

Die heiße Phase beginnt für Otto Grölle im August, wenn er Angebote einholen muss – bei Metzgern, Bäckern, dem Großhandel. Vorher habe es noch keinen Sinn, da sich die Preise rasch ändern, meint er. Dann gilt es, Preise und Leistung zu vergleichen und – mit den

Kollegen im Organisationskomitee – über die Lieferanten zu entscheiden und die Preise der Gerichte festzulegen. Bevorzugt würden, soweit möglich, örtliche Anbieter. Den Flammenkuchen, der Renner im Essensangebot, bezieht die Festgemeinschaft von einem Hersteller im Münstertal.

Der Festeinsatz beginnt für den Koch am morgigen Samstag um 8 Uhr früh. "Die Kollegen waren die ganze Woche schon in Efringen-Kirchen am Einrichten", berichtet er. Alle seine Helfer werden am Morgen bereit stehen, um mit ihm die Küche einzurichten, Grills, Flammkuchenöfen, Fritteusen, Kühlschränke vorzubereiten, später die angelieferten Waren entgegen zu nehmen. Die Currysoße wird er selbst mixen, Wurstsalat anmachen.

Um 18 Uhr, wenn das Zelt geöffnet wird, muss alles parat sein. Dann wird er der Mann für den Überblick sein, schauen, wo es klemmt und dass alles für den Gast perfekt ist. Da er es mit Laien zu tun hat, nicht mit Küchenprofis, ist ihm eine genaue Einweisung der Helfer wichtig. Und immer wieder wird er ihnen beim Anrichten zuschauen. Damit alle Teller möglichst gleich gelingen, hat er sogar Fotos von Mustertellern gemacht. Zum Spicken. Vor fünf Uhr früh wird er am Sonntag nicht nach Hause kommen und nach kurzem Schlaf wird er erneut in der Küche stehen. Ausruhen geht erst, wenn das Fest vorbei ist. Und dann? Geht's erst einmal mit Ehefrau Inge nach Prag.

Autor: Victoria Langelott