



Stimmungsvoll wie immer: Nach dem verregneten Freitag freuten sich die „Fest“-Besucher gestern über einen trockenen Festivaltag.

Foto: Fabry

Von großen Autos und hungrigen Stars

Die Sonne scheint, der Hügel ist voll: Am zweiten Tag von „Das Fest“ sind bereits am späten Nachmittag mehrere tausend Besucher in der Günther-Klotz-Anlage unterwegs. Als Razorlight am Abend die Hauptbühne betritt, steigt die Party-Stimmung. Alles läuft an diesem Tag nach Plan. Was dem Publikum vor der Bühne entgeht: das Gewusel hinter den Kulissen. Dort montieren Polizisten Satellitenschüsseln, Musiker laufen mit Bierdosen lässig durch die Gegend, Sicherheitsdienst-Mitarbeiter überwachen in großen weißen Containern das Geschehen – Backstage gibt es immer einiges zu tun.

Direkt hinter der Bühne stehen zwei Sattelzüge voll mit Equipment und warten darauf, ausgeladen zu werden. Wie Philipp Schweinfurth von „Das Fest“ erklärt, kommen die Boxen, die Gitarren oder auch Schlagzeuge der Bands zuerst auf eine Seitenbühne, bevor sie dann die Hauptbühne zieren. Vieles habe sich seit dem „Fest“-Beginn vor 26 Jahren verändert, sagt Schweinfurth. Damals war die Bühne ein Bierzelt und der Dielenboden hüpfte unter dem Schlagzeugspieler. Heute habe die Hauptbühne ein Volumen von 14 Tonnen,

verteilt auf fünf Sattelzüge. Der Abbau nehme einen ganzen Tag in Anspruch.

Im hinteren Backstage-Bereich glänzt ein weißer Mercedes in der Sonne: „Skunk Anansie haben ein Privatauto dabei“, erläutert Schweinfurth. Neben dem Mercedes steht ein großer türkisfarbener Nightliner. „In ihm können die Stars Zeit verbringen“, erläutert der „Fest“-Mitarbeiter. Dieses Angebot habe die Punkrock-Band Bad Religion am Freitagabend nach ihrem Auftritt wahrgenommen.

Auch die „Fest“-Helfer hatten nach dem Dauerregen am Freitag einiges zu tun: Insgesamt 18 Tonnen Sand wurden vor die Hauptbühne geschüttet, damit die Besucher nicht im matschigen Gelände versinken, sagt „Das Fest“-Geschäftsführer Martin Wacker. Vier Sattelschlepper sorgten dafür, dass das Material auf die Günther-Klotz-Anlage kam. „Außerdem wurde die ganze Nacht über das Regenwasser abgepumpt – zehn Stunden lang“, berichtet Wacker. Vier Tankwagen konnten damit gefüllt werden. „Es gab unglaublich viele Ecken, die überschwemmt waren.“

Danach wurde das Wasser in die Alb gepumpt. Für den reibungslosen Ablauf sorgten



Küchenchef der Stars: Sven Seeliger kocht backstage auf dem Fest.
Foto: Beltschak

unter anderem das Technische Hilfswerk und die Feuerwehr. „Auch viele unserer Mitarbeiter haben die Nacht durchgearbeitet“, sagt der „Fest“-Geschäftsführer, der am heutigen Sonntag auf gutes Wetter hofft. „Einen Schlecht-Wetter-Tag haben wir einkalkuliert“, sagt Wacker. Ein zweiter verregneter Abend wäre jedoch fatal. „Die Besucher konsumieren dann deutlich weniger“, erklärt der Geschäftsführer. So käme es unter dem Strich zu Verlusten.

Hinter den Kulissen wirbelt Sven Seeliger. Bei ihm geht es heiß her. Der Küchenchef ist für das leibliche Wohl der VIPs zuständig. Sein Tag beginnt um 10 Uhr. Denn bereits eine Stunde später stehen die ersten hungrigen Stars vor seiner Theke. Darunter: Die Künstler von Skunk Anansie, die gestern Morgen dort ausgiebig frühstückten. Die Promis bekommen beim „Fest“ alles frisch serviert. Wer in Seeligers Küche einen strengen Befehlston erwartet, sieht sich aber schnell getäuscht: „Wir wollen hier auf dem Fest auch unseren Spaß haben.“ Dennoch sitzt bei seinem Team jeder Handgriff. Schweinefilets mit Gemüse und gegrillter Ziegenkäse mit

Feigen wandern im Minutentakt aus den Händen der Bedienungen auf die Tische der Musiker. Ganz stressfrei geht es in der Küche aber nicht zu. Unter anderem, weil der Koch auf viele Extrawünsche der Stars Rücksicht nehmen muss. Seeliger bekommt beispielsweise schon im Vorfeld der Veranstaltung eine Liste überreicht, auf der Allergien oder unerwünschte Zutaten aufgeführt sind. „Bei uns bekommt aber jeder seine Wünsche erfüllt.“ Seeliger, der normalerweise in der Klosterscheuer in Bad Herrenalb kocht, gibt seine Premiere auf dem „Fest“. Für ihn und seinen Chef Silvio Przybylowicz ist das Open-Air-Festival eine „willkommene Abwechslung“ – auch wenn sie zusätzliche Arbeit bedeutet. „Für uns war klar, dass wir hier keinen Bratwurststand aufbauen werden, sondern schon etwas Besonderes machen“, sagt Przybylowicz. Die VIPs zeigen sich davon begeistert. „Einige laufen sogar durch unsere Küche und schießen Fotos“, erzählt der Koch. In diesem Fall macht es dann auch nichts aus, wenn das letzte Essen des Tages erst nach Mitternacht bestellt wird.

Miriam Steinbach und Mario Beltschak