



Das Alte Rathaus scheint sich zu verneigen angesichts des fröhlichen Treibens am Sonnabend bei den Classic Open. Feinschmecker des Ohren-, Augen- und Gaumenschmauses kamen in der heißen Sommernacht auf ihre Kosten. Fotos: Wolfgang Zeyen

# Gastronomisches Quintett

## Leipziger Wirte tischen auf und runden den Kulturgenuss bei den Classic Open ab

Sonnabend, 21.30 Uhr. Gastgeber Peter Degner betritt die Bühne, bittet um „Applaus für diese Stadt“ und singt, noch bevor dieser verebbt, seine Hymne an die Stadt: „Leipzig tut gut. Es tut gut in Leipzig zu sein.“ Links vor der Bühne werden Wunderkerzen geschwenkt. Rechts hinten scheinen sich kleine rote Teelichter auf den Tischen im Takt zu wiegen. Die 19. Classic Open erleben ihren zweiten Abend. Die Besucher genießen. Die Wirte schwitzen.

Auf dem Markt geht kein Apfel zur Erde. Nahezu alle 1200 Plätze sind besetzt. Selbst an Stehtischen wird es schwierig, ein Plätzchen fürs Getränk zu ergattern. In geselliger Runde wird geschwätzt. Viele lauschen andächtig dem Liveact dieses Abends: „DIRE STRATS“, die Dire Straits Tribute Band, lassen keine Wünsche offen. Es wird getanzt, gejubelt, geklatscht, gepfiffen.

Und die gute Stimmung schwappt über. Vor und hinterm Tresen des Rats-

kellers wippen die, die das Bier zapfen und die Drinks mixen, und jene, die die Bestellungen an die Tische bringen. Geschäftsführer Ingo Winkler läuft der Schweiß. „Hast du den Bon?“, fragt er hier. „Drei Helle, ein Punky, zwei Limo“, ruft er in die andere Richtung. Klar macht es wieder Spaß und wenn die Classic-Open-Gäste gut drauf sind, dann seien es die Gastronomen auch, betont Winkler und ist ein bisschen traurig, dass es angesichts der herrlichen Sommerabende, wo die Leute erst spät erscheinen, nicht ein bisschen länger gehen darf.

Winklers Ratskeller-Team gehört zum Gastronomen-Quintett, das dem Open-Air-Spektakel von Anfang an die Treue

hält. Dass es da ziemlich familiär zugeht, ist keine Floskel. Im Gegenteil: Bevor der Markt zum ersten Mal so richtig gefüllt ist, versammeln sich die Wirte zum Stammtisch – dieses Jahr trotz kuscheliger Tropenhitze – und schwören sich gewissermaßen auf die bevorstehenden Tage ein. Schließlich war das Konzept des zehntägigen Konzertsaals unter freiem Himmel darauf ausgerichtet, kulturelle mit kulinarischen Leckerbissen zu präsentieren.

Das besondere Flair dieser Woche betont Maik Quinque, Chef von Apels Garten, der auch seinen neuen Küchenchef, Markus Claus, auf den Markt mitgenommen hat. „Wir kommen direkt zum Gast,

kochen auf kleinstem Raum, das ist nicht so einfach.“ Wie seine Kollegen bewirtschaftet Quinque 240 Plätze, von denen viele vorbestellt seien.

Das kann Sven Geyer, Chef von Zill's Tunnel, bestätigen. „Immer mehr Leute kommen hierher, um Geburtstag zu feiern. Und Firmen laden ihre Mitarbeiter als Dankeschön ein. Wenn es wenig regnet und viele gut gelaunte Gäste gibt, sind wir zufrieden.“

Fairgourmet-Chef Detlef Knaack betont das sommerfrische Angebot, das er und sein Team für ihren Auftritt in diesen sommerlichen Tagen mitgebracht haben.

Als „Höhepunkt im Kulturkalender der Stadt“ betrachtet Ralf Lindner vom Thüringer Hof diese Woche und ist froh, dabei zu sein. „Dass wir fünf Wirte so zusammenspielen, ist gewiss einmalig.“ „Hier gibt's einfach ein Flair, das dieser Stadt gut zu Gesicht steht!“  
Cornelia Lachmann



Die **Apels Garten**-Crew bedient an den Tischen mit Blümchendecke: Küchenchef Markus Claus und Sylvia Haedicke empfehlen den Apels Garten Burger mit frischem Salat und Gewürzgurke sowie Erdbeerbowle oder einen leichten Wein mit Brezel.



Das **Fairgourmet**-Team hat seine Tische beigefarben eingedeckt: Ein Glas frischer Erdbeerbowle und einen knackigen Salatteller mit Putenbrust – so lautet Aniko Heredis Empfehlung für den sommerlichen Konzertabend.



Die **Ratskeller**-Mannschaft umorgt alle Tische mit grauen Decken: Gegen den großen Durst kennt Andrea Kempe ein Rezept – Limonade. Waldmeister, Kirsch, Holunder, Mango oder Pampelmuse. Gambaretti mit Pestonudeln helfen bei knurrendem Magen.



**Thüringer Hof**-Gastlichkeit ist an den grün gedeckten Tischen zu erleben. Oberkellner Thomas Zuleger offeriert einen erfrischenden „Hugo“, Salat mit Parmaschinken oder „Orgelschmaus“ – gebratene Lammfilets mit Pfifferlingen und Kartoffelspalten.



**Zill's Tunnel**-Spezialitäten können an den orangefarbenen Tischen bestellt werden: Karen Albrecht und Wirt Sven Geyer empfehlen ihren Gästen Garnelen sowie Tomaten, Auberginen-Pasta mit Pfifferlingen und einen wohltemperierten weißen Frankenwein.