

Classic Open: Leipziger Wirte im Wettstreit

Neu: Gastronomen kämpfen um das perfekte Dinner

Arbeit muss sein. Aber der Spaßfaktor darf nicht zu kurz kommen, damit am Ende der Spaß auch bei den Gästen ankommt. Darauf legen die fünf Leipziger Gastronomen großen Wert, die sich während der Classic Open zum riesigen Freisitz auf dem Markt zusammenschließen. Jetzt treten sie in einen Wettstreit.

Es ist seit Jahren Tradition, dass sich die Wirte von Zills Tunnel, Apels Garten, Thüringer Hof, Ratskeller und Fairgourmet immer um 17 Uhr zusammensetzen – zum Essen, Brainstorming, Quatschen und Späße-machen. Danach verschwindet jeder in seinen Bereich, wo er bis Sendeschluss feste mit in die Räder greift.

In diesem Jahr machte Ingo Winkler vom Ratskeller den Vorschlag, das Wirt-Essen zum internen Wettbewerb auszubauen. Das Ganze läuft unter dem Titel „Das perfekte Wirt-Dinner“. Alle Restaurantchefs einschließlich Programmorganisator Peter Degner einigten sich, dass jeder für den späteren Sieger einen Schein in die Kasse legt –

bisher 20 Euro pro Nase, Aufstocken ist nicht ausgeschlossen. Nun gibt sich jeder Gastwirt noch mehr Mühe als ohnehin, wenn er die Kollegen bei sich bewirtet. Bei zehn Tagen Classic Open kommt jeder zweimal an die Reihe. Nach dem Drei-Gänge-Menü wird gewertet: Für Ambiente, Service, Menü und Getränke sind jeweils bis zu fünf Punkte möglich. Die Wertungszettel werden eingesammelt und bei einem Treuhänder aufbewahrt. Am letzten Tag der Classic Open soll der Gesamtsieger auf der Bühne verkündet werden. Dessen

Team darf sich dann über den Siegerpreis freuen und einen draufmachen.

„Damit soll die Leistung unsere Mitarbeiter gewürdigt werden“, betont Initiator Ingo Winkler. Bei den meisten herrscht während der Classic Open Urlaubssperre, jedes Lokal ist mit 15 bis 20 Mann auf dem Markt. „Küche und Service haben hier schon eine besondere Belastung“, so der Ratskeller-Chef. Und daheim in den Lokalen geht der Betrieb ja auch weiter.

Kerstin Decker



Die Classic-Open-Wirte und Moderator Peter Degner (hinten, Mitte) treffen sich jeden Tag 17 Uhr zum „Perfekten Wirt-Dinner“.

Foto: André Kempner