

Schon zur Halbzeit gingen Vorräte aus

Rhein-Neckar-Zeitung (fjm) 09.07.2018

Für Marcus Schleicher beginnt "der Jazz", wie ihn viele Schriesheimer nennen, schon am Samstagvormittag. Eifrig werden Bierbänke und die Theke in der Kirchstraße aufgebaut, denn die ersten Besucher stehen schon lange vor der offiziellen Eröffnung des Festivals Schlange. "Die Leute waren teilweise schon eine Stunde früher da", sagt der Chef des Restaurants "Strahlenberger Hof", der zu Beginn des ersten Sets der "New Jazzvoices" im Innenhof am Grill keine Pause bekommt.

Während Schleichers Betrieb sonst für gehobene Gerichte zu gehobenen Preisen bekannt ist, gibt es beim "Jazz" Südstaatenkost und "Seafood": "Pulled Salmon Burger" und Spareribs können die Besucher zu erschwinglichen Preisen ordern. "Für uns ist hochwertiges Fast Food mal was ganz anderes", sagt Schleicher. "Aber es macht auch einfach Spaß." Das einzige, was auf der Speisekarte an Luxuskost erinnert, sind Austern, die laut Schleicher aber auch erstaunlich häufig nachgefragt werden.

Um die Ecke ist Jürgen Opfermann unterdessen ständig in Bewegung. In Kooperation mit Karl Forschner vom "Schützenhaus" in Ladenburg bietet der Pächter des "Gasthauses" und "Wirtshauses" unter anderem Wildschwein-Burger und Bratwürste im Evangelischen Kirchgarten an. Schon bevor dort "Gordon Blue" zu Blues- und Rockklassikern in jazzigem Gewand ansetzen, staut es sich vor der Theke. Auch die angebotenen Weine kommen gut an: "Hier gibt es einen Merlot Rosé", sagt eine Besucherin begeistert. "So etwas habe ich noch nie probiert, aber er schmeckt super."

Ähnlich positiv reagieren die Gäste in der Oberstadt auf das Getränke-Angebot vom Weingut Max Jäck: Es ist noch nicht mal 21.30 Uhr, als der Jungwinzer sich schon Gedanken darüber machen muss, wie er für Nachschub sorgen kann. "Dabei habe ich schon mit jeweils zwölf Flaschen mehr als im Vorjahr geplant", sagt Jäck. Gegen 22.30 Uhr transportiert er schließlich noch einige Flaschen mit seiner Sackkarre vom Auto auf dem Festplatz in Richtung Diehm-Hof, die Nachfrage war größer als das geplante Angebot. Durstig bleiben muss aber niemand, auch für Speisen ist dank "Woiknorze" und Laugenstangen der Bäckerei Heiß gesorgt. Der eigentlich eingeplante Gastro-Partner hatte zwei Wochen vor dem Festival überraschend abgesagt.

Einige Meter weiter, im Unteren Schulhof, schenkt Anne Kippenhan für die Winzergenossenschaft Weine, Wasser und Schorlen aus. "Der Anfang lief ein bisschen schleppend", sagt sie. "Aber es füllt sich." Und die Besucher bleiben meist bis weit nach Ende des letzten Sets: "Je nachdem, wie gemütlich sich die Leute hier niederlassen, bleiben wir bis nach Mitternacht", sagt sie. Nebenan freut sich das Imbissmobil der "Perseria" über deutlich größeren Zuspruch als im vergangenen Jahr.

Zufrieden zeigt sich auch Fabian Gieser, seit verganginem Jahr Pächter des "Goldenen Hirschs": "Vor allem unser „Pulled Pork Burger“ läuft super", sagt er, während das Quartett von Peter Lehel im voll besetzten Innenhof die vielen Gäste mitreißt.

Auf dem Marktplatz sind die Bierbänke des Kaffeehauses auch nach der letzten Zugabe der "L.A. Reed Bigband" noch gut gefüllt. Der Samstagabend endet für die beteiligten Gastronomen eben spät, wenn Schriesheim so richtig jazzt.