

„Hauptsache, es schmeckt“

Lars Bremer, Küchenmeister der Rotenburger Werke, über seine Cateringtätigkeit beim Hurricane-Festival

Von Lars Warnecke

ROTENBURG • Musik geht durch den Magen – davon kann Lars Bremer (46) ein Liedchen singen. Seit 2013 ist er bei den Rotenburger Werken beschäftigte Küchenmeister für das leibliche Wohl derer zuständig, die hinter den Kulissen des Hurricane-Festivals Dienst schieben. Welcher logistische Aufwand dafür betrieben wird, wie er die Mega-Veranstaltung erlebt und wie es seiner Klientel überhaupt schmeckt – darüber haben wir uns mit dem Brockeler unterhalten.

Herr Bremer, was ist stressiger: Der Arbeitsalltag in der Großküche oder der Dienst während der Festivalzeit?
 Lars Bremer: Stressiger ist für uns auf jeden Fall das „Hurricane“. Immerhin bieten wir mit Frühstück, Mittagessen, Abendbrot und einem Menü zur Nacht vier Mahlzeiten an – was schon eine echte Herausforderung ist.

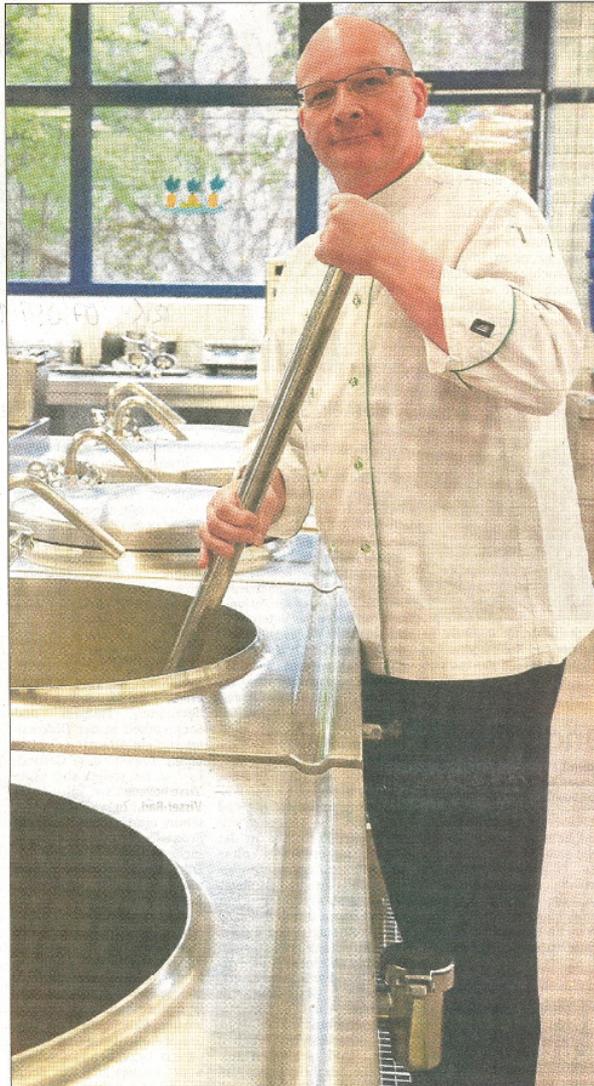
Bereiten Sie das Essen denn auf dem Gelände zu?
 Bremer: Nein, das erledigen wir alles hier. Und das ist schon ein großer Vorteil, wie ich finde. Wir müssen es dann nur noch in Thermoboxen zum Festival bringen – was manchmal aber auch schon einmal in Stress ausarten kann.

Rotenburger Werke trifft auf Scheeßeler Musikspektakel – wie ist es überhaupt zu dieser Symbiose gekommen?
 Bremer: Eines Tages rief mich jemand aus dem Orga-Team des DRK an. Wir sollten ein Verpflegungsangebot für etwa 100 Personen machen – an insgesamt fünf Tagen. Daraufhin haben wir ein Konzept mit 15 Mahlzeiten vorgelegt, inklusive Nachbeköstigung und Geschirrlieferung. Was folgte war – nichts. Vier Monate Funkstille. Dann kam plötzlich der Zuschlag. Kurzfristig erhöhten die Rotkreuzler die zu verpflegende Personenzahl um das Vierfache – auf 400. Aber ehrlich gesagt: Das ist eine Größenordnung, ab der es anfängt, mir richtig Spaß zu bringen.

Aber Sie und ihr Team betreten dann doch sicherlich nicht nur das DRK...
 Bremer: Nein, neben unserer Ausgabestelle im DRK-Zelt sind wir auch im sogenannten Behördencamp zugegen, wo die Feuerwehr und der Landkreis ihren Stammsitz haben. Für die Polizei kochen wir übrigens nicht – die kochen ihr eigenes Süppchen (lacht).

Wie richten Sie die Mahlzeiten an?
 Bremer: Ich nenne das immer gerne eine „mobile Cafeteria“. Wir haben vor Ort einen Ausgabewagen aus Edelstahl aufgestellt, den man auch braucht, um die Speisen warm zu halten. Wir müssen ja sehr darauf achten, die Hygiene-Bestimmungen einzuhalten. Letztlich hat das Ganze etwas von einem Büffet, wo auf Platten etwas angerichtet wird.

Wie kann man sich Ihren Arbeitstag an einem Hurricane-Wochenende vorstellen?
 Bremer: Eigentlich ist man an allen fünf Tagen 24-Stunden im Dauereinsatz. Wir fangen schon um 4 Uhr morgens in der Küche an. Gefahren wird in zwei Schichten, früh und spät. Offiziell Feierabend ist



Lars Bremer an seinem Arbeitsplatz, der Großküche auf dem Gelände der Rotenburger Werke. Von hier aus werden die Speisen auf den Weg gen Scheeßeler Eichenring geschickt • Foto: Ginter

dann erst um 22 Uhr, wobei danach telefonisch noch eine Hotline geschaltet ist, über die man sich mit mir auf kleinem Dienstweg in Verbindung setzen kann, sollten die Nachdienstler noch irgendwas brauchen. Ich für meinen Teil mache meistens die Frühschicht. Abends fahre ich aber meistens nochmal hin, um zu sehen, ob auch alles okay ist.

Interview am Wochenende
 Heute:
 Lars Bremer

Das klingt nach reichlich Arbeit und wenig Privatvergnügen...

Bremer: Als Verantwortlicher habe ich in der Tat relativ wenig Zeit, mir mal die eine oder andere Band anzuschauen. Aber ich bekomme ja auch so genug über die Musik mit – und die pusht einen immer wieder aufs Neue.

Stehen eigentlich auch Bewohner der Werke hinterm

Kochtopf?
 Bremer: Nein, das nicht. Einige gehen uns höchstens beim Brotschneiden zur Hand oder übernehmen Spüldienste. Wenn wir Auslieferer nehmen wir sie aber gerne mit. Denn für sie ist es immer wieder ein schönes Spektakel – wie für mich auch, auch wenn man im vierten Jahr nun schon reichlich Routine bekommen hat.

Wünschen Sie sich nicht auch manchmal, die großen Stars bei diesem Festival bekommen zu dürfen?

Bremer: Klar, es reizt schon. Gerade wenn ich am VIP-Zelt vorbeifahre und mir denke: Mensch, da hättest Du richtig Bock, mal reinzuschauen. Leider hat es mir aber dafür bisher an Zeit gefehlt. Für mich und meine Leute ist es aber so schon eine große Ehre, das Catering machen zu dürfen – ganz ohne Promi-Klientel.

Welchem Musiker würden Sie denn gerne mal ein Menü kredenzieren?

Bremer: Den Scorpions, die fand ich schon in meiner Kindheit toll!

Wer übernimmt eigentlich die Verpflegung für die Künstler vor Ort?

Bremer: Das sind von Jahr zu Jahr ganz unterschiedliche Caterer. Einmal hat diesen Job auch Tim Mälzer gemacht, meine ich mich zu erinnern.

Was ist bei der Auswahl der Speisen zu beachten?

Bremer: Wenn das Festival-Wochenende ansteht, eigentlich nicht mehr sehr viel. Ich halte ja schon lange im Vorfeld mit den Helfern Rücksprache – und entwerfe basierend darauf einen ersten Speiseplan. Den schicke ich dann ab – und bekomme meistens eine positive Rückantwort. Übrigens ist es immer verdammt schwierig, eine Auswahl zu treffen, die wirklich allen schmeckt. Sie müssen wissen: Vom 20-jährigen Rotzkreuzler bis zum 70-jährigen Feuerwehrmann herrscht dort eine ganz schön große Altersspanne – und entsprechend auch ein unterschiedliches Verständnis von gutem Essen.

Aber deftig darf es doch für

alle sein, oder?
 Bremer: Das versteht sich von selbst, klar. Die machen Zwölf-Stunden-Schichten, da wäre ein Salat sicher nicht angebracht. Nein, die wollen schon etwas Handfestes auf dem Teller haben. Es ist aber ja wirklich auch eine Riesearbeit, die die da leisten.

Und wenn jemand sich nur vegetarisch oder vegan ernährt?

Bremer: Das ist überhaupt kein Problem, darauf stellen wir uns ein. Übrigens haben wir gerade bei den DRK-Leuten die Erfahrung gemacht, dass es da auch Einzelne mit Weizenunverträglichkeiten, Laktoseintoleranz oder Nussallergien gibt. Neben veganer und vegetarischer Kost bieten wir daher bei Bedarf auch glutenarme Speisen an.

Gab es mal denn schon Beschwerden, dass es nicht geschmeckt hat?

Bremer: Ach, die gibt es immer mal hin und wieder, klar. Wenn man eine Trefferquote von 90 Prozent erreicht, dann bin ich aber zufrieden. Im Großen und Ganzen gab es bisher ein positives Feedback. Selbst nach dem Festival habe noch Mails von DRK-Verbänden bekommen, die darin ihren Dank für das leckere Essen zum Ausdruck brachten und sich wunderten, dass sie von Porzellantellern essen konnten – was beim Hurricane ja nicht selbstverständlich ist.

Wer so oft wie Sie mit den Lieferfahrzeugen zwischen Gelände und Küche hin- und herpendelt, auch während den An- und Abreisetage:

Wie oft steckt man da in einer Blechlawine fest?
 Bremer: Sagen wir es einmal so: Zu Engpässen ist es bisher noch nie gekommen. Da wir die DRKler versorgen, stehen uns die Rettungswege zur Verfügung. Und als alter Rotenburger, wie ich es bin, kennt man die Schleichwege, die man fahren muss (grinst).

Lassen Sie uns doch schon einmal einen Blick auf die diesjährige Speisekarte werfen...

Bremer: Wir beginnen am Donnerstag mit einem leichten Essen. Es gibt Putengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle. Am Freitag servieren wir Spaghetti Bolognese, gefolgt von Putenrygros am Samstag. Den Sonntag haben wir zum Schnitzel-Tag erklärt. Womit wir den Montag beschließen, kann ich noch gar nicht genau sagen – das hängt auch davon ab, ob die Vertreter des Landkreises dann noch mittags vor Ort sind. Wahrscheinlich gibt's Gemüsesuppe mit Brötchen.

Zur Person

Lars Bremer lebt mit Ehefrau und zwei Töchtern in Brockel. Nachdem der gebürtige Schneverdingen 1995 seinen Küchenmeister gemacht hat, arbeitet der Koch heute schon seit 19 Jahren in der Großküche der Rotenburger Werke. Dort steht er einem 42-köpfigen Team als stellvertretender Bereichsleiter vor. Zudem ist er für das Catering zuständig – und das nicht nur für das Hurricane-Festival. So beliefern die Werke neben diversen Veranstaltungen auch Schulen und Kindergärten mit Speisen. In seiner knapp bemessenen Freizeit fährt Bremer gerne Fahrrad und liest.