



Kochen und reden: Naturin-Geschäftsführer Bertram Trauth während des Showkochens mit Moderatorin Petra Klein.



Was darf's denn sein? Mit den Gästen reden und trotzdem schnell sein. Diesen Spagat beherrschten die Mitarbeiter der verschiedenen teilnehmenden Restaurants sehr gut.



Sitzplätze für alle: Oder vielmehr für fast alle, denn insgesamt reichten die 2000 Plätze nicht für die mehr als 10 000 Besucher.

BILDER: MARCO SCHILLING

SWR1-Pfännle: Die qualitativ hochwertige Veranstaltung ist verknüpft mit zahlreichen Auflagen / Vorbereitungszeit von fast einem Jahr / Reibungsloser Ablauf

Regionale Spezialitäten im Minutentakt

WEINHEIM. Gehört hat es gestern Abend niemand, aber das große Aufatmen war dennoch zu spüren. Zu diesem Zeitpunkt lag eine erfolgreiche SWR-Pfännle-Veranstaltung hinter den Machern vor Ort, die den gestrigen Sonntag dafür nutzten, für sich und die Stadt die beste Werbung zu machen. Mehr als 10 000 Besucher waren es am Ende, die eine der erfolgreichsten Veranstaltungen des SWR besuchten.

Wie schon im vergangenen Jahr bei der großen „Tour de Ländle“, waren es auch gestern wieder ganze Gruppen, die nach Weinheim kamen und sich durch die regionalen Köstlichkeiten fütterten; zubereitet von neun Weinheimer Gastronomen und ihren Teams. Das Ganze war vermischt mit einem umfangreichen Live-Programm auf der Bühne und der Möglichkeit, an gleich mehreren Stationen zu schauen, wie Radio heute gemacht wird. Das große Aufatmen hatte einen Grund, denn die Veranstaltung ist qualitativ sehr hochwertig und entsprechend sind die Auflagen, die erfüllt werden müssen.

Roland Kern, der das Großprojekt von Seiten der Stadt Weinheim steuerte, dazu: „Ohne den Einsatz der Sponsoren und dem tollen En-

gagement der Gastronomen hätten wir das gar nicht stemmen können.“ Das heißt: Wenn unter die Abrechnung ein Strich gemacht ist, dann werden für die Stadt Weinheim nur die Einsätze ihrer Mitarbeiter, wie beispielsweise vom Bauhof, zu Buche schlagen. Für eine Großveranstaltung wie gestern sicherlich nicht alltäglich.

Großer technischer Aufwand

Bis es so weit war, verging fast ein Jahr. So lange liefen die Vorbereitungen, denn das Projekt war laut Kern technisch so aufwändig wie keine Veranstaltung zuvor: Neben der Koordination der unterschiedlichen Akteure mussten neun Kochzelte und drei Getränkeinseln mit Strom versorgt werden, durch das Kochen vor Ort reichten dabei aber keine normalen Stromanschlüsse. Am Ende waren es mehr als 400 Meter Kabel, die neu verlegt werden mussten. Auch die Produktionszelle des SWR mussten verkabelt werden, ebenso die große Bühne, auf der neben Auftritten der hauseigenen Band vor allem Moderatorin Petra Klein durch die insgesamt drei großen Showblöcke führte. In deren Rahmen wurde – natürlich – gekocht. Zu Beginn unter anderem mit

Oberbürgermeister Heiner Bernhard, der gegen Mittag laut Klein die „Weinheimer Mutprobe“ machte und Meerrettich roh aß; die verstärkte Transpiration gab es als Beilage.

Kabarettist Christian „Chako“ Habekost schaute auch vorbei und passte sich ebenfalls den Vorgaben des SWR an. Denn alles an diesem Tag musste aus der Region stammen, Habekost als gebürtiger Mannheimer war somit auf der sicheren Seite. Das waren auch die Gastronomen, die sich schriftlich bereit erklärten, nur regionale Produkte zu verwenden. Einzig die Nähe zu Hessen war dabei anfangs ein Problem, denn das Konzept sieht ausschließlich heimische Zutaten vor.

Am Ende aber konnte man sich einigen, trotzdem wurde alles streng kontrolliert. So erhielten die teilnehmenden Gastronomen vergangene Woche Besuch von einem Prüfer, der sich die Lieferscheine der getätigten Einkäufe ganz genau anschaute.

Nur regionale Zutaten

Unüblich für eine Veranstaltung dieser Größenordnung war auch der Verzicht auf Pfand. Denn zum Ein-

satz durften nur Gläser ohne Werbeaufdruck kommen, die heutzutage gar nicht mehr so einfach zu bekommen sind. Damit Geschirr und Gläser trotzdem zurückkamen, dafür sorgten die B-Jugendfußballer

Die Gastronomie

■ Diese **Häuser** sorgten gestern dafür, dass die SWR-Pfännle-Aktion ein Erfolg wurde: Burgruine Windeck, Diebsloch, Dümonts WeinHeim, Fuchs'sche Mühle, Hotel Gasthof Rose Oberflockenbach, Hutter's im Schloss, Marktplatzhotel Tafelspitz, Woinemer Hausbrauerei und die Wachenburg.

■ SWR1-Pfännle ist eines der erfolgreichsten **Veranstaltungskonzepte** im Bereich des Radios.

■ In Weinheim schlug der Tross, damals noch um einiges kleiner, zuletzt **1999** seine Zelte auf.

■ Die Kosten für die Großveranstaltung werden durch **Sponsorengelder** abgedeckt. Und natürlich durch das Engagement der teilnehmenden Gastronomen.

der TSG 91/09 Lützelachsen, die mit ihrem Einsatz die Mannschaftskasse aufbesserten. Langweilig wurde ihnen nicht, dafür sorgten die vielen Mitarbeiter der beteiligten Gastronomen. Ihr Einsatz war genau berechnet, denn zu Spitzenzeiten waren gestern alle Ausgabestellen an den Zelten voll belegt. Bruno Huber, Küchenchef der Weinheimer Hausbrauerei, kalkulierte beispielsweise zwei Essen, die pro Minute ausgegeben werden können. Auch an den anderen Kochinseln war es ähnlich getaktet, so dass es gestern recht zügig ging.

So war die Pfännle-Aktion, die nach 1999 zum zweiten Mal in Weinheim Station machte, für alle Beteiligten ein voller Erfolg, bis zuletzt lief alles reibungslos ab. Nicht zuletzt durch das Zusammenwirken aller, das Tina Haas vom „Diebsloch“ gestern so beschrieb: „Wie die Gastronomen sich immer wieder gegenseitig geholfen haben, das war wirklich einzigartig.“ *sf*

ⓘ Heute Abend zeigt die SWR-Landesschau Baden-Württemberg noch einmal die schönsten Pfännle-Bilder und -Geschichten. Zu sehen ist der Beitrag in der Landesschau von 18.45 bis 19.45 im SWR-Fernsehen.



Sommerlich: Trotz meteorologischem Herbstanfang gab es auch leichte Küche.



Gut gelaunt: Die Akteure, hier Charly Ofenloch, waren gestern sehr zufrieden.



Deftig: Zu Beginn der Veranstaltung bestimmte auf der Bühne die Blutwurst das Bild.



In Aktion: In den großen Kochzelten herrschte viel Bewegung. Vor allem um die Mittagszeit galt es, die Portionen schnell herauszubringen. Was offensichtlich gelang, denn große Wartezeiten gab es nicht.



Hinter den Kulissen: Tontechniker Berthold Jüngst sorgte dafür, dass auch der Rest des Landes etwas von der Pfännle-Veranstaltung in Weinheim mitbekam. Er war für die Übertragung zuständig.