

Zehn Tage unter Volldampf

Hinter den Kulissen der Sommermusikakademie Hundisburg / Heute: das Verpflegungsteam

Die Sommermusikakademie Schloss Hundisburg geht in diesem Jahr in die 23. Auflage. Doch was spielt sich eigentlich hinter den Kulissen ab, damit dieses Festival überhaupt stattfinden kann? Die Hauptprotagonisten gewähren der Volksstimme einen Einblick. Heute plaudert „Verpflegungsministerin“ Elke Neubauer aus dem Nähkästchen.

Von Jens Kusian

Hundisburg • Wenig Schlaf, viel Arbeit – so sieht in diesen Tagen das Leben von Elke Neubauer aus. Die Gastwirtin der „Räuberhöhle“ in Hundisburg kümmert sich um das leibliche Wohl der Musiker auf Schloss Hundisburg.

Frühstück, Mittag, Abendessen für mehr als 60 hungrige Studenten, das erfordert vor allem eines: Logistik. Daher hat Elke Neubauer ihren Tagesablauf straff durchorganisiert. „Anders ist das gar nicht zu bewältigen. Ob ich nun für 10 oder für 60 Personen koche, das macht keinen Unterschied. Aber es ist eine logistische Herausforderung und in etwa so, als ob ich jeden Tag eine Hochzeitsgesellschaft im Haus habe – nur eben eine, die auch noch Frühstück möchte“, sagt sie.

Ihr Arbeitstag beginnt um 6 Uhr morgens: „Da fahre ich nach Haldensleben und hole frische Brötchen und Brot. Natürlich vom Bäcker.“ Es sei ihr schon wichtig, auch heimische Unternehmen mit einzubeziehen, versichert sie.

Viel Zeit für ein Schwätzchen hat sie dabei aber nicht, denn um 8.30 Uhr muss das Frühstück auf dem Tisch stehen. Selbstredend wird das Buffet persönlich von der Chefin betreut. „Es muss nachgelegt und immer wieder Kaffee gekocht werden. Da kannst du nicht einfach weg.“

Und weil nach dem Frühstück vor dem Mittag ist, hat die Wirtin auch gleich die dop-



Elke Neubauer (v.l.), Florian Homann und Julia Pilz kümmern sich bei der Sommermusikakademie um das leibliche Wohl der Studenten. Zum Mittagessen steht meist deutsche Küche auf dem Speiseplan.

Foto: Jens Kusian

pelte Menge an Geschirr und Besteck mit zum Schloss gebracht. „Wenn das Frühstück abgeräumt ist, wird gleich für das Mittagessen eingedeckt. Da kann ich nicht erst mit anfangen, wenn das Essen kommt.“

Während sie sich auf dem Schloss tummelt, rotieren Julia Pilz und Florian Homann bereits in der Küche der. „Sie bereiten schon das Mittagessen vor. Ohne ihre Hilfe würde das gar nicht funktionieren“, kann sich Elke Neubauer auf ihre beiden Angestellten verlassen.

„Gemüsebuletten oder vegetarische Bolognese – alles gar kein Problem.“

Die kümmern sich auch gleich um das schmutzige Geschirr, waschen in zwei Schichten ab. Unterdessen ist Elke Neubauer auf Ein-

kaufstour im Großmarkt und kauft auch beim Fleischer in der Region ein. „Fertigprodukte“, so betont sie, „kommen mir nicht in meine Küche. Wir rühren auch jede Sauce noch von Hand an.“ Selbst die Kartoffeln werden tagtäglich für 60 Personen von Hand geschält.

Pünktlich um 12.30 Uhr liefert das Küchen-Team das Essen aufs Schloss, 12.40 Uhr muss alles auf dem Tisch stehen. Auch die Musiker haben einen festen Zeitplan. Anschließend heißt es wieder abräumen und neu eindecken, das Abendbrot vorbereiten, liefern, abräumen und fürs Frühstück wieder eindecken. „Der Transport und das Ein- und Abdecken, das sind der größte Aufwand“, erzählt Elke Neubauer.

Die Wirtin hält bereits im Vorfeld der Akademie engen Kontakt zu Ulrike Wahrendorf von der Kultur-Landschaft Haldensleben-Hundisburg und Orchestermanager Jens Bastian. „Sie wissen ganz genau

Bescheid, was der eine oder andere Student nicht essen mag und darf“, sagt sie. „Der eine isst kein Schweinefleisch, der andere keine Kartoffeln, der nächste braucht laktosefreies Essen, ein anderer hat eine Weizenallergie... Auch daran musste ich mich erst mit der Zeit gewöhnen.“

Unter den jetzigen Studenten sie elf Vegetarier, für die Elke Neubauer extra kocht. „Gemüsebuletten oder vegetarische Bolognese – alles gar kein Problem“, versichert sie. „Ansonsten wird typisch deutsch gekocht, Schnitzel oder Krustenbraten. Und die Studenten, gerade die aus dem Ausland, stehen dem Essen sehr offen gegenüber“, so ihre Erfahrungen, zu denen auch zählt, dass Nudeln mit Bolognese-Sauce in jedem Jahr der Renner bei den jungen Musikern ist.

Seit dem vergangenen Donnerstag, als die Studenten in Hundisburg ankamen, stehen Elke Neubauer und ihr Team

unter Volldampf. „18 bis 20 Stunden hat unser Arbeitstag. Da muss jeder wirklich mitziehen.“

Die Stammgäste der Gaststätte müssen in dieser Zeit allerdings auf ihr Feierabendbierchen verzichten. „Die Gaststätte hat während der Sommermusikakademie nicht geöffnet. Das ist vom Zeitlichen und vom Personal her gar nicht zu schaffen“, meint die Wirtin. Seit sechs Jahren schon kümmert sie sich um die gastronomische Versorgung der SMA-Teilnehmer, hat in dieser Zeit viel dazu gelernt. „Meine weißen Blusen beispielsweise habe ich für die ganze Zeit schon komplett vorgebügelt“, nennt sie Details.

Als Gastwirtin spiele natürlich auch der wirtschaftliche Faktor eine Rolle, gibt sie zu. Dafür nehme sie den ganzen Stress natürlich gern in Kauf. „Ich sage immer: Lieber zehn Tage harte Arbeit als gar keine Arbeit!“