



Plätze für Kinder

Die Kirchengemeinden müssen sparen – auch an den Kindergärten. In Freiberg und Zazenhausen drohen Schließungen.

■ Stuttgart

Seite 22



Bauen für den Sport

Die Schleyerhalle wird modernisiert, am 8. Oktober wird wieder eröffnet. Direkt daneben entsteht die neue Arena.

■ Stuttgart

Seite

Lust auf Sylter Royal oder Flammkuchen?

Beim Sommerfest kann Essen zum Balanceakt werden

Von Räucherlachsbaguette bis Pasta mit Flusskrebse, von Flammkuchen bis Austern – beim Sommerfest gibt es für jeden etwas. In diesem Jahr müssen die Gastronomen zwei gehobene Speisen auf der Karte haben. An den Essgewohnheiten der Gäste wird das nichts ändern.

Von Jürgen Brand

Flammkuchen kann richtig Spaß machen, vor allem dort, wo das Gedränge am größten ist. „Finger weg!“ ruft die junge Frau immer wieder, die ein Brett mit einem dampfenden Flammkuchen durch die Menge balanciert. „Das ist aber nett, endlich was zu essen“, grinst sie ein Mittwanziger an, der gleich hinter dem Durchgang zwischen Kunstgebäude und Neuem Schloss am Anfang des Schlossgartens nur zentimeterweise vorankommt. Er hebt schon die Hand um zuzugreifen – „Finger weg! Sonst gibt's was drauf!“ Alle lachen – und drücken sich wieder einen halben Meter weiter.

Solche Szenen wird es beim Sommerfest noch öfter vor dem Zelt der Calwer-Eck-Bräu geben, wo der Flammkuchen zusammen mit den Penne arrabiata am häufigsten bestellt wird. „Das ist schon das Mitnahmeessen bei uns, keine Frage“, sagt Michael Breitmayer. Wobei das Mitnehmen beim Flammkuchen durchaus seine Grenzen hat. Serviert wird er auf einem Holzbrett, der Flammkuchen kostet sieben Euro, für das Brett müssen immerhin zwei Euro Pfand bezahlt werden. Trotzdem ist der Schwund beträchtlich, etwa zehn Prozent der Brettle kommen nicht zurück.

Fastfood der gehobenen Art

Ein ganzes Stück weiter, auf dem Schlossplatz bei der Planie, hat der Spaß eine andere Qualität. Im Zelt von Gosch-Sylt gibt es sozusagen als Fastfood – frische Austern. Nicht wenige gehen zielstrebig zur Verkaufstheke, schlürfen schnell eine Sylter Royal oder eine Fine de Clair mit einem Spritzer Zitrone, vielleicht noch einen Schluck Sekt oder Champagner, weiter geht's. An die 150 Austern verkaufen Hermann Bohnenberger und seine Söhne an einem guten Sommerfesttag, die Zahl ist in den vergangenen Jahren

konstant geblieben, schlechte Konjunktur hin, Geizmentalität her. Eine Sylter Royal kostet zwei Euro, das halbe Dutzend gibt es für elf Euro. Die Austern kommen direkt von Sylt, ihr Geschmack wird als zart-nussig beschrieben, die Qualität hoch gelobt. Ebenfalls eine große, treue Fangemeinde haben die Scampi. Sie haben einen weiteren Weg hinter sich, wurden irgendwo in Südostasien eigens für Gosch-Sylt gefangen, gewürzt und schockgefroren. „Die gehen genauso gut wie die Austern“, sagt Bohnenberger. Er ist Seniorchef der Stuttgarter Gosch-Sylt-Filiale am Rotebühlplatz – und Schwager von Firmengründer Jürgen Gosch, der gerne auch mal als „Sylter Fischkönig“ bezeichnet wird.

Kein Fest ohne Caipirinha

Im Genussspektrum zwischen elsässischem Flammkuchen und Sylter Austern wird beim Sommerfest vieles von dem geboten, auf das der Mensch heute nicht mehr verzichten will: Wokgerichte oder Sushi, Flusskrebse oder ein einfacher Salat, Hummer oder Ochsenchwanz. Nach dem Essen gönnen sich viele das Getränk, das von Festen nicht mehr wegzudenken ist. „Der Sommerfestdrink ist nach wie vor der Caipirinha“, sagt Walter Fröscher, der seine mobile Bar mitten auf dem Schlossplatz im Zelt von Krehl's Linde und der Linde Oberboihingen geparkt hat. „Der ist einfach nicht totzukriegen.“ Bei Fröscher kostet der Caipi 7,50 Euro, in anderen Zelten gibt es ihn für rund sechs Euro. „Damit sind wir garantiert die teuersten, aber das war Absicht“, sagt der Barmeister, der gerade geeignete Räume in der Stadt sucht, um die erste Barschule in Stuttgart einzurichten.

Er hat für das Sommerfest, das heute und morgen schon um 11 Uhr beginnt, einen erfrischenden Cocktail kreiert, der bei ihm Vorrang hat. „Summer in the City“ besteht aus Curaçao Triple Sec (2 cl), Orangen- (2 cl) und Zitronensaft (1 cl), 7 cl trockenem Sekt aus der Schlosskellerei Affaltrach und ganz wenig Erdbeersirup (ein viertel cl), damit auch die Optik stimmt. Vielleicht wird das ja mal der offizielle Sommerfestdrink – den gibt es schließlich noch nicht.

■ www.stuttgarter-sommerfest.de



Frische Austern, jede Menge Sushi und eiskalter Champagner