

auf dem Messegelände



Die Festwirte des Mainzer Oktoberfestes im Gespräch

Manfred Wappel ist als Festwirt seit der ersten Auflage des Mainzer Oktoberfestes mit an Bord. Mit pepper sprach der Betriebsleiter des Proviant-Magazins über die besonderen Herausforderungen, die eine solche Großveranstaltung mit sich bringt.

pepper: Können Sie sich noch an das erste Oktoberfest vor zehn Jahren erinnern?

Manfred Wappel: Das erste Fest war sehr turbulent. Wir hatten einen richtigen Skandalabend zum Auftakt. Das Zelt war überfüllt. Es war für 4000 Gäste konzipiert und 5000 waren letztendlich drin. Wir hatten zudem die falsche Entscheidung getroffen, auch Selbstbedienung anzubieten, weshalb die Kellner nicht mehr durchkamen. Das war eine gastronomische Katastrophe. Wir setzten uns sofort nach dem ersten Abend mit dem Team zusammen und suchten nach Lösungen für die nächsten Tage. Wir haben dann unter anderem dickere Bierhähne organisiert und neues Personal aquiriert. Für mich war es eines der schlimmsten Wochenenden, das ich bis dahin als Gastronom erlebt habe. Zum Glück lief es nach dem Auftakt sehr viel besser.

pepper: Haben Sie nach dem Auftakt geglaubt, dass daraus eine Erfolgsgeschichte wird?

Wappel: Vor dem ersten Oktoberfest war ich erwartungslos. Als ich aber die Stimmung und die Energie der Besucher miterlebt hatte, dachte ich: Das könnte was werden. Da ist ein Funke übergesprungen. Wir schaffen ja lediglich die Rahmenbedingungen mit guter Musik, guter Technik und guter Verpflegung. Das Feiern und das Mitgehen – dafür müssen die Gäste sorgen.

pepper: Gab es viele Skeptiker, die Ihnen den Erfolg nicht zugetraut haben?

Wappel: Vor dem ersten Oktoberfest gab es einige, die uns für verrückt er-

klärt haben. Das ist oft so, wenn man etwas Neues auf die Beine stellt. Das kann einen schon verunsichern. Aber es gab auch viele Menschen, die an den Erfolg geglaubt haben.

pepper: Neun Oktoberfeste haben Sie bereits hinter sich gebracht. Ist es mittlerweile Routine?

Wappel: Das ist wie im Fußball. Sie können zehn Mal gegen den gleichen Gegner antreten, aber das Spiel ist immer anders, mit neuen Voraussetzungen und Herausforderungen. Es gab für mich noch kein adrenalinloses Oktoberfest.

pepper: Kann man als Festwirt richtig mitfeiern?

Wappel: Die einzigen Schlücke Bier, die ich während des Oktoberfestes trinke, sind zum Fassanstich. Das war es dann für mich. Wenn ich mal mit einem Krug herumspaziere, ist da Alkohol freies drin. Das geht auch nicht anders, da ich die ganze Verantwortung habe. Wir sind dafür da, dass andere gut feiern können. Wenn ich sehe, dass die Gäste gut drauf sind und alles gut läuft, genügt mir das.

pepper: Was ist Ihnen in den zehn Jahren besonders in Erinnerung geblieben?

Wappel: Der Auftritt der Grumis am ersten Abend des ersten Festes war ein absoluter Höhepunkt für mich. Die haben dermaßen gut gespielt und waren so gut drauf, dass die Gäste zeitweise sogar die Turbulenzen drum herum vergessen haben. Ganz generell bin ich natürlich stolz, wie die ganze Sache sich entwickelt hat. Wir haben uns einen Namen in ganz Deutschland gemacht.

pepper: Was wünschen Sie sich für den runden Geburtstag?

Wappel: Dass alles friedlich läuft und alle viel Spaß haben.



Manfred Wappel und Thomas Meinschmidt (rechts)

Thomas Meinschmidt ist neben **Manfred Wappel** Festwirt des Mainzer Oktoberfestes und außerdem Küchendirektor des Proviant-Magazins. Im Gespräch mit pepper beleuchtet er die kulinarischen Aspekte des Festes.

pepper: Wie schwierig ist es, Tausende Gäste zeitgleich mit Essen und Getränken zu versorgen?

Thomas Meinschmidt: Nach zehn Jahren ist es einfacher als zum Auftakt. Wir können auf die Erfahrungen und Zahlen der vergangenen Jahre zurückgreifen. In der Buchhaltung ist exakt vermerkt, was verbraucht wurde. Das gibt eine gute Orientierung.

pepper: Was geht denn im Laufe eines Oktoberfestes an Essen über den Tisch?

Meinschmidt: Wir brauchen rund 10000 kleine Bretzeln, 4500 ganze Hähnchen, die halbiert werden, und vier Tonnen Haxen. Da kommt schon einiges zusammen.

pepper: Wie erleben Sie persönlich die Festtage?

Meinschmidt: Vor allem mit wenig Schlaf. Die Vorbereitungszeit ist noch relativ normal. Steht schließlich die Eröffnung vor der Tür, steigt die Anspannung. Wenn der Fassbieranstich vorü-

ber ist und alles rund läuft, wird man ruhiger. Aber zu tun gibt es genug. Nachts geht es erst zwischen drei und vier Uhr nach Hause. An einem normalen Festtag treffen wir uns gegen zwölf Uhr wieder auf dem Gelände.

pepper: Es gibt diverse Spezialitäten, die zum Oktoberfest einfach dazugehören. Warum ist zum Beispiel das Brathähnchen derart beliebt?

Meinschmidt: Bei dieser Spezialität richten wir uns natürlich nach München, wo das Brathähnchen seit 170 Jahren Tradition hat. Es ist einfach zu essen – auch mit den Händen – und gibt eine gute Grundlage. Außerdem schmeckt es mit der knusprigen Haut und saftigem Fleisch einfach lecker.

pepper: Was sollte man sich neben dem Brathähnchen nicht entgehen lassen?

Meinschmidt: Wir haben hier in Mainz natürlich einige regionale Spezialitäten wie den Spundekäs, was uns klar von München unterscheidet. Aber gewisse Klassiker wie die Haxe oder der Apfelstrudel zum Dessert gehören einfach dazu. Wir haben sonntags außerdem ein richtiges Mittagsgeschicht, zum Beispiel einen Schweinebraten mit Klößen und Sauerkraut oder Weißwürste, was von den Gästen ebenfalls gerne gegessen wird.