

Gute Stimmung trotz eisiger Kälte

Temperaturen können Festival „Feuer und Wein“ nichts anhaben / Veranstalter sind zufrieden

VON VOLKER KÖLLING

Blumenthal. „Feuer und Wein“ hat sich als Festival in seinem vierten Jahr auf Burg Blumenthal trotz kalter Nächte als feste Größe im Nordbremer Veranstaltungskalender etabliert. Selbst acht Euro Eintritt am Freitagabend für die japanische Trommeltruppe Masa Daiko schreckten die Besucher nicht ab. Letztlich wünschten sich einige Besucher bei sechs Grad mehr Feuer zum Wein.

Rückblende: Freitag, 17 Uhr: Der Einlass beginnt mit gesenkten Lockpreisen zu drei Euro, aber voll wird es erst gegen 19 Uhr. Zu der Zeit hat die Kaufleutevereinigung „Blumenthal aktiv“ schon 100 Gäste zum Eröffnungsempfang in den Rittersaal geladen. Werder-Präsident Hubertus Hess-Grünwald sorgt für die Einstimmung zum Gladbach-Spiel. Auf der Bühne hat es danach Solosänger Philip Böller schwer, gegen den Geräuschpegel auf dem voll besetzten Burghof anzukommen. Wein macht nicht nur selig, sondern offenbar auch redselig. Die Besucher sind bester Stimmung.

„Three an a half Pint“ singen in der Folge zu dritt und kommen mit ihren Klassikern besser durch. Mitschunkeln empfiehlt sich gegen das Gefühl, langsam auf dem Stuhl festzufrieren. Jens Engelhardt aus Vegesack stellt sich die Tischkerze unter den Stuhl. „Nächstes Mal nehme ich mir einen Heizpilz mit. Es fehlt ein bisschen Feuer bei Feuer und Wein.“ Veranstalter Lutz Hübner hört das an den Abenden noch öfter, muss aber mit den Achseln zucken.

„Feuerkörbe oder unbeaufsichtigte große Feuerschalen gehen angesichts der historischen Bausubstanz und der Menschenmenge genauso wenig wie Fackeln an den Wänden.“ Man arbeite aber an einem Konzept mit gasbetriebenen Sicherheits-Feuerschalen für das Jahr 2016.

Masa Daiko machen die Temperaturen trotz armfreier Kostüme nichts aus. Mitunter kämpfen die sechs Trommler wie in Trance gegen ihre riesigen Instrumente. Nach 40 Minuten gibt es Riesenapplaus.

Draußen Jazz, drinnen DGzRS, heißt es am Sonnabendnachmittag. Zu 150 Jahren Seenotrettung in Deutschland eröffnet der Trägerverein der Burg eine Ausstellung

mit Werken des maritimen Zeichners Gero Klemke im Obergeschoss der Burg. Zu sehen sind fast schon technische Zeichnungen von den Rettungseinheiten aller Epochen auf den Seekarten aus ihren Einsatzgebieten. Blumenthal als Ausstellungsort ist dabei kein Zufall. Bis 1930 kamen viele der DGzRS-Rettungsboote von der Havighorst-Werft in Blumenthal, wie es auch im Burgmuseum dokumentiert wird.

Aber schon die Treppe tiefer geht es wieder um Wein. Ulrich Knief ist erstmals dabei und hat sich die fast schon missionarische Aufgabe vorgenommen, die Menschen auf der Burg von Uruguay als Weinland zu überzeugen. „Der Tannat ist eine

hier fast unbekannt Rebe, aber vielmals so gesund wie etwa ein Merlot.“ Knief hat im Foyer der Burg unter den Ausstellern eine „tolle Stimmung“ erlebt und hatte dazu noch einträglichen Besuch von der Einkäuferin eines Nobelrestaurants, das jetzt Weine aus Uruguay bei einem südamerikanischen Fest einsetzt – ab 25 Euro die Flasche.

Das kann man auch an den Ständen der fünf Weingüter auf dem Burghof ausgeben, die Einstiegswei-

ne liegen aber eher bei zwölf oder 14 Euro. Rosemarie Hossain ist mit ihren Freunden Remsija und André Zierl am Sonnabend bei einem guten Roten hängen geblieben und lobt besonders das Ambiente der Burg. „Das ist doch toll hier, wie dafür gemacht. Und die Leute sind absolut freundlich.“ Zierls haben selbst Gastronomieerfahrung und sind mit dem Essen, vom Flammkuchen bis zur Bratwurst, sehr zufrieden.

Der Schlemmer-Tipp ist „Jens sien Backstuuv“, wo man Bäckermeister Jens Techtin und seiner Mutter Regina Müller am mittelalterlichen Stand beim Braten von Wildschweinburgern zuzucken kann: Die Sau kommt aus Soltau, die Preiselbeer-Senf-Marinade aus eigener Herstellung, das Roggenmehl für das Brötchen aus Frankreich und die Scheibe Birne aus dem Garten. „Wir hatten das erst einmal nur als Aktion anstatt Chili con Carne im Programm. Aber die Leute reißen uns diese Burger aus den Händen.“

Nach dem Essen geht es am Sonnabend um 23.30 Uhr doch noch ans Feuer. Den Feuerspuckern von Drachenrachen aus Oldenburg kommt man aber besser nicht zu nah. Es wird schnell zu heiß, wenn die Feuerschnüre fliegen. Filigran und entspannt zugleich bringen die Routiniers von „Natural Forces“ den Abend zu Ende. Am Sonntag bleibt es bei gutem Besuch trocken, aber kalt. Am Ende meint Mitveranstalter Oliver Berger von „Blumenthal aktiv“. „Wir sind super zufrieden. Das können wir nächstes Jahr nur noch durch besseres Wetter toppen.“



Der Trommeltruppe Masa Daiko machten die niedrigen Temperaturen trotz armfreier Kostüme nichts aus. FOTO: VOLKER KÖLLING