



Im Verpflegungszelt händigen Elisabeth und Erich Vogel den Beteiligten Essen aus.

BILDER: KATHARINA WITTWER

Mit leerem Magen spielt sichs nicht gut

FRUTGEN Im Hintergrund des Freilichttheaters verrichten Erich und Elisabeth Vogel eine wichtige Tätigkeit: Fast 30 Mal kochen sie für die Mitwirkenden. Einblick in diese «Heiligen Hallen» bleibt dem Publikum verwehrt.

KATHARINA WITTWER

Etwas versteckt zwischen einem ehemaligen Güterschuppen und der Hotel-Bahnhof-Kulisse steht ein kleines Zelt. Ausgestattet ist es mit Festbankgarnituren, Wasseranschluss, Kühlschrank, Fritteuse, Koch- und Wärmeplatten sowie einem Grill. Gut zwei Stunden vor Beginn der Aufführung eröffnen Erich und Elisabeth Vogel das Buffet für die Mitwirkenden. Einige Laienschauspieler kommen direkt von der Arbeit und wollen zuerst den Hunger stillen, andere bereiten ihre Requisiten vor, ziehen ihr Kostüm an und schminken sich, bevor sie sich an den Tisch setzen. Eine Stunde später trudelt etwa ein Dutzend Statisten ein, und nach Beginn der Vorstellung kommen die Zuständigen und HelferInnen vom Verkehrsdienst, von der Abendkasse und von der Festwirtschaft. Vogels wissen nie, für wie viele Personen sie kochen müssen, denn nach ihrer Erfahrung klappt eine An- oder Abmeldepflicht bei derartigen Veranstaltungen nie, weshalb sie gleich darauf verzichteten. «Bisher ist es recht gut aufgegangen. Für den Fall, dass etwas übrig bleibt, haben wir immer Dosen dabei. Reste werden von den Mitwirkenden gerne mitgenommen.» 60 Leute sind pro Aufführung im Einsatz – inklusive Servicepersonal im Gastrozelt. Zum Essen sind bisher immer zwischen 40 und 50 gekommen.

Abwechslungsreicher Menüplan

Vogels waren bereits bei den Tellenburg-Aufführungen vor zwei Jahren für die Verpflegung der Schauspieler und Helfer zuständig und wissen, dass mit

hungrigen Mägen niemand Theater spielen kann. Auf einem grossen Papierbogen hat der pensionierte Gastronom den Menüplan aufgeschrieben. In weiteren Spalten steht, was sie in ihrer eigenen Küche zubereiten und wie viel von welchen Zutaten sie besorgen müssen. Aus Kapazitätsgründen bereitet ihnen das Küchenteam des «jetzt Fröschenmoos» in Reichenbach Gratins, Äplermagronen oder ein Dessert vor oder bäckt Zöpfe. In den multifunktionalen Gastrochalen lassen sich solche Gerichte problemlos transportieren und warmhalten. Stets gibt es ein kleines Dessert. Mal bäckt Elisabeth Vogel Bretzeli, mal ein «Blechgüetzi». In Schälchen abgefüllte Gebrannte Crème oder Vanilleköppli können wunderbar vorbereitet und von Kanderbrück aufs Gelände transportiert werden. Wer später hinzusstösst, findet in der Güetzi-Dose immer etwas zum Naschen.

Vogels legen Wert auf abwechslungsreiche Mahlzeiten. Selten steht etwas zweimal auf dem Menüplan. «Einmal machten wir ein Raclette. Das kam sehr gut an. «Husi», der Leiter des Besucherzentrums im historischen Bahnhof, hatte uns die BLS-eigenen Racletteöfeli ausgehändigt.»

An jedem Aufführungstag steht ihnen im Verpflegungszelt eine zusätzliche Hilfsperson zur Seite, was sie sehr schätzen. «Wir haben grosse Freude beim Zubereiten der Mahlzeiten. Das Wichtigste für uns ist aber die Zufriedenheit der Gäste», betont das Paar. Wie alle Mitwirkenden arbeiten auch Elisabeth und Erich Vogel ehrenamtlich.



Selten gibt's zweimal das gleiche Gericht.



Elisabeth und Erich Vogel

BLICKPUNKT



Dem Schmied auf den Amboss geschaut

Im Freilichtspiel «Lötschberg – ein Tal im Aufbruch», das zurzeit mit grossem Erfolg am historischen Bahnhof Frutigen aufgeführt wird, spielt Noe Rösti den Schmied Alfred. In der Theaterpause demonstriert er auf der selbst restaurierten Esse die Schmiedekunst von früher, was von den Zuschauerinnen und Zuschauern interessiert mitverfolgt wird.

MARTIN WENGER

Wegen grosser Nachfrage gibt es am Sonntag, 4. August, um 20.30 Uhr eine Zusatzvorstellung. Tickets: freilichtspiele-tellenburg.ch