

## Straßenfest ohne Imbissbuden

Neues Musikfestival am Eigelstein feiert Premiere

VON ROLAND MEURER

Stimmengewirr vor den Restaurants und Cafés rund um die Eigelsteintorburg. Kölschgläser stoßen aneinander. Freunde prostern sich zu. Von der großen Bühne der Offenen Jazzhaus-Schule schallt Swing und Soul der Live-Band „Higher Ground“ über den Platz. Es riecht nach Pizza und Pasta. Und nach Deftigem aus den Brauhausküchen am Eigelstein. Köln hat ein neues Festival – Open Air, eintrittsfrei, und mitten im Herzen der Stadt.

Unter dem Titel „Eigelstein – Das Festival“ hatte der Bürgerverein Kölner Eigelstein in Kooperation mit der Offenen Jazzhaus-Schule erstmalig das zweitägige Fest mit viel Kunst und Kultur organisiert. Die Zusammenarbeit beider Institutionen sei nicht ganz neu, berichtet Joscha Oetz, Leiter der Musikschule in der Eigelsteintorburg. Beim „Tag des guten Lebens“, bei dem die Straßen eines ganzen Kölner Stadtteils für einen Tag den Anwohnern und Vereinen gehören, habe man schon kooperiert.

Das neue Festival soll jung, frisch und kreativ sein und neben den Kinder-, Jugendlichen- und Erwachsenen-Ensembles der Offenen Jazzhaus-Schule auch Kölns neuer Musikszene ein Forum bieten. Außerdem soll mit dem Start des neuen Formats der neue autofreie und begrünte Eigelstein gefeiert werden, erklärt Bürgervereinsvorsitzender Burkhard Wennemar



Foto: Roland Meurer

Nachwuchsbands spielten live.

die Idee. Dabei unterscheide sich das neue Festival grundsätzlich vom bisherigen Straßenfest am Eigelstein, immerhin dem ältesten in Köln. „Wir haben ganz bewusst auf die klassischen Imbissbuden, Kinderkarussells und Hüpfburgen verzichtet“, so Wennemar. „Das ist einfach nicht mehr zeitgemäß.“ Es gehe darum, das Viertel aufzuwerten, Anwohner und Gewerbetreibende wieder zusammenzuführen, den Lebenswert im Veedel zu steigern und sich vom bisherigen Müll- und Prostituierten-Image zu befreien.

Innenstadt-Bürgermeister Andreas Hupke (Bündnis 90/Die Grünen) will „mit Qualität gegen die Ballermannisierung“ angehen. Ausdrücklich lobte er die professionelle „Mühlenkölsch-Bühne“ in der Dagobertstraße, auf der sich junge Kölner Künstler und Bands wie Wahnschaffe, Ees, Bambus Björn, Stranger's Dopamine und Julian Adler präsentieren konnten.

Alle Bands erhalten Gagen, die aus Spenden und dem Verkauf von Silikonbändchen finanziert werden. Besucher Markus Knobens aus Ehrenfeld ist begeistert: „Gut, dass man den Nachwuchsbands hier eine Chance gibt“, sagte der Schlagzeuger des Bonner Beethoven-Orchesters. Er sei verblüfft, wie viele Künstler aus Köln hier spielen.

# Heikles Thema Tischreservierung

Gastronomen beklagen, dass Gäste nicht absagen – No-Show-Gebühren im Hochpreissegment

VON MARIA GAMBINO

Ein schneller Anruf würde genügen. Doch immer wieder kommt es vor, dass Gäste ihre Reservierungen nicht absagen und die Tische in Restaurants unbesetzt bleiben. Sehr zum Ärger der Gastronomen, die mit den Umsätzen rechnen und planen. Yannik Butze vom „Mainzer Hof“ in der Südstadt beklagt, dass die Unverbindlichkeit der Gäste in letzter Zeit wieder verstärkt um sich

„Es ist nervig, man hält einen Tisch frei und schickt dafür andere Leute weg“

Yannik Butze, Mainzer Hof

greife. „Zwischen den Lockdowns kamen immer alle, jetzt scheint es wieder zuzunehmen. Es ist einfach nervig, man hält einen Tisch frei und schickt dafür andere Leute weg. Ein Handy hat doch jeder in der Tasche.“

Zuletzt seien an einem Abend acht Gäste nicht erschienen – ein Zweier- und ein Sechser-Tisch blieben leer. Dadurch brechen spürbar Einnahmen weg. Und eine Ausfallgebühr oder Vorkasse, wie er es etwa aus den USA kenne, werde sich seiner Meinung nach in Deutschland nicht durchsetzen.

Wovor man in Gaststätten und Brauhausern also zurückerschreckt, ist in Kölner Sterneküchen wie im „Sahila“ von Köchin Julia Komp oder im „Neobiota“ an der Großen Brinkgasse längst Standard: Ohne die sogenannte No-Show-Gebühr geht es im Hochpreissegment nicht. Reservierungen seien im Geschäftsalltag „ein heikles Thema“ und beschäftigen sie sehr, erzählt Komp: „Dass man etwas vergisst,

kann mal passieren. Aber den Gästen sind oftmals die Folgen nicht bewusst.“ Heißt: Ein Menü enthält mindestens fünf Gänge, jedes Stück Fleisch oder Fisch sei abgezählt, „eine Spargelrose drehen dauert allein schon fünf Minuten“, die Deko werde genau abgestimmt. Wenn die Gäste unangekündigt wegblieben, müsse man entweder selber essen, oder schlimmer noch, die Ware landet in der Tonne.

„Wir können die Gerichte nicht aufbewahren und uns entgeht auch der Umsatz durch die Getränke“, klagt Komp. In ihrem Lokal gibt es gerade einmal Platz für 22 Gäste, die sich meist an Zweier-Tischen verteilen. Nicht-Erscheinen kostet im „Sahila“ 150 Euro: Wer nicht bis zu 24 Stunden vorher abgesagt hat, erhält eine Rechnung per Mail. „Das klappt nur in den wenigsten Fällen reibungslos“, sagt Yunus Özananar, der Partner von Komp.

Die Leute beschwerten sich, fingen an zu diskutieren. Unverständlich für die beiden: Wenn man teure Konzerttickets kaufe, erwarte man auch keine Rückerstattung und nehme den Verlust hin, wenn man nicht zur Veranstaltung gehe. In der Gastronomie sei dies bedauerlicherweise noch anders. Kreditkartendaten fordert Komp allerdings nicht ein. „Wir sind ein neues Unternehmen in Köln und wollen uns nicht unbeliebt machen.“ Immerhin hätten sich die Ausfälle reduziert, seitdem das „Sahila“ den großen Aufwand betreibt und täglich alle Gäste abtelefoniert.

Derweil hat das „Neobiota“ zuletzt seine Maßnahmen in Sachen Storno-Gebühr verschärft: „Bis Anfang dieses Jahr betrug sie 50 Euro, seit Jahresanfang 100 Euro für abends“, sagt Köchin Sonja Baumann. Sie und ihr Geschäftspartner Erik Scheffler haben nun für freitags und sams-



Yannik Butze vom Mainzer Hof

Foto: Stefan Worring



Sonja Baumann und Erik Scheffler vom Neobiota Foto: Uwe Weiser

tags auch für den preiswerteren Frühstücksbetrieb eine Gebühr von 15 Euro eingeführt. „Das ist ein Durchschnittswert, wenn die Gäste ein Gericht und einen Kaffee bestellen.“ Gerade diese Wochentage seien bis November ausgebucht. Umso ärgerlicher, findet Baumann, wenn die Leute dann nicht auftauchen. Es stelle sich bereits ein „Erziehungseffekt“ ein, zum Unmut so mancher Gäste: „Sie finden das nicht gut und beschwerten sich.“ Auch wenn man zu dritt statt wie angekündigt zu viert erscheint, greift die Ausfallgebühr und die Kreditkarte wird belastet.

„Wir wollen Lebensmittelverschwendung vermeiden. Das sind unsere Spielregeln: Entweder man hinterlässt diese Daten oder man kann nicht reservieren“. Mit den gestiegenen Preisen für Energie und Lebensmittel merke man, dass manche Gäste dieser Regelung ausweichen wollen: „Auch für uns sind die Kosten gestiegen. Wir wollen niemandem Geld aus der Tasche ziehen, sondern es soll eine Absicherung für uns als kleiner Betrieb sein.“

Andere sind ebenfalls strikt. Im „Ox & Klee“ von Sternekoch Daniel Gottschlich muss der Gast mit 230 Euro in Vorkasse gehen, um zu reservieren – die Stornofrist beträgt bis 21 Tage vor Termin. Im „Gruber's Restaurant“ an der Clever Straße ist der Ton auf der Homepage offensiv: „Eine No-Show ist für uns kein Kavaliärsdelikt“ steht da. Die Ausfallgebühr beträgt hier 60 Euro pro Person, in der „Caruso Pastabar“ im Agnesviertel 20 Euro, auch wenn nur ein Gast von mehreren nicht kommt. In Veedels-Gaststätten ist die Lage mitunter entspannter. Zum Beispiel „Em Ringströßje“ in Müngersdorf: „Die Leute kommen gezielt zu uns und sagen ab, wenn sie nicht können“, erzählt Wirt René Deichmann.

## Ülepooz ist jetzt ein „erlebbares Denkmal“

Rote Funken feiern Einweihung mit Bürgerfest – FK-Präsident Kuckelkorn kritisiert die Stadt

VON MONIKA SALCHERT

Mit einem großen Bürgerfest feierten die Roten Funken am Sonntag den Umbau der Ulrepforte. Das Bühnenprogramm der eröffnete das Historien-Ensemble der Hellige Knäächte und Mäde. Im Laufe des Tages traten unter anderem die Klüngelköpp, Marita Köllner, der Kölner Männer-Gesang-Verein und die Bläck Fööss auf.

Für Funken-Präsident Heinz-Günther Hunold war es ein „unbeschreiblicher Freudentag, nach 21 Jahren dieses wunderbaren Ergebnis zu sehen“. So lange dauerte der Umbau von der Planung bis zur Fertigstellung. Burgvogt und Architekt Ulli Schlüter erinnerte sich an etliche „harte Brocken, die aus dem Weg geräumt werden mussten“. Ein letzter Stein sei ihm vom Herzen gefallen, als der Prüfstatter vergangenen Freitag nichts zu beanstanden hatte.

Die neue und erweiterte Ulrepforte soll künftig ein „erlebbares Denkmal“ sein. Die Ülepooz bleibt natürlich die Heimstatt der Roten Funken, steht aber in Teilen der Öffentlichkeit beispielsweise für private Feiern zur Verfügung. Viel Zuspruch für

den Bau gab es bereits bei der Einweihung. Nadine Pakulat könnte sich gut vorstellen, hier ihre Hochzeit zu feiern. „Das klingt sehr interessant. Oben im Turm ist das Trauzimmer, die neuen Räume mit dem Innenhof sind ideal für die Feier“, sagte die 26 Jahre alte Studentin. Sie will demnächst mit ihrem Freund vorbeikommen und sich alles in Ruhe ansehen. Michael Zimmer aus Zollstock ist da schon weiter. Beziehungsweise seine Frau Petra. „Das wäre doch was für deinen Sechzigsten.“ Den Hinweis, dass der doch erst in zwei Jahren sei, lässt seine Frau nicht gelten. „Ich glaube, man muss da schnell sein.“

Gemeinsam mit den Roten Funken feierten etliche Vertreter befreundeter Karnevalsvereine wie die 1. Damen-Garde Coeln und die Präsidenten der Traditionskorps. Oberbürgermeisterin Henriette Reker dankte den Funken, dass sie über die lange Zeit an ihrem bürgerschaftlichen Engagement festgehalten haben. Es sei dem Traditionskorps in besonderer Weise gelungen, Altbewährtes und Zukünftiges in Einklang zu bringen. Diesen Ball fing Festkomitee-Präsident Christoph Kuckel-



Livemusik beim Volksfest zur Eröffnung der Ülepooz



„Hellige“ beim Tanz



Funken-Präsident Hunold

Foto: Michael Bauser

korn auf. Er machte den Roten Funken ebenfalls ein Kompliment für ihr „Durchhaltevermögen und ihre Energie, die dieses wunderbare Ergebnis möglich gemacht haben“.

Dann wurde es weniger kuschelig. „Aber ich frage mich, warum man sich mitunter so schwertut, bürgerschaftliches Engagement anzunehmen? Wir brauchen bei der Stadt und in der Politik verlässliche Verhandlungspartner und möchten eine ehrliche und offene Kommunikation. Wir wünschen uns die volle Unterstützung für dieses Engagement.“

Zugleich erinnerte Kuckelkorn daran, dass die Blauen Funken und die Ehrengarde vor Bauprojekten stehen beziehungsweise diese planen. Die Nippeser Bürgerwehr nannte er nicht explizit. Die Gesellschaft kündigte unlängst an, ihre Pläne, das Fort X in Nippes zu sanieren, zu den Akten zu legen. Das jahrelange Hin und Her sei für einen ehrenamtlich tätigen Verein nicht mehr leistbar, hieß es. Auf Nachfrage sagte Bürgerwehr-Präsident Michael Gerhold am Sonntag indes: „Wir sind da erst einmal raus, aber man soll niemals nie sagen.“