

„Kulturbankett“ mit Open-Air-Flair

Kappeller Werkstätten veranstalten Abendessen auf dem Deekelsenplatz – heute startet der Vorverkauf

Rebecca Nordmann

Stefan Lenz ist sicher: „Das ist praktisch die einzige Veranstaltung, bei der es niemanden stört, in der Schlange zu stehen und zu warten.“ Der Geschäftsführer des St. Nicolaiheims spricht vom „Kulturbankett“, das am Freitag, 16. Juni, zum dritten Mal stattfindet. Und beide Male davon ist das, was Lenz da sagt, auch tatsächlich eingetroffen. Allerdings ist das nicht das einzige Attribut, das dieses „Kulturbankett“ zu einer speziellen Veranstaltung macht.

Hunderte Menschen auf dem Deekelsenplatz

Das Entscheidende: Beim „Kulturbankett“ verwandelt die Kappeller Werkstätten den Deekelsenplatz kurzerhand in ein Open-Air-Restaurant. An meterlangen Tischen finden dann mehrere Hundert Menschen Platz – mitten in der Stadt unter freiem Himmel. Durch drei Gänge dürfen sie sich dann essen – für die sie aller Voraussicht nach vorher gern in der Schlange stehen.

Karl-Heinz Scheuern, Küchenchef bei den Werkstätten, hat das Menü bereits



Die Vorfreude auf das dritte „Kulturbankett“ ist groß bei Karl-Heinz Scheuern (li.) und seinem Team.

Foto: Rebecca Nordmann

festgelegt, und erstmals ist auch ein eigenes für Vegetarier dabei. Als Vorspeise gibt es ein kaltes Gurkensüppchen wahlweise mit Nordseekrabben oder mit Avocadowürfeln. Zum Hauptgang servieren Scheuern und sein Team Pulled Beef vom Angeleriter Weiderind oder Pulled Veggie (marinierte Sojaschnitzel) mit neuen Kartoffeln und Kraut-Karottensalat. Und das Dessert heißt Rhabarber-Apfel-Honig-Joghurtcreme mit Streuseln.

„Wir haben gemerkt, dass der Wunsch nach einem vegetarischen Menü immer größer wurde“, sagt Karl-Heinz Scheuern. Dem wolle man nun Rechnung tragen.

Die „Kulturbankett“-Premiere 2017 bezeichnete Scheuern damals im Rückblick als „großen Erfolg für uns“, die zweite Auflage 2019 konnte genauso erfolgreich daran anknüpfen. Und jetzt, 2023? „Wir freuen uns auf unsere Gäste“, sagt der Küchenchef. Karten gibt es

ab heute im Vorverkauf, und Scheuern rät dazu, diesen zu nutzen. „Dann lässt es sich für uns viel besser kalkulieren“, sagt er.

Einweggeschirr wird es nicht geben

Und auf diese Gäste wartet neben dem Essen, das sie an drei Ausgabestellen auf dem Deekelsenplatz in Empfang nehmen können, skandinavische Folkmusik eines jungen deutsch-dänischen

Duos, außerdem Kinderspiele sowie Kleinkunst und ein kleines feuriges Spektakel. Getränke sind am eigens aufgestellten Tresen zu haben.

Zudem achtet das „Kulturbankett“ auf Nachhaltigkeit. Einweggeschirr und -besteck wird es nicht geben – ohnehin würde das zum Drei-Gänge-Menü nicht passen.

Dass die Veranstaltung mit dem Wetter steht und fällt an diesem früh sommerlichen Abend, wissen die

Verantwortlichen. Stefan Lenz ist optimistisch. „Bis jetzt hat es immer geklappt“, sagt er. Zudem sei es ein ausdrücklicher Wunsch der Werkstätten und ihres Trägervereins, des St. Nicolaiheims, „Leben auf den Deekelsenplatz zu bekommen“.

Plan B? Karl-Heinz Scheuern schüttelt den Kopf. „Den gibt es aktuell nicht“, sagt er. Stattdessen die Aussicht auf Essen, Trinken und Unterhaltung bis 22 Uhr – „oder jedenfalls so lange es hell ist“, sagt Scheuern.

Länger, das kann an dieser Stelle schon versprochen werden, wird auch niemand in der Schlange stehen.

➔ Das Kulturbankett findet am Freitag, 16. Juni, von 18 bis 22 Uhr statt. Mit dem Essen kann ab 18.30 Uhr gerechnet werden. Karten sind ab heute im Vorverkauf für 15 Euro (Drei-Gänge-Menü ohne Getränke) an diesen Vorverkaufsstellen zu haben: Kawerk, Mühlenstraße 38, Kappeln; Modehaus Wichmann, Schmiegedestraße 2, Kappeln; Intersport Teichmann, Poststraße 14, Kappeln; Edeka Hafenkante, Hafenpromenade 1, Kappeln; St. Nicolaiheim (Verwaltungsgebäude), Mehlbydiek 23, Kappeln; Modehaus Harmening, Große Straße 20, Süderbrarup.