

Gemütliche Atmosphäre bei „Lennep lecker“



Das Start-up „Elimba“ stellt besondere Kakaokugeln her.

Foto: Moll, Jürgen (jumo)

Zwar kamen weniger Besucher zu dem kulinarischen Event als im vergangenen Jahr. Die Organisatoren können aber trotzdem zufrieden sein.

Von Anna Mazzalupi

Ein leckerer Duft liegt in der Luft. Auf der Altstadtbühne spielen Holger Brinkmann und Band Ben E. Kings „Stand by me“. Es passt zu diesem lauen Sommerabend und der gemütlichen Atmosphäre in der Lennep Altstadt. Die Gäste bei der Veranstaltung „Lennep lecker“ plaudern gemütlich bei einem Glas Wein miteinander, lauschen der „Handvoll Blues“ oder genießen eine der Köstlichkeiten von den Ständen.

Doch Stimmung bei den Organisatoren war nach den Erfahrungen im letzten Jahr an diesem Samstag etwas gedämpft. „Ich hatte mit mehr Besuchern gerechnet“, räumte Bernd Steinhoff, Geschäftsführer von Augusta Hard Horizonte (AHH). Im letzten Jahr kamen rund 700 Leute. Damit hatte das Team vom AHH und den beteiligten Gastronomen nicht gerechnet. Entsprechend hoch waren die Erwartungen dieses Mal.

Enttäuscht sein mussten das Team vom AHH und die beteiligten Gastronomen aber nicht. Denn auch es herrschte eine gesellige Atmosphäre auf dem Platz. „Es ist ein bisschen leerer vom Publikum her als letztes Jahr. Aber das stört uns nicht“, merkte das Ehepaar Annette und Peter Reinhardt an. Die Wermelskirchener schätzen besonders das Flair der Altstadt und kommen gerne auch für andere Veranstaltungen der Reihe „Lennep Sommer“ in die Nachbarstadt. „Wir sind hungrig hergekommen und nun sind wir satt“, sagte Peter Reinhardt mit einem Lachen.

Von dem kulinarischen Angebot, das von Bergischen Tapas, italienischen Spezialitäten über Crêpes, oder Kaffeespezialitäten reichte, entschieden sie sich für Wein und Pizza, die ihnen gut schmeckte. „Das Angebot ist gut. Nur die Preise sind vielleicht etwas zu teuer“, ergänzte Annette Reinhardt.

Unter den Speisen gab es aber auch einige ausgefallene Gerichte. Zum Beispiel „Himmel & @ 2.0“ bei Riemann Catering. Der mit Blutwurst gefüllte Bratapfel auf Trüffelpüree sei der Renner, erklärte Küchenchef Tobias Riemann. Die Gäste seien super, und auch die Stimmung. Aber auch er hätte sich mehr Leute gewünscht. „Im letzten Jahr sind wir völlig überrannt worden“, nennt er die Ursache für die hohen Erwartungen. Das Konzept von Lennep lecker sei gut durchdacht und organisiert. Das empfindet auch Bernd Steinhoff so. An dem Konzept soll für nächstes Jahr festgehalten werden. Wichtig für die AHH ist es, dass sich die Klienten der gemeindepsychiatrischen Einrichtung engagieren; sie helfen etwa im Service mit oder können sich im Vorfeld beim Aufbau oder Gestaltung der Dekoration mit einbringen. „Unser Ziel ist es, dass das ein ganz selbstverständlicher Teil wird“, betonte Steinhoff. Für ihn sei es das heute schon.