

www.westfalen-blatt.de > OWL > Höxter >

Höxter: So werden die Stars beim Weser-Open-Air am Godelheimer See versorgt

Restaurant aus Ovenhausen übernimmt Backstage-Catering

So werden die Stars beim Weser-Open-Air am Godelheimer See bei Höxter versorgt

Höxter/OvenhausenDas Restaurant „Am Jakobsweg“ in Ovenhausen übernimmt beim Weser-Open-Air am Godelheimer See die kulinarische Versorgung hinter den Kulissen. Das Festival mit Staraufgebot lockt am 26. und 27. August sowie am 2. September tausende Musikfans nach Höxter.

Mittwoch, 23.08.2023, 16:35 Uhr



23.08.2023,
16:56 Uhr



Chefkoch Jan Walther und sein Team kümmern sich beim Weser-Open-Air am See um die Verpflegung der Künstler. Foto: privat

Hinter den Kulissen, dazu gehört zunächst einmal ein abgeschiedener, sogenannter Backstage-Bereich, der extra für die Künstler eingerichtet wird. Dieser Bereich ist komfortabel und gemütlich gestaltet, um den Künstlern die Möglichkeit zu geben, sich zu entspannen und gut auf ihren Auftritt vorzubereiten.

MEHR ZUM THEMA

[Musikereignis mit Staraufgebot vor Traumkulisse](#)

Weser-Open-Air in Höxter: Festivalgelände wächst am Godelheimer See heran

[Sonderaktion des WESTFALEN-BLATTES zum Open-Air am See](#)

Meet & Greet: Fans können Andrea Berg und Beatrice Egli treffen

[WB-Interview zum Weser-Open-Air am Godelheimer See](#)

Schlager-Star Andrea Berg will Höxter und Corvey besuchen

Dort erfüllt das Team des Restaurants „Am Jakobsweg“ mit einem professionellen Catering die kulinarischen Bedürfnisse der Stars. „Dafür sollte das Menü hochwertig und vielfältig sein sowie verschiedene Optionen für verschiedene Geschmäcker bieten, einschließlich vegetarischer und veganer Gerichte“, sagt Chefkoch Jan Walther. „Weiterhin müssen die individuellen Vorlieben berücksichtigt werden.“

02:03 / 04:33



1/48





Wie Fotos vom Festivalgelände muten diese 3D-Visualisierungen an. Sie sind auf Grundlage der akribisch erarbeiteten Pläne entstanden. So soll es aussehen, wenn am Godelheimer See das Weser-Open-Air Stars mit der Musikbranche aufwartet.

Foto: 2012UpcomingEvents

Dafür habe der Veranstalter im Voraus viele Informationen über die kulinarischen Vorlieben und Einschränkungen der einzelnen Künstler gesammelt und zusammengestellt. „Diese umfassen glutenfreie, allergenfreie oder kulturell spezifische Ernährungsbedürfnisse.“ Aber es gelte auch, die besonderen Wünsche der Künstler zu erfüllen wie bestimmte Arten von Kaffee, Tee oder exotischen Speisen.



Blick ins Speiszelt des Backstage-Bereichs. Das Catering für die Künstler und ihre Crews übernimmt das Restaurant Am Jakobsweg in Ovenhausen. Foto: privat

Selbstverständlich sei die Verarbeitung stets frischer Produkte, meistens aus biologischem Anbau, oder sogar direkt aus der unmittelbaren Nachbarschaft in Godelheim von Helle Bauer. Aber nicht nur das Gemüse und Obst seien aus regionalem Anbau, auch das Fleisch von dem Familienunternehmen Fleischerei Hecker komme aus der unmittelbaren Umgebung. Die Eier seien alle Weserbergland-Eier. Sämtliche Nudeln kämen zwar von weiter her, nämlich aus der Toskana. Doch auch sie würden direkt aus Höxter von Naturkost Christoph in der Grubestraße geliefert. „Das ist es, worauf fast alle Künstler größten Wert legen: Regionalität, Bio, Nachhaltigkeit“, sagt Jan Walther.

FrISCHE Produkte aus der Nachbarschaft

Auch für Getränke hätten die Künstler ihre eigenen Präferenzen, die berücksichtigt werden müssten: „Neben frisch gepresstem Orangensaft können sie sich den eigenen Gemüsesaft pressen oder Smoothies mit einem Smoothie-Maker kreieren, bekommen Tee von frischem Ingwer oder Salbei aus dem eigenen Garten unseres Restaurants.“ Beides, die Speisen und Getränke, seien von morgens früh bis abends spät bis nach dem Ende der letzten Auftritte zu allen passenden Zeiten verfügbar.



Während die Musikfans sich auf das erste Weser-Open-Air am Godelheimer See freuen, wächst das Festivalgelände heran. Die Pagodenzelte direkt neben dem Speisezelt hat Chefkoch Jan Walther mit seinem Team bezogen. Foto: Sabine Robrecht

Zum Essen und Trinken stehe extra ein großes Speisezelt zur Verfügung. Aber die Künstler hätten natürlich auch die Möglichkeit, in privaten oder halbprivaten Essensbereichen oder in ihren Garderoben zu speisen, um Privatsphäre und Entspannung zu gewährleisten.

Mit seinem Team hat Chefkoch Jan Walther direkt neben dem Speisezelt eigens zwei Pagodenzelte bezogen. Vor ihnen stehen zwei Anhänger: Dank der Unterstützung des Höxteraner Getränkelieferanten Waldhoff mit einem Kühlanhänger seien alle Getränke stets gut gekühlt. Ein örtlicher Bauunternehmer, die Firma Lars Peter aus Vörden, unterstütze das Open-Air mit einem gut ausgestatteten Anhänger, der als Trockenlager fungiert.

Chefkoch Jan Walther freut sich auf Festival

Von dort aus versorgt Chefkoch Jan Walther mehr oder weniger rund um die Uhr die Stars und Künstler und ihre Crews vor, während und nach ihren Auftritten. Denn neben den Hauptmahlzeiten würden auch Snacks, Nervennahrung wie Süßigkeiten, frisches Obst und kalte Säfte, heißer Tee und Kaffee sowie weitere Getränke gereicht oder leicht verfügbar sein. Jan Walther: „Die kulinarische Versorgung von Stars und Künstlern ist eine wichtige Maßnahme, um sicherzustellen, dass die Künstler in bestmöglicher Verfassung sind und ihr Bestes auf der Bühne geben können. Unsere gute Leistung trägt

somit zur Gesamterfahrung des Festivals bei, dazu, dass sich die Künstler geschätzt und gut betreut fühlen. Wir sind stolz darauf, ein Teil der Erfolgsgeschichte des Weser-Open-Airs am See sein zu dürfen.“



Während die Musikfans sich auf das erste Weser-Open-Air am See freuen, wächst das Festivalgelände heran. Wir haben am Freitag (18. August) und am Montag (21. August) Eindrücke vom Aufbau im Bild festgehalten. Foto: Sabine Robrecht

Für das Event **wächst am See ein ansprechendes Festivalgelände heran**. Christoph „Chrissy“ Uerlings, Projektmanager des Berliner Veranstalters „2012Upcoming Events GmbH“, hält die Fäden in der Hand. Geschäftige Betriebsamkeit herrscht hinter den Absperrungen.

Für die Auftritte von Andrea Berg und Beatrice Egli am Samstag, 26. August, von Lea, Adel Tawil, Gestört aber Geil, Leony und Madeline Juno am Sonntag, 27. August, und am darauffolgenden Samstag, 2. September, von Silbermond sind noch einige Karten erhältlich. Die Tickets gibt es online unter **[Weser-Open-Air.online-ticket.de](https://www.weser-open-air.online-ticket.de)**.