

LOOPING-FLÜGE UND FREIER FALL

Rudolstädter Vogelschießen vom 16. bis 25. August 2019 / Ein Volksfest mit sensationellen Attraktionen und bewährten Klassikern

Das größte Volksfest in Thüringen lockt zehn Tage lang Menschen aus nah und fern nach Rudolstadt.

„Erstmals präsentieren wir den weltweit höchsten transportablen Freifallturm SkyFall. Die wagemutigen Besucher stürzen nach der reizvollen Aussichts-Auffahrt in einer drehenden Gondel 80 Meter in die Tiefe“, kündigt Volksfestmanager Frank Grünert an.

Eine weitere sensationelle Neuheit ist das spektakuläre Loopingkarussell Gladiator. Mit einer Gesamthöhe von 62 Metern und einer Geschwindigkeit von 90 Kilometern pro Stunde wird den wagemutigen Gästen an Bord eine atemberaubende Fahrchoreographie mit Nervenkitzel geboten.

Maßstäbe in der uralten Kultur des Erschreckens setzt die effektvolle und mit Liebe zum Detail gestaltete Geisterstadt, deren gruseliger Fahrbau einmalig auf Europas Volksfesten ist.

In der Belustigungsanlage Freddy's Company durchlaufen die Gäste eine mit Hindernissen ausgestattete Spaß-Fabrik, die durch eine Mischung von Comedy und Geschicklichkeit eines witzigen Unternehmens beeindruckt.

Der in Rudolstadt ansässige Schaustellerbetrieb von Lutz Hofmann ist mit dem unverwechselbaren Wasser-Spaß-Labyrinth Aqua Velis vertreten.

In der märchenhaften Mäuse-

Stadt tummeln sich hunderte Mäuse, deren Schausteller eine optimale Tierhaltung versprechen.

Mit dem schrillen Travestie-Cabaret Tingle Tangel gastiert erneut Deutschlands einzige reisende Schaubude mit Erlebnisgastronomie, Live-Gesang und Comedy auf dem Festplatz.

Für rasantes Vergnügen und Abwechslung sorgen die Achterbahn Wilde Maus, das Kultfahrgeschäft Magic und der Wellenflieger Volare. Auf Thüringens größtem Rummel dabei sind außerdem Kinderkarussells, eine Looping-Schaukel, die Wahrsagerin Odessa, die Klassiker Autoscooter, Break Dance, Musik-Palast, Europarad und Bungee-Trampolin. Darüber hinaus beleben die Losbude Hongkong, ausgewählte Geschicklichkeitsspiele, Schießbuden, Bars, Erlebnisgärten zum Verweilen auf dem Festplatz.

Im Rolschter Festzelt erwartet die Besucher bewährte regionale Gastronomie mit Live-Musik und Unterhaltungsprogrammen von Künstlern und Vereinen. Wie immer beleben Rudolstädter Schützen alte Traditionen und es locken täglich Programmhöhepunkte.

„Wir legen Wert auf eine niveauvolle Festplatzgestaltung, attraktive Programme, optimale Sicherheit und eine europaweite Vermarktung“, informiert Frank Grünert.



Beste Rummelstimmung auf dem Rudolstädter Vogelschießen. Für jedes Alter wird etwas geboten. Foto: Andreas Abendroth



Während des Festes ist täglich eine neue Folge der von theater-spielladen produzierten Berichterstattung „Drehmomente“ zu sehen auf: www.vogelschiessen-rudolstadt.de, Youtube und Facebook. Foto: theater-spiel-laden



Der SkyFall ist der höchste mobile Freifallturm der Welt. 80 Meter ragt das Fahrgeschäft in den Himmel. Foto: Michael Goetzke

Das Angebot 2019

Attraktionen

80 Meter Freifallturm SKYFALL
Loopingkarussell GLADIATOR
Achterbahn WILDE MAUS
Gespensterbahn GEISTERSTADT

Fahr-Klassiker

Auto-Scooter, Break Dance,
Europa-Rad, Magic,
Musik-Palast, Wellenflug,
Karussells für Kinder

Belustigungen

Wasserslabyrinth AQUA VELIS
Spaßfabrik FREDDY'S COMANIE
DIE MÄUSE-STADT
Bungee-Trampolin JUMP & FLY

Schaubude

Cabaret TINGEL-TANGEL

Nostalgie

Wahrsagerin Odessa

Verlosung

Hongkong

In großer Auswahl

Geschicklichkeitsspiele,
Schießbuden,
Süßwaren, Imbiss, Bars,
Gastronomie und mehr ...

Extras

Tägliche Programmhöhepunkte
und Schießwettbewerbe
mit der Armbrust

DIE REPORTAGE

IMMER DER NASE NACH

Eine kulinarische Rummelreise um die Welt - Für jeden Geschmack ist etwas dabei

Das Volksfest ist im vollen Gange. Bei meinem Rummel-Bummel fallen mir aber nicht nur die bunten Fahrgeschäfte und lichterglänzenden Buden, die aufheizende Musik und animierenden Ansagen der Schausteller rund um die Festmeile auf. Im ganzen Areal des Vogelschießens duftet es. Hier nach Zuckerwatte und gebrannten Mandeln, zehn Meter weiter nach Gebratenem und von gegenüber zieht ein Hauch von Knoblauch in meine Richtung.

Dieser kulinarische Geruch lässt mich nicht mehr los. Nein, mein Hunger hält sich wahrlich in Grenzen und noch kann ich den duftenden Verführungen widerstehen. Eher lässt mich der Gedanke nicht mehr los: Auf so einer kleinen Fläche wie dem Festplatz des Vogelschießens befinden sich mehr gastronomische Lokalitäten als in so mancher Kleinstadt. Und zudem hat man hier die sprichwörtliche Qual der Wahl. Der Besucher kann sich auf eine kulinarische Reise rund um den Globus begeben.

Also mache ich mich auf zu einem Geruchsrundgang über den Rummel.

Gleich am Eingangsbereich des Rummels sehe ich, wie Fruchtspieße hergestellt werden. Leckere Erdbeeren werden wie eine Perlenschnur aufgereiht, danach in flüssige Schokolade getaucht. In der Auslage entdecke ich verschiedene gebrannte Nussorten, kandierte Äpfel und die Besucher lassen sich das Eis schmecken. Gleich um die Ecke werden kunstvoll Brezeln geschlungen. Danach werden die gebackenen Brezeln kunstvoll belegt. Das Schlingen würde ich auch einmal probieren, geht mir durch den Kopf. Aber die Bäcker wollen ja ihre Ware verkaufen....

Zwei Buden weiter duftet es süß und verführerisch. Waffeln – frisch gebacken wie zu Omas Zeiten. Gefüllt mit frischem Schlag-schaum. Die Verkostung muss verschoben werden, die Arbeit geht vor. Ich ziehe weiter meine Runde. Und schon weht mir ein Hauch von Knoblauch über meine Nase. Eine junge Frau wendet vorsichtig Champignons. Außerdem sehe ich, wie frisch geröstete Knoblauchbäcker über die Theke gereicht werden.

Auffällig bis jetzt, es wird keine Geheimniskrämerie betrieben. Der Rummelbesucher kann sehen, wie alles frisch zubereitet wird. Es wird nicht fernab vom



Auf den Rummel- und Volksfestplätzen können sich die Besucher auf eine kulinarische Weltreise begeben. Auf dem Bild präsentiert Manfred Welte einen Gourmetteller mit frischen Fischdelikatessen. Foto: Andreas Abendroth

Konsumenten gekocht und gebrutzelt, und der Gast erlebt erst das Essen beim Servieren auf dem Teller. Eine Frage, die ich an Albert Ritter, dem Präsidenten des Deutschen Schaustellerbundes weiter gebe: „Catering gehört zu einem Rummel dazu. Kurios dabei, die heute im Gastronomiebereich als so modern angepriesenen „Offenen Küchen“ sind für uns Schausteller nichts Neues. Pilzpfannen, Currywurst und Co und so manche süße Leckerei haben wir immer schon vor den Augen der Gäste zubereitet.“

Der Eindruck bleibt auch bei meinem weiteren Rundgang. Von einem Schwenkgrill steigen rauchige Wolken auf. Hier sehe ich Bratwürste und Rostbrätel. Einige Meter weiter werden verschiedenste Gerichte in riesigen Pfannen zubereitet. Auch hier darf ich sprichwörtlich in die Pfanne schauen. Außerdem entdecke ich viele runde Blechkuchen. Der Kunde hat halt die Qual der Wahl. Süß oder deftig.

Mein kulinarischer Entdeckungslauf geht weiter. Seit Jahren werden auch von den Schaustellern essenstechnische Geheimtipps gegeben. Einer ist das sogenannte „Rummel-Kassler“. Und dahin begeben mich jetzt auch. Und wirklich, in den großen Pfannen auf dem Festplatz brutzeln große Kasslerstücke. Das Wichtigste so erfahre ich, der Kassler darf nicht trocken werden. Natürlich wird zum Fleisch Sauerkraut gereicht.

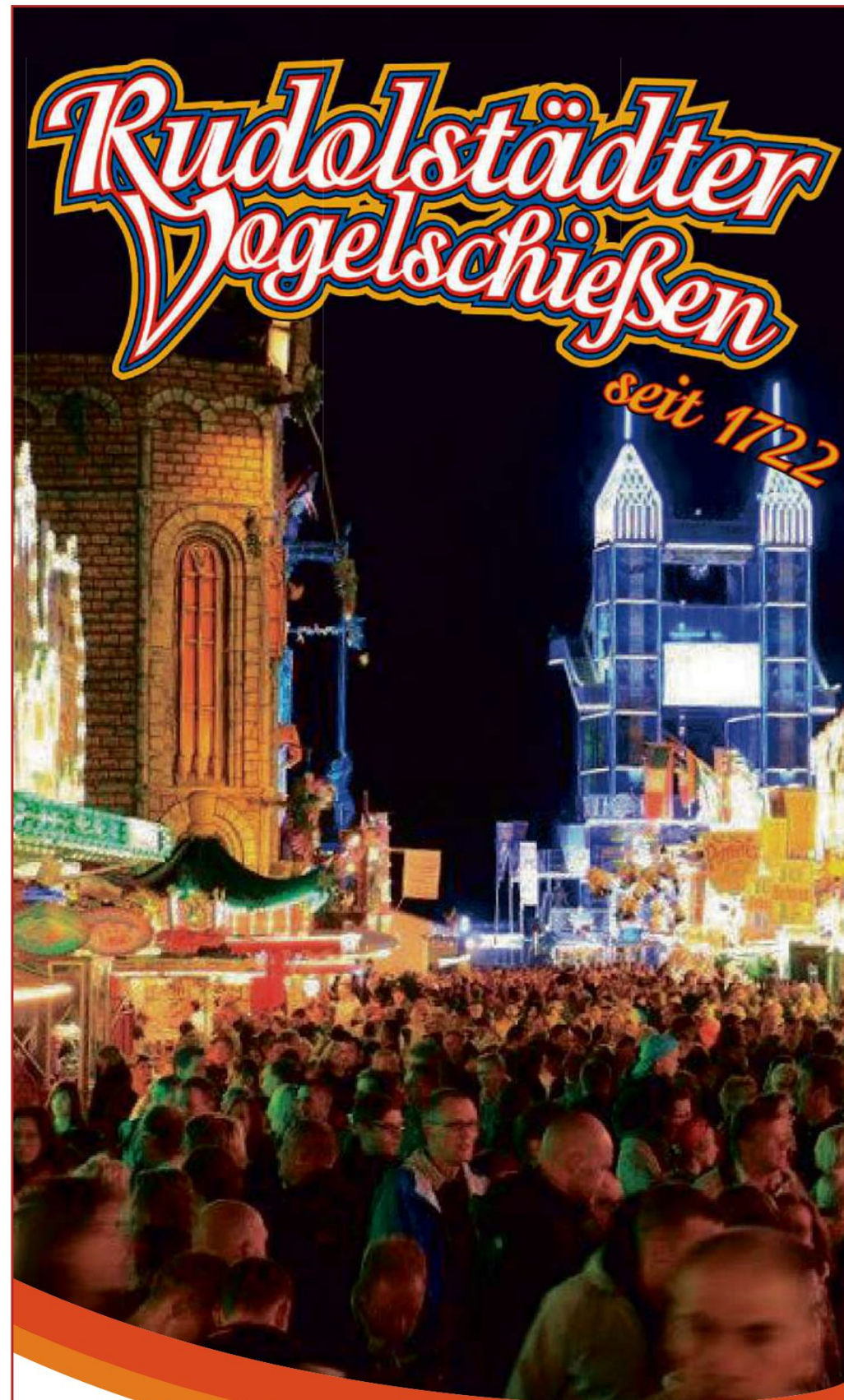
Weiter geht es. Und über Italienische Esskultur, Thüringer Bratwürste, ungarische Langos und Crêpes, komme ich Richtung Meer. Ein Leuchtturm weist mir

den Weg. Hier duftet es nach Backfisch und in einer riesigen Auslage werden die Gaben des Meeres stilvoll angerichtet präsentiert. Ist es draußen sehr warm, bereiten wir nicht so viele Fischbrötchen für die Kühltheke vor, erfahre ich. Die Kundenwünsche werden dann schnell durch die Mitarbeiter des Imbisses realisiert. Sehr beliebt ist hier der Gourmetteller mit verschiedensten Produkten aus dem Meer.

Ich gehe meine Runde weiter. Und zugleich bin ich kulinarisch in China angekommen. Riesige Nudelberge und viel Gemüse garen hier in überdimensionalen Wokpfannen. Wer es möchte, kann hier einen scharfen Gaumen holen. Von gegenüber weht ein süßer Hauch zu mir herüber. Kinder holen sich Zuckerwatte ab und die Eltern genießen frisch gebrannte Mandeln und mehr. Schräg gegenüber bin ich beim letzten gastronomischen Angebot auf dem Festplatz angekommen. Hier dreht sich alles um Produkte mit Schafkäse. Dieser wird warm gemacht und mit Kraut und Peperoni in einer Brotdecke kombiniert. Aber auch leckere Tomaten-Mozzarella-Baguettes oder für Vegetarier die Tomaten-Kräuter-Variante sind hier im Angebot.

Ich habe meine gastronomische Rundreise beendet. Ergänzend muss noch hinzugefügt werden, dass es auf dem Festplatz natürlich auch unzählige Getränkeangebote gibt. Alkoholfreies, frisch gezapfte Biere, aber auch Cocktails oder ein Gläschen Wein. Insgesamt werden alle kulinarischen Sinne verwöhnt.

Andreas Abendroth



16.-25.08.2019

www.vogelschiessen-rudolstadt.de