

Stimmungsgarantie : 17. Oldie-Night mit SROF in der Offenauer Saline



Die richtige Musik und viel Platz zum Tanzen braucht die Oldie-Night.

Text und Fotos: Peter Klotz

Die Magie der Stimmung funktioniert immer. Frontsänger Peter Schilling analysierte das Erfolgsmodell sehr treffend. Es ist die hervorragende Kombination aus guter und abwechslungsreich präsentierter und handgemachter Musik und einem Wohlfühlklima, das der TGO-Förderverein dank engagierter Küche und Bar und einem perfekten Service anbietet. Die Musik kommt von Interpreten, die ein Gespür dafür haben, was die Fans unten im Saal gerne hören, das Einstiegslied „loio“ von den Bee Gees, inzwischen 50 Jahre alt, aber mit dem Rhythmus und Arrangement, die es schaffen, feierwillige Besucher zwischen Ende 20 und Mitte 70 gleichermaßen anzusprechen und zum Tanzen zu bringen. Dass die große Fläche vor der Bühne sechs Stunden (die Pausen abgezogen) lang belagert ist und besonders die Damengruppen Nischen und Ränder dazu nutzen, eingeübte Choreografien vorzuführen, die Applaus verdienen, ist eine Besonderheit, die nicht nur den Kremslers aus Heilbronn aufgefallen ist und die seit 10 Jahren bei SROF-Konzerten dabei sind. Wenn dann nach dem dritten Outfitwechsel von Keyboarder Thomas Gieß, Schlagzeuger Otto Pfleger, den Gitarristen Klaus Schaldach und Thomas Vörg, Sänger Peter Schilling und Percussionist Kurt Steiger die Stimmung eigentlich nicht mehr zulegen kann, dann reicht die Basstrommel als Rhythmusgeber, damit die Gäste im Saal das Lied von „Mademoiselle Ninette“ ganz alleine singen. Als Überraschung hatten die SROF-Jungs die Ente „Otto“ und die schon traditionelle Piratenflagge mit ein-

gepackt und spielten das unverwüsthliche Marmor, Stein und Eisen bricht, bevor Band und Gäste zusammen nicht nur über 7, sondern mindestens über 21 Brücken gehen mussten.

Der musikalische Rahmen ist wichtig für die Oldie-Night, aber genauso intensiv ist der Beitrag, den die TGO-Küche für die Veranstaltung liefert. Mit bewährten Rezepten behält Küchenchefin Petra Czernuska-Kowol die Übersicht und bestimmt die notwendige Portionenzahl. In der Küche läuft alles wie am Schnürchen, weil alle die Erfahrung aus mehr als einem Dutzend Partynächten mitbringen. Im Foyer tobt sich das Team von Silke und Mike van Gameren an Flaschen und Gläsern aus. Für jede Oldie-Night gibt es speziell kreierte Drinks, ohne und mit Alkohol, die nach einem optimierten Ablauf zubereitet und präsentiert werden. Viele Gäste kommen extra vor Ort, um das Entstehen zu beobachten.

Die Verbindung zwischen Küche, Bar und Saal schafft die Mannschaft der Bedienungen, eine wichtige Einrichtung für den Erfolg des Abends. Mit flexiblen Sportlerinnen und Sportlern am Tablet, die sich auf „Kommen Sie jede Stunde einmal vorbei“ einstellen können und Speisen und Getränke mit Freundlichkeit und Tempo auf den Tisch bringen, gewinnt die Veranstaltung an Qualität. Auf die achtet Organisationschef Jürgen Kowol, der den ganzen Abend über unterwegs ist und im Vorfeld darauf achtet, dass vom Kartenvorverkauf bis zum „Klar Schiff“ am Sonntag alles reibungslos läuft.

Gewinner sind auf jeden Fall die Jugendlichen der TGO, die von der Band zwei Euro pro Karte bekommen und vom Erlös des Verkaufs an Essen und Trinken profitieren. Damit ist der Förderverein ein wichtiges Gremium, das mit viel Engagement die Oldie-Nights vorbereitet und durchführt.



Den richtigen Rhythmus hat Otto Pfleger in der Hand.



Das engagierte und eingespielte Küchen-Team unter der Leitung von Petra Czernuska-Kowol (re.)