

RIVERTONE 2018 *Jazz in Straubing*

Im Festival-Fieber

Klein und fein: Bei Rivertone erleben Musikfans Weltstars hautnah – Food-Trucks aus der Region sorgen im Freien für die passende Atmosphäre zum Jazz-Event

Wenn im Münchner Circus Krone Weltstars einen Gig geben, spricht man von „intimer Atmosphäre“. Der Grund: Nur rund 3000 Zuschauer passen in das Zelt. Bei Rivertone ist Platz für 1200 Fans – und zu hören gibt es Weltklasse-Musiker wie Trompeter Till Brönner und Manu Katché, der mit Sting und Peter Gabriel arbeitete und dem *Rolling Stone* zufolge

zu den 100 besten Schlagzeugern der Welt gehört.

Im Rivertone-Zelt, dem Greindl-Zelt, wird es eine besondere Licht-Atmosphäre geben und qualitativ hochwertige Bestuhlung mit gepolsterten Stühlen und Lehnen, die keine Bierzelt-, sondern Festival-Stimmung aufkommen lassen. Vor den Konzerten kann man im Freien Getränke und Speisen der Food-

Trucks genießen, gut geschützt durch Sonnenschirme der Karmeliten-Brauerei. Im überdachten Biergarten-Bereich werden Stehtische aufgebaut, an denen man ein Glas Sekt oder einen Cocktail trinken kann.

Zur Festival-Atmosphäre passt auch, dass es an den beiden Abenden mehrere Konzerte hintereinander zu hören gibt und dass danach

in der Musikkneipe Raven an der Rosengasse mit den Jazz-Sessions noch weitergefeiert werden kann. „Auch dort werden manche Stars zu treffen sein“, verrät Festivalleiterin Karin Vuskovic. Außerdem kann es sein, dass man einen der weltbekanntesten Musiker über den Stadtplatz schlendern sieht.

Einlass auf das Festival-Gelände Am Hagen ist am Freitag, 20. Juli,

und Samstag, 21. Juli, ab 17 Uhr. Am Sonntag, 22. Juli, findet die „Boarische Late Night Show“, präsentiert von Donau TV, statt.

Karten für das Rivertone-Festival gibt es beim Tagblatt-Leserservice, Ludwigsplatz 32, Telefon 09421/940-6700, oder bei allen anderen Vorverkaufsstellen der Mediengruppe Straubinger Tagblatt/Landshuter Zeitung. -phi-

Eiskalte Erfrischung

Lena-Maria Bredl versorgt Fans mit Getränken

Wer bei sommerlichen Temperaturen und groovigen Jazz-Rhythmen eine Erfrischung am Rivertone-Festival braucht, der ist am „Service.Werk“-Stand von Lena-Maria Bredl genau richtig:

„Wir als niederbayerischer Eventgestalter freuen uns auf unvergessliche Jazz-Highlights bei Rivertone“, sagt Lena-Maria Bredl. Die Straubingerin ist überzeugt, dass das vielfältige

Programm des Musik-Festivals für jeden etwas bietet – „sowohl für Jazz-Liebhaber als auch Jazz-Neulinge“.

„Service.Werk“ wird das Festival mit einem Getränke- und Serviceangebot regionaler Partner begleiten. An ihrem Stand wird es Bieriges von der Karmeliten-Brauerei, Erfrischendes von Afri-Cola und Wein- und Aperitifempfehlungen von Wein Schroll aus Neukirchen geben. -phi-



Die Straubingerin Lena-Maria Bredl ist mit dem Getränkestand von „Service.Werk“ bei Rivertone vertreten.

Foto: Dominik Preiß

Aufgebrezelt

Herzhaft und süße bayerische Klassiker

Brezen mit Käse oder Frischkäse, mit Tomate-Mozzarella, Serrano, Trüffelsalami oder als Burger mit Leberkäse: „Brezenglück“ aus Burglengenfeld

bietet den bayerischen Klassiker während des Rivertone-Festivals in verschiedenen Variationen an. Das Unternehmen gibt es seit drei Jahren. Bekannt ist es vor allem für seine süßen Brezen-Kreationen. „Die schmecken einfach himmlisch gut“, erzählt Betreiberin Barbara Riedle. Die süßen Brezen aus Plundersteig gibt es als Schoko- und Krapfenbreze, als Breze mit



Marille, Nuss, Apfel, Kirsch, Mohn und Nutella.

Barbara Riedle und ihr „Brezenglück“-Truck haben in den vergangenen Jahren bereits

Festival-Erfahrung gesammelt: beim Utopia-Festival, auf der Brass-Wiesn, in Rock im Park in Nürnberg. „Brezenglück“ war am Flughafen München während des Weihnachtsmarkts vertre-

ten und auf rund 250 verschiedenen Food-Festival-Märkten in München, Leipzig, Dresden, Stuttgart, Karlsruhe und Regensburg. -phi-

Fotos: Brezenglück



Südländisches Flair

Bei der mobilen Holzofenpizzeria aus Steinach gibt es Pizzen und süße Crêpes

Die mobile Holzofenpizzeria von Johannes Sigl aus Steinach ist ein Drei-Achs-Anhänger. „Höhepunkt ist der knallrote, holzbetriebene Pizzaofen, der fest im Fahrzeug verbaut ist“, erklärt er. In diesem wird die Pizza direkt am Stein neben dem Feuer bei rund 400 Grad Celsius knusprig gebacken. Sigl bietet vegetarische, vegane, Salami- und Schinken-Pizza an. Als Gemüse gibt es unter anderem Peperoni, Paprika, Mais und Artischocken.

Die Crêpes werden auf gasbetriebenen Platten zubereitet. „Auch die haben wir in verschiedenen Varianten, zum Beispiel mit Nutella, Apfelmus, Zimt und Zucker oder Yoghurt.“ Sigl verwendet ausschließlich hochwertige Produkte und möchte sich somit von Formfleisch, Schinkenersatz und Ana-



Knusprige Pizza aus dem Holzofen verbreitet bei Rivertone italienisches Flair. Foto: Mobile Holzofenpizzeria

logkäse distanzieren. Der Steinacher freut sich auf das Rivertone-

Festival: „Für Straubing ist das einfach ein großes Ereignis.“ -phi-

Veganes Lebensgefühl

Straubinger Café bietet frische, moderne Küche

Erdbeeren, Salate, Spargel, Auberginen, Zucchini: „Wir bereiten unsere Speisen mit saisonalem Obst und Gemüse zu“, verrät Petra Penzkofer-Hagenauer vom Café Lebensgefühl an der Bahnhofstraße in Straubing. Alle Speisen sind vegan oder vegetarisch. Sie möchte Frisches zubereiten, das in die moderne Küche passt, „in den Food-Truck-Style“. Also gibt es am Lebensgefühl-Stand eine Abwandlung des Pulled Pork Burgers, und zwar mit zerrupftem Tofu, Krautsalat und veganer Mayonnaise.

Auf der Speisekarte ihres Food-Trucks stehen Falafel, also Kichererbsennuggets, mit Salat, Tomate und vielem mehr, eine Salatbox und Wraps mit Schafskäse.

Beliebt sind an ihrem Stand die Süßkartoffelpommes und Mangold-Bällchen, die man praktisch als Finger-Food essen kann. „Die Leute mögen lieber kleinere, günstige Portionen“, erklärt sie. Die Besonderheit beim Café Lebensgefühl: Es gibt selbst gemachte Dips, die sich die Kunden aussuchen können.

„Ich freu' mich schon sehr auf Rivertone“, sagt sie, „es ist eine Bereicherung für die Stadt und das Gelände Am Hagen ist perfekt dafür geeignet“. Petra Penzkofer-Hagenauer hofft, dass die Musikfans schon vor den Rivertone-Konzerten, beim Einlass ab 17 Uhr, auf das Gelände strömen – „und sich mit einem Glaserl Wein und leckerem Essen auf das Jazz-Festival einstimmen“. -phi-



Die Straubingerin Petra Penzkofer-Hagenauer ist bei Rivertone mit einem Food-Truck vom Café Lebensgefühl vertreten. Foto: phi



Süßkartoffeln mit selbst gemachten Soßen bietet das Café Lebensgefühl an. Foto: Café Lebensgefühl



Kreative Burger von der „Food Fabrik“

Viele verschiedene Burger-Variationen warten auf die Besucher beim Food-Truck der „Food Fabrik“ von Alexander Miller aus Cham. Zu viel will er noch nicht verraten, aber auf der Speisekarte werden Surf-

and-Turf-Burger, Burger mit Blauschimmelkäse und Feigen stehen. „Wir beziehen unser Bio-Fleisch aus der Oberpfalz, die Brötchen macht ein Bäcker für uns“. Er legt Wert darauf, dass seine Burger

„kreativ-regionale Variationen“ sind. Mit der „Food Fabrik“ war er auf dem Street-Food-Festival im Mai in Straubing, auch am Fest zu 800 Jahre Neustadt im Juni bietet er Burger an. -phi- Fotos: Food Fabrik