für Rasen noch für Regen. Nachdem der Dieburger Schlagersänger Georg Becker Bühne und das Publikum im Sturm erobert hat, steigt die Stimmung rasch. „Der ist einfach super, macht tolle Musik und sieht gut aus", sagt Ann-Cathrin (16), die Becker mit einer Gruppe Freunde zujubelt. Becker, ganz in Weiß gekleidet, das Hemd dabei bis zur Brust geöffnet, begeistert jedoch nicht nur weibliche Fans. „Die Musik gefällt mir, außerdem ist er Dieburger, und das ist toll", meint Sebastian (18).

Fanclub „Tiroler Herz" wartet auf „Trendwalder"

Im Publikum warten derweil Anna Hilge, Gudrun Engel und rund 25 Mitglieder des Fanclubs „Tiroler Herz" auf den Auftritt ihrer Idole: die Trenkwalder. Die vier Musiker aus Tirol präsentieren in zünftigen Lederhosen eine flotte Mischung aus volkstümlichen Melodien, Schlager und Stimmungsliedern. „Wir fahren zu beinahe jedem Konzert", erzählt Gudrun. Sogar bis nach Las Vegas sind die Mitglieder des Fanclubs gereist – „denn die Trenkwalder treten da jedes Jahr beim Oktoberfest im Hofbräuhaus auf", erklärt Fan-Club-Chefin Anna Hilge. Weite Wege sind für die Fans offenbar kein Problem: Gudruns Club-Freundin etwa wird nach dem Konzert der Trenkwalder rund zwei Stunden lang nach Hause fahren – „ich komme aus der Nähe von Stuttgart und bin nur für die Trenkis nach Dieburg gekommen", sagt sie und jubelt der Gruppe zu.

Von Stimmung ist derweil in der ans Zelt angrenzenden Bar keine Rede: Zwar dudelt Discomusik aus den Boxen, doch die Mehrzahl der Gäste feiert bei den „Trenkis". „Wir sind seit 15 Uhr hier, unseren ersten Cocktail haben wir erst gegen 21 Uhr verkauft", sagt Mitarbeiter Rolf Spiess. „Aber in einer Bar geht es generell erst spät los." Dafür stünden die Cocktail-Mixer bis mindestens zwei, drei Uhr nachts hinterm Tresen. „Wir haben Spaß an unserer Arbeit", ergänzt Barmann Aico Rafiei. Und plötzlich wird es voll vor seinem Tresen: Ein heftiger Regenschauer scheucht die Besucher des Biergartens in Bar und Festzelt.

Einige Gäste drängen Richtung Essensausgabe, wo die Mitarbeiter des Caterings auf Hochtouren arbeiten: Knödel mit Pilzsoße, Schnitzel und Mozzarella-Sticks werden frisch zubereitet. „Was um uns herum passiert, bekommen wir bei der Arbeit kaum mit", sagt Koch Franz Horvath und han-