

/7.09.09

Lattwerch nach Original-Rezept

Obst- und Gartenbauverein Frankenholz pflegt Tradition des Pflaumenmus-Kochens

Die Zwetschgenernte am Höcherberg fiel in diesem Jahr gut aus. Und so startete man am Wochenende das „Original Frankenholzer Lattwerch-Kochen“ im Brennhaus in den Hofwiesen.

Von SZ-Mitarbeiter
Bernhard Reichhart

Frankenholz. Das „Lattwerch-Kochen“ beim Obst- und Gartenbauverein Frankenholz hat bereits Tradition und gehört zum festen Bestandteil im Terminkalender des rührigen Vereins. Nach einer dreijährigen Pause mangels Zwetschgenmasse war es in diesem Jahr wieder so weit. Da die Zwetschgenernte am oberen Höcherberg in diesem Jahr wieder gut ausgefallen war, startete man am Wochenende das „Original Frankenholzer Lattwerch-Kochen“ im Brennhaus in den Hofwiesen (wir berichteten).

Bereits ab sechs Uhr in der Früh wurde in dem mit Holz angefeuerten Kupferkessel eifrig gerührt.

Im Vorfeld hatten sich sechs Helfer des Obst- und Gartenbauvereins getroffen, um die notwendigen Zwetschgen zu pflücken. „In diesem Jahr hingen die Zwetschgenbäume dermaßen voll, dass die Äste fast auseinander brachen“, freute sich Bernhard Rath, seit Anfang des Jahres Vorsitzender des Vereins. Wegen dieser guten Ernte hatte der Verein alle aufgerufen, die ihr Obst nicht selbst verwerten wollten oder konnten, die Zwetschgen für das Lattwerch-Kochen zur Verfügung zu stellen. Insgesamt 270 Kilogramm kamen auf diese Weise bei der Pflückaktion in Privatgärten aus der Region zu-



Stundenlang rührten die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins den Lattwerch, bis er schön dunkel und fest war. Das Mus fand reißen Absatz bei den Käufern. Foto: Bernhard Reichhart

sammen. Im Anschluss wurden die Zwetschgen ins Brennhaus gebracht, wo sie von zehn Frauen von Hand entkernt wurden.

„Wir waren über jede helfende Hand sowohl beim Pflücken und Entsteinen als auch beim Rühren dankbar“, betonte Vorsitzender Rath, welcher selbst mit Brennereileiter Walter Scherne, Gerd Gilger und Fritz Bour den Rührstock im Kupferkessel kreisen ließ. Gut drei Viertel der entsteinten Zwetschgen wurden zunächst in den heißen Kessel geschüttet, um bei einer Hitze von annähernd 120 Grad das Wasser heraus zu kochen. Danach hieß es, immer wieder rühren, rühren, rühren. „Wir schütten innerhalb der ersten fünf Stunden immer wieder weitere

Zwetschgen nach, sonst werden wir nicht fertig“, betonte Rath. Um das Ganze abzuschmecken und den typischen Original Frankenholzer Lattwerch-Geschmack zu erzielen, wurden Zucker und Lebkuchengewürz hinzugefügt. „Wenn alles schön dunkel und fest ist, dann ist der Lattwerch gut“, erklärt der OGV-Vorsitzende. Der fertige Lattwerch

wurde in mit Etikett und Tuch schön dekorierte Gläser umgefüllt und zum Verkauf angeboten. Insgesamt 120 Gläser zu jeweils 400 Gramm fanden bei Lattwerch-Liebhabern einen reißenden Absatz. „Es sind eigentlich alles Vorbestellungen“, stellte Brennereileiter Walter Scherne fest, welcher seit zehn Jahren beim Lattwerch-Kochen mit dabei ist.

AUF EINEN BLICK

Der Obst- und Gartenbauverein Frankenholz zählt derzeit 220 Mitglieder. Vorsitzender ist seit Anfang 2009 Bernhard Rath. Schwerpunkt des Vereins ist das Schnapsbrennen. Der Name Lattwerch leitet sich aus dem Lateinischen ab. Die Römer nannten das durch Kochen eingedeckte Pflaumenmus „electuarium“. Daraus ist dann in einem Prozess der Verballhornung über Jahrhunderte der heutige umgangssprachliche Begriff „Lattwerch“ entstanden. re