

Lustige Runde am Brennhaus

Lattwerchkochen stand beim Obst- und Gartenbauverein Frankenholz an

Das Lattwerchkochen hat beim Obst- und Gartenbauverein Frankenholz bereits eine 20-jährige Tradition vorzuweisen. Neun fleißige Frauen und Männer entkernten 220 Kilogramm Zwetschgen.

Von SZ-Mitarbeiter
Bernhard Reichhart

Frankenholz. Was früher als Arme-Leute-Essen galt, ist heute als Delikatesse angesagt. Seit annähernd 20 Jahren gehört das Lattwerchkochen zur festen Einrichtung im Jahreskalender beim Obst- und Gartenbauverein (OGV) Frankenholz. Dieser Tage war es wieder einmal so weit. Doch vor dem Rühren stand allerdings erst einmal das Entkernen der Zwetschgen.

Neun fleißige Frauen und Männer trafen sich in lustiger Runde am Brennhaus in den Hofwiesen, um die Zwetschgen von Hand zu entkernen. Insgesamt 220 Kilogramm Zwetschgen hatten OGV-Vorsitzender Bernhard Rath, Brennmeister Walter Scherne sowie die Mitglieder Gerd Gilger und Thomas Schmitting in der Umgebung selbst gepflückt und zum Brennhaus transportiert (wir berichteten kurz).

In diesem Jahr gebe es eine hervorragende Ernte an Zwetschgen, so Rath: „Die Bäume hängen voll.“ Unter den Helferinnen war auch Marliese Gilger, die schon seit gut zehn Jahren mit dabei ist: „Das Entkernen ist zwar viel Arbeit, doch es macht mir großen Spaß, denn wir sind ein eingespieltes Team.“ Auch privat stelle sie nach eigenem Rezept und mit einem kleinen Schuss Zwetschgenwasser Lattwerch her: „In diesem Jahr sind es 27 Gläser, drei habe ich noch vom vorigen Jahr“, erzählte sie. „Das Lattwerchkochen ist eine alte Tra-



Fleißige Helfer des Obst- und Gartenbauvereins Frankenholz trafen sich vor dem Lattwerchkochen zum Entsteinen der Zwetschgen am Brennhaus in den Hofwiesen. FOTO: BERNHARD REICHHART

dition, die es zu erhalten gilt“, erklärte OGV-Vorsitzender Rath. Aus diesem Grund habe man auch interessierte Eltern und ihre Kinder eingeladen, „damit sie einmal erleben und erfahren können, wie es in früheren Zeiten beim Lattwerchrühren zugeht und wie ihre Vorfahren über viele Stunden hinweg damit beschäftigt waren, das würzige Pflaumenmus in größeren Mengen herzustellen und auf diese Art und Weise für den Wintervorrat sorgten“, sagte Rath. Dass das Lattwerchkochen im wahrsten Sinne des Wortes ei-

ne rührende Angelegenheit ist, davon konnten sich interessierte Besucher überzeugen.

Von sechs Uhr morgens bis in den späten Nachmittag rührten Bernhard Rath, Walter Scherne, Gerd Gilger und Thomas Schmitting abwechselnd mit dem Rührstock eifrig die brodelnde Masse im Kupferkessel. Gut drei Viertel der entsteineten Zwetschgen waren zuvor in den heißen Kessel geschüttet worden, um das Wasser herauszukochen. Danach hieß es, rühren, rühren,

rühren. In den ersten Stunden wurden immer wieder Zwetschgen nachgeschüttet und nach Original OGV-Rezept mit Zimt, Nelken und Zucker abgeschmeckt.

Am Ende wurde der fertige, dunkle und feste Lattwerch im heißen Zustand in die bereitgestellten Gläser abgefüllt und verkauft. „Im Vorfeld wurden bereits 190 Gläser vorbestellt“, sprach Rath. Ziel der Aktion sei es dabei, nicht nur die Tradition des Lattwerchkochens zu erhalten, sondern durch den Verkauf der Gläser Geld zu verdienen und somit die Möglichkeit zu haben, über die Brennelei das Vereinsheim zu unterhalten“, betonte der OGV-Vorsitzende.

„Das Lattwerchkochen ist eine alte Tradition.“

Bernhard Rath