

Kleine gelbe Knolle kommt groß raus

Plattschwatzer feierten Kattufelfest: Rekordarbeit an den riesigen Pfannen

EHRINGEN Wer hätte gedacht, dass eine kleine gelbe Knolle so eine große Anziehungskraft hat, wie man beim „Kattufelfest in Eiringen“ beobachten konnte. „Wo kumen dann die villen Lüde her“, fragten sich die Plattschwatzer überwältigt, die zum alljährlich immer beliebter werdenden Fest eingeladen hatten. Das vielfältige Angebot mit Pfannkuchen, Suppe, Salat, Gulasch oder Kuchen, natürlich alles hergestellt aus dem leckeren Erdapfel lockte Hunderte von Menschen an und in die Erpetalhalle.

Im Akkord arbeiteten die Plattschwatzer an den riesigen Pfannen, in denen bis zu dreißig Kattufelpannkooken Platz fanden, um den Ansturm der nicht enden wollenden Warteschlange gerecht zu werden. Wer keinen Platz mehr ergattern konnte, genoss seine Suppe oder eine der süßen Kartof-



Ran an die Kartoffeln: Ruth Schmidt, Luise Henkelmann, Elisabeth Wachenfeld, Ursula Kriwoschejew und Hanna Prahls servierten den Gästen leckere Kartoffelwaffeln, Pellkartoffeln mit Dipp und herzhaftes Kartoffelbrot.

Foto: Keim

felwaffeln im Stehen oder wartete bis ein Plätzchen frei wurde. Drei Zentner Kartof-

feln wurden verarbeitet und nach fast drei Stunden war kaum noch etwas übrig von

den Speisen. Nicht nur die Kartoffelgerichte fanden reißenden Absatz, auch den Kalender „Eiringen - usse Dorf in allen Tiiden“ nahmen die Besucher gerne mit nach Hause. Schon jetzt fragt sich Vorsitzende Irmhild Henkelmann vom Verein Eiringer Platt, wie sie im nächsten Jahr den immer größer werdenden Besucheransturm gerecht werden können. Doch jetzt steht erst einmal das nächste Großprojekt vor der Tür. Die Neuauf-

lage des Ortsippenbuches ist fertig gestellt und soll im November vorgestellt werden. (ysk)