



Waschen, Schälen, Vorbereiten: Die Mitglieder des Eiringer Platt haben bereits am Tag zuvor alle Hände voll zu tun, um für ihr Kattufelfest gut vorbereitet zu sein.

Foto: Keim

Schnippeln für das „Kattufelfest“

Verein Eiringer Platt hatte zum Kartoffelfest rund um die Erpetalhalle eingeladen – Neuer Kalender

EHRINGEN. Eigentlich war alles wie immer beim „Kattufelfest“ der Eiringer Plattschwätzer. Die Leute kamen in Scharen, die Kattufelpannkookken brutzelten in riesigen Pfannen vor der Erpetalhalle und drinnen waren noch weitere Köstlichkeiten von der gelben Knolle zu finden.

Und doch war etwas anders beim vierzehnten Kartoffelfest: das Wetter. „Wir haben wirklich zum ersten Mal Re-

genwetter anstatt Sonnenschein und trotzdem ist der Andrang riesig“, resümiert Vorsitzende Irmhild Henkelmann.

Über vier Zentner Kartoffeln haben die Plattschwätzer am Tag zuvor gewaschen und geschält. Drei Zentner davon wurden am Kartoffelfesttag frisch zu Pfannkuchen-Teig verarbeitet. Der Rest fand sich in Kartoffelsalaten, Kartoffelsuppe, Ofenkartoffeln, Kartof-

felbrot, Kartoffelkuchen und Kartoffelwaffeln wieder.

Etwas Besonderes waren in diesem Jahr die Dämpekattufeln, die vom Geschichtsverein Volkmarsen in einem historischen Kartoffeldämpfer zubereitet und mit verschiedenen Dips gereicht wurden. Neben dem Kartoffeldämpfer hatte der Geschichtsverein auch alte Gerätschaften rund um die Kartoffelernte zur Ausstellung mitgebracht. Beide

Vereinsvorsitzenden freuten sich über die erstmalige Zusammenarbeit der beiden Vereine.

Pünktlich zum Kartoffelfest war auch wieder der neue Kalender „Eiringen usse Dorp in allen Tiiden“ fertiggestellt. Der Kalender für 2015 mit alten Ehringer Bildern kann noch, solange der Vorrat reicht, bei den Vorstandsmitgliedern erworben werden. (ysk)