

Walnussfest Leckerer vor schöner Kulisse

Großbundenbach · Großbundenbach hatte am Wochenende zum Walnussfest eingeladen.

11.09.2024 , 20:03 Uhr



Das Walnussfest der Großbundenbacher zieht bei jedem Veranstaltungsjahr die Besucher in Massen an. So ist das auch dieses Jahr wieder gewesen.

Foto: Norbert Schwarz

•

Von Norbert Schwarz

Keine Frage, das Walnussfest in der Ortsgemeinde Großbundenbach auf der Sickingerhöhe ist der Renner schlechthin. Wenn das Gedränge früherer Jahre diesmal nicht ganz dem allgemeinen Vergleich standhielt, dann hatte das seinen Grund in der morgendlichen Witterung. Da nämlich ist der Sonntag noch trist und grau gewesen, hellte sich erst gegen die Mittagszeit hin auf. Dann gab es aber eine Walnussfest-Kulisse wie gehabt. Ortsbürgermeister Dieter Glahn strahlte übers ganze Gesicht. Das Walnussfest 2024 habe an Zugkraft nichts eingebüßt, meinte er.

Ruhig habe das Fest seinen Anfang genommen. Vielleicht sogar im Vergleich zu anderen Festtagen anfänglich etwas „zäh“. „Wetterbedingt“, stellt Glahn kurz und bündig fest. Um die Mittagszeit aber schon nehmen die Verkehrsströme in Richtung Großbundenbach zu, so ein Helfer, der weiter nicht mit Namen in der Zeitung stehen möchte. Der frühere „Cheforganisator“ Wolfgang Rapp schwang sich am späten Nachmittag auf das E-Bike und radelte vom Ortsende in Richtung Oberauerbach zur Festmeile um mal nachzuschauen, was sich dort alles tut.

Rapp selbst tüftelte über Jahre am Veranstaltungskonzept, ergründete zusammen mit Ehefrau Elke stets Verbesserungen und begrüßte es gänzlich, dass dieses Jahr viele junge Akteure sich darüber Gedanken machten, wie der Erlebnismarkt mit einfachen Mechanismen zu beleben ist.

Überhaupt, das diesjährige Walnussfest mauserte sich zu einem Fest der Überraschungen. Dieter Glahn, im beruflichen Alltag Landwirt, sieht wie schon die Jahre zuvor die Zeit gekommen, noch mehr auf die Vermarktung regionaler Produkte Wert zu legen. Glahn selbst züchtet Duroc-Schweine. Eine alte Rasse aus der Region, die besonders marmoriertes Fleisch liefert. Daraus zauberte Metzger Heinrich Grim aus Zweibrücken eine Walnuss-Bratwurst, die weg ging wie die berühmten „warmen Semmeln“.

Bei den Speisen drehte sich einmal mehr alles um die Walnuss. Walnussschnitzwerke mit Orangenfrischcremekäsesoße, bei „Wurzelwerk“ und „Alte Bäckerei“ mit seiner idyllischen Umgebung war fast schon ein Fest im Fest auszumachen. Das junge Paar konnte Eigenwerbung im großen Stil für seine Unternehmen am Dorfrand betreiben und viel Gäste zu sich locken. Für den verwöhnten Gaumen war dort alles zu haben, das einfache aber schmackhafte Walnussbrot eingeschlossen.

Ein schönes Wiedersehen gab es auch dieses Jahr wieder mit Bäcker Udo Schmidt aus Lambsborn. Im uralten Backofen des Ehepaares Kirsch hatte der Landbäcker viele Jahre das Walnussbrot vor den Augen der Zuschauer zubereitet, diesmal war Udo erneut mit seinen Dampfnudeln und der Vanillesoße ein beliebter Anlaufpunkt.

Gerade einmal über der Straße war eine kleine Holzhütte zu finden, auffallend in den Farben rot, weiß, blau. Den holländischen Sprachslang hat Antje noch immer an sich, obwohl sie schon seit Jahren in Großbundenbach lebt. Das Walnussfest bereicherte sie mit ihrem „Poffertje-Stand“ nach holländischer Art.

Von allem Anfang an ist der Markt nicht nur ein kulinarischer gewesen, das Angebot mit vielseitigen Artikeln insbesondere Holzkunst war gleichfalls auch diesmal begehrt. Korbflechter und Seilmacher gaben Einblicke in alte Handwerksarbeit und konnten sich auch über Umsätze nicht beklagen.