

Ein süßer Fasnachtsbrauch erfreut die Lienheimer Jahr für Jahr

Der Narrenverein Lienheim hat seine neue Knetmaschine in Betrieb genommen. Möglich wurde die Anschaffung durch den ersten Platz beim großen Fasnachtswettbewerb von Sparkasse Hochrhein und SÜDKURIER Medienhaus. Jedes Jahr am Sonntag nach Aschermittwoch backt der Narrenverein um 6 Uhr die leckeren Fasnachtsküchle und verteilt sie danach an alle Haushalte in Lienheim. Wie die leckere Tradition gebacken wird, erfahren Sie hier.



Mit seiner leckeren Fasnachts-Tradition hat der Narrenverein Lienheim im vergangenen Jahr den großen Fasnachtswettbewerb „Wir für die Region“ von SÜDKURIER Medienhaus und Sparkasse Hochrhein gewonnen. Das Preisgeld von 10 000 Euro haben die Narren in eine neue professionelle Teigknetmaschine investiert, die am gestrigen Sonntag eingeweiht

wurde. Jedes Jahr am Sonntag nach Fasnacht backt der Narrenverein leckerere Fasnachtsküchle, die die Mitglieder anschließend in Frack und Zylinder im Dorf verteilen.

Die Arbeit begann um Punkt 6 Uhr am Sonntagmorgen in der Lienheimer Mehrzweckhalle. Auch Bürgermeister Martin Benz packte bei der Vorbereitung der Zutaten mit an. In vier Durchgängen wurden unter anderem 60 Kilogramm an Mehl, 316 Eier und 2,73 Kilogramm Hefe verarbeitet. Die neue Knetmaschine vermengte die Zutaten innerhalb von nur zehn Minuten scheinbar völlig mühelos. „Wir haben uns für ein kleines, aber dafür handliches Modell entschieden“, erklärt die Vorsitzende Heike Sander. Ein Teil des Preisgelds wurde zudem in die Erneuerung der 17 Fritteusen investiert.

Nachdem der Teig aufgegangen war, wurde er geknetet, ausgerollt, in Rauten geschnitten und frittiert. Zum Schluss krönte eine zarte Schicht aus Puderzucker die Fasnachtsküchle. Am Ende füllten die Fasnachtsküchle 15 große Wannen. In Frack und Zylinder zogen die Narren dann durch den Ort und brachten die süße Fasnachtstradition in die 370 Lienheimer Haushalte. Fast den ganzen Tag waren die Zweiergruppen unterwegs.

Die Tradition der Fasnachtsküchle besteht bereits seit Jahrzehnten. Mit dem Wunsch nach einer professionellen Knetmaschine gingen die Lienheimer Narren beim jährlichen Wettbewerb „Wir für die Region“ von SÜDKURIER Medienhaus und Sparkasse Hochrhein ins Rennen. Bis vor wenigen Jahren konnte der Verein die Küchle mit Unterstützung einer ortsansässigen Backstube herstellen, als diese geschlossen wurde, hatte der Verein keinen Zugriff mehr auf die große Teigknetmaschine. Mit den herkömmlichen Haushaltsgeräten kann die Menge an Teig aber nicht verarbeitet werden. Die originelle Idee, die im Sinne der gesamten Gemeinschaft steht, fand auch bei den Lesern großen Anklang. „Das ganze Dorf wurde mobilisiert“, freute sich Vorsitzende Heike Sander damals. Die Teigknetmaschine hat gestern ihre Feuertaufe bestanden und die Lienheimer freuten sich über die liebgewonnenen Fasnachtsküchle.

Rezept für Lienheimer Fasnachtsküchle

Zutaten

- > *60 Kilogramm Mehl*
- > *6,6 Kilogramm Zucker*
- > *18,55 Liter Milch*
- > *316 Eier*
- > *8,2 Kilogramm Margarine*

> 545 Gramm Salz

> 2,73 Kilogramm Hefe

Schritt für Schritt: So entstehen die Lienheimer Fasnachtsküchle