Lienheim 27.03.2017 David Rutschmann

Fasnachtswettbewerb W18: Narrenverein Lienheim wünscht sich professionelle Teigkentmaschine

Startnummer W18: Der Narrenverein Lienheim wünscht sich eine professionelle Knetmaschine für die Herstellung seiner traditionellen Fasnachtsküchle. Denn an jeder Fasnacht muss der Verein 100 Kilo Fasnachtsküchle-Teig verarbeiten.



In diesem Jahr durfte der Narrenverein Lienheim seine 50. Fasnacht feiern. "In diesen fünf Jahrzehnten sind einige Bräuche und Traditionen rund um die eigene Dorffasnacht entstanden, welche zum großen Teil heute immer noch Bestand haben und nicht wegzudenken sind", berichtet die Vorsitzende Heike Sander. Eine dieser Traditionen ist das Backen und Verteilen der begehrten Fasnachtsküchle.

Seit über 40 Jahren weht an der Alten Fasnacht ein herrlicher Duft durch Lienheims Straßen. Am Funkensonntag stellen sich die Mitglieder des Narrenvereins bereits um 6 Uhr morgens zum Abschluss des fasnächtlichen Treibens im Dorf – nach der traditionellen Böögverbrennung am Vortag, versteht sich – an die Backbleche.

65 Kilogramm Mehl, siebeneinhalb Kilogramm Butter, 17 Liter Milch, 250 Eier und 500 Gramm Hefe sollen zu einer riesigen, etwa 100 Kilogramm schweren Teigmasse verarbeitet werden, die am Nachmittag die Bewohner des Dorfes mit der närrischen Süßspeise versorgen wird. Früher wurden die Zutaten noch im Dorf gesammelt, aufgrund von Hygienevorschriften muss der Verein diese nun selbst besorgen. Die Spenden der Dorfbewohner decken den finanziellen Aufwand.

Die Masse konnte bislang nur mit Unterstützung einer ortsansässigen Backstube hergestellt werden, schildert Sander. Durch die Schließung der Backstube hat der Verein nun aber keinen Zugriff mehr zu der Teigknetmaschine, mit der die Masse bisher bearbeitet wurde. Mit Hilfe von herkömmlichen Haushaltsmaschinen ist es laut Heike Sander auch nicht möglich, in der Zeitvorgabe von einem Tag einen frischen Teig in einer Menge, die für das rund 790 Einwohner große Dorf Fasnachtsküchle ergeben soll, herzustellen. Deswegen will sich der Narrenverein nun eine professionelle Teigknetmaschine anschaffen. Dafür erhofft er sich einen Gewinn beim großen Fasnachtswettbewerb von Sparkasse Hochrhein und SÜDKURIER Medienhaus.

Über die Jahre hat sich der Verein bereits das meiste Equipment zur Produktion der Fasnachtsküchle, unter anderem zehn Fritteusen, selbst angeschafft. Die Teigknetmaschine wird das Fortbestehen der Tradition auch in den kommenden Jahren garantieren, findet Sander. Profitieren wird im Endeffekt das gesamte Dorf , schließlich wird jeder Haushalt mit zehn bis 15 Fasnachtküchle beliefert.

Meist bis zu 14 großen Waschkörben voll mit dem rautenförmigen Hefeteiggebäck werden traditionell in Frack und Zylinder von dem Narrenverein von Haus zu Haus getragen. Nicht Anwesende kriegen die Speise an die Tür gehängt. Die Verteilaktion beginnt um 11 Uhr morgens, am Nachmittag zum Kaffee soll jeder Haushalt bereichert sein. Zum Abschluss erhält auch der Bürgermeister in Hohentengen noch eine Portion der Küchle.

Narrenverein Lienheim

Am 11. November 1966 gründete sich der Narrenverein Lienheim mit damals 38 Mitgliedern. Heute besteht der Verein aus zwei Gruppen: der Wildsau-Gilde, die anfangs echte Wildschweinfelle trugen, und den Rügihau-Hexen. Der Name Rügihau nimmt Bezug

auf den Lienheimer Berg, der im Volksmund Rügihau genannt wird. Im Internet: www.narrenverein-lienheim.de