

8. Kirschkuchenfest

Originale und altes Handwerk locken

Hunderte pilgern über den Schauhof des Streuobstzentrums in Tilleda

Von Peter Schulze

Tilleda/MZ. Weit über die Dorfgrenzen hinaus hat sich herumgesprochen, dass die Tilledaer im Inszenieren von originellen Feierlichkeiten aller Art in den vergangenen Jahren wahre Meisterschaft entwickelt haben. Über den traditionellen Karneval, die Altweibermühle und ähnliche überaus heitere Spektakel hinaus, laden die Mitglieder des Streuobstvereins einmal während der Erntezeit zum traditionellen Kirschkuchenfest ein.

Zur achten Ausgabe des ländlichen Vergnügens kamen ganze Karawanen von "Süßmäulern" und Freunden ländlicher Atmosphäre nach "Tille", eine Busladung des Nordhäuser Kneippvereins eingeschlossen. Auch die Geschäftsführer der Busunternehmen, die auf Einladung des Sangerhäuser Fremdenverkehrsvereins in der Region zu Gast sind, wurden an der Kirschkuchentafel begrüßt.

Bereichert wurde das Treiben im Hof des Streuobstvereins durch Schauvorführungen derer, die historisches Handwerk betreiben und pflegen. Immer dicht umringt und fast schon als Originale bekannt: die Hainröder Besenbinder. Zu ihnen gesellten sich der Kelbraer Leitermacher Karl-Heinz Laue, Korbmacher, Bürstenbinder, Imker, Steinmetz und viele andere.

Ziegenkäse, Obstbrand, Honig und Öko-Gemüse gingen neben Johannisbeeren und Kirschen über die Verkaufsstände. Musikalisch gab es sowohl Klänge eines Sackpfeifers zu hören als auch die Countrymelodien der Sangerhäuser Linedancer.

Wenn auch die Kirschernte auf den Streuobstwiesen in diesem Jahr alles andere als reichhaltig war, für den Bäcker, die Frauen vom Streuobstverein und die lustigen Witwen reichte die Menge Kernobst, um die Berge von Süßwaren zu backen. Etwa 30 Sorten zählten die Landfrauen, die an ihrem Stand angesichts endloser Schlangen kaum zur Ruhe kamen.

"Wenn man bedenkt, dass zum ersten Kirschkuchenfest made in Tilleda nur ein Blech serviert wurde, können wir schon ein wenig stolz auf die heutigen Ausmaße sein, die vielen Akteure und die zahlreichen Gäste", sagte Geschäftsführer Stefan Reinicke. Was sonst mehr verpönt ist, gehörte zum lustigen Bild des 8. Kirschkuchenfestes fast dazu: Das Ausspucken der Steine, so sie je nach Rezept im Früchtchen blieben.

Dass die Tilledaer mit ihrem Kirschkuchenfest fast für einen Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde in Frage kommen, konnte man aus dem zustimmenden Mümmeln der Gäste heraushören, die von der Kirschtilla empfangen wurden.

Leckere Anmerkung am Schluss: Dass Schwarzbierfleisch, mit einer Kirschsauce veredelt, ein richtige Gaumenfreude darstellt, bewiesen die Aktiven des Südharzer Köchevereins an ihrem Stand.