

RHEINISCHE POST

NRW > Städte > Willich > Willich: Traditionelles Kartoffelfest lockt nach Schiefbahn

Tradition in Schiefbahn

Ein fröhliches Fest rund um die „tolle Knolle“

Willich · Viele Besucher, große wie kleine, kamen am Freitag zum Kartoffelfest am Museum „Kamps Pitter“ in Schiefbahn. Bei Pellkartoffeln aus dem Pännchen ließ sich herrlich erzählen. Doch die Heimat- und Geschichtsfreunde Willich hatten sich für die Gäste noch viel mehr einfallen lassen.

28.09.2024 , 15:30 Uhr · 4 Minuten Lesezeit



Für die Kinder immer ein Highlight beim Kartoffelfest: das Stockbrotbacken am Feuer.

Foto: Norbert Prümen

Von Bianca Treffer

Mit einem „Mmh, lecker!“ wird die erste Schüssel voller Pellkartoffeln begrüßt, die Edith Max, zweite Vorsitzende der Heimat- und Geschichtsfreunde Willich, gerade auf den Tisch gestellt hat. Dort stehen auch schon hausgemachter Kräuterquark, Zaziki und Möhren, Gurken, Paprika und Tomaten, alles klein geschnitten. Die meisten Besucher haben bereits ein frisch gegrilltes Würstchen auf ihrem Teller liegen, zudem sich nun die Pellkartoffeln und Beilagen gesellen.

Die Heimat- und Geschichtsfreunde Willich haben zu ihrem traditionellen Kartoffelfest auf das Gelände des Heimatmuseums „Kamps Pitter“ in Schiefbahn eingeladen. Angelehnt an die früheren Kartoffelfeuer, bei denen nach der Ernte das Kartoffelstroh verbrannt wurde und frische Kartoffeln in der Glut geröstet wurden, gibt es die Erdäpfel auch hier. Doch sie werden nicht in der Glut gegart, sondern in einem ungewöhnlichen Topf gekocht: im Waschpännchen, in dem früher die Wäsche gekocht wurde.

Info

Wie aus Weißkohl Sauerkraut wird

Termin Am Sonntag, 13. Oktober, steht im Museum „Kamps Pitter“ das traditionelle Kappeschaben auf dem Programm. Von 14 bis 18 Uhr können Interessierte verfolgen, wie Weißkohl für die Sauerkrautherstellung gehobelt wird. Dazu gibt es für Besucher einen klassischen und einen süßlichen Krautsalat sowie Rostbratwurst.

Adresse Das Museum befindet sich im Oetkerpark hinter dem St.-Bernhard-Gymnasium in Willich-Schiefbahn, Albert-Oetker-Straße 108.

Peter Lenders und Roland Petkau vom Verein sind die Kartoffelkocher. Wasserdampf hüllt die beiden Männer ein. Petkau hat nämlich den Deckel des Pännchens geöffnet und wirft einen Blick in den gewaltigen Bottich. „Die sind jetzt eine halbe Stunde drin. Sie müssten gut sein“, bemerkt er. Mit zwei

Haken ausgerüstet angelt Lenders einen der Metallkörbe aus dem heißen Wasser und kippt den dampfenden Inhalt in eine Metallwanne. Einmal mit der Gabel in eine Kartoffel gepiekt, und die Vermutung bestätigt sich: Die Pellkartoffeln sind gut.

Während die frisch gekochte Ladung Kartoffeln zum Tisch gebracht wird, packen die beiden Männer die nächste Portion Kartoffeln ins Pännchen und feuern erneut mit Holz an. „Wir haben 50 Kilogramm Kartoffeln fürs Pännchen in petto. Der Spargelhof Meyer hat sie uns gesponsert“, sagt Vereinsvorsitzender Peter Borger. Aber nicht nur die Kartoffeln locken. Am Schwenkgrill sorgen Holger Schmäing und Michael Fuchs für weitere Würstchen.

Ein Stückchen weiter beschert ein Feuer einen zusätzlichen Genuss. In einer Feuerschale lodern die Holzscheite auf. Drumherum liegen Strohbällen, und dort sitzen Eltern mit ihren Kindern und halten lange Holzstöcke in den Händen, an deren Ende über Alufolie ein Teigklumpen gewickelt ist. Dass es immer wieder ein wenig nieselt, stört keinen. Der Regen kann der Faszination Stockbrotbacken nichts anhaben. „Schön über die Glut halten und immer wieder wenden“, gibt Frank Jörgens vor, der das Stockbrotbraten betreut.

Josephine Adomat sorgt derweil für Nachschub: Elf Kilo Hefeteig sind vorbereitet worden, und den gilt es jetzt Stück für Stück auf die Stöcke zu bringen. Mara und Lia helfen fleißig. „Das macht Spaß“, sind sich die beiden Mädchen, acht und sechs Jahre alt, einig. Auf jeden Fall wollen sie nachher auch ein eigenes Stockbrot backen.

An den Bierzeltgarnituren unter den Pavillons wird es voller. Die Pellkartoffeln mit Beilagen kommen bestens an. Kaum ist eine neue Portion

auf dem Tisch, ist sie auch schon wieder weg. Es wird erzählt und gelacht. Vor der Theke knubbelt es sich, Bier und andere Getränke finden einen guten Absatz. „Das Kartoffelfest ist einfach eine schöne Tradition“, lobt Eva Bolz. Dem kann sich Nalda Schäfer nur anschließen: „Es ist ein Fest, das alle Generationen anspricht und das finde ich persönlich sehr gut.“

Etliche junge Gäste zieht es nach dem Stockbrotbacken ins Museum. Das ist Nicole Borger geschuldet ist. Sie lädt zum Basteln von Gespenstern ein. An ihrem Tisch werden Butterbrottüten mit lustigen Gespenstermotiven bemalt, dann wird ein schmales Holzstäbchen hinein geklebt. „Wir möchten mit dem Kartoffelfest die ganze Familie ansprechen und ich denke, das ist uns wieder einmal gelungen“, freut sich Max über die vielen Besucher unterschiedlichsten Alters.

Heinrich Burgartz hat derweil den Museumstraktor gestartet und lädt zur ersten, rund halbstündigen Fahrt über die Felder ein. Ruckzuck ist der grüne Planwagen besetzt. Langsam dämmert es – Borger und Schmäing, der sich mit Mantel, Hut und Laterne in einen Nachtwächter verwandelt hat, laden zur Nachtwanderung mit Schatzsuche ein. Die selbst gebastelten Gespenster ziehen selbstverständlich mit.