

Erfolgreiches Backhausfest

Der Heimat- und Geschichtsverein und die Trachtengruppe hatten zum Backhausfest eingeladen und rund 200 Besucher waren gekommen. „Wir haben insgesamt 115 Brote und 200 Dinnele gebacken, dazu haben wir 100 Kilogramm Mehl verarbeitet“, berichtete Dorfbäcker Peter Hoppe. 20 Kuchen wurden von den Mitgliedern der Vereine gespendet. Am Ende war alles verzehrt.



Zum Backen vorbereitet hatte Brunhilde Heger eine Portion Dinnele.

ein buntes Programm. Mit ihren Einlagen begeisterten die Alphornbläser die Gäste und lockten auch immer wieder Passanten ans Backhaus hinter dem Rathaus. Und da wartete eine Vielzahl von Gaumenfreunden auf die Gäste. Es gab frisch gebackenes Brot mit Schmalz oder Käse belegt. Die Duftmischung, die von den mit einer würzigen Creme mit Speck und Zwiebeln, oder mit Zucker und Zimt bestreuten Äpfeln, belegten Dinnelel ausging, war einmalig. Darunter mischten sich die Düfte von Zwiebelkuchen, Apfel- oder Zwetschgenkuchen. Dazu ein Viertel Rot- oder Weißwein und flotte Volksmusik und es blieb nichts zu wünschen übrig.

„Ich bin überwältigt von der Zahl der Besucher und dankbar für den engagierten Einsatz unseres Helferteams. Die Gäste sind begeistert von den Tänzen und der Musik der Volksmusikgruppe und der Alphornbläser der Trachtengruppe“, sagte der 1. Vorsitzende des HGV, Dieter Wiedenmann. 15 Erwachsene Tänzer und 12 Kinder der Trachtengruppe, unter der Leitung ihres Vorsitzenden Stefan Wöhr, boten



Zufrieden mit dem Erfolg des Backhausfestes: die Trachtengruppe und das Backhausteam des Heimat- und Geschichtsvereins.



Mit ihren Tänzen erfreute die Trachtengruppe die Besucher.