

Im Frühjahr bereits entstand bei den Mitgliedern der Trachtengruppe der Wunsch die Kunst des „Strudel-Ziehens“ zu erlernen. Daher fragte man die älteren Mitglieder der Speyrer Landsmannschaft, ob sie bereit wären der Jugend das Backen von verschiedenen Strudelsorten beizubringen. Nachdem ein Termin und Freiwillige gefunden waren, traf man sich Ende November im Haus Pannonia und verwandelte den Wirtschaftsraum und die Küche kurzer Hand in eine Backstube für Jung und Alt. Rund 30 Leute waren am Backen beteiligt, und auch die Kleinsten kamen auf ihre Kosten, denn es wurde kurzerhand eine Plätzchen Backstube für die Kindergruppe eingerichtet.

Die Kindergruppe kümmerte sich um das Buttergebäck für die Weihnachtsfeier. Dort wurde eifrig das Nudelholz geschwungen und man fand Kerzen, Elche, Sterne und diverse andere Ausstecherle auf den Blechen. Mit Zuckerperlen, Schokolade und Lebensmittelfarbe wurden die Plätzchen anschließend dann noch verziert. Blech um Blech füllte sich mit Buttergebäck, so dass die Küche gar nicht mehr nachkam mit dem Backen. Am Ende des Nachmittags waren dann so viele Plätzchen übrig, dass sich jedes Kind sogar eine kleine Tüte mit Buttergebäck mit nach Hause nehmen konnte.

Parallel zur Kinderbackstube wurde in der Küche hantiert um den Teig für die Strudel herzustellen. Man teilte sich in drei Gruppen auf: In jeder Gruppe gab es Einen oder Zwei, die das Strudel-Ziehen zeigten und dann meist eine Hand voll Mitglieder der Trachtengruppe oder deren Eltern, die das Strudel-Ziehen erlernen wollten. Diejenigen, die gerade nicht mit dem Teig beschäftigt waren, rührten stattdessen Quark an, schälten und raspelten Äpfel oder raspelten den Kürbis. Während der „Ruhephase“ des Teigs wurden im Wirtschaftsraum dann die Tische gerichtet, über die dann der Strudel gezogen wurde. Und dann ging es auch munter los mit dem Strudel-Ziehen.

Interessant war zu sehen, wie unterschiedlich in den verschiedenen Familien der Strudel gefüllt wurde: Bei den Einen fand man recht viel Füllung auf dem Teig, bei den Anderen dagegen nur ganz wenig davon. Auch mit Strudel wurde ein ums andere Blech gefüllt. Parallel wurde in der Küche bereits die Tomatensuppe aufgesetzt und die Teigreste „reingezupft“.

Zum Abschluss des Tages gab es dann ein gemeinsames Essen: Aufgetischt wurde Tomatensuppe mit „Flädle“ und zum Nachtisch dann Apfelstrudel oder Kürbisstrudel. Schon beim Abschlussessen wurde überlegt, was das nächste Thema für die „Backstube Pannonia“ sein könnte.

Die Trachtengruppe möchte sich auf diesem Wege bei den Freiwilligen und Helfern bedanken, die die Zeit und Geduld aufgebracht haben, uns Jüngeren das Strudel-Ziehen beizubringen. Ebenfalls bedanken möchten sich die Kinder für die Organisation der Plätzchen-Bäckerei.