

So schmeckt es auch ohne Fleisch

Die Berg- und Hüttenleute in Dorf im Warndt servierten zum Karfreitag Frischkäsevariationen auf Brot oder auch mit Pellkartoffeln.

VON THOMAS ANNEN

Für Katholiken gilt der Karfreitag als strenger Fast- und Abstinenztag. Auf Fleisch und Wurst wird dann gerne mal verzichtet. Lieber greift man zu den Spezialitäten, die die Vereinigung der Berg- und Hüttenleute Dorf im Warndt bei ihrem Kässchmieressen serviert. Auf der Speisekarte stehen herzhaft und süße Frischkäsevariationen, auf Brot oder mit Pellkartoffeln. Käsekuchen ist ebenfalls im Angebot.

Nicht nur Besucher aus der Gemeinde Großrosseln folgen der Einladung in die Mehrzweckhalle.



Beim Kässchmieressen in der Mehrzweckhalle im Dorf im Warndt gab es auch Gelegenheit zum Plausch.

FOTO: BECKER & BREDEL

50 Kilo

Käse, Schmand und Kartoffeln und fünf Kilogramm Brot wurden verarbeitet.

Quelle: Veranstalter

Gäste aus Ludweiler schauen vorbei, die Freunde des Bergmannsvereins aus Friedrichweiler sind mit von der Partie. Eine Radlergruppe aus Wadgassen hat bereits 28 Kilometer in den Beinen. „Schmeckt sehr fein“, schwärmt Pedaleur Hans Kiefer nach der Mahlzeit. Er hat auch schon mal das Kässchmieressen in Oberlimberg besucht. Dort war ihm zu viel Betrieb. Die Veranstaltung im Warndtdorf hingegen findet Kiefer übersichtlich. „Man wird schnell und freundlich bedient“, versichert der gut gelaunte Radler, bevor er sich mit seinen Kollegen

wieder auf den Heimweg macht.

Etwa 15 Helfer sorgen dafür, dass sich die Gäste wohl fühlen. Allein neun Damen kümmern sich in der Küche um den Nachschub. Und zwischendurch wird immer wieder gespült. Bereits zwei Stunden vor Beginn der Veranstaltung begannen die Vorbereitungen. Zunächst wurde der Käse verfeinert. Und womit? „Das Geheimrezept wird nicht verraten“, sagt Küchenchefin Margit Biedinger. Ihr Team wird sicher alle Gäste satt bekommen. Etwa 50 Kilogramm Käse und Schmand, 50 Kilo Kartoffeln und fünf Kilo Brot sollten reichen. Die Brote werden erst nach der Bestellung

geschmiert. Die Mehrzahl der Besucher entscheidet sich aber für die Kartoffeln. „Es macht viel Spaß, wir haben Frauenpower“, erklärt Biedinger.

Ein dickes Lob für die fleißigen Helferinnen gibt es von Vereinschef Werner Hektor. „Ohne unsere Frauen würde es nicht funktionieren“, betont der Vorsitzende der Berg- und Hüttenleute.

Er freut sich nicht nur über seine engagierte Truppe, sondern auch über die vielen Gäste. Am frühen Nachmittag schätzt Hektor die Besucherzahl auf etwa 150. „So viele Leute hatten wir in den letzten Jahren nicht“, stellt er zufrieden fest.



Das Küchenteam: v. l. Sonja Hektor, Lydia Jochum, Birgit Wunn, Anja Specht, Waltraud Heimann, Klaudia Orth, Christel Schmitt und Margit Biedinger.