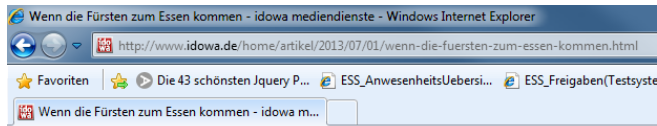


LaHo - Hochzeitszug, festliche Spiele und Lagerleben

Alles rund um die 40. Landshuter Hochzeit



► mehr dazu



Wenn die Fürsten zum Essen kommen

Lagerleben: Die Gruppe der Zünfte ist eine kulinarische Hochburg!

Autor: Christina Werner



Im Lager der Zünfte treiben sich viele gerne rum.

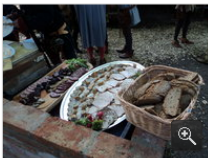
Im Lager der Zünfte fühlt man sich ein bisschen wie im Märchen: Teller für Teller sind an die Wand gereiht. Alles steht an seinem Platz, und die Männer mit ihren farbigen Mützen sitzen auf uralten Holzbänken. Für das klassische Märchen fehlt nur noch eins - Schneewittchen. "Für den Abwasch sind bei uns die Lehrbuben zuständig, dafür brauchen wir keine Frauen", sagt Johannes Hofmann, Zahntechnik-Meister, der zum zweiten Mal bei den Zünften dabei ist.

120 Kilogramm Fleisch für drei Tage

Zwar braucht man bei 114 Personen, die in der Gruppe der Zünfte mitmachen, ein gewisses System, doch auf Marktenderinnen

könnte man getrost verzichten: "Es wurde ganz demokratisch abgestimmt, ob wir Marktenderinnen aufnehmen. Aber wir haben uns auch dieses Jahr wieder dagegen entschieden", sagt Hofmann. Das Leben sei ohne Frauen um einiges reibungsloser. Andere Gruppen kriegten sich schon mal wegen den Marktenderinnen in die Haare.

Mit solchen Problemen haben die Zünfte nicht zu kämpfen und frisches Fleisch gibt es trotzdem genug: 120 Kilogramm allein an den letzten drei Tagen. Surbraten, Rinderbraten und Maispoularde standen an diesem Wochenende auf dem Speiseplan. "Da sind schon manche neidisch, weil wir so gute Sachen haben", sagt Bäckermeister Thomas Betz. Der Ansturm auf die Gruppe ist jedes Jahr groß - bei den Zünften darf aber nicht jeder mitmachen. Aufnahmevoraussetzung: "Man sollte auf alle Fälle aus einer Handwerkerfamilie sein", sagt Hofmann. Metzger und Bäcker werden am liebsten aufgenommen, sorgen sie doch für das leibliche Wohl der Gruppe.



Die Brotzeit lässt erkennen, warum die Zünfte so beliebt sind. (Fotos: cw)

50 Kilogramm Brot, 750 süße Teilchen und 700 Ringerl, Stangerl und Schuberl werden an nur einem Wochenende benötigt. Drei Bäcker sorgen dafür, dass es hier an nichts fehlt. "Wir teilen uns die Wochenenden auf, weil allein würde das wohl keiner schaffen", sagt Bäckermeister Anton Mareis. Beim vielen Feiern und 2 000 Litern Bier darf eine gute Unterlage nicht fehlen. "Bier und Süßes passt genauso gut, wie das Bier zum Braten", sagt Mareis. Am Samstag wurden innerhalb von kürzester Zeit 300 Quarkbällchen vertilgt. "So schnell konnte man gar nicht schauen."

Auch die Fürsten lassen sich einen solchen Gaumenschmaus nicht entgehen: "Die kommen schon mal zum Schnabulieren

vorbei, weil bis die Fürsten was auf dem Tisch haben, dauert es um einiges länger", sagt Metzgermeister Xaver Mayer.

Wurst in der einen, Brot in der anderen Hand

Am Sonntag nach dem Zug darf sich aber jeder zu den Zünften gesellen: "Nach dem Hochzeitszug hat einfach jeder Hunger, weil da geht es für alle schon um 12 Uhr los", sagt Mayer. 40 Kilogramm Handwurst werden deshalb im Lager nach dem Zug zur Brotzeit angerichtet, um den ersten Hunger zu stillen. "Egal, ob Fürst oder Marktenderin, alle greifen da zu", sagt Mayer. Wurst in der einen, Brot in der anderen Hand. Dass das Essen maßgeblich zur guten Stimmung beiträgt, weiß Mayer nur zu gut: "Wenn das Essen nicht passt, dann wird jeder grantig - und das will zur Landshuter Hochzeit keiner."

Mehr zur 40. Landshuter Hochzeit

Fertig

Betz
BÄCKEREI + KONDITOREI



Mareis - Ihr Bäcker

wir backen's - unser Rezept:

Man nehme: Rohstoffe, Mitarbeiter, Kunden und Partner aus der Region. Dazu Engagement und Leidenschaft.



Anton Mareis

Anton Mareis, Bäckermeister

„Unser Familienbetrieb besteht bereits in der vierten Generation. Seit der Gründung der Bäckerei durch meinen Urgroßvater im Frühjahr 1913 hat sich viel verändert.“

Geblieben ist der Anspruch, unseren Kunden höchste Qualität mit den besten Zutaten und Rohstoffen aus der Region zu bieten. Mit unserem vielfältigen Backwarenangebot leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einer modernen Esskultur, die Genuss und Gesundheit vereint.

Seit bald 100 Jahren backen wir aus Leidenschaft. Über Generationen hinweg begleiten uns Menschen, die gute Backwaren lieben. Wer könnte uns also im Folgenden besser beurteilen?