



Schon lange kein „Geheimtipp“ mehr: Zur Pretzabrucker Fischkirwa kommen die Besucher jedes Jahr in Scharen.

Massenhaft Besucher „an der Angel“

Bei der Pretzabrucker Fischkirwa werden Spezialitäten aufgetischt – Eingespieltes Team

Schwarzenfeld. (ksi) Mit der Pretzabrucker Fischkirwa hat die Ortsfeuerwehr vor zwölf Jahren einen dicken Fisch an Land gezogen: Die Besucher kommen in Scharen. Alleine beim Mittagstisch wurden gestern 1000 Gäste gezählt.

Früher wurde die Pretzabrucker Kirwa im Dorfwirtshaus „Beer“ gefeiert und dauerte gleich drei Tage. Nach der Schließung vor zwölf Jahren dann ein Neubeginn: Die Kirwa wurde in das Festzelt in den Schwarza-Chaun verlegt. Eine goldrichtige Entscheidung der Ortsfeuerwehr. Die Regie liegt in den Händen des Vorsitzenden Ludwig Forster und seines Stellvertreters Alexander Fick.

Termin ist traditionsgemäß das Abfischen der Schwarzach am ersten August-Wochenende. Die Dorfbewohner und viele Gäste aus den umliegenden Ortschaften waren schon früher gerne zum Dorffest gekommen, um sich ein kühles Bier, ein Go-

ckel oder den Schweinsbraten mit Knödel servieren zu lassen. Doch inzwischen hat sich die Speisekarte verändert. Fischspezialitäten dominieren. Rund 140 Helfer werden benötigt, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Vom Aufbau bis zum Säubern: Eine starke Truppe.

Gut eingerichtet

Die Küchenmannschaft – erfahrenen Köchinnen und Hausfrauen – haben alle Hände voll zu tun, um die rund 1000 Mittagsgäste mit ihren Fischspezialitäten zu versorgen. Die gut eingerichtete Küche im Feuerwehr-Gerätehaus bietet beste Voraussetzungen. Überwiegend werden die verschiedenen Fischarten vom Vereinsmitglied Hans Schießl aus Asbach bezogen, gleich dort geschlachtet und vorbereitet.

Bei der Würzmischung lassen sich die Frauen übrigens nicht in die Karten sehen. Das bleibt ihr Geheimnis. Renner sind der Pretzabrucker Fischteller oder das Zanderfilet in Bierteig,



Der Nachwuchs hatte mit dem Servieren der Fischspezialitäten alle Hände voll zu tun. Bilder: ksi (3)

Karpfen gebacken oder Forelle gegrillt. Zwiebelkuchen kommt frisch aus dem Backofen und nachmittags dürfen selbst gebackene Kücheln und Kuchen nicht fehlen.

Die Pretzabrucker Kirwa ist mittlerweile nicht nur in der Region bekannt. Zwei Gäste aus München be-

stätigten sogar, das sie wegen der Fischspezialitäten schon seit mehreren Jahren nach Pretzabruck kommen.

Gedenkgottesdienst

Der Fischkirwa ging morgens ein festlicher Gedenkgottesdienst voraus, den Pfarrer Jakob Dötsch zelebrierte und der Chor „Deutsche Steinzeug und Breuer AG“ mit der „Waldlirmesse“ gestaltete. Begleitet wurde der Chor von Birgit Lehner und Barbara Lang auf der Zither.

Danach konnte gefeiert und nach Herzenslust geschlemmt werden. Für die Kinder wurden Kickerkästen aufgestellt. Die Kleinen tummelten sich in der Hüpfburg und Alleinunterhalter Reinhold Dobler sorgte am Nachmittag mit Stimmungsmusik für Unterhaltung.



Umrahmte den Gottesdienst am Sonntag musikalisch: Der Werkschor Deutsche Steinzeug.

Karpfen, Forellen und Zander lockten Gäste an

TRADITION Die Pretzabrucker Fischkirwa war wieder sehr gut besucht.

SCHWARZENFELD. Die Pretzabrucker Fischkirwa hat nichts von ihrer Anziehungskraft verloren. Sie war gestern wieder Ziel zahlreicher Gäste, die von der Freiwilligen Feuerwehr mit Fischspezialitäten aufs Beste bewirtet wurden. Der starke Besuch bewies, daß sich die Pretzabrucker Organisatoren einen guten Ruf als Gastgeber erworben haben.

Schon beim Gottesdienst, der traditionell zur Fischkirwa gehört, war das Zelt gefüllt und viele Gäste erlebten diesen auch an den außen aufgestellten Tischen mit. Pfarrer Jakob Dötsch, der besonders der verstorbenen Mitglieder der Wehr gedachte, stellte seine Predigt nach dem Evangelium von der Brotvermehrung unter das Thema „Unsere Verantwortung für das Brot“. Er sprach vom Überfluß und der Verantwortung der Menschen für die Hungernden in der Welt. Gott hat die Welt reich genug geschaffen, um alle zu ernähren. Darum sei der Hunger in der Welt nicht ein ökonomisches, sondern ein sittliches Problem, sagte er und appellierte an die Gerechtigkeit. Der Werkchor Cremer + Breuer brachte unter der Leitung von Erwin Oppelt



Der Werkchor Cremer + Breuer umrahmte den von BGR Dötsch zelebrierten Gottesdienst.

Fotos: Schießl

die stimmungsvolle „Waldlirmesse“ zu Gehör, auf Zithern begleitet von Birgit Lehner und Barbara Lang.

Bereits die Gottesdienstbesucher folgten bereitwillig der Einladung von FFW-Vorstand Ludwig Forster. Zum Mittagstisch waren alle Plätze im Zelt und im Freien besetzt. Küche, Grill und die Bedienungsmannschaft hatten alle Hände voll zu tun, um die Gäste zufrieden zu stellen. Das Angebot war reich und für jeden war etwas dabei. Wer keinen Karpfen, Forellen, Zander im Bierteig oder den „Pretzabrucker Fischteller“ kredenzt bekommen wollte, für den gab es panierte Gocklerl und Bratwürsteln vom Grill. Und dazu natürlich auch schmackhafte Salate. Ebenso stark war dann der

Anklang zum Kaffee und dem reichen Kuchenbüfett aus Mutters Küche. Natürlich gab es auch Kirwa-Kücheln. Denn die Fischkirwa ist eine echte Gemeinschaftsleistung, bei dem alle anpacken. „Immerhin sind rund 100 Personen in zwei Schichten auf den Beinen“, sagten Ehrenvorstand Hans Schießl und Vorstand Ludwig Forster, um das ganze Drumherum zu meistern.

Auch das nicht zu heiße Wetter paßte, um an der Schwarzach gesellige und gemütliche Stunden zu verbringen. Die Kinder konnten sich in der Hüpfburg oder an den Kickern die Zeit vertreiben. Und am Nachmittag sorgte Alleinunterhalter Reinhold Dobler musikalisch für Stimmung.



Fisch in allen Variationen gab es bei der traditionellen Fischkirwa.