

Schon mal ein Stück vom Kistenschwein verspeist?

Erntedankfest mit Überraschungen in St. Wendel

Wenn auf dem Wendelinushof Erntedankfest gefeiert wird, strömen Menschen aus allen Richtungen auf das Gelände des historischen Bauernhofs. Jetzt lockten abermals Markt- und Infostände sowie Vorführungen hunderte Besucher.

Von SZ-Mitarbeiter
Frank Faber

St. Wendel. Der Wendelinushof ist mit seinem großzügigen Gelände samt Innenhof und Ställen als Kulisse für das größte Erntedankfest in der Region geradezu prädestiniert. Für die Besucher stand ein reichhaltiges Angebot an Markt- und Infoständen, lokalen Spezialitäten, zahlreichen regionalen Produkten sowie Dienstleistungen bereit. Die Landfrauen haben sich zur Aufgabe gemacht, das Thema gesunde Lebensweise ins Bewusstsein der Familien zu rücken. Ernährungsberaterin Heike Dillinger vollführte mit einigen Frauen dazu Experimente. „Durch Schmecken, Riechen, Tasten sollten sie gesunde Ernährung mit allen Sinnen erfahren“, berichtete sie. Bei den Versuchen sei sie immer gespannt, Werbung die Menschen schon im Griff hat.

Tiere begeistern die Kinder

Nebenan wurde Laxem gekocht, mit elektrischer Hilfe gerührt. Edwin Kunrath vom Bliesener Obst- und Gartenbauverein (OGV) schenkte den Gästen frisch gepressten Apfelsaft ein. Auch der OGV aus Bosen hatte Apfelsaft dabei, der mittlerweile den Gästen im Ferienpark am Bostalsee angeboten wird. Zudem präsentierten die Standbetreiber saisonale Produkte.

Doch ein Stück von einem Kistenschwein hatten nur wenige Besucher verspeist. Premiere beim Erntedankfest für Lars Corpartaux, den Schaumetzger vom Harschbergerhof. „Das Schwein wird bei 120 Grad Oberhitze rund fünf Stunden in der Kiste gegart“, schilderte der Experte. Es sei wesentlich saftiger und habe einen anderen Geschmack.

Gut kamen bei den Kindern die lebenden Tiere an. Gerd Gelz aus St. Wendel hatte seltene Romanov-Schafe im Gehege. Deutsche Pekingenten oder thüringische

AUF EINEN BLICK

Die Erntedankfest wurde gemeinsam durch den Wendelinushof als Teil des Werkstattzentrums für behinderte Menschen der Lebenshilfe gGmbH in Spiesen-Elversberg, die Kulturlandschaftsinitiative St. Wendeler Land in Zusammenarbeit mit den Partnerbetrieben des Lokalwarenmarktes St. Wendel und den Saarlandfrauen-Kreisverband St. Wendel organisiert. *fff*

Barthühner gab es bei Sascha Kleer zu sehen. Falknerin Jennifer Raab präsentierte einen zehnjährigen Wüstenbussard, Monika Pfaff einen Steinkauz. Der Kunstschneider Hermann Becker aus dem pfälzischen Brücken fertigt Produkte aus Naturmaterialien. Aus altem Linnen waren Taschen gestaltet, handgefertigte Naturseifen dufteten am Stand von Seifensiederin Silvia Koch.

Mit der Präsentation „Zehn Jahre Leader-Förderprogramm im St. Wendeler Land“ zogen die Kulturlandschaftsinitiative und 35 lokale Akteure eine Zwischenbilanz der Projekte, die in den vergangenen zehn Jahren in den Programmbereichen Vermarktung, Energie, Kultur und Bildung umgesetzt wurden.

Kreisläufe der Erzeugung

Beim Mineralienverein aus Freisen buddelten die Kinder in einem Sandkasten nach Achaten und wurden fündig. Der Musikverein Alsweiler, die Tanzgruppe des Werkstattzentrums für Behinderte (WZB), Jürgen Brill sowie die Mini- und Teenie-Big-Band sorgten auf der Bühne für Unterhaltung.

Den Erntedankfestauftakt machte ein ökumenischer Gottesdienst. Der Infoweg „Kleine Kreisläufe“ informierte den Wanderer, wie am Wendelinushof Erzeugung, Verarbeitung und Verbrauch miteinander verzahnt sind. Die kleinen Besucher konnten sich auf der Strohhüpfburg austoben, mit einem Mini-Traktor einen Parcours umkurven oder zur Entspannung die Märchenlesung besuchen.



Lars Corpartaux ließ Besucher des Erntedankfestes ein lang gegartes Kistenschwein kosten. FOTO: FRANK FABER