

# Heimatfest brachte Stimmung ins Lützbachtal

Tradition wird groß geschrieben: Brot und Tanz zum Heimatfest



Die Showtanzgruppe sorgte für angenehme Unterhaltung.

Foto: HGB

Lütz. Tradition wird groß geschrieben im Lützbachtal. Neben der Kindertanzgruppe, die an beiden Tagen für Kurzweil und Unterhaltung sorgte stand

die Showtanzgruppe des öfteren auf der Bühne bzw. auf der Tanzfläche. Kulinarische Köstlichkeiten wie Krebbelscher (Reibekuchen) und frisches

Bauernbrot aus dem Gemeindebackes, das mit Hausmacherwurstsorten reichlich belegt für reißenden Absatz sorgte, standen Speisen vom Grill

auf dem Plan. Kühles Bier, funkelnder Wein und selbstredend alkoholfreie Getränke im reichhaltigen Angebot standen bereit. Selbst das Gewitter am Samstag Nachmittag tat dem Fest keinerlei Abbruch. Der Sonntag gehörte dann ganz und gar der Folklore. Neben den einheimischen Formationen waren die Gruppen aus Enkirch und Neuerkirch-Külz, Piesport, Platten und Pommern mit ihren bunten Trachten angegeist und zeigten weit mehr als Proben ihres Könnens. Neben Kaffee und Kuchen an der reichhaltig bestückten Theke erfreuten sich die vielen Gäste an den eiskalten Getränken am Bierbrunnen im Festzelt. Für Abwechslung bei den Kleinen Gästen sorgte Christoph Münch aus Neuss der als /Clown „TOF-TOF“ mit seiner roten Nase und dem Einrad für Aufregung im Lützbachtal sorgte. Weithin waren die Begeisterungsrufe der Kids zu vernehmen. Mit diesem Fest kann der Vorsitzende des Heimat- und Verkehrsvereins Peter Reuter einen weiteren Höhepunkt im kulturellen Leben der Gemeinde Lütz verzeich-

nen.

Auch eine Tradition ist das selbstgebackene Brot aus dem Gemeindebackes, das im Untergeschoss des historischen Rathauses untergebracht ist. Tagelang waren die Vorbereitungen von einer vielköpfigen Helferschar schon gelaufen. Flinke Hände kneteten den Teig und formten die einzelnen Brote, bevor sie mit dem Schieber in den beiden Öfen verschwanden. Lange vorher wurden diese mit Reisig-Schanzen beheizt, bis die Decksteine weiß glühten, danach mit einem nassen Lappen ausgewaschen nahmen die beiden Kammern die vielen Brotlaibe auf. Nach zwei Stunden Backzeit wurden sie nacheinander wieder herausgenommen und verbreiteten einen herrlichen Geruch nach „Frischgebackenem“ in der ganzen Straße. Drei Backdurchgänge wurden durchgeführt. Den drei „Freizeitbäckern“ Peter, Hännies und Lothar standen nicht alleine die Erleichterung nach dem Gelingen der Backerei sondern auch viele Schweißperlen auf der Stirn.

-HGB-