

Alte Köstlichkeit erfuhr im Backes ihre Renaissance

Schlangestehen für einen „Knutschplatz“ beim Heimatfest



Backes-Mannschaft aus Lütz präsentierte zum diesjährigen Heimatfest neben einem knusprigen Stein-
ofenrot erstmals wieder den original Lützer „Knutschplatz“.

Lütz. Bei einem „Knutschplatz“ handelt es sich absolut nicht um eine Örtlichkeit an welcher verliebte Paare der bekannten Zungenakrobatik nachgehen, sondern um eine frisch gebackene Lützer Köstlichkeit nach alter Überlieferung. Die begeisterten Gäste des Lützer Heimatfestes konnten sich am vergangenen Wochenende darüber vor Ort selbst ein Bild machen. Die emsigen Organisatoren

des diesjährigen Festes hatten seit langer Zeit erstmals wieder den alten Backes im Rathauskeller angefeuert und gleichzeitig neben dem Backen deftiger Krustengebrote auch das alte Rezept für den „Knutschplatz“ erneut aus der Schublade geholt. Renate Ketelaer und ihr Team trugen für die schmackhafte Herstellung der süßen Teigrohlinge die Verantwortung, während die beiden Bäcker-

meister „Hennes“ und „Pitter“ den uralten Backes mit jenen vorgekneteten Rundkuchen bestückten. Mehl, Eier, Zucker, Schmand und reichlich kleingeschnittene Äpfel waren laut altem Rezept Bestandteil der Lützer Spezialität und exakt nach dieser Vorgabe verschwanden sie auch alsbald im alten Steinrohr des Backes. Nach nur zwanzig Minuten hatten die runden Köstlichkeiten eine herr-



Renate Ketelaer kennt das überlieferte Rezept genau und präsentiert die herzhaft gebackene Köstlichkeit „Knutschplatz“.

Fotos: cat

lich braune Farbe erhalten und wurden mittels langem Brotschieber aus ihrem heißen Gefängnis befreit. Nach einer Ruhe- und Abkühlzeit von weiteren zehn Minuten durften sie dann in runden mit weißen Tüchern ausgelegten Weidenkörben ihren Platz einnehmen und sich durch berufene ehrenamtliche Hände zum Verkauf auf den Festplatz tragen lassen. Hier erwartete man die süßen Leckerbissen schon sehnsüchtig und beim Anblick der köstlich duftenden „Knutschplätze“ lief einem förmlich das Wasser im Mund zusammen. Lediglich 1,50 Euro musste

der Genießer für jene alte Lützer Spezialität berappen und dies tat er, wie vermehrt zu sehen war, meist nicht nur einmal. Herzhaft, süß und saftig präsentierten sich die noch lauwarm verzehrten „Knutschplätze“ und erfuhren in diesem Jahr nicht nur ihre schmackhafte Renaissance, sondern wurden 2009 auch zum Renner des Heimatfestes, dass den Besuchern mit versierten Showtanzgruppen und einem bunten Folklorenachmittag noch weitere Highlights in einer gelungenen Veranstaltung bieten konnte.

- CAT -