



## Schlange stehen für einen „Knutschplatz“

Lützer feierten ihr Heimatfest mit bekannter Spezialität

Ein „Knutschplatz“ ist nicht etwa ein versteckter Ort, an dem Teenager heimlich Zärtlichkeiten austauschen. Vielmehr handelt es sich um ein heißes Backwerk, nach dem alle Generationen gleichermaßen verrückt sind.

Lütz. Die Mission „Knutschplatz“ ist beim Lützer Heimatfest Teamwork. Aus einer großen Kunststoffbütt stürzt Vereinsbäcker Peter Weck den riesigen Teigklumpen auf die hölzerne Anrichte und sticht mit einem Schaber gekonnt viele kleine Portionen aus der Masse. Etwa so groß wie Dessertteller präsentieren sich die rohen Teiglinge, die von fleißigen Frauenhänden als nächstes mit flüssiger Butter eingepinselt werden.

Die beiden Heizer Hans-Albert Henneberger und Willi Tholl heben den Höllen-

schlund des alten Beckes bereits Stunden zuvor angefeuert, und nachdem mehrere Dutzend knusprige Bauernbrote bereits am frühen Morgen das alte Backrohr verlassen haben, werden jetzt die frischen Teiglinge auf dem kürzlich erst restaurierten Boden des Steinofens mit dem langen Ofenschaber platziert. Den Teig hat man in Lütz nach uralter Tradition aus reichlich Mehl, Eiern, Zucker, Schmand und Äpfeln kreiert, so wie es die dörflichen Urabnen bereits vor einigen Jahrhunderten getan haben.

Gut gebräunt und herrlich duftend verlässt der ehemalige Teigling dann als berühmter „Knutschplatz“ nach rund 20 Minuten den Backofen und wird zum langsamen Abkühlen erneut auf der hölzernen Anrichte abgelegt. „Doch ganz kalt werden sollte er nicht, denn warm schmeckt er

immer noch am besten“, weiß Renate Ketelaer als Insiderin und rechte Hand des Bäckermeisters.

Kaum haben die ersten „Knutschplätze“ den Backofen verlassen, bilden sich auch schon Menschentrauben vor dem Eingang, denn der Duft des leckeren Backwerks hat sie von überall her angelockt. Noch müssen die Freunde der Lützer Köstlichkeit ein paar Minuten warten, bis sie genüsslich in die herzhafte knusprige Spezialität hineinbeissen dürfen. Dann aber geht es Schlag auf Schlag, und binnen kürzester Zeit sind sämtliche Backladungen der Leckerei vergriffen.

Auch in diesem Jahr konnte sich nicht jeder Besucher des Lützer Heimatfestes einen „Knutschplatz“ sichern. Trotzdem werden es die meisten auch im kommenden Jahr wieder versuchen. (te)