

Kartoffelvariationen zum Erntedankfest

Welche leckeren Sachen kann man aus Kartoffeln machen? Das war die Frage, die die Gemeinde Hochlarmark einige Wochen vor dem Erntedankfest beschäftigte. Denn in diesem Jahr war anstelle des traditionellen Brunchs ein „Kartoffelessen“ nach dem Erntedankgottesdienst für alle Besucher geplant.

Kreative Ideen zur Energieversorgung

Ideen gab es jede Menge. Kochbücher wurden gewälzt und leckere Rezepte mit Kartoffeln gesucht und gefunden. Bald war die ausgehängte Liste voll mit tollen Ideen um die Knolle. Die eigentliche Herausforderung war dann eher technisch/organisatorischer Natur: Da Kartoffelspeisen meistens warm gegessen werden, unser Kirchengebäude nicht unbedingt über eine entsprechende „Großkücheneinrichtung“ verfügt, und die Stromversorgung nicht allzu viele elektrische Geräte an einem Stromkreis zulässt, waren gleichzeitig Lösungen gefragt, wie die geplanten Gerichte erhitzt, zubereitet und warm gehalten werden können. Aber auch dafür gab es jede Menge kreative Einfälle:

Die Lehrerinnen der Sonntag- und Vorsonntagschule hatten für die Kinder Pommes geplant. Ein mitgebrachter Generator sollte Strom für die Fritteusen produzieren. Für den Reibekuchenstand konnten die Kontakte vom Lichterfest in Hochlarmark genutzt werden. Freundlicherweise durften wir uns den Gasbräter der KAB ausleihen. Die Kaffeemaschine sollte bereits vor dem Gottesdienst in Betrieb genommen werden. Für Würstchen und Suppe würden Kochplatten und Partypfannen mitgebracht. Die Folienkartoffeln konnten im Backofen fertig backen. Außerdem gab es noch einen Gaskocher, der ebenfalls noch zum Einsatz kommen konnte. Alles war also gut geplant.

Herbstliche Dekoration mit „Grinsekürbis“

Traditionell wurde der Altar zum Erntedankfest wieder besonders reich dekoriert. Neben vielen herbstlichen bunten Blumen wurden auch Gemüse und Obst auf den Stufen drapiert. Ein Korb mit Brot und eine Karaffe mit Wein zierten den Altar. Die Tische im Untergeschoss wurden ebenfalls herbstlich geschmückt; am Buffettisch wurde man von einem bemalten Kürbis angegrinst.

Der Gottesdienst, den Hirte Dimek hielt, stand unter dem Textwort aus Psalm 104; 24. Inhaltlich ging es um die Dankbarkeit zum Herrn für materielle wie auch geistliche Gaben.

Den Abschluss des Gottesdienstes übernahmen diesmal nicht die Sängerinnen und Sänger des Gemeindechores, sondern die Kinder. So hatten die „Küchenfeen“ noch einen kleinen Vorsprung und somit die Gelegenheit, einiges vorzubereiten, bevor der große Ansturm auf das Buffet losging.

Würstchen und Frikadellen spielten nur „Nebenrolle“

Das, was es dann alles zu essen gab, war wirklich eine große Auswahl an Kartoffelgerichten. Dabei standen die „Erdäpfel“ auch wirklich im Vordergrund und Würstchen oder Frikadellen spielten als Beilage eher eine Nebenrolle. Aufgetischt wurde unter anderem: Suppen, Kartoffelbrot, verschiedene Kartoffelsalate, Schupfnudelsalat (Schupfnudeln werden auch aus Kartoffeln hergestellt), Kartoffeltartes und -Kuchen, Folienkartoffeln mit Dipp, Reibekuchen, Pommes, usw.

Die Energieversorgung funktionierte wie geplant. Es konnten sogar noch zwei Fritteusen im Inneren angeschlossen werden, so dass der Generator nur eine „Außenfritteuse“ versorgen musste. Natürlich waren die Pommes für die Kinder das „kulinarische Highlight“. Nachdem das Fett die richtige Temperatur erreicht hatte, konnten auch die Reibekuchen „in Produktion gehen“. Insgesamt wurde kräftig zugelangt und es ist immer wieder erstaunlich, in welch kurzer Zeit (fast) alles weggeputzt ist.

Am Ende lachte nicht nur der Kürbis am Buffettisch, sondern man sah auch ansonsten in viele fröhliche Gesichter.

Fotogalerie zu diesem Bericht

6. Oktober 2013

Text: Text: S. Glinka / Fotos: F. Glinka





