

Gute-Laune-Frühstück für die Musiker und Eiback für alle

Küchenteam hat beim Pfingstgelage in Grimme alle Hände voll zu tun

Früh aufstehen hieß es für das vierköpfige Küchenteam beim traditionellen Pfingstgelage in Grimme. Immerhin gab es einiges zu tun – Musiker galt es zu versorgen und leckeren Eiback zuzubereiten.

Von Petra Wiese

Grimme • Das Frühstück für die Musiker war das erste, was Erich Strohschneider am vergangenen Sonntag hergerichtet hat. Um 6 Uhr stand er dafür schon in der Küche im Anbau hinterm Feuerwehrgerätehaus in Grimme. Im Dorf war Pfingstgelage an dem Wochenende.

Um 7.30 Uhr startete der Umzug durch das Dorf, zu dem die Musiker gut gestärkt sein sollten. „Damit sie gute Laune haben“, so Strohschneider. Doch das Frühstück war erst der Anfang für den Küchenchef des Pfingstgelages. Zu der Zeit, als die Tour durch den Ort begann, stellte sich auch der Rest des Küchenteams ein.

Strohschneider, Erwin Nitschke, Stefanie Nitschke und Heike Strohschneider sind längst ein eingespieltes Team – „Familienbetrieb“ nennt es Strohschneider. Er selbst war diesmal das 34. Jahr dabei – ohne Unterbrechung.

„Ich bin nun auch schon das fünfte Jahr in der Küche“, erzählte Stefanie Nitschke. Sie sei früher auch Eierträger gewesen, so die 29-Jährige, deren Tochter in diesem Jahr das erste Mal beim Eiersammeln mitmachte. Die beim Umzug gesammelten Eier, die Wurst, der Schinken und Speck bedeuten Arbeit für das Küchenteam.

Wurst und Speck werden geschnitten und ausgelassen, aber vor allem müssen die vielen Eier aufgeschlagen werden. Bis 10 Uhr waren am vergangenen Sonntag schon 300 Eier durch die Hände des Küchenteams gegangen. Im Durchschnitt würden etwa 800 Eier zum Pfingstgelage verarbeitet, so Strohschneider, mal waren es weniger als 700, ein andermal über 1000.

Die herzhaften Zutaten machen dann den Geschmack des

Eibacks aus, und es kommt auf die Gewürze an. Die gibt Strohschneider nicht preis. „Jede Pfanne wird separat abgeschmeckt“, legt er Wert auf die individuelle Note.

Der richtige Stress für das Küchenteam stellt sich gegen Mittag ein, wenn es ans Braten geht. Und dann kommen auch noch die Neugierigen... „Am liebsten würde man manchmal einfach abschließen“, so Strohschneider. Doch schließlich ist gucken erlaubt bei dem Grimmschen Volksfest, das alljährlich vom Heimat- und Kulturverein veranstaltet wird.

Auch die Frauen und Männer aus der Küche gehören zum Verein. Dass sie nicht mit herumziehen können, stört sie nicht. Sie machen ihre Arbeit gern, auch wenn die anderen indes fröhlich feiern. Und auch beim vorabendlichen Feiern verzichten sie oder halten sich zurück, denn der Job in der Küche ist eine ernste und wichtige Sache. Wenn aber mit den heißen Pfannen hantiert wird, habe niemand etwas in der Küche zu suchen, erklärte Strohschneider mit Nachdruck.

Irgendwie gelingt es immer, den Eiback rechtzeitig fertig zu haben, wenn die Meute wieder am Festzelt eintrifft. „Ich bin froh, so ein wunderbares Küchenteam zu haben“, lobte der Chef seine Mitstreiter. Und wenn dann auch noch allen anderen der Eiback schmeckt, dann sind die vier zufrieden.

Warum es traditionell ausgerechnet Eiback zum Pfingstgelage gibt, wird in Grimme heute nur noch vermutet. Um gemeinsam zu feiern – zu essen und zu trinken, wurden Zutaten aus dem Dorf zusammengetragen, und Eier hatte früher jeder Bauer ein paar übrig, dazu konnte der ein oder andere ein wenig vom Selbstgeschlachteten entbehren.

Und was konnte man aus überwiegend Eiern machen? Eiback. Und den gibt es der Tradition folgend in einigen Dörfern wie Grimme, Nedlitz, Reuden und weiter im Fläming bis heute. Nur die Eier stammen oftmals nicht mehr nur von glücklichen Hühnern aus dem Dorf, sondern aus dem nächstgelegenen Supermarkt.