

Brotbackfest Röttenbach 2017, Fortsetzung:

Der für die Brotausgabe zuständige Anton Pflock hatte den Ehrengästen drei der insgesamt 58 für dieses Fest besorgten Krustenbrotlaibe der Bäckerei Schmidt zum Anschneiden bereit gestellt. Gemeinsam bemühten sich Landrat Herbert Eckstein, Erster Bürgermeister Thomas Schneider und Pfarrkurat Jürgen Vogt um einen möglichst geraden Anschnitt der wuchtigen Brotlaibe. Während der Geistliche schon bald das Handtuch warf, erwiesen sich der Landrat und der Bürgermeister als wahre Brotschneidekünstler.

Ludwig Seibold bedankte sich bei seinen Vereinsfreunden, die in den letzten beiden Wochen der Vorbereitung unermüdlich im Einsatz waren. Ein solches Fest auszurichten, funktioniere nur, wenn man sich auf die vielen Helfer verlassen könne, so Ludwig Seibold: Für die Küche waren es Marga Liegel, Claudia Zintl, Erna Wurm, Betty Pflock, Elfriede ArnoldMartina Karg, Sonja Gerstner, Simone Schlosser, Anita Grimm, Claudia Weißbeck und Valentin Ströfer. Bedient wurden die Gäste von Traudl Leidhäusl, Adelheid Schneider, Hilde Schielein und Steffi Gillich, und am Ausschank halfen Heinz Karg, Loni Kupfer, Viktor Biaetetzki, Helmut Krug, Lukas Liegel und Tobias Patzak. Für Kaffee und Kuchen sorgten Christin Rößler, Carmen Michalek, Rosa Kern und Elisabeth Fleischer, während Hannelore Leikam, Hannelore Misch, Betty Pflock, Richard Gerstner und Anton Schmidtlein für stets sauberes Geschirr sorgten.

Als Unterhalterin beeindruckte vor allem Elke Winkler aus Oberheckenhofen auf ihrer Ziehharmonika. Einfühlsam spielte sie beschwingte Melodien auf – und das ganz ohne Noten! An der Losbude sorgten Christa Kauschka und Hannelore Otto für so manche Glücksmomente. Unterstützt wurden sie bei der Tombola von Darleen, Wyona und Theresa. Darüberhinaus stand für die kleinen Besucher Karussell, Schminkstation, Seeschlange, Ballontiere, Glitzertattoos und Ponyreiten auf dem Programm. Ein Fest für die ganze Familie!

1990 hatte sich der Heimat- und Gartenbauverein dazu entschlossen, das Brotbackfest von Oberbreitenlohe auf die Loy-Wiese am Osthang der Schwäbischen Rezat zu verlegen. „Erwin Ohr als Ortssprecher hatte zahlreiche Bauernbrote vorbacken lassen, die da – Schnitte um Schnitte – mit frischer Landbutter, Griebenschmalz, Schnittlauch oder Rettich unter die Schmauser verkauft wurden.“, so Alfred Gorniak in seiner Chronik von Röttenbach. Noch im Jahre 2012 haben die Familien Ohr und Leikam vor Ort das Brot im Ofen gebacken, das dann von den Besuchern in verschiedenen Variationen ausprobiert werden konnte. Heute bezieht man das Brot aus Heideck, 500 Liter Bier und 250 Liter Radler aus Thalmannsfeld, den Schweinebraten und das Kesselfleisch vom hiesigen Metzger Alfred Knäblein und die Jura-Bratwürste vom Gasthaus zum Heustadl in Bergen. Der Betrieb wird von der Familie Loy geführt, die auch dem HGV die Wiese für das Brotbackfest verpachtet. In Mühlstetten unterhielten die Loy's früher selbst eine Landwirtschaft und besaßen einen stattlichen Hof am alten Postweg, der bereits im Mittelalter vom Fürstenhaus Thurn und Taxis als „Beiweg“ der Postroute von Nürnberg nach Augsburg angelegt worden war.