

Waldkirchener tragen Wettkampf im Eier-Rollen aus



Ein Spaß für die ganze Familie war vorgestern am Berg vor dem Sportlerheim zu erleben. Doch nicht nur das schnellste Ei war gesucht.

Von *Silvia Kölbl*
erschieden am 04.04.2018

Waldkirchen. Viele verschiedene Bräuche ranken sich um die Ostertage: Menschen verstecken Eier, suchen sie, dekorieren damit, essen welche, verarbeiten sie zu Likör. In Waldkirchen kam am Montag ein neuer Brauch hinzu: ein Osterwettrennen, bei dem Eier den Berg hinab gerollt wurden, daher hätte es auch Wettrollen heißen können. Egal, ob nun Rollen oder Rennen, gesiegt hat im Wettbewerb Ute Fuchs. Sie gewann als Preis einen prachtvollen Holzhasen.

Bevor Ute Fuchs das hölzerne Prachtexemplar mit nach Hause nehmen konnte, gab es am Berg vor dem Sportlerheim jede Menge Spaß für Alt und Jung. Matthias Böttger und Ron Bauer, die als Juroren und Organisatoren über das Geschehen wachten, vergaben 56 Startnummern.

Viel zu ihrem Sieg beitragen, das konnten die Starter nicht. Ihnen blieb nichts weiter übrig, als dem Ei beim Rollen oder manchmal auch "Eiern" zuzuschauen. Manche feuerten ihr Ei auch an. Trotzdem schaffte es nicht jedes Ei bis zur Ziellinie. Manche blieben auf halber Strecke liegen. Andere sahen auch etwas angeschlagen aus, denn Rollen über groben Asphalt war nichts für jedes Ei. Ersatzweiser gab es aber keine. Gerollt wurde in fünf Durchgängen und einer Finalrunde. Die drei besten Eier jeder Vorrunde kamen in die Endrunde, ob nun mit oder ohne Blessuren.

Die zwei Schiedsrichter bewerteten Kinder und Erwachsene getrennt. Bei den Kindern vergaben die zwei Chefs des Eierrennens drei Preise. Platz eins ging an Yara Bauer (2). Zweiter wurde Quinn Bauer (1) und Platz drei ging an Oskar Bauer (2). Alle drei Kinder sind miteinander verwandt. Für die Kinder gab es Süßigkeiten.

Um es Ei drehte sich auch alles im Sportlerheim, aber auf ganz andere Weise. Dort luden nämlich einige Frauen aus dem Dorf zu einer Eierlikörverkostung ein. Jana Teich hatte gleich zwei Flaschen mit der goldgelben Flüssigkeit mitgebracht und erklärte, dass zwei verschiedene Rezepte zum Einsatz kamen. Die junge Frau erklärte: "Eins ist ein Familienrezept. Das andere habe ich von einer Freundin bekommen." Bei Teichs beschränkt sich die handgemachte Fertigung von Eierlikör nicht nur auf die Osterzeit. Jana Teich sagte dazu: "Eierlikör gibt es übers Jahr immer mal wieder." Sie verriet auch, worauf es bei ihren Rezepten ankommt: "Meinen Likör darf man auf keinen Fall erwärmen. Er wird sonst dick wie Pudding und muss dann gelöffelt werden." Einen der beiden Liköre setzt die Waldkirchnerin mit Primasprit an, bei dem anderen verwendet sie Doppelkorn. Vanillezucker darf in keiner der Likörvarianten fehlen.

Jana Teich gab ein weiteres Geheimnis ihres Likörs preis, den einige Waldkirchener schon von der Feier zum 750-jährigen Bestehen des Dorfes vor drei Jahren kannten: "Wichtig ist noch, den Eierlikör zwei bis drei Tage im Kühlschrank durchziehen zu lassen." Auch zu diesem Anlass schenkte Jana Teich ihren selbst gemachten Eierlikör aus, und schon war die Idee einer Eierlikörverkostung geboren.

Am Sportlerheim gab es auch noch etwas zu rätseln. Verschiedene Eier, vom Straußen- übers Schoko- bis zum Taubenei sollten erkannt und bestimmt werden.



Schnelle Eier waren auf der Ostereierrennpiste am Sportlerheim gefragt. Der Start des Rennens wurde mit Spannung verfolgt.

Foto: *Silvia Kölbl*

Bild 1 / 2