

Bürgerfrühschoppen wieder mit Erbsensuppe

**Bauernstuben-Chef Mathias Dietrich spendiert zum 1. Mai
der Ewersbacher Feuerwehr 200 Portionen**



Bauernstuben-Chefkoch Mathias Dietrich am Kochlöffel und Dietzhöhlzitals Erster Beigeordneter Simon Braun würzen die Erbsensuppe mit getrockneter Petersilie.

DIETZHÖLZTAL-EWERSBACH. Zum Bürgerfrühschoppen der Ewersbacher Feuerwehr hatte – bis auf das vergangene Jahr – immer eine deftige Erbsensuppe gehört. Und für deren Zubereitung war stets Marianne Müller – im Dorf besser als Feuerbachs Marianne bekannt – zuständig gewesen. Assistent von Simon Braun hatte sie die Zutaten für den Eintopf zusammengestellt und darauf bestanden, dass die Suppe am Ende richtig dick sein musste. Ein Verdünnen mit Wasser, wie von einigen vorgeschlagen, hatte sie strikt abgelehnt.

Beliebte alte Tradition wird fortgesetzt

Mit Marianne Müllers Tod im vergangenen Jahr war die Erbsensuppen-Tradition beim Bürgerfrühschoppen der Brandbekämpfer unterbrochen worden. Nun wurde sie von Mathias Dietrich, dem Chefkoch und Inhaber der Wissenbacher „Bauernstube“ fortgesetzt. Viele Jahre habe er zusammen mit Marianne Müller Catering-Aktionen gemacht, erinnerte sich Dietrich am 1. Mai. „Jetzt kommt mein Jung“, mit diesen Worten habe sie ihn gewöhnlich begrüßt – und ein Schnäpschen habe es auch immer gegeben.

Dank für großzügige „Suppenspende“

Da war es dem Wissenbacher, der auch viele Eschenburger Vereine bei deren Veranstaltungen unterstützt, eine Herzensangelegenheit, wieder für eine Erbsensuppe im Feuerwehrgerätehaus in der Ewersbacher Hauptstraße zu sorgen. 100 Liter oder 200 Portionen spendierte Dietrich den Wehrleuten. Für diese großzügige „Suppenspende“ bedankten sich Simon Braun für die Feuerwehr und Bürgermeister Andreas Thomas im Namen der

Gemeinde. „Es ist schön zu sehen, wie unsere Freiwillige Feuerwehren immer wieder von Gewerbetreibenden unterstützt werden“, so Andreas Thomas bei seinem Besuch. „Mein besonderer Dank gilt natürlich den Kameradinnen und Kameraden für die hervorragende Vorbereitung und Durchführung dieses Festes, das mittlerweile Gäste aus ganz Dietzhöhlzital und darüber hinaus sogar aus der Region anlockt“, ergänzt er noch.

Kräftige und handwerkliche Hausmannskost

Dafür hatten vier Schweine ihre ganzen Bäuche geben müssen. Für den feinen Geschmack hatte überdies eine beträchtliche Menge Brühe vom Kalbstafelspitz gesorgt. 25 Kilogramm Schälerbsen waren die Garantie dafür, dass keine Zweifel aufkommen konnten, um welche Suppe es sich in den Tellern handelte. Ergänzt wurden die Hülsenfrüchte durch zehn Kilogramm Kartoffelwürfel und die gleiche Menge Suppengemüse sowie fünf Kilo Zwiebelwürfel.

Letztes Abschmecken im Team

Gewürzt wurde das Ganze schließlich mit Salz, Pfeffer, Majoran und „einem Schuss“ Maggi. Nicht zu vergessen, die Petersilie, wie Dietrich beim Abschmecken zusammen mit Simon Braun feststellte. „Sehr gut“ lautete in den Stunden danach das Urteil der Gäste und nicht wenige „Stammkunden“ unter den Besuchern des Frühschoppens nutzten dann auch die Gelegenheit und brachten gleich einen Topf mit, um eine ordentliche Portion Suppe mit nach Hause nehmen zu können.

Bild + Text: Frank Rademacher