



Der Schultes als Brotbäcker

Zum „Suurkrutessa“ des Tuninger Heimatvereins ließ sich Bürgermeister Jürgen Roth nicht lumpen und sorgte eigenhändig für das frisch gebackene so genannte Schultesbrot. Dabei unterstützten ihn Katharina Esslinger (Mitte) und Karin Haf tatkräftig. Wertvolle Hilfe kam außerdem vom Birkenhofbauer Werner Barrho, der den 20 Kilogramm schweren Teig in seiner professionellen Maschine kneten ließ. So mussten nur noch die Brotlaibe geformt und im Holzofen im Garten des Heimatmuseums ausgebacken werden.

Wichtigster Bestandteil beim „Suurkrutessa“ ist natürlich stets das Sauerkraut. Im Oktober von den Mitgliedern selbst gehobelt und eingestampft, garte der Weißkohl drei Monate lang. Nach dem Hausrezept von Dieter Mauthe wurde das Sauerkraut im Gasthof „Kreuz“ zubereitet, genauso wie auch die „Beilagen“: Kesselfleisch und verschiedene Brühwürste. Diese traditionelle Schlachtplatte bildet schon seit vielen Jahren den Auftakt zum alljährlichen Veranstaltungsprogramm des Heimatvereins. Und auch dieses Mal war die Museumsscheune mit gut 70 Personen voll besetzt. Dort ließ man sich in geselliger Runde nicht nur das leckere Essen schmecken, sondern „lupfte“ auch so manches Glas Most und das eine oder andere Gläschen „Doaninger Brennts“.

[[Artikel drucken...](#)]

[[Fenster schließen...](#)]