

Wichtig: Netzwerk und gute Nerven

Beim Holdergassenverein laufen die Vorbereitungen auf das etwas andere Straßenfest auf Hochtouren

MARBACH

VON SABINE FRICK

Noch wirkt Ulrike Leßmann ziemlich gefasst. Die Infrastruktur – in ihrem Fall vor allem große Suppentöpfe – ist organisiert, die beiden Kinder werden am übernächsten Wochenende ausquartiert. Von Kürbissen träumt sie allerdings noch nicht – auch wenn die junge Mutter die Gäste des Holdergassenfestes mit vegetarischem Kürbisgulasch bewirten wird. Ulrike Leßmann gehört zu den „Neuen“, die sich zum ersten Mal an dem etwas anderen Straßenfest beteiligen. Im Dezember ist sie mit ihrer Familie in die Marbacher Altstadt gezogen. „Wir fühlen uns hier so wohl und aufgenommen, dass die Frage nicht lautete, ob wir beim Holdergassenfest mitmachen, sondern wie.“

Seit 2004 öffnen viele Bewohner der drei malerischen Holdergassen alle zwei Jahre Keller, Gärten, Höfe und Terrassen, stehen für die Besucher am Herd, am Grill oder am Fass, gewähren Einblicke in ihr privates Reich.



Damit sich die Gäste wohlfühlen, investieren die Bewohner der Holdergassen eine Menge Zeit in die Vorbereitung des Festes.

Archivfoto: Ramona Theiss

„Das Konzept hat eingeschlagen“, sagt Peter Zell mit einer ordentlichen Portion Stolz in der Stimme. Zell ist der Vorsitzende des Holdergassen-Vereins, den es seit nunmehr vier Jahren gibt und dessen einziger Zweck die Ausrichtung des Festes ist. „In Vereinsform lässt sich vieles einfacher organisieren – bei der Suche nach Sponsoren angefangen bis zur Versicherung der Teilnehmer“, erklärt Peter Zell.

Der Rückhalt des Vereins und die Erfahrung seiner Mitglieder ist aber gerade auch für Neulinge wie Ulrike Leßmann wichtig. „Wir haben inzwischen ein Gespür dafür entwickelt, welche Mengen man einkaufen muss“, sagt Andreas Stiegler. Für die Privatleute, die in gastronomischen

Fragen allesamt Amateure sind, eine der entscheidenden Fragen in der Vorbereitung des Festes. Denn man will weder auf Bergen von Maultaschen sitzen bleiben noch Gäste mit einem „Ausverkauft“-Schild vergrätzen.

„Welche Mengen benötigt werden, hängt natürlich auch stark vom Wetter ab“, weiß Schatzmeisterin Claudia Leicht. Bislang sind die Prognosen für das zweite Septemberwochenende ordentlich, und für den Fall, dass der Andrang die erwarteten 5000 Besucher übersteigt, haben die Holdergässler mittlerweile ein Netzwerk aus Partnern aufgebaut, das „auch am Sonntagnachmittag noch nachliefern kann.“

Insgesamt 14 Familien schlüp-

ÖLMÜHLE JÄGER

Schaupressen und Flachsspinnen

Das Technische Kulturdenkmal Ölmühle Jäger in der Oberen Holdergasse öffnet seine Pforten nicht nur am Tag des offenen Denkmals am 14. September, sondern bereichert das Holdergassenfest auch am Samstag, 13. September. Beide Tage stehen ganz im Zeichen von Flachs und Leinöl. So gibt es an beiden Tagen unter anderem Flachsspinnen und Schaupressen. Fritz Jäger als Nachkomme heutiger Eigentümer der Ölmühle Jäger, ist es ein Anliegen, das technische Denkmal mit Attraktionen zu beleben. Des-

halb ist auch die funktionstüchtige Ölmühle von 1906 zu besichtigen, die die Stadt Marbach als Museumsanlage betreibt.

Die Spinngruppe um Karin Schimonowitsch aus Weinstadt zeigt am 14. September die gesamte Verarbeitung von Flachsstroh bis zum gesponnenen Faden. Dazu gehört das Flachsbrechen, das Schwingen und das Hecheln. Daneben wird den Besuchern erklärt und vorgeführt, wie eine Kunkel aufgebunden wird und wie dann von dieser der Faden heruntergesponnen wird. (red)

fen in die Rolle eines Wirts und bieten eine kulinarische Palette, die von Flammkuchen und Crêpes über Garnelenspieße und Maultaschen bis zu Spanferkel und Rostbraten reicht.

Livemusik gibt es an fünf Standorten, dazu organisiert Unicef ein Kinderprogramm und einen Flohmarkt, Manuel und Felix Seiter zeigen Gemälde, Doris Zell präsentiert Schmuck aus Süßwasserperlen, die in der Unteren Holdergasse beheimatete Diakoniestation serviert Kaffee und Kuchen.

INFO: Das Holdergassenfest beginnt am Samstag, 13. September, um 15 Uhr, am Sonntag, 14. September, um 11 Uhr.