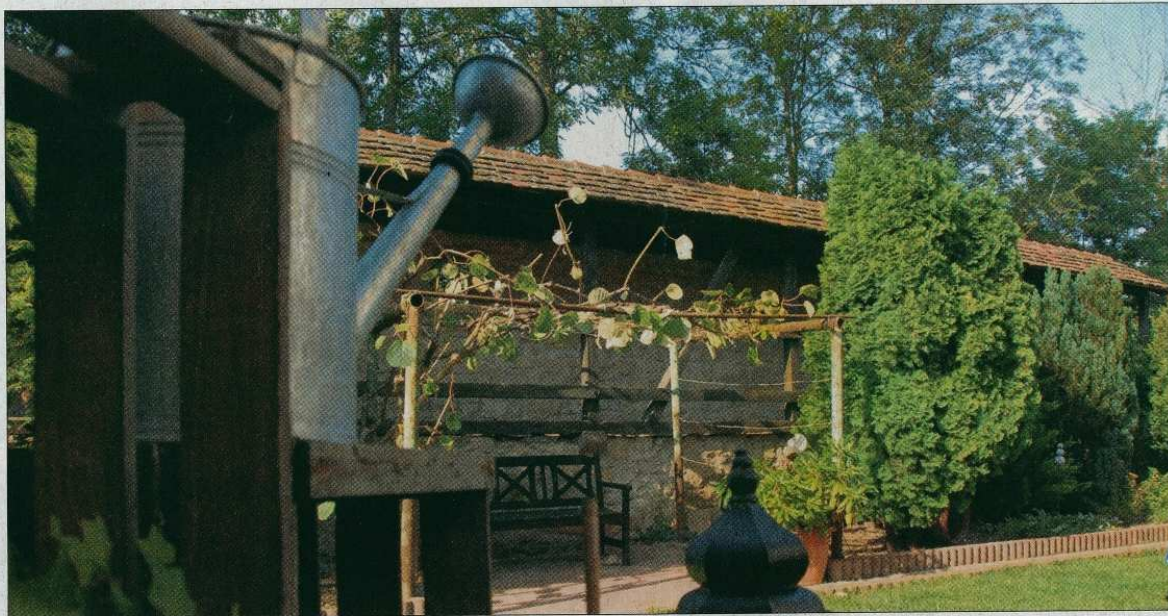


Hochprozentiges bei erprobten Gastgebern

Leben in den Holdergassen (IX) Die Familie Stiegler in der Unteren Holdergasse hat gewisse Erfahrung beim Feiern mit vielen Gästen. Von Sandra Brock

Stieglers sind das Feiern mit Vielen durchaus gewohnt. „Wir haben ja nicht nur zum Holdergassenfest Gäste“, sagt Andreas Stiegler. Aber zum Holdergassenfest am 8. und 9. September werden es wieder sehr viele Gäste werden, die an den beiden Tagen in der Unteren Holdergasse 18 in Stieglers Destille an der Stadtmauer vorbeischauchen. So ist zumindest die Erfahrung aus den vergangenen Jahren: Bei jedem Holdergassenfest sind es mehr Besucher geworden, hat Andreas Stiegler festgestellt. „Besonders 2010 war der Zustrom überwältigend“, sagt er. Und: „Wir freuen uns über jeden Gast, aber mit so vielen hatten wir nicht gerechnet.“ Dem entsprechend haben Stieglers von Fest zu Fest auch immer mehr „aufgerüstet“. Schließlich steige auch die Verantwortung. Nass werden – auch bei schlechtem Wetter – muss bei der Familie Stiegler zum Beispiel keiner. Gehockt wird zwar größtenteils im Garten neben der Stadtmauer, „der wird aber überdacht“, erklärt der Hausherr. Hinzu kommt der Anbau, unter dem es sich gut sitzen lässt und nicht zuletzt der Probierraum, in dem „etwa acht kuschelige Plätze“ vorhanden sind. Damit nicht genug: Auch oben, an der Gasse, wird – teilweise in der Garage – noch aufgestuhlt. Dort, wie im Garten, gibt es



Im Garten der Familie Stiegler sitzt es sich direkt an der historischen Stadtmauer.

Fotos: Sandra Brock

allerlei zu essen. Und zwar genau die Leckereien, die sich bei den vergangenen drei Holdergassenfesten, bei denen Stieglers mitgemacht haben, als die Schlager herausstellten. Nämlich Krustenbraten und Hals vom Grill – jeweils am Spieß gebraten sowie verschiedene Würste. Am Sonntag wird zusätzlich Schnitzel mit eigens in der Holdergasse hergestelltem Kartoffelsalat angeboten. „Das hat sich bewährt“, sagt Andreas Stiegler und seine Frau Helga ergänzt: „Wir haben in den vergangenen Jahren diverse Sachen ausprobiert, aber genau auf dieses Angebot lief alles hinaus. Das hat auch sonst keiner.“

Schon heute stehen Stieglers in Kontakt mit sämtlichen Lieferanten für das Holdergassenfest – vom Fleisch bis zu den Getränken. Bei Letzterem gibt es aber eine Sparte, für die er in seiner Haus-her höchstselbst zuständig: die Brände, die er in seiner Brenne herstellt. Neben den Klassikern wie Sauerkirsch, Marille oder Williams Christ hofft Andreas Stiegler, bei diesem Holdergassenfest eine erste Kostprobe seines eigenen Cognacs anbieten zu können. „Er lag jetzt fünf

Jahre im Eichenfass.“ Zudem versuche er sich gerade an einem Haselnussgeist. „Aber ob der zum Fest schon so weit ist, weiß ich noch nicht.“

Wo die feinen Tropfen entstehen – nämlich in einem kleinen Häuschen mit Brennofen im Garten – das können die Besucher sich vor Ort ansehen. Allerdings wird während des Holdergassenfests kein Schnaps produziert. „Das wäre zu aufwändig“, sagt Andreas Stiegler. Die Brenne ist auch der Grund, warum die Familie in der Unteren Holdergasse beim ersten Fest 2004 noch nicht als Gastgeber mit von der Partie war, denn genau zu dieser Zeit wurde der Brennofen installiert. „Deshalb waren wir nur als Gäste auf dem ersten Holdergassenfest und haben geschnuppert“, berichtet Helga Stiegler.

Die Brenne im Stieglerschen Garten ist übrigens genau an dem Ort entstanden, wo früher der Hühnerstall stand. Das Haus selbst dürfte derweil eines der jüngsten in den Holdergassen sein. Die Familie Stiegler ist 1994 in der Unteren Holdergasse eingezogen, nachdem sie das Haus an der Stelle gebaut hat, wo früher der Stall von Andreas Stieglers Elternhaus stand. Er ist, ebenso wie seine Frau Helga, in den Holdergassen aufgewachsen. Hier hat sich das Paar auch kennen gelernt. Wegzuziehen war für sie nie ein Thema. „Wir fühlen uns sehr wohl hier! Das ganze Umfeld passt. Also haben

wir auch das Haus hier gebaut“, sagt Helga Stiegler.

Und seit Haus und Garten auch so weit sind, lassen es sich die Stieglers nicht nehmen, alle zwei Jahre beim Holdergassenfest mitzumachen. Auch wenn es jede Menge Arbeit ist. „Das muss ja zum Beruf nebenher laufen“, erklärt der Marbacher. Allein mit den zwei Tagen Festbetrieb sei es ja nicht getan.

Neben der Organisation von Essen, Getränken und Musik – DJ Zucker unterhält am Samstagabend wieder – legt Helga Stiegler auch großen Wert auf die Dekoration. Ganz naturverbunden soll es sein. „Der Bauer Bauer ist da eine gute Quelle“, berichtet sie augenzwinkernd.

Bei so vielen Gästen werden in der Destille auch entsprechend viele Helfer benötigt. Rund 25 Familienmitglieder und Freunde sind es, die beim Holdergassenfest mit anpacken. Das müssen sie aber nicht ganz „umsonst“ tun, denn im Herbst gibt es dann im Hause Stiegler ein großes Helfertfest. Also wieder einmal Feiern mit Vielen.

HOLDERGASSENFEST 2012

8./9. September Wir stellen in dieser Serie die einzelnen Gastgeber des Holdergassenfests vor. Die Artikel erscheinen in den nächsten Wochen immer dienstags, donnerstags und samstags. red

