

"Kommet und verzehret allerley Speis und Trank" Mamminger Geschäfte und Gastronomen übernehmen Bewirtung beim 1000-Jahr-Fest

Mamming (li) Unter dem Motto "Zwei Tage Geschichte erleben" steht der Historische Handwerkermarkt, der als Höhepunkt der 1000-Jahr-Feier am Samstag, den 4. Juni und Sonntag den 5. Juni auf dem Schul- und Kindergartengelände in Mamming stattfindet. Ein buntes Rahmenprogramm erwartet die Gäste aus nah und fern, für deren leibliches Wohl einheimische Geschäfte und Wirte sorgen.

Die Vorbereitungen für das Mamminger Jahrtausendfest laufen auf Hochtouren. So ein Fest will sorgfältig und bis ins letzte Detail geplant sein und das kostet Zeit, macht Arbeit und kostet natürlich auch Geld. Was aber das Beste dabei ist - es macht unheimlich viel Spaß und es schweißt zusammen. Diesen Eindruck hatte man am vergangenen Mittwoch im urigen Weinstadl des Bistro Besche, als die Teilnehmer der Bewirtschaftungsstände des Historischen Handwerkermarktes in zeitgemäßer Mode des Mittelalters zu einer Besprechung zusammentrafen. Rädelsführer der kulinarischen Attacken auf die Gäste ist der Wirt des Landgasthofes Apfelbeck, Georg Apfelbeck mit Frau Birgit, die schon mächtig aufgetischt hatten, um einen Vorgeschmack auf das großartige Fest zu bieten. Desweiteren sind mit von der Partie: Besche-Wirt Josef Apfelbeck, Christa Schmid vom Gasthaus "Zum Johann" in Bachhausen, Ingrid und Anton Ruhland vom Gasthaus Eberl in Bubach, die Metzgerei Hermann Mittermeier, die Bäckerei Josef Moser, das Einzelhandelsgeschäft Ingrid Eberl sowie die Brauerei Wittmann mit Gebietsverkaufsleiter Josef Sedlmeier. Sie laden ihre Gäste ein: "Kommet und verzehret allerley Speis und Trank und habet Freude".

Bürgermeister und stellvertretender Landrat Georg Eberl, der ebenfalls dieser Zusammenkunft beiwohnte, freute sich sehr darüber, dass sich die Gemeinde für die Verpflegung beim Historischen Handwerkermarkt nicht um irgendwelche "Catering-Services" kümmern musste, sondern hiesige Wirte und Geschäfte sich bereit erklärt hatten, die Bewirtung der Gäste zu übernehmen. Dennoch sollen alle mitfeiern können und deshalb wollte er niemanden Arbeit aufbürden, denn "jeder soll das Fest in vollen Zügen genießen können", so sein Wunsch. Um so mehr weiß er es zu schätzen, wenn die Bürger und Bürgerinnen bei so einem Fest, das die ganze Gemeinde betrifft zusammenhelfen, denn Einigkeit macht bekanntlich stark. Darüberhinaus zeigt es, dass Mamming eine vielfältige Geschäfts- und Gastronomiestruktur habe, die sehr wohl in der Lage ist, dem leiblichen Wohl eines Besucheransturmes gerecht zu werden.

25 Stände wurden bereits bei der Organisatorin dieses Historischen Handwerkermarktes, Daniela Lochner alias "Spinnentöter", gemeldet, bei dem Seiler, Korbflechter, Zinngießer, Krämer, Mineralienhändler, Likörbrauer, Filzer, Goldschmied, Schreibkunst, Lederer, Methändler, Seifensieder, Glaskünstler, Schirmmacher, Spinner & Weber und Weihrauchhändler ihre handwerklichen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Ein buntes Rahmenprogramm mit Gauklern, Rittern, Spielleuten, Schwertkämpfern, Märchenerzählern, Lagerleben, Bogenschießen, Tanz, Altes Handwerk, Markttreiben, Feuershow und ein buntes Kinderprogramm erwartet die großen und kleinen Gäste. Für die Unterhaltung sorgen neben dem Konzert von "Totus Gaudeo" am Samstag-Abend die Gruppe "Historia

Perita", "Bertram der Wanderer", "Amrün" und "Die Ritterschafft zu Drachenfels". Dazu Bogenschießen, Glücksrad, Edelsteinsieben, Mittelalterliches Karussell und vieles mehr. Der Eintritt ist an beiden Tagen frei. Weitere Infos auf der Homepage der Gemeinde Mamming unter "1000 Jahre Mamming".

Evi Lichtinger



Von links:
Bürgermeister Georg Eberl
Ingrid Eberl (Edeka-Geschäft)
Birgit Apfelbeck (Apfelbeck-Wirtin),
Ingrid und Anton Ruhland (Gasthaus Eberl Bubach)
Christa Schmid (Gasthaus "Zum Johann" Bachhausen)
Hermann Mittermeier (Metzgerei neben der Kirche)
Josef Moser (Bäcker)
Josef Sedlmeier (Wittmann-Brauerei)
Josef Apfelbeck (Bistro Besche)
Georg Apfelbeck (Apfelbeck-Wirt)
Apfelbeck-Kinder Sophie, Theresa und Georg Josef