

Vun driweriwer

erscheint auf www.lenauheim.de

monatliche
Erscheinung

Februar 2013

von *Helen Alba*

Nowles BZ-Zeitungsfescht in Lugosch Worschkoschtprob 2013 im „Royal“-Restaurant

Traditionsgemäß hat die „Banater Zeitung“ am letschte Dunnerschdach im Jänner 2013 zum Worschtverkoschte ingelad. Desmolrum war die Stadt an der Temesch Gaschtgeber un sowohl es Lugoscher Bürgermeisteramt als ach die Handwerkerengenossenschaft han mit Hand angeleet un de BZ-Zeitungssehriwer gholf, dem Fescht e wirdiche Rahme zu verleihe. Dass die Worschkoschtprob (Wkp) im vergangene Johr im Semikloscher Nako-Kaschtell abghal gin is, des wisst der sicher noch. Die Lugoscher han ach e guti Leesung gfunn un die Wkp im „Royal“-Restaurant „iwer die Biehne laafe gelosst“.

Schun beim Ninkumme is mer uf die nowli Umgebung ufmerksam gin. Die ovale un runde Tische ware im Saal ufgstellt un han sich vor lauter Keschtlicheite geboo: Brot-, Blut- un Lewerworscht, Schwartlmaa, verschiedeneni Kässorte, Blättertaichkuche un dicke Strudl (Kosonak). For de Dorscht lesche war Kaffee, Raki, Wein, Bier un Tschitro bereitgestellt. Feschi Kellnerinne un Kellner sin hin un her gang, dass es de Leit an nix fehle soll. Die Gäscht sin dorch e „Trachtespalier“ gang, es ware schwowischi Trachte aus Wetschehausen zu bstaune un Mitglieder der Formation „Lugojana“ im rumänische Trachtegwand. E Orchester hat deitschi un rumänische Musich ufgspilt, die Trachtephaare han getanzt.

Natierlich sin Rede gschwung gin. Ganz fescht hat sich derbei de Lugoscher Richter Francisc Boldea uf die Bruscht gekloppt un humorvoll gsaat, dass er de kennelerne will, der ne beim Worschtmache iwertrumpt. Vun der Lugoscher Handwerkerengenossenschaft hat de Präsius Vasile Bălințan es Wort ergriff. Er hat iwer die Tradition der Lugoscher Fleischhacker un Worschtmacher gered. Ausgestellt war e Fahn der Handwerker ausm Johr 1921. Newer dere Fahn hat ganz stolz e alde Mann ghuckt: Tiberiu Gașpar, 92 Johr alt un älteschter, lebender Lugoscher Fleischhacker. Zwaa jungi Männer han vorgewies, wie mer in Lugosch frische Brotworscht macht. Sie ware mit Worschtspritz, Worschtfleisch un Därm ausgerischt, han awer es Lugoscher Brotworschtrezept nit verrot.

Was mich bissl dorchnaner gebrung hat, war halt die Tatsach, dass ich die meischte Leit nit gekennt han. Doch mer muss de BZ-Redakteere e Lob ausspreche, weil se jetz die Wkp immer annerschtwu organisiere un so de Leit vun ausserhalb Temeschwar die Gelegenheit gin, des Fescht zu genieße. Un es ware sogar Gäscht aus Arad, Lippa, Reschitza, Orzydorf un natierlich Temeschwar derbei. Un Deitschlänner han ach die Gelegenheit genutzt, zur Wkp uf Lugosch zu kumme.

Schwowische Brotworscht hoch im Trend

In de Wettbewerb sin sowohl privati Brotworschtmacher als auch Produzente, also Firmas, die ufs Worschtmache ausgericht sin, ingetrete. So dass ach zwaa Schuries verkoscht un bewert han. Ich will jetz nit alli ufzähle, die Preise gewunn han. Doch es hat mich stark gfreit, dass uner anre ach Edwin Zaban (Lippa), Horst Martin (Temeschwar), Walter Winter (aus Deutschland kumm) un Wolfgang Sauer (Arad) Preise ingheimst han. Weil nix iwer verschiedeneni Brotworschtrezept. Doch es hat bewies, dass unser Schwowe ach heizutach Worscht mache, der sogar hoch im Trend is!