

## Hirschgassenfest wird 30 Jahre alt

**„Volksfest des Schurwalds“ sagen Einheimische liebevoll über das Hirschgassenfest, das in diesem Jahr zum 30. Mal den beschaulichen Schurwald-Ort in eine lebhafteste Festmeile verwandelt. Was klein anfang hat sich zu einem der beliebtesten Feste in der Region entwickelt. Aus allen Himmelsrichtungen pilgern Besucher nach Manolzweiler: Aus dem Remstal, dem Neckar- und dem Filstal, aus Stuttgart und der weiteren Umgebung.**

Mit ein paar Tischen um Onkel Roberts Scheune herum ging es los. „Ich fang’ einfach mal an“, dachte sich Hirsch-Wirt Walter Daferner und machte mitten im Ortskern ein Fest, das als erstes Hirschgassenfest in die Geschichte eingehen sollte – obschon es damals noch keinen Namen hatte. „Gegenüber unserem Landgasthof“, sagt Walter Daferner und zeigt mit dem Arm in Richtung der Hausfassade, vor der die heute so beliebte Dorffete ihren Anfang nahm. Zuerst wurde nur einen Tag lang gefeiert, dann zwei, heute vier. Die ersten Besucher kamen aus der Nachbarschaft und umliegenden Ortschaften zum feiern. Heute erlebt der Teilort der Gemeinde Winterbach einmal im Jahr einen wahren Großansturm. Das passende Wetter vorausgesetzt werden am kommenden Wochenende bis zu 15000 Besucher erwartet, denen wieder einiges aus Küche und Keller geboten wird.

Auf den Tellern, darauf legt der Festwirt allergrößten Wert findet sich Hausgemachtes, Deftiges und Traditionelles aus der schwäbischen Küche: Linsen mit Spätzle, Kutteln, Christoph’s Maultaschen, der Hirschgassenfest-Klassiker Hähnchen sowie Holzofenbrot und Salzkuchen vom Backhäusle und andere heimische Spezialitäten. Etwas ruhiger geht es auf der Schlemmer-Terrasse zu. Hier bereitet Küchenchef Sven Waldenmaier feine Grillgerichte und gehobene Genüsse von Fisch und Scampi bis zu Bio-Ochs’ zu. In den Weingläsern funkeln feine Remstaler Weine bekannter Weingüter, Bier vom Faß wird stilecht im Krug ausgeschenkt. Nachtschwärmer sind in der „Hüttenbar“ ebenso richtig wie an der großen Cocktailbar mit Caipirinha und frisch gepressten Säften. Dazu spielen Unterhaltungs- und Volksmusikkapellen. Von der ehemaligen Musikband „Die Spätheimkehrer“ gehören drei Musiker der Kapelle „Wirbelsturm“ an, die in alter Tradition auf der ehemaligen „Miste“ – freilich heute von einer Plane bedeckt und für die Musiker ‚geruchsneutral‘ – aufspielen werden.

Das Schöne am Hirschgassenfest ist seine Überschaubarkeit, die sich trotz gestiegener Besucherzahlen halten konnte. Das Hirschgassenfest ist nicht die Heimat von Schenkelklopfern, Festzelt- und Partygängern. Auf der ruhigen Anhöhe zwischen Schurwald und Remstal, zwischen Ostalb und dem Einzugsgebiet Stuttgart suchen Genießer und Kenner ein Plätzchen unter freiem Himmel. „Dass es so familiär ist, mögen die Leute“, glaubt der Chef. Die Gäste schätzen den Bezug zur Region, den dörflichen Charakter und die persönliche Stimmung. Das Hirschgassenfest hat den Ort, der einst eine Poststation an der alten Kaiserstraße war, weithin bekannt gemacht. Manolzweiler ist sogar der Prominenz ein Begriff. Mit etwas Glück sitzen am Nebentisch VfB-Kicker, vielleicht steht man an derselben Warteschlange für die Rote Wurst an, wie Christoph Daum – sie und viele weitere prominente Zeitgenossen waren schon Gäste beim Hirschgassenfest.

„Jubiläums-Bonbon“: Essen plus Getränk nach Wahl für drei Euro

Sehen und schmecken lassen kann sich das Jubiläumsangebot. Zur Feier des runden Geburtstages hat Hirsch-Wirt Walter Daferner für seine Gäste ein besonderes „Zuckerle“ im Angebot: Am Freitag und Montag, jeweils zwischen 13 und 17 Uhr gibt es ein Essen plus ein Getränk nach Wahl für drei Euro.

„Jubiläums-Wurst“

30 Jahre Hirschgassenfest – das hat die Metzgerei Kurz aus Schorndorf zur Kreation einer speziellen Jubiläums-Rote-Wurst mit Kräutern inspiriert. Sie ist mit 125 Gramm etwas schwerer und größer als die ‚normale‘ Rote Wurst, wird aber ausschließlich aus magerem Fleisch hergestellt. An der Knusprigkeit ändert das nichts: „Sie wird beim grillen genauso knusprig und bekommt ihre spezielle rote Färbung, die der Rote-Wurst-Kenner erwartet“, versichert Walter Daferner.

„Jubiläums-Crew“

Große Sonnenschirme verteilen sich wie eine farbige Borte um den Landgasthof Hirsch. In ruhigen Winkeln und gemütlichen Nischen lässt es sich an Biertischen trefflich feiern, plaudern und wohl ergehen. Für die Wein- und Bierseligkeit und für kulinarische Labsal sorgen 50 fleißige Helfer, die an Theken, Grills, beim spülen, beim Fässerwechsel, im Service, in der Vorbereitung, bei Auf- und Abbau im Einsatz sind, damit sich die Gäste rundum wohl fühlen. Sie selbst nehmen sich am Montag eine halbe Stunde Zeit, das Fest zu genießen. Da wird die Grillgabel nieder gelegt und an den Getränketheken herrscht bewusst Stillstand. „Es gibt eine halbe Stunde lang nichts zu essen und zu trinken, denn da feiert das Personal“, sagt Simone Waldenmaier. Das eingespielte Team gehört zum Hirschgassenfest wie der süße Senf zum Weißwurst-Frühstück am Sonntag – eines der zahlreichen kulinarischen Highlights während der Festtage. „Wir sind wie eine große Familie“, beschreibt die Hirsch-Wirtin den Zusammenhalt. Langjährige Mitarbeiter nehmen extra frei oder verschieben ihren Urlaub, um mithelfen zu können. Unter ihnen ist die 79jährige Uroma Lore – ein echtes Hirschgassenfest-Urgestein mit bewährtem Salzkuchenrezept. Über 100 Kuchen kalkuliert die rührige Frau, die ihr Backhäusle kennt wie die eigene Kittelschürze: „Meine Mutter hält ihre Hand über die Glut und wenn sie bis sechs zählen kann, kommt der Salzkuchen rein“, beschreibt Walter Daferner ‚Mutters Backhaus-Kunst‘, die eine Wissenschaft für sich ist.

„Jubiläums-Oldies“

Oldtimer-Fan Siegfried Fink öffnet seine Scheune und zeigt historische Traktoren, Seitenwagengespanne, Motorräder und Autos mit Seltenheitswert. „Da kommen garantiert nicht nur Oldtimer-Freunde ins Staunen“, kündigt Walter Daferner an. Oldtimer-Fahrer aufgepasst: Gäste, die mit dem eigenen altehrwürdigen Gefährt auf die Anhöhe zum Fest kommen, finden an allen Festtagen großzügige Parkmöglichkeiten auf der Wiese.

Jubiläums-Programm mit Nachtflug, Heißluftballon und vielem mehr!

„Patron“ Walter Daferner und sein Team haben ein umfangreiches Jubiläumsprogramm auf die Beine gestellt. Täglich gibt es Live-Musik, zum Auftakt am Freitag wagt Fallschirmspring-Weltmeister Klaus Renz die nächtliche Landung auf einem Bierdeckel! Enden wird der Treffpunkt am Montagabend mit einem üppigen Feuerwerk, das auf Musik choreographiert und abgestimmt ist. Dazwischen liegen eine Oldtimer-Ausstellung (siehe Kasten), Fahrten mit dem Heißluftballon und Hubschrauberrundflüge. Kinder und Jugendliche können sich auf dem kleinen Rummelplatz vergnügen.