

Ettmannsdorfer Kirwa steht vor der Tür

Eine Woche vor der dreitägigen Veranstaltung wurde das Festbier verkostet – Tänze werden fleißig geprobt

Schwandorf. Die Ettmannsdorfer können es kaum noch erwarten, bis es wieder heißt: „Mia ham Kirwa!“ Seit Wochen wird vor dem Gerätehaus der FF Ettmannsdorf fleißig geprobt. Die Kirwapaare drehen ihre Runden, üben ihre Tänze und sorgen dabei schon jetzt für beste Unterhaltung.

Zahlreiche Zuschauer lassen sich die Proben nicht entgehen. Die Vorfreude auf das große Fest wächst von Woche zu Woche wächst. Und auch die Zahl der Tanzpaare ist beachtlich: 14 Kirwapaare, 14 Jugendpaare und 15 Kinderpaare sind dabei. Dazu kommen 19 „Kirwapaare Reloaded“ sowie die Plattlergruppe. In Ettmannsdorf ist also einiges geboten, wenn von 28. bis 30. August auf dem Festplatz zwischen den Naabbrücken Kirwa gefeiert wird.

Doch bevor das Fest beginnen kann, muss eine der wichtigsten Fragen geklärt werden: Welches Bier kommt ins Kirwazelt? Seit vielen Jahren setzt der Kirwavererein Drei Brücken Ettmannsdorf dabei auf die Schlossbrauerei Naabeck. Deshalb stand am

Donnerstag wieder die traditionelle Bierprobe in Naabeck auf dem Programm.

Braumeister Eric Kulzer zeigte sich erfreut, dass auch heuer wieder Naabecker Bier bei der Ettmannsdorfer Kirwa ausgeschenkt wird. Oberkirwabursch Julian Zimmermann, an seiner Seite Oberkirwamoidl Lena Blaschke, zapfte mit zwei Schlägen das Fass an und der Gersensaft floss in die Gläser.

Kulzer stellte das Naabecker Hell als klassische Hauptsorte der Brauerei vor. Das Bier weist 11,8 Prozent Stammwürze und 5,2 Prozent Alkohol auf. Es besitzt eine schöne Malzfarbe und präsentiert sich süffig und ist angenehm zu trinken.

Da in Naabeck ein handwerklich hergestelltes Naturprodukt gebraut werde, könne es von Sud zu Sud durchaus leichte Schwankungen geben. Und eines sei ohnehin klar, so Kulzer: „Ein Fassbier schmeckt einfach besser als ein Flaschenbier.“ Zum Bier gehören dabei nur wenige, dafür umso wichtigere Zutaten: Felsquellwasser, Malz, Hopfen und Hefe. Der



Sie testeten das Bier: Vorsitzender Alexander Zimmermann, Oberkirwabursch Julian Zimmermann und Braumeister Eric Kulzer (vorne v. l.) mit der Delegation aus Ettmannsdorf. Foto: Zwick

Hopfen stammt aus der Hallertau, das Malz kommt aus Kulmbach, und bei der Gärung setzt die Brauerei auf ihre eigene Hefe. Dabei wird der im Malz enthaltene Zucker in Alkohol umgewandelt.

Als Dank für die langjährige gute Zusammenarbeit überreichte Zimmermann dem Braumeister einen Steinkrug mit der Aufschrift: „Naabecker – hier wird Kirwa gebraut.“ Das Festprogramm beginnt am Frei-

tag, 28. August, um 15 Uhr mit dem Aufstellen des Kirwabaus. Ab 16 Uhr sorgt der Musikverein Dachelhofen für die musikalische Begleitung. Ab 19.30 Uhr wird es dann im Kirwazelt stimmungsvoll: Die

Band Quertreiber sorgt für Musik und gute Laune. Am Samstag, 29. August, beginnt der Festbetrieb um 14 Uhr und um 15 Uhr starten die Kinder und Jugendlichen mit ihren Tänzen. Um 16 Uhr folgt der Bieranstich, musikalisch begleitet von der Neukirchner Blasmusik. Um 17 Uhr steht der traditionelle Tanz der Kirwapaare (auch Reloaded) um den Kirwabaum auf dem Programm. Ab 19 Uhr übernimmt die Partyband Power und lädt zum Feiern und Tanzen ein.

Der Kirwasonntag, 30. August, beginnt um 10 Uhr mit dem Festgottesdienst und anschließend wird zum Festplatz gezogen. Der Mittagstisch ab 11.30 Uhr wird musikalisch wieder umrahmt von der Neukirchner Blasmusik. Um 15 Uhr drehen sich beim traditionellen Tanz erneut die Paare um den Kirwabaum. Zum Finale sorgen ab 18 Uhr „De vo Gestern“ für beste Stimmung. Damit dürfte spätestens nach der Bierprobe auch die letzte Frage geklärt sein: Die Ettmannsdorfer Kirwa kann kommen. szd