



Zahlreiche Besucher kamen am Sonntagmittag zum Knödelfest der Comboni-Missionare vor der Feldscheune. Der Erlös soll einer Hütte des Kreises junger Missionare (KIM) bei Oberstaufen-Steibis im Allgäu zu Gute kommen. Dort veranstalten die Ellwanger Combonis christliche Jugendfreizeiten. (Fotos: sab)

Knödel für den Erhalt der Hütte

Die Comboni-Missionare kochen Knödel, um weiterhin Jugendfreizeiten im Allgäu zu veranstalten

Ein Knödelfest veranstaltete der Freundeskreis der Comboni-Missionare am Sonntag in der Feldscheune beim Auerroschenbesucherweg im Josefstal bei Ellwangen. Nach dem Gottesdienst im Missionshaus hieß es dann: Knödelfestmarsch!

SABINE FREIMUTH

Ellwangen-Josefstal. Leckere Knödelspeisen vertilgen und damit zum Erhalt der Allgäuer Almhütte beitragen, die seit Jahrzehnten im Allgäu für Gruppenfreizeiten genutzt wird. Dazu ließen sich die unzähligen Gäste am Sonntag nicht lange bitten. Die Warteschlange vor der Küche riss den ganzen Mittag nicht ab. Bruder Siegfried Ruch und sein Küchenteam hatten 900 Knödel in fünf Variationen vorbereitet und mit glücklichem Gesicht kam jeder der Besucher mit seiner Spezialität auf dem Teller aus der Küche zurück.

Knödel gehören auch auf der KIM-Hütte bei Oberstaufen-Steibis im Allgäu

zum Speiseplan. Bereits 1969 veranstalteten die Comboni-Missionare mit dem Kreis junger Missionare (KIM) dort christliche Jugendfreizeiten. Um den Erhalt und die Modernisierung der Hütte kümmert sich ein ehrenamtlicher Freundeskreis, der immer wieder Hand anlegt.

In den vergangenen Jahren bekam der Keller ein neues Fundament, eine Quelle musste neu gefasst werden, ein Klärbeet angelegt werden, der Eingangsbereich wurde verglast und das Dach und die Front erhielt eine neue Beschindelung. Diese Aufgaben kosten Geld. So soll der Erlös des sonntäglichen Festes für zukünftige Renovierungsarbeiten verwendet werden.

Bereits um 13 Uhr waren fast alle der 900 Spinat-, Käse-, Rote-Beete- und Pressknödel mit verschiedenen Gemüsebeilagen verputzt. Der Renner waren Speckknödel. Hier hieß es vom Küchenpersonal als erstes „Ausverkauft“. Um die Feldscheune herum saßen viele Ehemalige und Freunde der Hütte, unter ihnen Bruder Bruno Haspinger, einer der Ersten, die Jugendfreizeiten auf der Hüt-



Glückliche Gesichter zur Mittagszeit. Das Küchenteam hatte 900 Knödel in fünf Variationen vorbereitet. Am beliebtesten waren Speckknödel.

te begleiteten. Er selbst war vor einem Jahr das letzte Mal oben auf der „Äpele-Alp“ und ist begeistert vom Zustand der Hütte. Da sei in den letzten Jahren viel passiert. Weiter meinte er, viele, die dort oben waren, sind heute gute kirchliche Mitarbeiter geworden. Auch er habe dort

schon Knödel gekocht. Seine Lieblingssorte „Speckknödel“ sei leider schon aus. Manch einer mag schmunzelnd an den Stellwänden „46-Jahre KIM-Hütte“ vorbei gelaufen sein und wehmütig, angesichts der Freizeitbilder, gedacht haben, das war ich einmal.