Kerwe in Verne 2007

Kerwezeitung des Viernheimer Kerwevereins

Inhalt

Der Vernemer Kerweverein: 1
Blechkuchen.....2
Das Kerwegedicht.....2
Termine Kerwe 2007.....3
Kerwepaar 2007.....3
Mädche 2007.....3
Borscht 2007.....3
Straußenwirtschaft 4
Das Kerwelied.....4
Die bisherigen Kerwepaare.....4

Der Vernemer Kerweverein:

Einige Viernheimer Kerwefreunde fanden sich am 14.06.1995 zusammen. Den Willen, einen Verein zu gründen, bekundeten sie schriftlich: Am 26.10.1995 wurde der Kerweverein Viernheim im Squash-Center offiziell aus der Taufe gehoben. (Es geht das Gerücht um, dass bis heute nicht alle Unterzeichner der ersten Stunde dem Verein beigetreten sind.)

Der Verein befasst sich mit der Pflege und Wahrung des Brauchtums in Viernheim, und verfolgt das Ziel alte Viernheimer Kerwebräuche wieder aufleben zu lassen. Die Kerwe führte viele Jahre ein Schattendasein in Viernheim. Kerwe war "out": Nicht mehr als ein kleiner Rummelplatz rund ums Rathaus - allein für Kinder noch interessant. Vom Glanz der Kerwe, oder hochdeutsch Kirchweihfeste früherer Tage gibt es kaum noch Spuren: keine Tanzbälle mehr in den Gasthäusern, keine Kerwebräuche und außer einem Gottesdienst keine Erinnerungen mehr an den Ursprung des Festes, die Weihe der Kirche. Genau dies soll sich nach dem Willen der mittlerweile 180 Kerwevereinsmitglieder ändern.
Ziel des Viernheimer Vereins ist es, in den nächsten Jahren die Kerwetraditionen Stück für Stück wiederzubeleben. Kulturelle Veranstaltungen, Familienausflüge, aber vor allem die Pflege des Kerwebrauchtums stehen auf dem Vereinsprogramm.

Der Kerweverein ist mittlerweile im Vereinsregister des Lampertheimer Amtsgerichts unter VR639 registriert.

Blechkuchen

1 Päckchen Vanille-Pudding nach Anleitung (angegebenen Zutaten) kochen und unter rühren zum erkalten lassen. Am besten etwas weniger Milch nehmen, dann wird er nicht so flüssig.

Zutaten:
325 g Quark
13 Eßl. Milch
13 Eßl. Öl
165g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
etwas Salz

alles zusammen in einer Schüssel verrühren.

650 gr, Mehl und 2 Päckchen Backpulver mischen und auf einmal zu der Quarkmasse geben. Alles mit den Knethaken vermengen bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen bzw. zurecht drücken.

Dann den kalten Pudding drauf streichen, evtl. noch Apfelschnitze drauflegen und die Streusel darauf verteilen.

Für die Streusel:
200g Mehl
100-125g Zucker
1 Vanillezucker
100-125g kalte Butter

Das ganze bei 180-200 Grad (Ober-und Unterhitze) ca. 45 min backen, bis die Streusel goldgelb gebacken sind. Je nach Backofen unterschiedlich.

Es gibt auch noch eine andere Füllung, die haben wir aber noch nicht ausprobiert:
200gr Haselnüsse, 100g Zucker, 4-5 Tr. Bittermandelöl, ½ Eigelb, 1 Eiweiß und 3-4 Eßl. Wasser. => Die Masse anstatt dem Pudding und den Apfelschnitzen verwenden.

Viel Spaß beim Backen.

Das Kerwegedicht

Heit is Vernemer Kerwe
is de Vadda net zu Haus
Er gäit uff die Kerwe
sucht sich oani raus.

Wann's Kerwe is, wann's Kerwe is
do schlacht de Vadda de Bock
Do hupst de vadda, do danzt die Mudda
do wackelt de Mudda ihrn Rock.

Heit is Kerwe, morje is Kerwe,
bis de Dienschdagowed.
Wann ich zu meim Schätzl kumm
Sag ich "guden Owed, guden Owed liewi Lissabeth".

Hoscht du schun doai Bett gemacht
Noa, ich häbbs vagesse,
ich war hinam Offe ghockt
bei moam Brura Jakob.

Kerwepaar 2007

Mädche 2007

Name: **Daniela Werle**
Alter: 24
Beruf: Studentin (Grundschullehramt)
Hobbys: Tanzen bei Tanzgruppe SECRETS, Kerwe, Singen

Lieblingsfahrgeschäft auf der Kerwe: Autoskooter, Breakdance
Lieblings-Vernemar Wort: Dreckschipp un Kärbärscht
Lieblings-Vernemar Essen: Saure Scheiwe mit Fleischworscht

Borscht 2007

Name: **Philipp Mertel**
Alter: 23
Beruf: Tischler
Hobbys: Musik, Schlagzeug, Kerwe

Lieblingsfahrgeschäft auf der Kerwe: Schießstand, Autoscooter
Lieblings-Vernemar Wort: Guscht
Lieblings-Vernemar Essen: Geleriwwe un Haschee

Termine Kerwe 2007

Sa. 10.11.07

13.00 Uhr Treffpunkt zum Umzug bei den Zwiwwelgroinern – Wasserstraße 26

14.00 Uhr Abholung des Kerwemädchens – Repsgasse 2

15.00 Uhr Kerweumzug in die Innenstadt
Weg:
- Repsgasse
- Baluehutstraße
- Wasserstraße
- Friedrichstraße
- Lorscherstraße
- Rathausstraße

Ziel: Apostelplatz

So. 11.11.07

12.00 Uhr Straußenwirtschaft bei Fam. Elling

- Wasserstrasse 68

Mo. 12.11.07

11.00 Uhr Kerwekegeln im Deutschen Haus

Sa. 17.11.07

13.00 Uhr Nachkerwe bei den Zwiwwelgroinern
- Wasserstraße 26

Das Kerwelied

Melodie: "Jetzt trink ma noch äh Flascherl Woi"

Text: Thomas Lantz, Markus Forg, Michael Lauzi

In Verne ist die Kerwe schee
am Dienstag Owend geht nix mee
Am Samstag gehen ma uff die Stroß
Im Schlepptau die gonz Kerwebloß

Hollahia Ho

Der Borscht der holt soi Mädche ab
Beim Tanz, do mescht a koner schlapp
Mä feiern jetzt bis "open End"
Bis Dienstag wet net mä gepennt

Hollahia Ho

Am Montag, do gibt's Wellfleisch pur
Donoch, do geht's uff Kneipetour
Zum Abschluß noch äh Flaschel Woi
Zum Glück wird ball wia Kerwe soi

Straußenwirtschaft

Auch 2007 bietet der Kerweverein allen Mitbürgerinnen und Mitbürgern die Möglichkeit, am Kerwesonntag 11.11.2007, in gemütlicher Runde bei gutem Essen und zahlreichen Getränken zusammenzusitzen.

Stattfinden wird das Ganze in der Wasserstraße 68 im Hof der Familie Elling.

Ab 12.00 Uhr untermalt dann auch die steierische Volksmusik-Gruppe mit Willi Heim, Hans Thomas und Willi Sander das Event.

Die bisherigen Kerwepaare

1991 - Andrea Winkel (geb. Beikert) und Stefan Winkel.
1992 - Stefanie Bradt und Michael Bugert.
1993 - Alexandra Thomas (geb. Ellrodt) und Michael Wunderle.
1994 - Silke Lauzi (geb. Kerz) und Michael Lauzi.
1995 - Simone Kiss und Peter Epp.
1996 - Klaudia Forg (geb. Probst) und Markus Forg.
1997 - Patrizia Essig und Sven Jukic.
1998 - Beate Sykora und Hans Busalt.
1999 - Maresa Throm und Uwe Eichhorn.
2000 - Judith Diesterweg und Wolfgang Ott.
2001 - Stephanie Berg und Thorsten Mauff.
2002 - Anika Wieland und Dominik Heger.
2003 - Carolin Eich und Michael Hanf.
2004 - Daniela Eich und Patrick Dreiseitel.
2005 - Katrin Wieland und Benni Adler.
2006 - Christina Leupold und Benjamin Babylon