Kerwe in Verne 2012

Kerwezeitung des Viernheimer Kerwevereins

Inhalt

Der Vernemer Kerweverein: 1
Spätsommerfest des Kerwevereins.....2
Rezept für ein Kerwe-Lebkuchenherz.....2
Das Kerwegedicht.....2
Termine Kerwe 2012.....3
Kerwepaar 2012.....3
Mädche 2012.....3
Borscht 2012.....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 über 220 Kerwevereinsmitglieder ändern. Ziel des Viernheimer Vereins ist es, 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.

Kerwe-Witz

Kerwe in Verne. Ein Besoffener kommt zur Schießbude und sagt: „Gib mir einen Schuss!" Er schießt und trifft. Als Gewinn bekommt er eine kleine, lebende Schildkröte. Eine halbe Stunde später kommt er nochmal, schießt wieder, trifft und gewinnt wieder eine kleine, lebendige Schildkröte. Spät abends kommt er zum dritten Mal, noch besoffener, schießt wieder und trifft. Aber diesmal bekommt er einen kleinen blauen Plüschteddy. Daraufhin schaut er den Schießbudenbesitzer an und sagt: „Nein, den will ich nicht, gib mir lieber noch so 'n Fischbrötchen.“

Spätsommerfest des Kerwevereins

Das Waldboccia-Gewinner-Team

Rezept für ein Kerwe-Lebkuchenherz

- 60 g Butter oder Margarine
- 125 g flüssiger Honig
- 60 g Zucker
- 1/4 Päckchen Lebkuchengewürz
- 250 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 3 TL Kakaopulver
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 250 g Puderzucker
- Kandierte Veilchen und Zuckerperlen zum Verzieren
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Frischhaltefolie
- Backpapier

Fett, Honig, Zucker und Lebkuchengewürz unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat (nicht kochen!). Auskühlen lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Ei zur Fett-Masse geben und Mehlmischung darauf sieben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und an einem kühlen Ort ca. 2 Stunden ruhen lassen. Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einer Herzform oder einer Schablone ein Herz (22 x 20 cm) ausstechen. Restlichen Teig verkneten, nochmals ausrollen und kleine Herzen (6 x 5 cm) ausstechen. Großes Herz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 12-15 Minuten backen. Nach ca. 5 Minuten die kleinen Herzen mit auf das Backblech legen. Herzen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen Puderzucker und Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes verquirlen. Guss, bis auf 1 Esslöffel, in eine Sterntülle füllen und das große Herz damit umranden. Umrandung mit kandierten Veilchen, rosa Zucker und Zuckerperlen verzieren. 1 Esslöffel Zuckerguss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und das große Herz damit beschriften. Restlichen Guss zum Verzieren der kleinen Herzen verwenden.
Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Wartezeit ca. 2 Stunden.
Quelle: www.lecker.de

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 2012

Mädche 2012

Name: **Christina Laudenklos**
Alter: 25
Beruf: Kauffrau im IT-Einkauf
Hobbys: reisen, fotografieren, tanzen

Lieblingsfahrgeschäft: Autoskooter
Lieblings-Vernemer Wort: sellemols
Lieblings-Vernemer Essen: Kadofflknepp mid Soos

Borscht 2012

Name: **Alexander Köhler**
Alter: 26
Beruf: Bürokaufmann, Student
Hobbys: boarden, feiern, relaxen

Lieblingsfahrgeschäft: Reitschul (Karussell)
Lieblings-Vernemer Wort: injo (ah doch)
Lieblings-Vernemer Essen: Vaheiade

Termine Kerwe 2012

Sa. 09.11.12

14.00 Uhr Abholung des Kerwemädches Walpurgastraße 26

15.00 Uhr Kerweumzug in die Innenstadt
Zugweg:
Walpurgastraße,
Am Stockfeld,
Buchenstraße,
Wormser Straße,
Ketteler Straße,
Ziel: Apostelplatz

Der Erlös des Kuchenverkaufs des *Weltladens* geht an den Verein *Focus*

So. 11.11.12

10.30 Uhr Gottesdienst in St. Hildegard

ca. 11.30 Uhr Straußenwirtschaft bei Familie Bergmann

- Kühnerstraße 4

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 gehn ma uff die Stroß
Im Schlepptau die gonz Kerweblos

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 2012 bietet der Kerweverein allen MitbürgerInnen die Möglichkeit, am **Kerwesonntag, 11.11.20112** in gemütlicher Runde bei Hausmacher Kartoffelsuppe, weiteren kulinarischen Köstlichkeiten und kalten und warmen Getränken zusammenzusitzen.

Wir laden **alle** herzlich ein,
ab 11.30 Uhr in der Kühnerstraße 4
im Hof der Familie Bergmann
mit uns den Kerwesonntag zu feiern.

Die bisherigen Kerwepaare

1991 – Andrea Winkel (geb. Beikert) und Stefan Winkel
1992 – Stefanie Martin (geb. Bradt) und Michael Bugert
1993 – Alexandra Thomas (geb. Ellrodt) und Michael Wunderle
1994 – Silke Lauzi (geb. Kerz) und Michael Lauzi
1995 – Simone Kiss-Epp (geb. Kiss) und Peter Epp
1996 – Klaudia Forg (geb. Probst) und Markus Forg
1997 – Patrizia Stahl (geb. Essig) und Sven Jukic
1998 – Beate Sykora und Hans Busalt
1999 – Maresa Eichhorn (geb. Throm) und Uwe Eichhorn
2000 – Judith Diesterweg und Wolfgang Ott
2001 – Stephanie Berg und Thorsten Mauff
2002 – Anika Werle (geb. Wieland) und Dominik Heger
2003 – Carolin Hanf-Eich (geb. Eich) und Michael Hanf
2004 – Daniela Eich und Patrick Dreiseitel
2005 – Katrin Wieland und Benjamin Adler
2006 – Christina Leupold und Benjamin Babylon
2007 – Daniela Werle und Philipp Mertel
2008 – Monika Kempf und Manuel Werle
2009 – Sandra Wieland und German Diesterweg
2010 – Claudia Dürrwang (geb. Haas) und Alexander Dürrwang
2011 – Bianka Geidel und Jens Wiedenhoeft