

## Herrentag in Garvensdorf

„Hunger vom anstrengenden Ausflug? Der Kopf voll aber der Magen leer?“, so ungefähr wurde vorher das Spanferkel beworben.



Abb. 1: Nach sechs Stunden goldgelb gebacken.

Thomas hat es Anfang der Woche präpariert. Der Ofen im Backhaus wurde in der Nacht vor dem Herrentag von Holger angeheizt. Ralle und Holger haben morgens ab 8 Uhr dann das Spanferkel im 180° C warmen Ofen „bewacht“, bis es goldgelb gegart war.



Abb. 2: Petra schneidet die Stücke zu.



Abb. 3: Andrang beim Verkauf am Backhaus.

Da die Temperatur im Holzofen nicht genau zu steuern war, konnte das Ferkel erst eine halbe Stunde nach 15 Uhr – so war es eigentlich versprochen worden – angeschnitten werden. Petra und Andrea hatten dazu Sauerkraut in verschiedenen Varianten zubereitet. Gemeinsam mit ein paar Scheiben Brot vom Bäcker Harms aus Neubukow und Senf wurde dann eine Portion an den hungrigen „Herren“ oder seine Begleiterin gebracht.



Abb. 4: Unter dem Zelt...



Abb. 5: oder im Stehen mit Bier.

Da der Zuspruch erfreulich war und auch vom Spanferkel und Sauerkraut nichts übrig geblieben ist, wird es auch im nächsten Jahr am Gemeindebackhaus in Garvensdorf wieder etwas für den leeren Magen am Ende des Herrentages geben.

Holger Meyer, Clausdorf