Grumbeere-Markt in Wallhalben

So lecker wie bei Oma

Von Willi Hack

Das Beschlagen von Pferdehufen, Korbflechten, Sensedengeln, Wollespinnen, Bärte scheren in der Rasierstubb und Pillendrehen in der geheimnisvollen Apotheke: Beim Sickinger Grumbeere-Markt am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Oktober, in Wallhalben zwischen Zweibrücken, Pirmasens und Landstuhl werden Erinnerungen wach an bäuerliche Kultur und altes ländliches Handwerk.

Die Sickinger Herolde aus Landstuhl in ihren Uniformen werden am Samstag, 4. Oktober, 13.30 Uhr, mit ihren Fahnenschwenkern und Fanfarenbläsern das Markttreiben eröffnen. Mit Tanzgruppen, den Hambacher Dorfmusikanten, dem Blasorchester der Kreismusikschule, den singenden Pfälzer Krischer, den Arnbachtaler Blasmusikanten und der Musikkapelle Weselberg werden Augen und Ohren verwöhnt. Am Sonntag von 15 bis 17 Uhr sendet der Südwestfunk live vom Grumbeere-Markt unter dem Titel „Fröhlicher Sonntag". Nostalgie verbreitet die Ausstellung über das Landleben früher: Was war los am Waschtag und rund um den Kochtopf in Uromas Küche? In einer Traktorenschau ist der älteste Hanomag-Bulldog zu sehen.

Beim Bauern-Markt werden gesunde Feldfrüchte angeboten, beim Mähwettbewerb mit der Sense wird die Geschicklichkeit geprüft. Nicht verpassen sollte man die Krönung der „Marktgräfin Sickinger Land" am Samstag ab 17.30 Uhr. Für die kleinen Festbesucher gibt es auf einem Wiesengelände einen Streichelzoo mit Haus- und Hoftieren, Ponyreiten und Kutschfahrten.

Das kulinarische Angebot dreht sich rund um die Grumbeer. Die ältesten Rezepte der Sickinger Omas sorgen für seltene Gaumenfreuden. Auf die Schlemmer warten „Sickinger Knepp met Specksoß", „Grumbeere-Hörncher", „Schweinelende in Grumbeere-Wärsching-Mantel" und einiges mehr. (Foto: Laborenz)

Sickinger Grumbeere-Markt – am 4. und 5. Oktober. Eine Broschüre, die auch Wandervorschläge enthält, kann unter Telefon 06375/921-150 angefordert werden.