

Die Karawane der Freude braucht auch Inhalte

Werner Jantz und Thomas Schreiner planen und organisieren den Wiesbadener Fastnachtssonntagszug

Er ist die Krönung der fünften Jahreszeit, der Höhepunkt des närrischen Treibens: Was wäre Fastnacht in Wiesbaden ohne den großen, bunten Zug der Lebensfreude, der sich am Fastnachtssonntag durch die Innenstadt-Straßen schlängelt? Zehntausende von Links und Rechts des Rheins, die ihn gespannt erwarten, beklatschen, bewundern. So war es immer, und so wird es auch diesmal wieder sein, wenn der Narrenruf erschallt: „Alleweil – do kimmt er!“ Dem Wiesbadener Fastnachtzug in all seinen Facetten einst und jetzt spürt unsere Serie nach.

Von
Kurt Buchholz

Die hessische Fastnachts-Metropole Wiesbaden wird am 3. Februar wieder fest in närrischer Hand sein. „Selbst Petrus will sich diesmal die Fastnachtsskapp aufsetzen. Wir haben bei ihm tolles Zugwetter bestellt.“ Werner Mühlh, seines Zeichens Vorsitzender der Dachorganisation Wiesbadener Karneval, muss es wissen. Der heiße „Draht“ jedenfalls, den der Narrenboss zu den Wettermachern pflegt, scheint der schlechteste nicht zu sein. Kaum jemals, dass der „Große Vorsitzende“ sich in der Vergangenheit geirrt hat, wenn es darum ging, Wetterprognosen für den Fastnachtssonntag zu wagen. Den Tag, an dem das närrische, vierfarbunte Wiesbaden regelrecht auszufliessen pflegt und der Himmel büchstäblich voller Konfetti hängt. Die ganze Stadt eine ausgelassene Feierbühne, ein einziges, wogendes Farbenspiel, sobald die Karawane des Frohsinns naht.

„Das soll und wird auch diesmal wieder so sein – alle Anzeichen sprechen dafür. Der Zug wird einfach Spitzenklasse.“ Werner Jantz und Thomas Schreiner, die Wiesbadens fröhlichsten Sonntag planen und organisieren, sind närrische Optimisten von Hause aus und müssen das auch sein. Als „närrische Strippen-



Sie haben die Planung und Organisation der närrischen Karawane am Fastnachtssonntag fest im Griff: Zugmarschall Werner Jantz (rechts) und Zuginspektor Thomas Schreiner. Foto: wita/Uwe Stotz

zieher“ hinter den Fastnachtsskulpturen obliegt ihnen die Aufgabe, dafür zu sorgen, dass der närrische Lindwurm weder das Laufen verlernt noch ihm jemals die Luft ausgeht. Beide setzen alles daran, einen Fastnachtsskulpturenzug ohne Fehl und Tadel hinzubekommen, jeder auf seine Weise, Werner Jantz als Zugmarschall und Thomas Schreiner als Zuginspektor.

Klingt einfach, ist es aber nicht. Allein der planerische, organisatorische und verwaltungstechnische Einsatz, den die beiden in Sachen Narretei rund ums Jahr leisten („Vor dem Zug ist nach dem Zug“), ist so enorm, „dass wir uns manchmal wünschen, die Zeiger der Uhr anhalten zu kön-

nen.“ Die Planerei hört niemals auf, und vom Zeitaufwand, den die beiden für die schönste Nebensache der Welt betreiben, spricht schon lange niemand mehr. „Wir wollen es ja nicht anders“, gestehen Zugmarschall und Zuginspektor augenzwinkernd ein. „Fastnacht ist nun mal unser Leben...“

5500 Mitwirkende

Rund 5500 Mitwirkende werden es diesmal sein, die am Fastnachtssonntag inmitten des närrischen Lindwurms ab 13.11 Uhr mitmarschieren. Sie alle richtig zu platzieren und im Zug optisch wirkungsvoll einzusetzen, ist nicht immer einfach und mitunter auch eine

„wahre Kunst“. Dass sich beispielsweise niemand darum reißt, im närrischen Zug der Lebensfreude das Schlusslicht zu bilden, wissen die Planstrategen längst. „Das war schon immer so, und wird vermutlich auch so bleiben.“ Andererseits soll niemand das Gefühl haben, benachteiligt zu werden, und so greift dann eben jenes bewährte Rotationsprinzip, das die Zugplaner ausgefittelt haben, und das jedem einmal die Chance bietet, in vorderster Linie mit dabei zu sein. „Vereine mit närrischen Jubiläen haben ohnehin ihre eigene Rangfolge im Fastnachtssonntagszug“, versichern Jantz und Schreiner. Spielt die Zahl 11 dabei eine

Rolle, marschieren oder fahren die Gruppen ganz vorn mit. Erst dann kommen die glatten Jubiläumszahlen.

Eine besondere Rolle im 4,7 Kilometer langen Fastnachtssonntagszug spielt – wie könnte es auch anders sein – die Musik. Dass in diesem Jahr allein 36 Musikzüge die Karawane der Freude begleiten werden und die Stimmung anheizen, unterstreicht schon die Bedeutung, die Jantz und Schreiner diesem Part zuzumessen. „Musik, die musikalische Begleitung ist unerlässlich, wenn ein närrisches Großereignis wie der Fastnachtsskulpturenzug gelingen soll“, versichern beide übereinstimmend. Glücklicherweise ist man in diesem Zusammenhang über sieben original Guggemusiken, die am 3. Februar im Wiesbadener Zug mit Pauken, Trompeten und herrlicher Maskerade mitmarschieren werden. Die Fans dieser Musikrichtung werden begeistert sein, da sind sich die Zugmacher sicher.

Ehefrauen helfen mit

Ohne eine Vielzahl von Helfern allerdings, die den ehrenamtlichen Organisatoren ehrenamtlich zur Seite stehen, sähe vieles anders aus. „Dann wäre das immense Pensum der Vorbereitung, die ja nicht erst vier Wochen vor dem Fastnachtsskulpturenzug beginnt, sondern praktisch das ganze Jahr über zu leisten ist, gar nicht möglich. Allein würden wir das nicht schaffen“, räumen Zugmarschall und Zuginspektor ein, die dabei vor allem auf die bewährte Mitarbeit ihrer Ehefrauen setzen können, die beide Mitglieder im Zugleitungs-Ausschuss der Dacho sind. Heike Schreiner beispielsweise betreut das Musikprogramm für Wiesbadens fröhlichsten Sonntag. Verständlich, dass sie gehalten ist, das ganze Jahr über nach geeigneten Gruppen Ausschau zu halten und ihnen auch mal hinterherzureisen, wenn's nicht anders geht. Auch die Platzierung der Imbiss- und Getränkestände am Zugweg,

vor allem aber am Schlossplatz, fällt in ihren Aufgabenbereich.

Nicht viel anders sieht es bei Ursula Jantz aus, die den kompletten Schriftverkehr in Sachen Fastnachtssonntagszug betreut. „Das sind wirklich Berge von Papier, durch die sie sich kämpfen muss. Ungezählt aber auch Briefe oder Kopien, die zu schreiben oder zu verschicken sind.“ Ohne den ehrenamtlichen Einsatz unserer

Der Zug

Frauen für die Fastnacht sähen wir ganz schön alt aus“, gestehen die Ehemänner unumwunden ein.

Dass der Wiesbadener Zug in der Rhein-Main-Region mittlerweile einen Stellenwert hat, der neben dem Mainzer Rosenmontagszug durchaus bestehen kann, wissen die beiden Planer nur allzu gut. Nicht etwa, dass man dem Mainzer Zug Konkurrenz machen wollte oder könnte, das nicht. Andererseits sind die besuchsmäßigen Unterschiede in beiden Nachbarstädten so groß nun auch wieder nicht. Mainz bringt gut und gern rund 400.000 närrische Schlachtenbummler auf die Beine, während Wiesbaden in seinen besten Fastnachtszeiten schon an die 350.000 Besucher von Links und Rechts des Rheins am Zugweg hatte. Kein Grund also, aufeinander herabzusehen oder närrische Erbsenzählerei zu betreiben. „Wie wär's, wenn sich die närrischen Brüder im Geiste stattdessen verständigen und mal an einem Strang ziehen würden“, propagieren Jantz und Schreiner eine ihrer Lieblingsideen. „In der Kommunalpolitik geht's doch auch...“

Lesen Sie morgen:
Kleine Kunstwerke aus
Pappe, Kleister und Draht

Die Beiträge dieser Serie finden Sie auch auf unserer Internetseite www.wiesbadener-tagblatt.de/region/serie/zug

Kein Alkohol für allzu junge Narren

In einer gemeinsamen Aktion wollen sich Stadt, Polizei und Dacho zum Fastnachtsskulpturenzug gegen den Alkoholmissbrauch durch Minderjährige einsetzen. Das kündigen Ordnungsdezernentin Birgit Zeimet-Lorz, der stellvertretende Leiter der Polizeidirektion Wiesbaden, Urban Egert und Dacho-Vorsitzender Werner Mühlh an.

Erstmals werde sich ein gemeinsames Team von Polizei und Stadt an der Zugstrecke um alkoholisierte Minderjährige kümmern. Ein besonderes Augenmerk soll dabei auf die Altersgruppe zwischen 13 und 16 Jahren gelegt werden. „Es ist bei Veranstaltungen leider keine Seltenheit mehr, dass 14- oder 13-Jährige mit gläsernen Augen und schwankend den anderen Passanten begegnen“, so Birgit Zeimet-Lorz. Das könne und wolle man aber nicht tolerieren.

„Wenn wir solche jungen Menschen alkoholisiert antreffen, werden wir uns ihrer annehmen und den Erziehungsberechtigten übergeben, die oftmals gar nicht ahnen, was ihre Kinder treiben“, erklärt Egert. Auch Taschen und Rucksäcke werden im Verdachtsfall auf Alkohol überprüft. Gleichzeitig sollen die Jugendlichen befragt werden, wo und wie sie sich den Alkohol beschafft haben. Nicht selten stelle sich im Umfeld von Großveranstaltungen heraus, dass Minderjährige allzu leicht an Alkohol kommen. In den Verträgen mit den Ausschankstellen entlang des Zuges wurde deshalb die Verpflichtung aufgenommen, besonders auf die Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen zu achten.

Dacho-Chef Mühlh unterstützt die Aktion ausdrücklich. „Fastnacht ist ein feucht-fröhliches Fest, zu dem der Alkoholgenuss für viele Erwachsene dazugehört. Dagegen hat niemand etwas. Es kann uns aber nicht kalt lassen, wenn schon ganz junge Menschen ihre Gesundheit durch exzessiven Alkoholkonsum massiv schädigen, ja im schlimmsten Fall sogar ihr Leben in Gefahr bringen.“

Diese Currywurst ist legendär

Auch für die Fastnachter eine beliebte Anlaufstelle: Walter's Futterkrippe

Es war ein gebrauchter, vom Sturm beschädigter Grill-Wagen, in dem Walter Hitthaler die erste Currywurst verkaufte. Das ist jetzt 35 Jahre her. Und längst hat sich Walter's Futterkrippe zum schmucken Imbiss mit Vorzelt, Edelstahltischen und Heizstrahlern gemauert. Die Currywurst freilich, die gibt es immer noch. Nur – inzwischen ist sie legendär.

Von
Birgitta Lamparth

Ein Sterne-Koch antwortete bei einem anderen „Dippegucken“ mal auf die Frage, was und wo er denn gern esse, wenn nicht im eigenen Restaurant, prompt: „Currywurst in Walter's Futterkrippe“. Da dürfte er nicht der einzige sein, denn obwohl mittlerweile 35 Gerichte auf der Karte stehen, geht es für die meisten Kunden hier um die Wurst: Sie ist nach wie vor der Verkaufsschlager.

Was ist ihr Geheimnis? „Eine besondere Rezeptur“, verrät Dietmar Hitthaler – aber die ist freilich ein streng gehütetes Betriebsgeheimnis.

Er ist mit der berühmten Currywurst quasi aufgewachsen: Walter Hitthaler, der den weit über Wiesbaden hinaus bekannten Imbiss Anfang September 1973 gegründet hat, ist sein Vater. Eigentlich war der aus dem südtiroler Ort Bruneck im Pustertal stammende Seniorchef gelernter Instrumentenbauer, hatte aber während seiner Ausbildung schon bei Volksfesten Würstchen verkauft. Sein Verkaufstalent erprobte er auch auf einem ganz anderem Sektor – in amerikanischen Offiziersclubs bot er Geschenkartikel und Kerzen an. So kam er nach Wiesbaden. Und entdeckte gegenüber des US-Standorts am zweiten Ring ein verwahrlostes Grundstück.

Der Rest ist Geschichte: In dem alten Imbisswagen waren



bald nicht nur die US-Soldaten („Walter, how are you?“) zu Gast, sondern auch viele Wiesbadener. „Wir haben sicher gut zehn Prozent unserer Kunden, die von Anfang an dabei sind“, sagt Dietmar Hitthaler heute. Der 48-Jährige übernahm den gut gehenden Imbiss, sein Vater hatte sich nämlich auf ein weiteres Projekt zu konzentrieren – eines, mit dem er ebenfalls aufs richtige Pferd gesetzt hatte.

Nach seinen guten Erfahrungen mit den Amerikanern kaufte er 1976 im Hunsrück am Haupteinfahrtstor zum US-Militärflughafen Lautzenhausen ein Grundstück, bot hier in einem Imbiss ebenfalls Grillwürste an. Als die Amerikaner nach dem ersten Irakkrieg hier abrückten, wurde der Flugplatz auf dem Hahn von den anderen Fluglinien angefliegen – und erheblich erweitert.

Anfangs, erzählt Dietmar Hitthaler habe man sogar für Condor das komplette Catering an Bord gemacht und auch die Gastronomie für den ganzen Flughafen. Auch hier expandierte Walter Hitthaler: Mittlerweile ist aus dem Imbiss ein Hotel mit 44 Zimmern geworden, dass der 71-Jährige nach wie vor selbst führt.

Er weiß seinen Gründungsbetrieb in Wiesbaden bei sei-

nem Sohn in den besten Händen. In dessen schick eingerichtetem Büro hängen nicht nur ein Imbiss-Diplom vom Bundesverband der Schnellgastronomie und der Bayrischer Wirtebrief, sondern auch eine „Urkunde für den geduldigsten und immer gut gelauntesten Chef des Jahres“ – ausgestellt von seinen 17 Mitarbeitern. Ihr Wohl ist dem 48-jährigen Freizeitsportler – heute Mountainbike und früherer Marathon – so wichtig, dass er ihnen kostenlos den Besuch eines Fitness-Studios ermöglicht. Er selbst arbeitet auch täglich mit: „Der Kontakt zu den Kunden und der positive Stress sind wichtig für mich. Und ich möchte meinem Team ein Vorbild sein – ich verlange nichts, was ich nicht selbst machen würde.“

Und vorbildlich sind auch die Bedingungen, unter denen hier die mit lecker fotografierten Appetitern angebotenen Gerichte zubereitet werden: Jede Nacht rückt eine Reinigungsmannschaft an, damit morgens die Edelstahltische und die komplette Küche wieder blitzblank sind. Denn ab 9 Uhr geht's los: Vier verschiedene Frühstückvarianten bietet Dietmar Hitthaler seinen Kunden an – mit Kaffee „satt“, soviel man trinken kann.

Vier Hochleistungsfriseurinnen sorgen dafür, dass exakt die richtigen Temperaturen herrschen, in denen die Speisen gegart werden. Das Fett wird täglich gewechselt, Tiefkühlpommes sind Hitthalers noch nie ins Haus gekommen. Ebenso wenig wie herkömmliche Würste: 20 Metzger wurden ausprobiert, bis einer gefunden war, der den Hitthalers so zugesagten Extrawurst briet. Sie ist größer als herkömmliche



Das schmeckt auch dem Chef, der gar nicht Walter heißt, sondern Dietmar: Die klassische Rinds-Currywurst und das Schnitzelbrötchen „Tiroler Art.“ Foto: wita / Paul Müller

Produkte und wiegt gut 140, 150 Gramm. Und damit die Grillwurst nicht so allein ist, führen die Hitthalers – mit dem Grill unterm Arm – zu einem Ketchup-Hersteller und probieren die verschiedensten Mixturen aus, bevor der nur für sie hergestellte Curry-Ketchup entwickelt war. Und auch die Mayonnaise ist eine Spezial-Kreation für die Futterkrippe.

Deren Signet übrigens, äsen-De Rehe, erinnert natürlich an die Heimat in Tirol. Und vor der verbeugen sich die Hitthalers auch mit verschiedenen Zubereitungen von Schnitzeln, Frikadellen oder Fleischkäse „Tiroler Art“. Eine Besonderheit sind auch die Brötchen: Für diese Big-Kaiserbrötchen kommen viele Kunden schon eigens vorbeigefahren. Sie werden halbfertig geliefert und

Walter's Futterkrippe

Walter's Futterkrippe,
Konrad-Adenauer-Ring 44
Wiesbaden
Telefon: 0611 / 81 21 72
Öffnungszeiten: Täglich
von 9 bis 23 Uhr

ständig frisch aufgebacken – so hat man auch abends noch knackige Brötchen.

Dann ist hier happy hour: Als die guten Einnahmen des Nachtgeschäfts bis 1 Uhr durch neue Verordnungen wegfielen, fand Dietmar Hitthaler flugs eine Lösung, indem er alle Speisen von 22.30 bis zur Imbiss-Schließung um 23 Uhr für die Hälfte des Preises anbot – „es ist manchmal

schier unglaublich, was um diese Zeit dann hier los ist“. Überhaupt wird täglich ein Gericht zum halben Preis angeboten. „morgens um acht klingelt schon das Telefon, welches es heute ist.“

Zum 25-jährigen Jubiläum vor zehn Jahren gab es auch jede Menge Aktionen. Das diesjährige 35-jährige Bestehen sei ja noch kein rundes, sagt Dietmar Hitthaler: „Wir feiern erst wieder das 50-jährige groß“. Der Weg dahin ist schon bereitet: Seine 22-jährige Tochter arbeitet auch schon mit, erzählt der Gastronom, der selbst „eigentlich kein Fleisch-, sondern Salat und Gemüse-Esser“ ist. Wenn sein Vater allerdings mal wieder seine Futterkrippe besucht, dann kommt natürlich nur eines auf den Tisch: Die berühmte Currywurst.

Gruß aus der Küche: Schnitzel-Sandwich Tiroler Art

Natürlich hat sich die Herkunft der Familie Hitthaler auch in der Kombination ihrer Gerichte niedergeschlagen – so gibt es hier einige Leckereien „Tiroler Art“. Auch das Schweinschnitzel – wobei Hitthalers natürlich nicht den Inhalt ihres Spezial-Curryketchups und ihrer Spezial-Mayonnaise verraten. Das sind die Betriebsgeheimnisse, die die „Futterkrippe“ eben so gut machen.

Zutaten (für vier Personen):
4 Schweinschnitzel, paniert,
Curry-Ketchup,
Mayonnaise,
frische Zwiebel,
Gewürzgurken,
Salat,
Tomaten,
4 große Brötchen

Zubereitung:
Die Schnitzel werden in der Pfanne gebraten, dann die Brötchen aufschneiden. Mit Salat, geschnittenen Gurken, gewürfelte Zwiebel, geschnittenen Tomaten und dem Schnitzel belegen, Mayonnaise und Ketchup nach Belieben dazu.
Und dazu natürlich: Pommes Frites.