

Die Innenstadt platzte aus allen Nähten

Am Wochenende waren die Eppinger Gassen zum Frühlingsfest und verkaufsoffenen Sonntag proppenvoll



Die vor dem Rathaus aufgebauten Biertische waren am Wochenende gut gefüllt, nachdem zuvor Oberbürgermeister Klaus Holaschke per Fassanstich die zweitägigen Feierlichkeiten in der Innenstadt eröffnet hatte. Fotos: Angela Portner

Von Angela Portner

Eppingen. Baum aufgestellt, Zunftzeichen angehängt, Bierfass angestochen und ausgiebig gefeiert: Bei strahlendem Sonnenschein am Samstag freuten sich die Bürger auf dem proppenvollen Marktplatz über den zurückgekehrten Frühling. Für musikalische Unterhaltung sorgte die Stadtkapelle, und am frühen Abend brachten die Jungs der Coverband „midLife“ Arme und Beine in Bewegung. Am Sonntag wurde die Innenstadt zur Flaniermeile: Mehr als 40 Einzelhändler öffneten die Ladentüren. Für kleine und große Kinder gabs auf dem Kleinbrückentorplatz Rummel, Glückslose und Zuckerwatte. Kunst- und Heimatinteressierte kamen in der „Alten Universität“ sowie im „Privatmuseum Sack“ auf ihre Kosten.

„Die Freiluftsaison ist eröffnet“, sagte Oberbürgermeister Klaus Holaschke. Und damit das auch noch von den am Marktplatzrand stehenden Gästen gehört und gesehen wird, hatte er sich zur Be-

grüßung aufs Biertreppchen gestellt. Ganz viel lobende Worte gab es für die, die für das Frühlingsfest die Ärmel hochgekrempelet hatten. Allen voran natürlich die „Heinzelmänner“ vom Bauhof, die bereits in den frühen Morgenstunden Buden und Bühne aufgebaut, Stühle und Biertische angeschleppt hatten. Dafür, dass da etwas Leckeres draufkommt, sorgten die Gastronomen: Bei Helget's schlängelten sich Bärlauchwürstchen im Wasser, im heißen Fett schmurgelten Curly Fries (gekringelte Pommes). Erstmals bei der Kochparty dabei war Aras Hair-Beauty-Bar, wobei mit Paella und Cocktails eher Letzteres auf der Karte stand. Auch das Team von Kochs Gourmet-Catering hatte sich mit Pulled Turkey, Taco Bowl und Linsencurry mächtig ins Zeug gelegt. Gebrannt hat es zum Glück nirgends, aber dafür war die Feuerwehrjugend an beiden Tagen omnipräsent und räumte fleißig die bis aufs letzte Soßentöpfchen abgeleckten Teller ab.

Auch wenn der Wonnemonat vor der Türe steht: Es ist kein Mai-, sondern ein

Zunftbaum, der den Marktplatz schmückt. Die Kraichgaumeister haben die alte Tradition bei den Heimattagen 2007 zurück in die Stadt geholt. Seitdem hegen und pflegen sie ihn mit Leidenschaft. Jedes Jahr binden ihm die Handwerkerfrauen ein neues Krönchen und verzieren den grünen Kranz mit bunten Bändern. Die Männer sind eher fürs „Grobe“ zuständig, kontrollieren, reparieren und ziehen Schrauben nach. Beim Aufbau hatten sie in diesem Jahr mit Dauerregen und Kälte zu kämpfen. In einer Höhe von 21 Metern wurde das Anbringen der 24 Zunftwappen ziemlich unangenehm. Holaschke konstatierte: „Da haben sie gezeigt, wie hart sie sind.“

Alten Schuhleisten für die Eppinger Kundenfüße haben die Mitglieder des Artificium-Vereins eine künstlerische Note verpasst: Zwei Gitterboxen voll haben sie bei ihrer letzten Ausstellung im Haus des früheren Schuhmachermeisters Geiger am Ludwigsplatz entdeckt. „Die Werkstatt war fast unberührt“, erzählt Vereinsvorsitzende Tatjana Hilker. Sogar die

Namen der Kunden seien noch darauf erkennbar gewesen. In mehreren Arbeitseinsätzen haben die kreativen Vereinsmitglieder die Holzleisten mithilfe von Serviettentechnik mit Weltkarten, Notenblättern oder Jagdmotiven bedruckt mit Filz überzogen und mit Haken zu Garderoben umfunktioniert.

Richtig viel Spaß machte am Sonntag die Begegnung mit dem „Funny Koch“. Kleine Festgäste kamen aber auch bei Bastelaktionen in den Geschäften oder beim Geschicklichkeitsspiel „Heißer Draht“ vor dem Büro der Stadtwerke auf ihre Kosten. Bei Bernd Müller „Elektro, Bild und Ton“ lockte Eppinger Grillwurst, bei Müller „Büro – Buch – Papier“ in der Bahnhofspassage servierten Schüler der Selma Rosenfeld-Realschule Kaffee und Kuchen und bei Zweirad-Brüstle durfte man nach Lust und Laune probeweise in die Pedale treten.

📌 **Info:** Mehr Fotos zum Eppinger Frühlingsfest gibt es im Internet unter www.rnz.de