

Kerwa

Kerwa, Kerwa, Kerwa, wer hod Kerwa?

Was ist eigentlich Kerwa (Kirchweih)?

Kerwa ist eine kulturelle und wirtschaftliche Veranstaltung in zahlreichen Ortschaften, die nach einem alten Brauch stattfindet. Eine Kerwa bzw. Kirchweih findet i.d.R. von Mittwoch bis Dienstag statt. Veranstalter sind die örtlichen Kerwaburschen und -madla (ledige Jungen und Mädchen ab 16 Jahre), Gastronomen, Schausteller und örtliche Brauchtumsvereine. Die Kerwa findet in den Lokalen der Gastwirte oder in einem Festzelt statt, bei dem die Schausteller mit ihren Karussells, Schieß- und Süßigkeitsständen das Fest ergänzen.

Die Kerwaburschen sind während der meisten Tagen mit einer bestickten weißen Schürze, einem weißen Hemd und einer dunklen Hose gekleidet. Die Kerwamadla tragen heute zum großen Teil ein Dirndl. Dieses ist jedoch von Ort zu Ort etwas unterschiedlich.

Wie läuft eine Kerwa ab:

Am **Mittwoch** gegen Mitternacht wird die Kerwa von den Kerwaburschen und -madla ausgegraben. Interne Rituale finden dabei mit statt.

Am **Donnerstag** gibt es das berühmte Krenfleisch (Fleisch mit Meerrettichsoße und Klößen) und Hax'n. Im Festzelt gibt es Musikbegleitung.

Am **Freitag** findet im Festzelt oder einem Saal eine Tanzveranstaltung für jüngere Personen statt.

Am **Samstag** kommt im Festzelt oder einem Saal das gemischte Publikum auf seine Kosten.

Das Highlight ist der Sonntag!

Der **Sonntag** beginnt mit einem Gottesdienst im Festzelt. Am Nachmittag treffen sich die Kerwaburschen und -madla mit ihrer besonderen Kleidung zum „Aufspielen“. Sie ziehen mit Musikbegleitung, ihren geschmückten Maßkrügen, kleinen Kerwawagen, bestückt mit einem Bierfass und Kerwasprenger und der kleinen Vereinsfahne zur Ortsmitte zum Aufspielen. Dieses erfolgt unter großer Beteiligung der Kerwagäste. Dort angekommen bilden sie einen Kreis in deren Mitte sich die beiden Sprengatrocher (Kerwaoberburschen) befinden. Die Kerwaburschen tragen dann i.d.R. vierzeilige eigens gedichtete Kerwalieder (Stanzl) über aktuelle Gegebenheiten und über anwesende und ortsfremde Kerwaburschen vor. Zwischen den Liedern spielt die Musik und der Kreis dreht sich. Zur Stärkung wird zwischendurch aus den Maßkrügen getrunken. Dabei gehen die trinkenden Burschen/Madla in die Knie und wieder hoch.

Im Anschluss daran ziehen die Kerwaburschen und -madla tanzend unter Musikbegleitung in das Festzelt bzw. einem Saal ein. Anschließend folgt der Kerwaeröffnungstanz durch die Kerwaburschen und -madla. Unter Musikbegleitung wird bis nach Mitternacht gefeiert. Die Sprengatrocher und die Kerwaburschen lassen dabei die anwesenden Gäste aus dem „Sprenga“ bzw. ihren Maßkrügen trinken, die Bier enthalten.

In manchen Orten werden die Kerwaburschen und -madla von einem Schlotfeger oder Strohbär begleitet oder es wird ein Kerwabaum aufgestellt.

Am **Montag** spielen die Kerwaburschen und -madla „rum“. D.h: sie ziehen von Haus zu Haus. Vor dem Haus werden jeweils ein bzw. mehrere Musikstücke gespielt und die Kerwaburschen und -madla tanzen mit den Hauseigentümern. Sie erhalten dafür eine Geldspende, Speisen und Getränke.

Am Montagabend findet im Zelt erneut eine Tanzveranstaltung statt. Dabei spielen die Kerwaburschen und -madla erneut auf und tragen ihre Kerwalieder unter Musikbegleitung nochmals vor.

Am **Dienstag** zu späterer Stunde wird die Kerwa „eingegraben“. Dieses Ritual spiegelt eine Beerdigung wider. In einem kleinen Sarg werden gefüllte Bierflaschen und Schnapsflaschen gelegt. Auf und um den Sarg liegen die kleinen Blumenkränze der Maßkrüge. Eine Trauerrede in Form Nacherzählung der Ereignisse der Kerwa wird gehalten. Die Kerwa wird dabei symbolisch beerdigt. Anschließend gibt es einen Kerwaschmaus und die Kerwaveranstaltung klingt aus.

Während der gesamten Kerwatage bieten die Gastwirtschaften zusätzlich verschiedene Braten, Schäufala mit Klößen und sonstige bodenständige Gerichte vom Schwein wie Brat-, Blut- und Leberwürste, Pressack, Schlachtplatte, ... an.

Vor dem Festzelt gibt es Gegrilltes, Bratwürste, Steaks und v.a.m.

Am Sonntagnachmittag gibt es zusätzlich Kaffee und Kuchen.

An allen Festtagen werden überwiegend die bekannten Biere aus der Fränkischen Schweiz getrunken.

Text: Helmut Häfner, Vorstand der „Nördlichen Fränkischen Schweiz“