

# 120 Kilo Presssack für den Faschingsmarkt

## Feuerwehr kreiert wieder die bayerische Spezialität – Planungen laufen

**Landau.** Nach einem streng gehüteten Geheimrezept bereitet auch heuer wieder die Feuerwehr den Presssack für den Faschingsmarkt zu. Am Mittwochabend waren fleißige Helfer am Werk und haben zum Gelingen beigetragen. „Nur die besten und nur natürliche Zutaten“, verraten die Presssack-Köche und schneiden das frische Kesselfleisch in kleine Stückchen. Zwei Drittel wird für den weißen und ein Drittel für den roten Presssack hergerichtet und mit Reingewürzen verfeinert.

Der weiße Presssack wird wiederum mit Zwiebeln, Essig, Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskat abgeschmeckt. Die Vorbereitungen für



**Der Presssack** ist auch heuer wieder ein Geheimitipp sagen Metzgermeister Gerhard Hackl (l.) und Josef Dankesreiter. – Foto: Luderer-Ostner

den Faschingsmarkt laufen auf Hochtouren und die Feuerwehr leistet auch heuer wieder einen großen Beitrag zum Gelingen des närrischen Treibens.

Neben dem Presssack gibt es wieder das Geselchte, Schweinswürstel und Rollbraten. Gesichert ist heuer für die Besucher auch wieder das beheizte Vorzelt direkt am Ratskeller. Unterhaltung für die Kleinsten bietet das Landauer Bockerl, Kinderkarussell und das Tischkegeln. Am morgigen Samstag wird auf dem Marienplatz alles aufgebaut und der Sonntag beginnt mit dem Weißwurstfrühstück um 10 Uhr im Ratskeller. – al