

# Pfundra Kirschtsa

Wenn die Glocken der Martinskirche in Pfunders zum „Kirschtsa“ läuten, dann fühlen sich die rund 600 Seelen der Bergfraktion allesamt zum Altar und nachher mit Kind und Kegel auf den Festplatz geladen. Geschäftige Frauen und Männer backen, braten, schenken an den Buden auf, servieren typische bäuerliche Hausmannskost und räumen ab. Und während die einen genüsslich an gegrillten Hähnchen nagen, an Kirschtakrapfn knabbern oder auf ein besonders schmackhaftes Tirtl ungeduldig warten, spielen die anderen - ein gut besetztes Ensemble aus Osttirol - mährisch-böhmische Musik nach den Noten des unvergesslichen Meisters Ernst Mosch. Unter den Erwachsenen auch die Kinder. Niemand regte sich auf, wie sie mit dem Fahrrad durch die Tischreihen kurvten, nicht einmal die viel beschäftigte Tischbedienung, obschon diese Frauen und Männer hin und wieder zur Seite hechten mussten, um den Knirpsen die Vorfahrt zu geben. Und inmitten dieser fröhlichen Gesellschaft auch der Herr Pfarrer sowie Gemeinde- und Fraktionsräte. Das alles macht aus dem Pfundra Kirschtsa eben das Besondere aus. Es ist ein Fest der Dorfgemeinschaft, wie man es heute nur mehr selten erleben kann. Das hat sich im Laufe der Zeit herumgesprochen. Auf dem Festplatz trafen wir Menschen von Bruneck bis Brixen. Auf die Frage, warum Pfunders das Ziel ihres Ausflugs sei, antworteten die allermeisten, darunter auch der Brunecker

Feinmechaniker-Meister Egon Egitz, „weil es auf dem Kirschtsa in Pfunders gemütlich ist, in der Regel gute Festmusik geboten wird, und weil die Pfundra Frauen es meisterhaft verstehen, Kirschtakrapfn und in der Füllung unterschiedliche Tirtlan frisch zuzubereiten und zu backen. Selbst der Teig dazu wird unter den Blicken der Gäste geknetet und gezogen. Auffiel weiters, dass man zum Essen - nebst einer ausreichenden Auswahl an alkoholfreien Getränken - auch erlesene Weine aus Südtiroler Kellereien angeboten bekam, was bei derartigen Festen gar nicht so selbstverständlich ist. Wer hingegen lieber zum Bier Griff, der war mit einem fachmännisch eingesetzten Forster gut bedient. Auch das ist nicht selbstverständlich. Ein Beispiel: Zwischen Campogalliano und Brixen bekamen wir erst jüngst an drei Raststätten ein italienisches Bier-Produkt ohne jegliche Krone an der Theke vorgestellt, dass man meinen mochte, es sei Apfelsaft. Diesbezüglich hat Benedikt Gramm, für die Schankbetriebe an der Brennerautobahn zuständig, seine Hausaufgabe noch nicht verrichtet. Vielleicht sollte er das Personal zur Schulung nach Pfunders schicken. Organisiert wurde der Kirschtsa übrigens von der örtlichen Bauernjugend und der Musikkapelle. • wp

