



Der Stand der Falken beim 57. Bickenbacher Volksfest 2007 ...



... wurde gut besucht,
es wurden viele Kartoffelpfannkuchen
mit Apfelmus oder Kräuterquark verzehrt
und etliche Kränze Kölsch und
viele Cocktails getrunken!



Für die Herstellung der berühmten Falken-Kartoffelpfannkuchen beim Bickenbacher Volksfest wurden viele fleißige Hände benötigt ...



... da wurden Kartoffeln und Zwiebeln heran geschafft,



Wannen und Pfannen und Töpfe geschrubbt,



in fröhlicher Runde Kartoffeln geschält ...



... und mit Tränen in den Augen Zwiebeln gepellt,



die Kartoffeln gewaschen



und die letzten Fehlstellen entfernt,



Sogar die ganz Kleinen durften schon helfen bei der Arbeit



letzte Handgriffe wurden erledigt, die Tische wieder frei geräumt,



die fertig vorbereiteten Kartoffeln und Zwiebeln bereit gestellt



... und endlich war Zeit für ein ausgiebiges Frühstück.



Danach wurden Kartoffeln und Zwiebeln beim Bauern Herpel ...



... im Kutter zerkleinert,



viele frische Eier aufgeschlagen,



zu dem Kartoffelteig gegeben,



Mehl, Salz und Gewürze kamen auch noch dazu,



die Masse wurde gründlich vermengt und gemischt und gerührt



und das Werk betrachtet,



der Teig in Kübel gefüllt und kalt gestellt und dann kamen Else's Wasserspiele!



Eine schweißtreibende Arbeit!

... und dann ging's heiß her, denn die Kartoffelpfannkuchen mussten ja auch noch gebacken und verkauft werden!

