

# Kelten und Kulinarisches: Kandelfest lockt viele Besucher

Bereits zum 38. Mal hatten die Grabenstetter Vereine zum Kandelfest eingeladen. Die Besucher kamen angesichts des sehr vielfältigen kulinarischen Angebots und des warmen, sonnigen Wetters in großer Zahl.

Autor: STEFAN HEIDE | 16.07.2013



Beim Kandelfest konnten es sich die Gäste gut gehen lassen. Foto: Stefan Heide Bei Speisen und Getränken hatten die Gäste des Kandelfests eine angenehme Wahl: etwas Traditionelles wie Steaks, Pommes, Rote Würste mit Brötchen und Hähnchen? Oder lieber Alb-Lamm-Geschneitztes im Dinkel-Fladenbrot? Und zum Nachtisch ein Stück Kuchen oder Torte? Für Speisen und Getränke sowie die Unterhaltung der Besucher sorgten dieses Mal die Feuerwehr, der TSV, der Liederkranz, der Schützenverein, die Fliegergruppe Grabenstetten, die Ortsgruppe des Schwäbischen Albvereins, die Schule, der Kindergarten, die Band "Californian Dreams" und der Musikverein "Harmonie" Donnstetten.

Das Keltenmuseum hatte mit einer Sonderausstellung zum Thema "Metall" geöffnet. Liebhaber alter Dinge konnten beim Antik-Flohmarkt des Fördervereins Heidengraben einkaufen. Am Samstagabend spielte die Keltengruppe "Riusiava" die Theaterszene "Aufruhr in Riusiava", die im Heidengraben-Gebiet spielt. Zum Beiprogramm gehörte auch der Gottesdienst mit dem Posaunenchor am Sonntagvormittag. **Einen Vorgeschmack auf den Schäferlauf boten drei Fahnenchwinger aus Sirchingen mit einer Vorführung am Sonntagnachmittag.** Für Kinder war ebenfalls einiges geboten: Sie konnten kleine Geschenke

angeln, sich schminken lassen, ihre Treffsicherheit beim Büchsenwerfen testen, am Süßigkeiten-Stand einkaufen oder Karussell fahren.

Jessica Kaisner, Patrick Kutschat und [Wilfried Brecht](#) hatten zusammen mit den Vereinsvorständen das Fest organisiert. Kutschat und Brecht waren mit der Besucher-Resonanz sehr zufrieden. An beiden Tagen sei der Besucherandrang groß gewesen. Viele Festgäste seien mit Fahrrad oder Motorrad unterwegs gewesen und hätten den Hock genutzt, um sich gut verköstigen zu lassen.