

„Mal sehen, wo das Brot herkommt“

BNN-Sommertour war gestern in der Badischen Backstub' in Ettlingen

Von unserem Redaktionsmitglied
Ulrich Krawutschke

Ettlingen. „Nach dem Schwimmen bin ich mit Freunden immer zum Vespere in der Badischen Backstub' und wollte halt einfach mal sehen, wo das Brot herkommt“, sagte der zwölfjährige Lasse Klarhoff, der gestern jüngster Teilnehmer bei der BNN-Sommertour in die Zentrale der Badischen Backstub' war. Mit Lasse hätten noch viele weitere BNN-Leser dorthin mit wollen, aber die Teilnehmerzahl musste wegen des laufenden Betriebs und der Lautstärke begrenzt werden. In Ettlingen steht der

Neubau seit zehn Jahren „und wir platzten fast schon wieder aus allen Nähten“, sagte Wilfried Weber, der die eine Hälfte der Sommertourler durch den Betrieb führten, während die zweite Hälfte parallel mit Tochter Denise unterwegs war. Und wie bestellt kamen an der ersten Station, der Anlieferung, gleich mehrere Lkw, darunter auch von der Bäko-Genossenschaft, um ihre Waren, wie Mehl aus der Region, abzuladen. 2 400 Tonnen Mehl werden bei der „BB“ im Jahr verarbeitet. Anlieferung und Lagerhaltung sowie die Vorratshaltung der verschiedenen Mehl-Typen (405, 550, 1050 oder 1150 – „je höher die Zahl umso gesün-

der, ballaststoffreicher ist das Mehl“) in Silos erläuterte Wilfried Weber in der fast dreistündigen Tour ebenso wie die Herstellung der unterschiedlichen Teige. „Bei den Zutaten gibt es eine Toleranz von lediglich einem Prozent beim Gewicht“ sagte er. Auch wenn die großen Maschinen die Arbeit erleichtern, etwa bei der genauen Dosierung und Zuführung in die Teigbehälter und das Kneten, so waren die Sommertourler doch überrascht, wieviel Handarbeit, wieviel Handwerk noch in einer so großen Produktion steckt. „Ich bin Bäckermeister und liebe mein Handwerk und das sollen die Kunden auch schmecken“, sagt Weber und erläutert, dass für einen 750 Gramm schweren Brotlaib 900 Gramm Teig erforderlich sind. „Ich wollte sehen, wie das in einer Bäckerei so ist und bin überrascht, wie gut es sich hier arbeiten lässt. Es sind schöne Arbeitsplätze und Herr Weber erklärt das alles prima“ sagte BNN-Leserin Ursula Speck aus Ettlingen, für die „das Brezeln-schlingen weiter ein Geheimnis bleiben wird“. Und Walter Goller aus Forchheim meinte, „ich habe so eine Backstube noch nie gesehen. Ich bin gerne in der Küche aktiv und backe im Winter selbst Brot, vielleicht kann ich ja noch was abgucken“. Erstaunt ist auch Wolfgang Kraft: „So viel Handarbeit habe



WIE SCHLINGT MAN EINE BREZEL? Die BNN-Sommertourler bekamen es in der Badischen Backstub' nicht nur vorgeführt, sondern durften alle auch selbst Hand anlegen. Fotos (2): krk



WIE DIE BÄCKER in Handarbeit verschiedenste Rohlinge formen, erläuterte Denise Weber (vorne links) den Teilnehmern ihrer Gruppe in der Produktionsstätte.

ich nicht erwartet und auch nicht so viele Leute hier.“ 80 sind es in der Produktion, die in drei Schichten arbeiten, informierte Denise Weber.

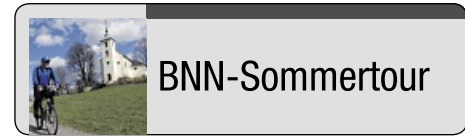
Dann aber ist es Zeit für die BNN-Sommertourler, selbst aktiv zu werden. Denise und Wilfried Weber haben zahlreiche Teigstränge fachgerecht – „in der Mitte etwas dicker als außen“ – vorbereitet. Daraus sollen Geheime Brezeln werden. Wie es richtig geht, zeigen sie noch, dann heißt es für die Sommertourler, selbst den Teigstrang so zu schwingen, dass am Schluss eine Brezel daraus wird. „Übung macht den Meister“, macht Weber Mut. Und tatsächlich, nach und nach werden die „Werke“ einer Brezel immer ähnlicher. Von Anfang an kein Problem damit hat Michael Graßl aus Völkersbach, der vor 60 Jahren selbst Bäcker gelernt hat. Aber auch er staunt, „was in einer so großen Bäckerei noch alles an Handarbeit anfällt“. Später sehen die BNN-

Sommertourler, warum die Brezel auch Laugenbrezel heißt – weil sie eben mit einer Laugenmischung bestrichen wird. Beim Laugenweck kommt übrigens der typische Kreuzschnitt erst, wenn er bereits gelaugt ist, damit nichts ins Innere kommt. Die Webers zeigen auch die 185 000 Euro teure Waschstraße für die täglich rund 8 000 Auslieferungskörbe und wie die Backwaren zum Abschluss für die Auslieferung bereit gestellt werden.

Und dann gab es für die BNN-Sommertourler auch noch ein Überraschungsgeschenk von den Gastgebern.

Führungen

Und wer jetzt Lust auf einen Besuch in der Backstube bekommen hat, aber bei der Auslosung der 30 BNN-Tourteilnehmer kein Glück hatte, kann sich bei der Badischen Backstub' unter Telefon (0 72 43) 5 24 21 12 nach künftigen Führungen erkundigen.



Sperrung der L 563

Karlsbad (BNN). Seit September 2011 laufen an der A 8 im Zuge des sechsstreifigen Ausbaus zwischen Karlsbad und Pforzheim-West die Arbeiten zur Herstellung der neuen Autobahnbrücke über die L 563 und das Bocksachtal zwischen Langensteinbach und Mutschelbach (wir berichteten mehrfach). Innerhalb der Arbeiten für das neue Brückenbauwerk muss die L 563 im oben genannten Abschnitt nochmals am Freitag, 5. September, von 7 Uhr bis voraussichtlich 18 Uhr voll gesperrt werden. Darüber informiert das Regierungspräsidium Karlsruhe.

Während dieser Zeit werden Schaltungsarbeiten für die neue Brückenkappe durchgeführt. Die Umleitung ist laut Regierungspräsidium über Kreisstraßen ausgeschildert. Aus Sicherheitsgründen kann die Landesstraße im gesperrten Bereich auch nicht von Radfahrern und Fußgängern benutzt werden, dafür bittet die Behörde in Karlsruhe um Verständnis.

Badisch-schwäbische Begegnungen

Erstes Grenzfest von diversen Gastronomen und Albtal plus in der Klosterruine

Von unserem Redaktionsmitglied
Heidi Schulte-Walter

Ettlingen/Albtal. Schauplatz des ersten „Albtal-Grenzfestes“ ist am Sonntag, 21. September, die Klosterruine Frauenalb. Dort erwarten die Tourismusgemeinschaft Albtal plus und die „Feinen Adressen im Albtal“ bis zu 3 000 Gäste über den Tag verteilt. Von 10 bis 22 Uhr soll bei Musik und guten Speisen gefeiert werden; der Eintritt zu der Sause ist frei. Albtal plus bietet zudem stündlich Führungen an zur Grenze zwischen Baden und Württemberg, dem Steinhäusle. Gastronomisch mit von der Partie sind an dem Tag neben dem Ettlinger Erbprinz und dem Watt's das Vogel Hausbräu, der Landgasthof König von Preußen in Marxzell, das Lamm (Rotensol) und das Café Schubert aus Bad Herrenalb. Das sind sechs der zehn in „Feine Adressen“ zusammengeschlossene Gastronomiebetriebe.

Wie Erbprinz-Patron Bernhard Zepf gestern bei einem Pressetermin in seinem Haus wissen ließ, sollen im Konventgarten der Klosterruine Spezialitäten aus Baden und Württemberg ange-

boten werden, außerdem gibt es ein umfangreiches Musikprogramm für jeden Geschmack, das mit dem Auftritt der Albtal Musikanten Burbach um 11.30



DAS WERBEPLAKAT fürs Grenzfest hängt schon. Foto: BNN

Uhr nach dem Fassanstich beginnt und mit der Sean Treacy Band endet. Sie spielt ab 18 Uhr. Zepf wies darauf hin, dass, sollte „ganz schlechtes Wetter angekündigt sein“, die Veranstaltung unter freiem Himmel abgesagt werde. Bad Herrenalbs Bürgermeister Norbert Mai, derzeit Vorsitzender von Albtal plus, betonte wie sein Kollege Raimund Schuster aus Marxzell, dass das Grenzfest eine neuerliche Chance biete, den Verein Albtal plus zu präsentieren. Er erinnerte daran, dass man sich zusammengeschlossen habe, um die Region besser zu vermarkten und mehr Gäste anzulocken. Rainer Laubig, Geschäftsführer von Albtal plus, sagte, das finanzielle Risiko des Festes liege bei den Gastronomen; der Part von Albtal plus sei logistische Hilfe. So kümmere sich der Verein beispielsweise um die Plakatierung an den Straßen und in Bahnen des KVV. Auf die Frage, ob der 21. September für eine Freiluftveranstaltung nicht arg spät sei, meinte Schuster, Albtal plus und die „Feinen Adressen“ hätten mit Rücksicht auf den 90. Geburtstag des MGV Schielberg auf einen Termin eine Woche früher verzichtet. „Dafür bin ich dankbar.“

Asylbewerber nach Malsch

Malsch (hei). Die Gemeinde Malsch muss in diesem Jahr noch zwölf weitere Asylbewerber unterbringen. Das bestätigte den BNN gestern der Pressesprecher des Landratsamtes Karlsruhe, Martin Zawichowski. Es handelt sich um Menschen, die zwei Jahre in einer Gemeinschaftsunterkunft des Landkreises verbracht haben, deren Asylverfahren entweder noch läuft oder abgeschlossen ist. Nach 24 Monaten, so Zawichowski, sei die Zeit in den Gemeinschaftsunterkünften vorbei und die Betroffenen müssten von den Städten und Gemeinden im Landkreis nach einem bestimmten Schlüssel weiter untergebracht werden. Zumeist geschehe das vor Ort dann dezentral. Im kommenden Jahr seien – das sei schon sicher –

Rupp stellt Fragen an Himmel

400 Menschen aus den Gemeinschaftsunterkünften über den Landkreis zu verteilen, da komme dann auf Malsch erneut etwas zu.

Inzwischen hat der Grünen-Gemeinderat Jörg Rupp eine Anfrage an Bürgermeister Elmar Himmel gestellt, in der er sich danach erkundigt, wo die Aufnahme der Asylbewerber in Malsch erfolgen solle und wie. Auch will er wissen, ob es schon Vorbereitungen der Gemeinde gebe, um einen „vermutlich weiter steigenden Unterakunftsbedarf angemessen zu erfüllen“. Zudem fragt Rupp, ob es Sinn mache, wenn die Gemeinde aus dem Topf des Landes für sozialen Wohnungsbau Mittel beantrage, um selbst oder in Kooperation mit einer Wohnungsbau-Gesellschaft Gebäude zu erstellen.

Laut Rathauschef Himmel ist derzeit noch nicht klar, wo die Flüchtlinge in Malsch hin sollen. Man werde das Thema „jetzt verstärkt in den Gremien angehen“, habe aber ad hoc „kein leerstehendes Hotel oder eine andere Liegenschaft“, die zur Verfügung gestellt werden könnten. Mit Blick auf 2015 meinte Elmar Himmel, die Gemeinde müsse sich wohl auf eine Größenordnung von 20 bis 30 weiteren Asylbewerbern einstellen.

Steigungen ohne Ende

Radspportveranstaltungen der Concordia Forchheim

Rheinstetten-Forchheim (krk). Zwei Radspportveranstaltungen bietet der RSV Concordia Forchheim am Sonntag, 7. September, an: Die Radtourenfahrt (RTF) „Der sechsfache Freiolsheimer“ und die Country-Tourenfahrt (CTF). Start und Ziel beider Veranstaltungen ist beim RSV-Clubhaus bei der Forcheimer Ufgauhalle. Mitfahren kann jeder, eine Vereinszugehörigkeit ist nicht erforderlich. Beide Fahrten, die keine Rennen sind und bei denen die Straßenverkehrsordnung einzuhalten ist, bringen für Wertungskarteninhaber auch BRD-Punkte.

Eine Breitensportveranstaltung aber dennoch eine sportliche Herausforderung ist der sechsfache Freiolsheimer, bei dem mit dem Rennrad gefahren wird. Insgesamt geht es dabei in den sechs Runden über 173 Kilometer auf denen 3 700 Höhenmeter zu bewältigen sind. Jede Runde führt am Versorgungs-

punkt am Rathaus Freiolsheim vorbei. Es können aber auch weniger Runden gefahren werden, die kürzeste Strecke misst 42 Kilometer mit 600 Höhenmetern. Die höchste Erhebung ist dabei in der fünften Runde am Weithäusleplatz auf 819 Metern Höhe erreicht. Gestartet werden kann zwischen 7 und 10 Uhr, Zielschluss ist um 16 Uhr. Die Anmeldung erfolgt am Start, wo es auch Bewirtung und Duschmöglichkeiten gibt.

Am Sonntag wieder sechsfacher Freiolsheimer

Die zweite Ausfahrt mit Start zwischen 8 und 11 Uhr und Zielschluss um 17 Uhr bietet drei Strecken zur Wahl mit Längen von 35 (für Einsteiger und Familien im Hardtwald), 47 oder 68 Kilometer und zu bewältigenden Steigungen von 100, 550 und 1 000 Höhenmetern, die mit Mountainbike oder Trekkingrad gefahren werden können. Die beiden längeren Strecken führen auch am Verpflegungspunkt in Freiolsheim vorbei.



Mir schmeckt's, egal was das Trio dahinten gerade ausheckt. Rinderherde, gestern gesehen auf der Talwiese im Oberen Gaistal. Foto: Grade