DIE ZEITUNG AUS DER BENNEWITZER BACKSTUBE

AUSGABE 26 FRÜHJAHR 2024



Benjamin Döhler rollt den Butter-Hefe-Teig für die neuen Zimtschnecken. Die werden aus Dinkelmehl und erstklassigem Bio-Zimt hergestellt - und sind auffallend saftig.

Seite 7

Seite 3

Seite 4





Seite 5



FÜR UNSERE LESER (STEITING AND ARCHESTER ACCEPTANCE OF CHANGE Brothlatt



Großartig

Liebe Leser,

abermals liegt eine ganze Welle anstrengender Streiks hinter uns: die Gewerkschaft Deutscher Lokführer (GDL) stört wiederholt den Bahnverkehr, "ver.di" bremst kommunale Busse und U-Bahnen, der "Marburger Bund" legt Unikliniken lahm, die Flugbegleitergewerkschaft "UFO" stoppt unsere Urlaubsflieger, "Fridays for future" blockiert beim "Klimastreik" Wege und Plätze – man verliert den Überblick, wer gerade wofür auf die Straße geht, und überall herrscht dabei schlechte Stimmung. Hinzu kommen die schlimmen Nach-

richten über Kriege in der Ukraine und in Gaza, über mehr als 100 bewaffnete Auseinandersetzungen weltweit; die Liste der Naturkatastrophen von Überschwemmungen bis Erdbeben, die Menschen um ihre Existenz oder gar das Leben bringen, füllt zudem die News-Kanäle. Nie darf man beim Leid



anderer wegsehen, aber man sollte ebenso darauf hinweisen dürfen, welche Dinge einen trotz aller Krisen aufheitern. Wir müssen da ständig aufs Neue unser großartiges Team herausstellen, das täglich einen sensationellen Job macht! ...nur fast "täglich": Natürlich sind unsere Bäcker und Konditoren, die Fleißigen im Verkauf nicht jeden Tag im Einsatz, sondern haben eine geregelte Fünf-Tage-Woche. Ebenso ge-

regelt sind die einzelnen Schichten. Weiterhin gefällt uns, dass das Bäckerhandwerk zusehends in aller Munde ist, die neuen Kreationen wie unsere Sauerteig-Semmel (siehe Seite 5) oder die Kartoffelkruste die Menschen begeistern. Dabei erleben wir, dass unsere Sichtweise, wonach es auf regionale Rohstoffe, auf lange Teigreife und perfekte Teigruhe ankommt, eine besondere Produktqualität ermöglicht, die die Menschen im Wurzener Land wirklich wertschätzen.



Stichwort wertschätzen: Die junge Generation ist vom Wert einer soliden Ausbildung im Handwerk offenbar ebenfalls wieder verstärkt überzeugt. Unsere Ausbildungsplätze sind gefragt. Es ist wunderbar, jungen Menschen beim Weg in die berufliche Zukunft zu helfen, ihnen eine Perspektive und schon in Lehrjahren tolle Arbeitsbedingungen, modernste Technik und gute Verdienstmöglichkeiten bieten zu können (siehe auch Seite 6).

Wer selbst reinschnuppern und sich überzeugen mag, welche Möglichkeiten es bei uns für eine Ausbildung zum Bäcker oder im Verkauf gibt, der möge sich jederzeit gerne melden und ist immer willkommen, sich anzusehen, wie die Dinge bei uns laufen. Wir freuen uns auf jeden, der sich für unseren Traditionsbetrieb interessiert!

Ihre Bäckermeister Ken und Percy Schwarze



Hilfe nach dem Hochwasser zeigt Wertschätzung

Ein gutes Gefühl für die Seele

Sirko Wedekind sind jene Momente vertraut, in denen die Mulde ihr Bett verlässt. Über die Ufer tritt. Und dann sein "Gasthaus zur Fähre" flutet: In dem Restaurant erinnern blaue Markierungen an die Hochwasser im Juni 2013 oder August 2002. "Früher", sagt der Patron, "hatten wir beinahe alle zwei Jahre Hochwasser…" Trotz der Problematik sind er und seine Frau gerne Gastgeber im "Fährhaus Wurzen". Gerade der Zuspruch nach dem jüngsten Schadensereignis an Weihnachten 2023 schenkten ihm Mut und die Kraft zum Weitermachen.

"Sobald die Sonne hochsteht, ist es draußen voll", erläutert Sirko Wedekind. Circa 90 Plätze bietet das "Gasthaus zur Fähre" unter freiem Himmel, direkt am Fluss, neben dem Anleger für die kleine blau-weiße Fähre "Dehnitz", mit der man aus Schmölen am linken zum "Fährhaus Wurzen" am rechten Muldenufer übersetzen kann.

Drinnen gibt es weitere 70 Sitzplätze – am letzten Weihnachtsfest wären sie eigentlich ausgebucht gewesen: Alles

Über 300 Vorbestellungen

war vorbereitet für die Feiertage, die Ware eingekauft, erzählt der Gastgeber. Über 300 Vorbestellungen fürs Weihnachtsessen hatten er und

für die Betroffenen ins Leben. "Das wurde sehr oft geteilt im Internet", berichtet Sirko Wedekind, "Ken hatte uns dazu angerufen: ,Wie kann ich helfen?" Auch viele Gäste taten das anschließend, kamen, mit Stiefeln und Schaufeln, machten sauber. "Die Hilfsbereitschaft war enorm", freut sich der Gastwirt, "für die Seele war das ein gutes Gefühl." Aus dem überwältigenden Zuspruch beim Herrichten des Lokals lese er, dass die Menschen im Wurzener Land sein Angebot wertschätzten, nickt er, "und wollen, dass es hier weitergeht."

Das Lokal zu verlegen, ins Hinterland, wo die Mulde keine Schäden mehr anrichtet, sei daher keine Option. Denn die Lage sei zweifelsohne das Besondere, der Grund, warum die Gäste gerne im "Fährhaus" einkehren. Eine Versicherung gegen Elementarschäden wie das Hochwasser ist für das Fährhaus indes nicht zu bekommen: Es befindet sich im ausgewiesenen Risikogebiet für Überschwemmungen.

Entstanden ist

der Fähranleger dort wohl in den 1930er-Jahren, das Haus wurde 1958 gebaut. 1995 haben Wedekind und seine Frau in der von Aufbruch ge-

kennzeichneten Nachwendestimmung ihr Restaurant darin eröffnet. Das Gebäude sei damals allerdings baufällig gewe-

die sonst so idyllisch vor dem Fenster vorbeifließende Mulde zum Problem werden kann: "Da hatten wir im September 1995 ein Hochwasser in ungefähr der Höhe, wie es jetzt Weihnachten 2023 ausfiel", erklärt der gebürtig aus Roitzsch Stammende. "Das Hochwasser von 2002 war das höchste. Und vor 2002 hatten wir beinahe regelmäßig Hochwasser." Nach jenem von 2013 sei allerdings zehn Jahre lang nichts gewesen - bis jetzt, zum letzten Weihnachtsfest.

Trotz allem: Die Lust, weiterzumachen, habe er nie verloren, betont Sirko Wedekind. Er kümmere sich gerne um die einkehrenden Wanderer, Radfahrer "und Leute, die einfach direkt zu uns zum Essen kommen." Etliche Familienfeiern finden im "Fährhaus Wurzen" statt. Dann gibt es Kuchen,



sen und bedurfte umfassender Sanierung.

Doch gleich in ihrem ersten Jahr erlebten die frisch gestarteten Gastronomen, wie sehr Brot oder Brötchen aus der Bäckerei Schwarze. Ist die Gaststätte geöffnet, ist Fährbetrieb möglich, mit einer Klingel kann man die "Dehnitz" ans gegenüberliegende Ufer rufen. Zudem liegt am "Gasthaus zur Fähre" die "Sellnitz 2", ein Boot für Eventfahrten.

Wenngleich die warme Jahreszeit nun anbricht, die Menschen sich auf die vielen, noch bevorstehenden sonnigen Nachmittage und lauen Sommerabende des Jahres auf der Terrasse des "Gasthauses zur Fähre" freuen, dabei den Blick übers Wasser genießen wollen: Für das diesjährige Weihnachtsessen hat Sirko Wedekind schon jetzt, an Ostern, wieder erste Bestellungen vorliegen.



seine Frau im Reservierungsbuch stehen. "Doch an Heiligabend fing es an!", erinnert sich Wedekind, die Mulde stieg und stieg – bis das Fährhaus komplett im Wasser stand und alle Festessen abgesagt werden mussten. "Das war ein See hier ringsrum", beschreibt der Gastronom.

Zwar war das Wasser drei Tage später wieder fort – doch zurück ließ es Schlamm und Schäden. Und den wichtigen Umsatz der Feiertage – im Winter spielt sich draußen auf der Terrasse am Ufer logischerweise nicht so viel ab – hatte es zunichte gemacht.

Bäckermeister und Brotsommelier Ken Schwarze rief daraufhin eine Spendenaktion





Ines Naumann hält ihrer "zweiten Familie" seit der Ausbildung die Treue

Über 30 Jahre prima aufgehoben

Ines Naumann guckt selbst ein bisschen ungläubig, wenn sie über ihr Jubiläum spricht: "Das hätte ich nie gedacht", schüttelt sie den Kopf, "dass ich das 30 Jahre lang und noch dazu beim selben Arbeitgeber machen würde." Und doch ist es nun soweit: Die aus Bennewitz Stammende ist seit drei Jahrzehnten im Verkauf der Bäckerei Schwarze tätig.

Lange vor dem Beginn ihrer Ausbildung im Traditionsbetrieb war die Bennewitzer Bäckerei stets Teil des Alltags von Ines Naumann: Sie wuchs in direkter Nachbarschaft auf, gegenüber dem Stammhaus. Zusammen mit den heutigen Geschäftsführern des Unternehmens, Ken und Percy Schwarze, verbrachte sie ihre Kindertage. In ihrem Elternhaus, erinnert sich die Verkäuferin, habe man sich seit jeher von Schwarze-Brot ernährt.

Für die Bennewitzerin war früh klar, als Erwachsene einmal im Verkauf arbeiten zu wollen. Dabei sei sie anfangs noch sehr verschlossen gewesen, was kaum einer zu glauben vermag, der sie heute an der Theke, zwischen den Tischen im Schwarze-Café an der Torgauer Straße in Wurzen (dort arbeitet Ines Naumann inzwischen) und angesichts ihres betont herzlichen Umgangs mit den Kunden erlebt: "Frau Schwarze hat immer ge-

Anfangs verschlossen

sagt: 'lnes, du musst reden, reden", erzählt sie lächelnd über den Beginn ihrer beruflichen Laufbahn.

Das ist lange her, 30 Jahre eben, und es kam für sie seither nie infrage, den Arbeitgeber zu wechseln. "Es gab zwar Versuche, mich abzuwerben", schildert Ines Naumann. Doch denen habe sie widerstanden, sie habe es "einfach immer so gut gehabt bei Schwarze."

Das 1995 eröffnete Fachgeschäft in Wurzens Albert-Kuntz-Straße baute die damalige Berufsanfängerin seinerzeit mit auf: "Das war eigentlich 'mein Baby' zusammen mit einer Kollegin. Das hat mir sehr gut gefallen." Sie blieb viele Jahre bei "Albert", wie das Geschäft intern liebevoll genannt wird. 2019 dann musste sich die Fachkraft allerdings einer Fuß-OP unterziehen, war ein Vierteljahr außer Gefecht. Danach sollte sie Treppen möglichst meiden.

Doch im Fachgeschäft in der

neuen Arbeitsplatz sei zu dem
ihr vertrauten Aufgabenbereich das
Thema frisches
Softeis hinzugekommen, ein erheblich größeres
Café dazu. Doch
nach ein wenig
Abwägen sagte
sie sich: "Ich probiere das."

Heute bilanziert die Verkäufe-

rin: "Das war die beste Entscheidung, die Manuela Schwarze treffen konnte, mich hierher zu bitten! Vom Feeling, vom Handling her ist hier alles wunderbar." Die hochwertige, vor einiger Zeit komplett neu errichtete Ladeneinrichtung (das "Schwarzbrotblatt" berichtete) gefalle ihr, "alles auf einer Ebene, sehr schön, praktisch". Sie habe anfangs nicht erwartet, "dass das hier so sehr

schaften zum Kaffee. Manche Gäste haben feste Wochentage, an denen sie bei uns sind; wir wissen, was sie möchten. Aber es gibt ebenso sehr viele Auswärtige, die spontan bei uns anhalten. Und es ist herrlich, wenn wir ein Lob für unseren Service erhalten oder wir im Internet als freundliches Personal bewertet werden." Wunderbar findet Ines Naumann zudem, dass auch alle ihrer Kolleginnen überaus engagiert seien.

Niemals sei es langweilig für sie geworden, sich mit den Schwarze-Produkten in all den 30 Jahren zu beschäftigen: "Überhaupt nicht! Zumal: Wenn ich einmal woanders Backwaren einkaufe, dann sagt mein Mann: "Woher hast du denn das? Das schmeckt ja überhaupt nicht!" Ich könnte mich bei uns immer 'durch die ganze Theke essen'. Und ich finde schön, dass wir immer

gleichermaßen begeistert für Kunden einpackt. "Ich verkaufe auch gerne unsere hochwertigen Brötchen oder Brötchen, aber ich habe besondere Freude daran, wenn jemand mit einem reich gefüllten Päckchen voll Kuchen nach Hause geht. Weil ich weiß, welchen Genuss er damit erleben wird!"

An ihrer jetzigen Wirkungsstätte mag die mittlerweile in Wurzen Wohnende deshalb die groß dimensionierte Theke, die man entsprechend üppig mit einem tollen Angebot, speziell im süßen Bereich, bestücken könne: "Die Vielfalt ist schon schön! Wenn unsere Auswahl mir im Laufe des Tages zu klein wird, rufe ich in Bennewitz im Stammhaus an und lasse mir noch etwas von dort bringen. So wie letzte Woche, da habe ich Percy Schwarze angerufen. Und er kam sofort und brachte mir noch drei Bleche Kuchen. Dann hast du wieder eine attraktive Auswahl für jeden, der

Attraktive Auswahl

sich auf eine erholsame Kaffeepause mit einem leckeren Kaffee und einem köstlichen Stück Kuchen freut. Man muss schon was da haben zur Kaffeezeit!"

Sie sei sehr von der Arbeitsweise der Bäckerei Schwarze und der Unternehmensführung der Familie Schwarze überzeugt: "Und ich bin froh, dass wir Verkäuferinnen jederzeit unsere Meinungen und Sichtweisen einbringen können und diese berücksichtigt werden. Wenn mal etwas ist, wird immer gemeinsam ein Weg gefunden."

Ihr Mann und ihr Sohn beobachten, wie glücklich die
Ehefrau und Mutter mit ihrer
Arbeit ist: "Da bist du prima
aufgehoben", bewerte ihre Familie, berichtet Ines Naumann.
Mit der bewohnt sie im Norden Wurzens seit 2008 ein kleines Häuschen. Den Weg
zwischen Wohn- und Arbeitsort bequem mit dem Rad zurückzulegen ("Im Sommer
durch die Gartensiedlung –
herrlich"), genieße sie, und es

sei nach einem Arbeitstag, an dem viel los gewesen ist, eine vorzügliche Entspannung auf dem Heimweg. Ein kleines Gärtchen zum Ausspannen gehört ebenfalls zum Haus der Verkäuferin.

So wie die Mutti offenbar eine Gabe hat, gut mit unterschiedlichen Menschen umzugehen, scheint sie das Talent an ihren 18-jährigen Sohn weitergegeben zu haben: Er will Erzieher werden, beginnt im



Sommer seine Ausbildung.

Wenn Ines Naumann unterwegs ist, zum Beispiel ihre Freundin in Würzburg besucht, so schaut sie dort selbstverständlich die örtlichen Bäckerei an - und ist stets stolz, wenn sie mit dem Niveau der Bäckerei Schwarze vergleicht. "Auf jeden Fall", betont sie, "gerade, weil wir auch immer noch eine echte Familienbäckerei sind. Das über 100 Jahre so zu erhalten, muss in der heutigen Zeit erst mal jemand schaffen. Ich würde nie irgendwo arbeiten wollen, wo ich nicht wirklich vom Betrieb überzeugt bin. Unsere Chefs sind toll, unser Team hier im Laden ist super und das ganze Umfeld, in dem wir tätig sind."

"Auf jeden Fall", lacht Ines Naumann, wolle sie darum nun die nächsten 30 Jahre in Angriff nehmen. Sie könne sich sogar vorstellen, selbst im Rentenalter zwei, drei Tage die Woche einzuspringen, wenn eine Kollegin verhindert ist oder privat etwas erledigen möchte. Die Bäckerei Schwarze sei heute ihre zweite Familie.

Uwe Schmalenbach



Albert-Kunz-Straße gibt es Stufen. Zudem wünschte sich Verkaufsleiterin Manuela Schwarze damals, dass die Engagierte auch im Bäckerei-Café in Wurzens Torgauer Straße mit anpacken würde.

Ines Naumann gesteht, dass ihr der Gedanke nicht von Anfang an behagte. Denn am ,mein Laden' werden kann!"

Ines Naumann genießt es, die vielen Stammkunden zu versorgen, die tagtäglich in der Torgauer Straße 32 einkaufen, und gerade auch die häufig wiederkehren Stammgäste im dortigen Café zu betreuen. "Das ist wirklich schön. Es kommen genauso viele ältere Herrwieder neue Produkte anbieten können. Oder, dass wir hier eine tolle Frühstückskarte haben, jedes Ei fürs Frühstück frisch gebraten und nicht über Stunden am Buffet warm gehalten wird."

Ines Naumann beschreibt sich selbst "als Süße", die mit Vergnügen Kuchen isst – und









Ausgezeichnetes Projekt an der Grundschule Bennewitz geht weiter

Die nächste Runde wird noch nachhaltiger

In diesem (Schul-)Jahr wird es zum Projektstart ein gemeinsames gesundes Frühstück im Anschluss an die "Lesenacht" in der Grundschule Bennewitz geben. Dann beginnt "Brot macht Schule – nächste Runde", und das ist bereits der dritte Durchgang der inzwischen sogar preisgekrönten Aktion (siehe unten).

Nein, dass das Projekt ein-Damit dieses Ziel erreicht mal solche Dimensionen anwird, gibt es außer dem Aufnehmen, gar einen Preis taktfrühstück, das die Bäckerei Schwarze organisiert, im April gewinnen könnte, damit habe abermals zwei Projektwochen, sie nicht gerechnet, als die Anregung dazu von Brotsommein denen alle Schüler der Klaslier Ken Schwarze kam, sen 3a und 3b Brote aus der schüttelt Schulleiterin Manuela Bäckerei Schwarze geschenkt Wünscher den Kopf. An der und ebenso Rezeptideen be-Auszeichnung könne man kommen. Damit sollen sie über aber ablesen, dass die Aktion einen Zeitraum von 14 Tagen der Schule und der heimischen Brote testen und selbst zube-Handwerksbäckerei in der Gereiten. Mit Hilfe eines Auswermeinde sehr geschätzt werde, tungsbogens können die Drittklässler anschließend einunterstreicht sie: "Wir haben ja schließlich einen Publikumsschätzen, wie ihnen das selbstgemachte Pausenbrot zusagt.

Auszeichnung zeigt Rückhalt

preis gewonnen. Für den wird gevotet. Die große Anzahl an Stimmen, die ,Brot macht Schule' erhalten hat, zeigt, dass die Eltern hinter uns und dem Projekt stehen. Wir haben bis jetzt immer nur positive Resonanz gehabt, nicht einer hat sich dagegen ausgesprochen."

Bei der Preisverleihung in Berlin, bei der außerdem drei Jury-Preise vergeben worden sind, habe man erkennen können, dass das Thema Nachhaltigkeit sehr im Vordergrund stehe. "Deswegen wollen wir mit ,Brot macht Schule nächste Runde' ebenfalls noch mehr auf die Nachhaltigkeit eingehen", ergänzt Wünscher. "Die Kinder haben das gesunde Pausenbrot, das gesunde Schulfrühstück – das ist schon eine ganz tolle Geschichte. Aber jetzt wollen wir noch mehr."

Pascal Buschmann und Kathleen Krosse jeweils an einem Tag die Bäckerei Schwarze besuchen, nicht weit von der Grundschule Bennewitz entfernt liegt. Damit sollen sie, so Krosse, einen Einblick ins Handwerk kommen. "Das ist

die Nachhaltigkeit, wo wir sagen, wir führen das Thema fort, was den Kindern noch mehr Wissenswertes bringen kann. In den dritten Klassen passt das Thema vom Stoff her, der im Sachunterricht vermittelt wird, sehr gut", erläutert die Klassenleiterin der 3b. Darin sei unter anderem das Getreide Inhalt.

Die Schule will zugleich das Handwerk stärken, mithin den Eltern zeigen, dass sich eine Karriere ihres Nachwuchses im Handwerk lohnen kann "und nicht nur ein Studium", wie Manuela Wünscher betont: "Wir haben dazu ein weiteres

Kathleen Krosse und Pascal Buschmann diskutieren die Inhalte des diesjährigen "Brot-macht-Schule"-Proj

sommelier Ken Schwarze "Unterricht beim Bäckermeister" anbieten und mit den Kindern über die Herkunft des Brotes, Handwerk, Regionalität und viele andere Themen sprechen (das "Schwarzbrotblatt" berichtete). Doch als neues Modul werden die 3a wie die 3b mit ihren Klassenlehrern

In der Woche darauf wird,

wie in den Vorjahren, Brot-

Projekt: Da fahren die zwoten Klassen durch die Gemeinde Bennewitz und besuchen einige Handwerksbetriebe in den Ortschaften. Daran merken die Eltern ebenfalls, dass das Thema wichtig ist, in unseren Lehrplan im Sachunterricht gehört. Und ich denke, man sollte sich immer Fachleute

dazu von außen holen. Wir haben das Glück, dass wir hier einen Innungsbäcker im Ort haben. Das kann ebenso ein ganz anderes Gewerk sein,

es ist in unserem Lehrplan inbegriffen", unterstreicht Manuela Wünscher. "Wir haben das Glück, so einen Beitrag für unsere Familien leisten zu kön-

es gerne an."

Pascal Buschmann schildert, dass es für ihn und seine Klasse in diesem Jahr der erste aktive Kontakt mit der Aktion



aber man sollte immer versuchen, jemanden einzubeziehen, der sein Handwerk lebt und uns noch viel mehr Einblicke geben kann. Denn wenn wir über das Getreide oder das Brot sprechen, haben wir nicht dasselbe Wissen, wie der Herr Schwarze", erklärt die Schulleiterin.

Bezüglich der Nachhaltigkeit hat man an der Grundschule Bennewitz zusätzlich die Hoffnung, dass ebenso die ganzen Familien von "Brot macht Schule" profitieren. "Vielleicht erreichen wir damit auch die Eltern, regen dazu an, dass sie über die eigene Ernährung nachdenken, Lebensmittel mehr achten und weniger wegschmeißen. Es ist ja in unserer Gesellschaft ganz schlimm, wie viel und wie leichtfertig weggeworfen wird. Uns geht es einfach darum, dass man bewusster isst und mehr achtet, was hinter der Lebensmittelerzeugung steckt. Ich denke, es ist wichtig, dass wir das bringen; nen – und nicht nur das Thema im Sachkundeunterricht abzuhaken, sondern etwas das Bewusstsein zu verändern. Aber es geht nicht nur um die Eltern, die wir erreichen wollen: Auch die Lehrkräfte müssen es in die Köpfe bekommen, das Thema verkörpern und leben."

Kathleen Krosse erzählt, dass sie "Brot macht Schule" von Anfang an sehr gut gefunden habe. "Damit kann man mal in die Brotbüchsen

Eltern sind offen dafür

schauen und die Kinder dazu anregen, den Schokoriegel vielleicht abzulehnen und dafür ein gesünderes Pausenbrot zu sich zu nehmen. Wir haben gemerkt, dass die Kinder sich ihre Schnitten selbst machen oder genau sagen, was sie drauf haben möchten. Von den Rückmeldungen, die wir bekommen, sind die Eltern sehr offen dafür und nehmen

"Brot macht Schule" sei. Er sei gespannt, ob er im Verlauf eine Veränderung in den Brotbüchsen bemerken könne. Buschmann ist seit zwei Jahren an der Grundschule Bennewitz, hat dabei natürlich mitbekommen, dass es die Aktion gibt. "Und mich schon darauf gefreut, einmal selbst mit den Kindern dabei sein zu können. Die haben mich schon letztes Jahr gefragt, wann sie denn dran seien."

Unterdessen sind Schüler der 3a und 3b erst einmal im Werkraum der Bennewitzer Grundschule. Es geht um Holzbearbeitung. Zum Beginn des Themas lernen die Kinder die Werkzeuge kennen: Wozu dient der Hammer? Was ist der Unterschied zwischen Feile und Raspel? Der Hausmeister der Schule hat als österlichen Schmuck hölzerne Hasen ausgesägt. Das Glattschleifen der Kanten ist die erste Holzarbeit der Drittklässler. Und etwas Handwerkliches.

Uwe Schmalenbach

"Stiftung Bildung" lobt: Die Bäckerei Schwarze fühle sich der nächsten Generation verpflichtet

Das Projekt "Brot macht Schule" ist von der "Stiftung Bildung" ausgezeichnet worden. Beim "Förderpreis Verein(t) für gute Kita und Schule" ist die Aktion der **Grundschule Bennewitz und** der Bäckerei Schwarze mit dem Publikumspreis bedacht worden. Denn: In der Bevölkerung kam "Brot macht Schule" super an.

Über die Auszeichnung darf sich nicht nur die Grundschule freuen, sondern auch die Bennewitzer Traditionsbäckerei: Das Projekt geht auf ein Konzept von Ken

Schwarze zurück (das "Schwarzbrotblatt" berichtete). Der mit 5.000 Euro dotierte Publikumspreis, für den öffentlich abgestimmt wurde, ist den Initiatoren bei einer Verleihung in Berlin überreicht worden.

Die Bäckerei Schwarze habe "wunderbares Engagement" gezeigt, betont die Vorstandsvorsitzende der "Stiftung Bildung", Katja Hintze. "Bildung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, und das Handwerk mit seiner dualen Ausbildung ist ein herausragender und welt-

weit beneideter Ausbildungsweg, auf den wir im gesamten Bundesgebiet sehr stolz



sein können." Dies vereine die Bäckerei Schwarze "auf außergewöhnliche Weise".

Der Bennewitzer Betrieb fühle sich der nächsten Generation verpflichtet und ermögliche der Jugend "einen praktischen Einblick ins Bäcker-Handwerk und die jahrhundertealte Tradition vom Korn zum Brot", so Hintze. Die Stiftung hoffe, dass "Brot macht Schule" andere Betriebe zum Nachahmen anrege und noch viele weitere junge Menschen in den Genuss wertvoller Handwerkserfahrungen kommen.

Impressum

Erscheinungsweise:

Chwarze Brothlatt

Redaktion:

Reichweite:

mehr als 50.000 Leser Redaktion Schwarzbrotblatt

Soesttor 12 59555 Lippstadt 0 29 41/9 58 91 26

viermal jährlich

redaktion@schwarzbrotblatt.de www.schwarzbrotblatt.de

Uwe Schmalenbach Chefredakteur:

Verlag:

U53577 Soesttor 12 59555 Lippstadt 0 29 41/95 89-111 hallo@upress.info www.upress.info

Druck:

Druckzentrum Aschendorff, Münster

Alle Zutatenlisten, Preise, Rezepturen oder Nährwertangaben, die in dieser Zeitung genannt werden, können jederzeit ohne vorherige Ankündigung geändert werden und unterliegen zudem natürlichen Schwankungen!

Bei Fragen rufen Sie uns bitte an



Die neue Sauerteig-Semmel ist von Anfang an auffallend begehrt

Lecker, beliebt – und besonders bekömmlich

Sie achte auf ihre Gesundheit, und eine bewusste Ernährung gehöre einfach dazu, betont Larissa Lazarov. Die neue Sauerteig-Semmel habe sie deshalb gezielt aus dem Schwarze-Sortiment ausgewählt: "Ich backe selbst Sauerteig-Brot zu Hause. Sauerteig-Brote und -Brötchen sind besser verträglich, der Sauerteig tut dem Darm gut. Umso schöner, dass es hier nun auch Sauerteig-Brötchen gibt", sagt die junge Frau und lässt sich im Café der Bäckerei Schwarze an der Torgauer Straße in Wurzen eine herzhaft belegte Sauerteig-Semmel schmecken.

Etliche Stunden zuvor, drei Kilometer entfernt: Die Bäcker Tobias Kummer und Maximilian Mäding stehen an einem Holztisch in der Bennewitzer Backstube - und falten Teig. Wieder und wieder, jeweils zweimal über Kreuz. Die erst seit kurzem angebotene Sauerteig-Semmel wird aufwendig "aufgearbeitet", wie die Bäcker das nennen. Die von einem Teigteiler automatisch gleichmäßig abgewogenen Teigstücke müssen von Hand einzeln in ihre Form gebracht werden.

Diese hat sich Maximilian Mäding bei der Entwicklung der zwar noch neuen, aber dennoch bereits ungewöhnlich beliebten Spezialität ausgedacht: "Ich habe mich in der Entwicklung immer weiter an das endgültige Brötchen herangetastet, zum Beispiel die Getreidemischungsverhältnisse

Nicht nur eckig oder rund

variiert und für den charakte ristischen Geschmack außerdem ein Brotgewürz eingesetzt. Dann wollte ich bei der Form ebenfalls etwas anderes machen - nicht nur eckig oder rund!", unterstreicht der Bäckermeister.

Herausgekommen schlussendlich eine ungewöhnliche Gestalt, die Maximilian Mäding und seinen Kollegen indes jede Nacht viel Handarbeit abverlangt: eben das Falten "zweimal über Kreuz" – Brötchen für Brötchen, jedes einzeln. Das ist ganz schön anstrengend, denn da die Sauerteig-Kreation vom Start weg für

einfach noch verträglicher

und ernährungsphysiolo-

gisch wertvoller", begrün-

det der Bäckermeister.

sehr viel Begeisterung b e i den Kund e n sorgt, müssen in

d e r

Bennewitzer Backstube inzwischen täglich mehrere Hundert Stück in Form gebracht werden. "Ich war überzeugt, dass es gut ankommt! Die Zahlen sprechen für sich", zwinkert Maximilian Mäding, wenngleich die nunmehr benötigten Mengen viel Hingabe für das Team in der Backstube bedeuten. "Natürlich ist es von der Aufarbeitung her ein bisserl aufwendiger", gesteht der Entwickler des Rezeptes.

80 Prozent Dinkelmehl, 20 Prozent Roggenmehl setzt er ckermeister den Hauptteig für die Sauerteig-Semmel mischen möchte, sondern zuvor "versäuert": Durch die Versäuerung des Roggenvollkornmehls werden sogenannte "Fodmaps" abgebaut, wie Mäding erklärt. Die stehen im Verdacht, eine Ursache für die zunehmenden Unverträglichkeiten von Backwaren zu sein, über die mehr und mehr Menschen klagen (das

"Schwarzbrotblatt" berichtete). Sauerteig verhindert sie offenbar.

"Ich beschäftige mich viel mit bewusster Ernährung", ergänzt der Bäcker, "darum kommt in der Semmel kein gewöhnlicher, sondern ein Vollkornsauerteig zum Einsatz." Dieser Vollkornsauerteig wird in einem speziellen Sauerteigbehälter über drei "Stufen" geführt, Phasen, in denen sich zu verschiedenen Zeiten unterschiedliche Bestandteile des Sauerteigs vom Aroma bis zum träglichen Dinkel- und dem über drei Stufen versäuerten Roggenvollkornmehl hat Maximilian Mäding in seiner Rezeptur noch dazu "Gerstenbrühstück" vorgesehen. Was hat es damit auf sich?

Dinkel, Weizen, Roggen sind uns als Brotgetreide vertraut - aber Gerste? Einstmals, mehrere Jahrhunderte vor un-

mit heißem Wasser überbrüht. So entsteht ein Vorteig, den die Fachleute in der Bennewitzer Familienbäckerei "Brühstück" nennen. Und in Form dieses Brühstücks kommt Gerste in das neue Brötchen. "Daneben nur noch etwas Backmalz, Gewürze, Salz, wenig Hefe und Öl – keinerlei Zusatzstoffe", unterstreicht

Echte Handarbeit: Tobias Kummer (links) und Maximilian Mäding falten die Semmeln.

serer Zeit, war sie als Korn, aus dem Mehl und anschließend Brot wird, sehr wichtig, sogar am weitesten verbreitet. Denn Gerste gedeiht selbst auf Böden ordentlich, die für den anspruchsvollen Weizen keine

Mäding, während er den Kessel, in dem alle Zutaten samt "Gerstenbrühstück" versammelt sind, in den Teigkneter schiebt. "Durch den Sauerteig und das Brühstück sind die Semmeln selbst am nächsten Tag noch wie frisch!"

Im Wurzener Schwarze-Café genießt Larissa Lazarov Mäding früh gearbeitet haben. "Die Sauerteig-Semmel ist sehr, sehr lecker!", urteilt sie. "Die Kruste ist sehr knusprig, und ich finde, es schmeckt allgemein richtig vollmundig."

Lazarov wohnt seit November in Wurzen, zog aus

Seit November in Wurzen

Würzburg nach Sachsen. Ihre Freundin Marie Zeits, die mit ihr im Schwarze-Café sitzt. kam vor etwa drei Jahren nach Bennewitz. "Ich finde es auf jeden Fall schön hier", sagt Larissa über ihre neue Heimat. In der entdeckte sie die Bäckerei Schwarze - und dort jetzt die Sauerteig-Semmel.

Den Verkaufspreis von 85 Cent für die Kreation Maximilian Mädings hält sie für "dafür nicht viel - das Produkt ist es wert. Und wenn da Handarbeit drin steckt, ist das auf jeden Fall gerechtfertigt", bewertet Larissa Lazarov. "Es ist sowieso schön, wenn man wieder ein bisschen zurück zum Ursprung, zu den Wurzeln geht. Die Menschen früher haben eigentlich gesündere Lebensmittel gehabt. Die Getreide heute haben einen anderen Glutengehalt als damals, als das Korn noch viel verträglicher war. Der Sauerteig wirkt hier positiv", bemerkt die Wahl-Wurzenerin.

Uwe Schmalenbach











den kann und die Back-

Zum für viele Weizenal-

lergiker ohnehin besser ver-

ware wie geschildert außerge-

wöhnlich bekömmlich wird.

lerdings sind die Backeigenschaften deutlich schlechter als beim Weizen, weshalb dieser der Gerste ab dem 17. Jahrhundert zusehends den Rang

Maximilian Mäding jedoch hat während der Entwicklung der Sauerteig-Semmel bewusst ebenso Gerste eingesetzt: Gerstenflocken und etwas Salz werden tags zuvor



Tolle Chancen für die berufliche Karriere – "reinschnuppern" erwünscht

Digitaltechnik statt Fliesenschrubben

Vorbei sind die Zeiten, da Auszubildende "Stift" genannt wurden – und vor allem putzen mussten. Klar, in einer Bäckerei gilt es, die Hygienevorschriften einzuhalten. Doch am Ende einer Produktion sorgen in der Bennewitzer Backstube alle gemeinsam für Ordnung – gleich, ob sie Meister, Gesellen oder Azubis sind. "Stifte" kauern heute nicht mehr auf den Knien auf dem Backstubenboden und schrubben die Fliesen. Stattdessen kommt modernste Technik zum Einsatz, die den Job erleichtert. In der Backstube wie dem Verkauf unterstützt leistungsfähige Elektronik samt KI ebenfalls und macht eine Ausbildung zur Bäckerin oder zum Verkäufer gerade für "digital natives" schon alleine deswegen spannend!

Manuela Schwarze steht an einer der Kassen im Bennewitzer Stammhaus des Traditionsbetriebes. Gibt es Fragen zu den Zutaten, die die bei der Beratung ohnehin überaus kompetenten Mitarbeiter im Verkauf nicht beantworten können, sind die Inhaltsstoffe in den etliche tausend Euro teuren Systemen zum Nachsehen gespeichert - oder direkt zum Ausdrucken, so dass der Kunde die Zutatenliste mitnehmen kann. Zugleich sind die Geräte digitales Bestellbuch: Es gibt keine umständliche Zettelwirtschaft mehr. Wenn ein Kunde sich sein Lieblingsprodukt für den nächsten Tag reservieren lassen will, kann das in der Kasse per Touchscreen hinterlegt werden.

Das System unterstützt die Mitarbeiter dabei, Kundenwünsche stressfrei erfüllen zu können. Den Kassenzettel gibt es gleichermaßen längst als digitalen Bon: Einfach einen QR-Code am Display einscannen, ihn bequem und umweltschonend auf dem Smartphone mit heimnehmen.

"Diese Ausstattung haben wir identisch auf den Verkaufswagen", hebt Manuela Schwarze hervor, die im Familienunternehmen den Verkauf leitet. Wer mag, könne in der Bäckerei Schwarze den Arbeitsplatz im Laden auch mal verlassen und tageweise auf so ein Verkaufsmobil gehen: "Nein, man ist nicht im Laden ,festgetackert'", bestätigt Schwarze, "man kann aufs Auto und damit direkt nach Leipzig in die Großstadt, wenn man das möchte genauso oder aufs Dorf, was ebenfalls seinen Reiz hat."

In der Backstube hat der
Wandel zu elektronischer Unterstützung im Job
längst genauso
stattgefunden,
erinnert vieles an
Spielkonsolen
und Smartphones, die den Alltag von Jugendli-

chen sowieso bestimmen. Digitale Steuerungen sorgen für die optimale Teigreife in den Aroma-Lagerzellen. Geräte wie der Teigteiler, die den Bäckern körperlich schwere Handgriffe abnehmen, werden ebenso per Touchscreen be-

zuweilen noch Vorurteile hinsichtlich der Arbeitszeiten. "Bei
uns gibt es mittlerweile geregeltere Arbeitszeiten als in vielen anderen Branchen",
entgegnet Ken Schwarze. Sicherlich, im Verkauf starten
Azubis beispielsweise um 6
Uhr, erläutert Manuela
Schwarze – wenn sie Frühschicht haben. "Aber dafür

dient. Und natürlich haben die

Backöfen heute zu jedem Pro-

dukt gespeicherte Programme,

die ein Auszubildender bedie-

sehr spannenden beruflichen

Perspektiven. Dennoch beste-

hen in jüngeren Generationen

Klingt eigentlich alles nach

nen lernen muss.





geht man auch um halb drei schon wieder nach Hause, hat noch etwas vom Tag", fügt sie hinzu. "Die Spätschicht geht bis um 19 Uhr, dafür fängt man erst kurz vor Mittag an, hat also den Morgen frei."

"Nicht anders bei den Bäckern: Wenn die nachts um zwölf beginnen, gehen sie auch früh um acht Uhr schon nach Hause – und haben den ganzen Tag für sich, die Familie, Hobbys. Natürlich hat unsere Bäckerei sieben Tage die Woche offen – aber deswegen arbeiten doch der Auszubildende oder die ausgelernte Verkäuferin nicht sieben Tage durch und auch nicht von früh bis abends!", verdeutlicht Manuela Schwarze.

Es gebe erhebliche Unterschiede zu den Zeiten vor 30 oder 40 Jahren: "Die Wertschätzung für den Auszubildenden hat sich glücklicherweise geändert", unterstreicht Ken Schwarze. "Heute kümmert man sich viel mehr um den Nachwuchs, als es vielleicht zu Zeiten unseres Vaters oder noch davor der Fall

war. Das ist auch richtig so! Und außerdem bin ich der Meinung: Wer heute Bäcker lernt und den Job ernst nimmt, der hat alle Chancen der Welt!"

Ein Beruf in der Bäckerei biete aber nicht nur eine gute "Work-Life-Balance", "sondern eine Zufriedenheit, wie sie viele in einem Bürojob niemals erreichen können", meint Percy Schwarze: "Man sieht am Ende eines jeden Arbeitstages, was man geleistet hat und guckt nicht nur stundenlang in irgendwelche Excel-Tabellen auf dem Bildschirm."

Zum 1. August gibt es bei der Bäckerei Schwarze wieder die tolle Chance, eine eigene berufliche Karriere in diesem Umfeld zu starten! Wer vorab mehr erfahren will zu den umfangreichen Möglichkeiten, könne sich jederzeit formlos melden. "Ja, klar!", nickt Manuela Schwarze, "eine kurze E-



Mail reicht schon." Und wer sich vor einer Bewerbung umsehen will hinter der Theke oder zwischen den Backöfen, der könne jederzeit den ganzen Betrieb angucken kommen, betont Percy Schwarze.

Keine halben Sachen: Wenn 500-Gramm-Brote nicht mehr geteilt werden, dient das auch dem Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung

"Keine halben Sachen" ist ein 2000 herausgebrachter Kinofilm mit Bruce Willis – und irgendwie auch das Motto der Bäckerei Schwarze. Denn wer einmal die Backwaren aus der Bennewitzer Backstube gekostet hat, der weiß, dass die Bäcker und Konditoren dort ebenfalls "keine halben Sachen machen", wie man so sagt. Warum das Motto genauso für 500-Gramm-Brote sinnvoll ist, erläutert Brotsommelier Ken Schwarze.

"Auf Wunsch haben wir eigentlich jedes Brot geteilt und ein halbes verkauft", schildert der Bäckermeister, "aber bei den 500-Gramm-Broten entstand dann das Problem, dass relativ viele halbe übrigblieben, weil diese den meisten Menschen nicht ausreichen – und darum weggeschmissen werden müssen." Im Sinne der Nachhaltigkeit sei das natürlich keine gute Situation.

"Im Jahr 2020 sind knapp elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle in Deutschland angefallen, davon 6,5 Millionen Tonnen (59 Prozent) in privaten Haushalten, das entspricht etwa 78 Kilogramm pro Person und Jahr. Vieles davon wäre vermeidbar", heißt es vom Bundesministerium für Ernährung zum Thema.

Laut der WWF-Studie "Das große Wegschmeißen" landen sogar über 18 Millionen Tonnen an Lebensmitteln pro Jahr in Deutschland in der Tonne. "Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Millionen Tonnen. (...) Das bedeutet: Pro Sekunde landen unnötigerweise 313 Kilo genießbare Nahrungsmittel im Müll, was vermeidbar wäre - etwa durch verbessertes Management, nachhaltigere Marketingstrategien und veränderte Konsumgewohnheiten", so der WWF.

Wegen der verbesserungswürdigen Situation hat man in der Bäckerei Schwarze mit etlichen Kunden über das Thema gesprochen. Und von vielen sei das Signal gekommen, berichtet Brotsommelier Ken Schwarze, dass sie volles Verständnis dafür mitbringen, dass man die 500-Gramm-Brote im Sortiment des Bennewitzer Traditionsbetriebs wie zum Beispiel das Kastenweißbrot zukünftig nicht mehr zerteilen möchte. "Es gab einige, die zuvor ein halbes Herrenbrot hell, ein halbes Herrenbrot dunkel gekauft haben – sie nehmen nun eben entweder ein ganzes Herrenbrot hell oder ein ganzes dunkel. Darum haben wir uns gedacht, wir gehen konsequenterweise jetzt eben den Schritt,



keine 500-Gramm-Brot mehr zu teilen – aus dem Grund, dass sonst zu viel weggeworfen werden müsste."

Zumal es ja immer die Möglichkeit gebe, ein ganzes Brot zu kaufen – und vielleicht einfach selbst daheim zu teilen und die nicht sofort benötigte Hälfte einzufrieren, meint Schwarze. Auf einen weiteren Aspekt nachhaltigen Haushaltens weist der Brotsommelier hin: "Bei unseren Broten ist es so: Wenn ich sie ordentlich lagere, dann halte ich sie sehr lange frisch und kann die zweite Hälfte auch nach Tagen noch genießen, selbst wenn ich sie nicht einfriere – das ist nicht wie beim Industriebrot!" Ken Schwarze berichtet von einem Gespräch mit einem Kunden vor wenigen Tagen, der erzählt habe: "Bei euch hält mein Mischbrot eine ganze Woche. Das schmeckt am sechsten Tag noch richtig gut." Schwarze: "Beim Industriebrot ist das anders, das ist nach zwei Tagen nicht mehr so schön."

In der Bennewitzer Bäckerei ist die sogenannte "Retouren-Quote", die angibt, wie viele Backwaren unverkauft aus den Fachgeschäften zurückgehen, schon seit langem vergleichsweise sehr niedrig. "Wir denken da schon viel nachhaltiger als manch andere", betont der Brotsommelier. Gleichwohl könne man noch besser werden: Zum einen durch den Einsatz von Computerprogrammen, die helfen, noch zutreffendere Prognosen über die Menge der am nächsten Tag benötigten Backwaren zu erstellen. Und zum anderen eben durch das Mitmachen der Kunden beispielsweise, indem sie auf halbe 500-Gramm-Brote verzichten, damit die anderen Hälften nicht ungenutzt entsorgt werden müssen. "Und für die Unterstützung der Tafeln, die wir regelmäßig versorgen, haben wir trotzdem noch mehr als ausreichend", unterstreicht Ken Schwarze.



Die neue Zimtschnecke aus Bennewitz ist ungewöhnlich saftig

Viel Butter und reines Dinkelmehl

"Was dem Franzosen sein Croissant, ist dem Schweden seine Zimtschnecke", formulierte das Magazin der "Süddeutschen Zeitung" einmal. Die Deutsch-Schwedische Handelskammer beschreibt, dass die Liebe der Skandinavier zur Schnecke derart ausgeprägt sei, dass seit 1999 alljährlich am 4. Oktober der "Kanelbullens dag" begangen wird, der Zimtschnecken-Feiertag! Ganz so weit ist es in Sachsen noch nicht, doch das neue Hefeteiggebäck aus der Bäckerei Schwarze hat sofort viele Genießer gewonnen, die es mit Begeisterung verzehren.

Eine Besonderheit an dieser Zimtschnecke aus Bennewitz ist die Verwendung von Bio-Ceylon-Zimt - aber vor allem die Tatsache, dass es sich um eine Dinkel-Zimtschnecke handelt, ist ein charakteristisches Merkmal der Spezialität.

"Die Butter mache ich erst dran, wenn ein richtiger Teig entstanden ist", sagt Kai Altermann, "die hemmt sonst die Hefe." Der Backstubenleiter

Randvoll mit Butter

hat in der Bennewitzer Backstube eine große Schüssel randvoll mit Butter herangetragen und blickt in den sich drehenden Kessel eines Teigkneters, in dem sich der besagte Dinkelteig ausbildet. Es ist wirklich eine Menge Butter, die diesem zugesetzt wird - aber so erklärt sich, warum die fertigen Schnecken später auf dem Teller nicht nur eine tolle geschmackliche Note neben dem Zimtaroma haben, sondern zudem auffallend saftig sind. "Das liegt an diesem Butter-Hefe-Teig", bestätigt Altermann, "der ist sehr schwer, weil richtig viel Fett dran ist."

Nach dem Backen wird die Zimtschnecke gebuttert und außerdem mit einer Mischung aus gekochter Sahne und Zucker eingepinselt. "Damit der schöne Glanz entsteht. Und diese weitere Schicht verhindert zusätzlich das Austrocknen der Zimtschnecke", verrät der Backstubenleiter einen Kniff.

Er hat die Zimtschnecke "à la Schwarze" entwickelt und erzählt, dass er schon eine ganze Weile getüftelt habe, bis das Gebäck so perfekt war, wie es nunmehr jeden Tag in den Fachgeschäften der Bennewit-Familienbäckerei zu haben ist. "Die ersten Teige, mit denen gearbeitet habe, waren hinterher noch relativ trocken."

Mit dem jetzt bemerkenswert saftigen Butter-Hefe-Dinkelteig, wie er inzwischen aus Altermanns Rezeptentwicklung hervorge-

gangen ist, arbeitet in der Backstube an diesem frühen Morgen Benjamin Döhler weiter. Der Teig wird "aufgetrieben": Backstubendungen besteht, weshalb Beniamin Döhler eingestrichenen Dinkelteig-Platten als nächstes behutsam und möglichst gleichmäßig aufrollen muss. Nicht ganz einfach, dass die Rollen an jeder Stelle dieselbe Dicke bekommen. Ist auch dieser Schritt gedie einzelnen Schnecken geschnitten und sind bereit fürs Backen. Rund um den Ofen strömt dabei schnell eine ver-

> Zimt soll schon vor mehr als 5.000 Jahren verwen-

kelmehl", ergänzt Kai Altermann. "Das hält die Butter mit dem Zimt beim Backen im Gebäck, sonst würde das herauslaufen." Ui, ui, doch ganz schön viele Details, die eine perfekte Zimtschnecke ausmachen.

Zur richtigen Schnecke wird sie jedoch erst, wenn sie aus mehreren spiraligen Winschafft, werden aus den Rollen lockende Zimtnote durch die Luft.

Darstellung, einmal mehr ein berühmter Seefahrer, der Portugiese Vasco da Gama, der ihn nach Europa brachte, nachdem er den Ceylon-Zimt auf der gleichnamigen Insel Ende des 15. Jahrhunderts entdeckt hatte. Andere Abhandlungen stellen den Weg des Gewürzes aus Asien auf unseren Kontinent hingegen anders da. Fest steht aber in allen Fällen, dass Zimt in den 300 Jahren nach da Gamas Reisen unter den wertvollsten Gewürzen

Europas war.

mindest nach einer gängigen

Noch heute ist der Ceylon-Zimt, den die Bäckerei Schwarze für ihre Dinkel-Zimtschnecke verwendet, teurer als die ebenfalls erhältliche Sorte Cassia, die aus China stammt. Wenngleich Zimt für viele ein

"weihnachtliches" Gewürz ist: Die von Kai Altermann kreierte Dinkel-Zimtschnecke schmeckt zweifelsohne das ganze Jahr über. Schließlich warten die Schweden auch nicht bis zum

Kai Altermann

zeigt, wo-

durch der Teig

so zart und

saftig wird:

viel Butter!



hört zum Alltag wie Sachsenbrötchen und Eierschecke im Wurzener Land.

teurer als Cassia

Nun, dass es bei uns eines schönen Tages ebenfalls ein spezielles Datum geben könnte, an dem die Dinkel-Zimtschnecke gefeiert wird, ist vermutlich ein Gerücht. Dennoch ist bemerkenswert, wie begehrt die neue Kreation der Bäckerei Schwarze bereits nach sehr kurzer Zeit ist...

Carola Nimischk



weils genau das Backblech aus Auf den Butte<mark>r</mark>-Hefe-Teig kommt

die Mischung aus

Marzipan, Butter,

Zucker und Zimt.

fühl vonnöten: Die Teigplatten werden auf einem Edelstahltisch mit einer Mischung aus Marzipan, Butter, Zucker - und natürlich Zimt - eingestrichen. Es braucht einige Übung, bis man das ganz glatt hinbekommt. "Außerdem ist in der Mischung ein bisschen Mehl enthalten, natürlich auch Din-

Später ist Fingerspitzenge-

Sorgfältig rollt Benjamin Döhler den eingestrichenen Teig auf, so dass die typische Spiral-Form entsteht.



(1.000 Gramm) aus der Bennewitzer Backstube für 3,80 €.







Die "Wurzener für Wurzener" wollen auch Aufmerksamkeit erzeugen

"Ein Erntedankfest wird es nicht"

"Ich war vorher schon Kunde in Jans Geschäft", erinnert sich Percy Schwarze, "und dann hat er mich angesprochen, ob ich bei dem Verein mitmachen wolle." Er wollte, so wie insgesamt sieben Gründungsmitglieder von "Wurzener für Wurzener". "Ich habe einfach sieben unterschiedliche Leute für die Gründung gesucht", blickt Initiator Jan Jentzsch zurück. "An einem schönen Tag im August beim Italiener" sei diese dann geplant worden. Seither engagieren sich die inzwischen 29 Vereinsmitglieder für andere in der Ringelnatzstadt.

Die Ausgabe von Gütern des täglichen Bedarfs wie zum Beispiel Kleidung, Hilfe bei behördlichen Dingen oder ande-Alltagsfragen, Stärkung des sozialen Zusammenhalts: Es sind hehre Ziele, denen sich die "Wurzener für Wurzener" mit der Vereinsgründung im Oktober 2022 verschrieben haben. Zunächst gab es zwar die Idee, das Engagement in Form einer Art Tafel einzubringen, doch das sei personell nicht umsetzbar gewesen, erzählt Jan Jentzsch.

Gleich im ersten Jahr startete der Verein jedoch konkret und erfolgreich seine "Weihnachtstüten-Aktion": Spendenfinanziert wurden kleine Präsente eingepackt und unter anderem an körperlich eingeschränkte oder Menschen in Pflegeheimen verteilt, die keine Angehörigen mehr haben, sich über die damit ausgedrückte menschliche Zuwendung noch erheblich mehr gefreut haben, als über die eigentlichen Geschenke. "Das war schon sehr berührend, was wir für Reaktionen bekommen haben", berichtet Petra Kornetzky, auch sie ein Gründungsmitglied des Vereins. "Ich habe pure Dankbarkeit gespürt, das war wunderbar. Denn Dankbarkeit gibt es heute sonst nicht mehr so viel..."

Schnell folgten weitere Ideen bei "Wurzener für Wurzener", ein Weinfest oder ein "klassisches Straßenfest" im Jahr 2023 etwa. "Mit volkstümlichen Preisen, damit sich jeder etwas leisten kann", wie Jan Jentzsch es formuliert. "Klar, die Kosten sollen gedeckt sein, aber darüber hi-

Volkstümliche Preise

naus geht es nicht darum, große Gewinne einzufahren."

Die Gesamtbevölkerung nimmt die Aktionen von "Wurzener für Wurzener" durchaus wahr, nicken die Aktiven. "Ich bin schon mehrfach angesprochen worden: "Macht ihr dieses Jahr wieder etwas?"", beschreibt Petra Kornetzky ihre Erfahrung. Geht es darum, für die Vorhaben Sponsoren und Spender zu mobilisieren, gebe es viel Bereitschaft zum Mittun: Den Ansprechpartnern gefalle, dass das Geld in der Region bleibt, dass es "für Leute von hier ausgegeben wird", wie Jan Jentzsch ausführt. "Und jeder von uns bringt zudem sein eigenes Netzwerk mit", ergänzt Dr. med. Cornelia Woitek, die zum Vorstand der Initiative gehört.

Deren Vorsitzende Sarah Fischer berichtet, dass Angesprochene gerne bereit seien, mitzumachen, zu unterstütfür Gäste und Sportler. So hilft man sich gegenseitig und hält die Anliegen aller Beteiligten gemeinsam präsent."

Denn genau diese zweite Ebene ist ein wesentlicher Faktor neben den materiellen Dingen, mitunter vielleicht sogar noch wichtiger: Aufmerksamkeit für soziale Themen zu erzeugen, in der Gesamtbevölkerung ein Bewusstsein dafür

schaffen, dass es auch in unserer direkten Nachbarschaft Bedürftigkeit gibt – selbst, wenn das nicht immer offensichtlich ist. "Das war ja ebenfalls unser Anspruch, hier aufmerksam zu machen", nickt die Vereinsvorsitzende zustimmend.

Die so erzeugte Präsenz in der Öffentlichkeit beispielsweise durch die Teilnahme an besonderen Märkten ist demnach nicht allein sinnvoll, um Einnahmen für weitere Unterstützungsangebote zu generieren, sondern ebenso, um das Anliegen bekannt zu machen. Zusätzlich sollen AktioSarah Fischer, Petra Kornetzky, Jan Jentzsch,
Dr. med. Cornelia Woltek und Percy
Schwarze (von links) sind Gründungsmite
glieder von "Wurzener für Wurzener".

tive Ehrenamtlicher – neben allen staatlichen sozialen Sicherungssystemen oder Organisationen, die sich "offiziell" um Bedürftige und die entsprechenden Themen kümmern? "Es gibt Menschen, die werden von den bestehenden Systemen nicht erfasst oder wissen nicht von allen Hilfsangeboten und Möglichkeiten – oder haben Scham, sie in Anspruch

Kleinen wohltätige Kreisläufe."

Woher unterdessen stammt die Motivation der Ehrenamtlichen, sich in solchen Momenten einzubringen, Freizeit zu investieren? "Wenn jeder mal rechts und links in seine Nachbarwohnung oder in sein Nachbarhaus schaut, dann findet jeder jemanden, der bedürftig ist", begründet Jan Jentzsch sein persönliches Engagement.

Dass eine Bäckerei beziehungsweise Bäckermeister Percy Schwarze ebenfalls mitmacht, erweist sich derweil immer wieder als sehr praktisch. So wie ganz aktuell beim diesjährigen "Wurzener Ostermarkt" am 23. März: Der Traditionsbetrieb stellt den "Wurzenern für Wurzener" ein Verkaufsmobil zur Verfügung

Gefülltes Verkaufsmobil

- randvoll gefüllt mit beliebten Backwaren aus der Bennewitzer Backstube. "Mit einem üppigen Rabatt auf die Produkte", wie Percy Schwarze ausführt. "Der Verein kann sie zu ganz normalen Kundenpreisen verkaufen, die Differenz ergibt dann neue Mittel für die Vereinsarbeit."

"Das finde ich ganz toll, dass Sie sich so engagieren", freut sich Petra Kornetzky, an Percy Schwarze adressiert. "Das sind genau die Einfälle, die wir für unsere Ziele brauchen: Gucken, wie man etwas möglich machen kann", fügt Cornelia Woitek an. Schwarze entgegnet, dass er Sachspenden mitunter sinnvoller finde, als als Unternehmen einfach Geld zu geben: "So bekommen Ehrenamtler die Möglich-

Möglichkeit zum Geldverdienen

keit, es durch ihren Einsatz selbst für die nächsten Aktionen zu verdienen."

Für viele weitere davon in diesem Jahr gebe es bereits etliche Planungen, darunter "etwas Größeres" im Herbst, zwinkert Jan Jentzsch. Was genau das werden soll, lässt er sich indes beim besten Willen noch nicht entlocken. Er wolle, so betont der Kaufmann, das Event erst perfekt geplant haben und danach preisgeben, was die "Wurzener für Wurzener" als nächstes Highlight anbieten wollen. Jentzsch schmunzelt: "Aber ein Erntedankfest wird es nicht."

Gleichwohl gibt Jentzsch doch noch einen Hinweis: "Etwas Größeres und mit einem anderen Verein zusammen. Wir wollen immer wieder etwas Neues entwickeln, damit unsere Arbeit keine Routine wird – und wir immer wieder neue Aufmerksamkeit erzeugen können dafür, dass es im Schatten von Dom- und Mühlentürmen bedürftige Mitmenschen gibt."



zen, etwas zu geben: "Ich glaube, das hat wirklich viel damit zu tun, dass alles bei uns einen lokalen Bezug hat. Wir haben nie Probleme, eine Bitte erfüllt zu bekommen. Weil man sich kennt und die Hilfe, wie Jan schon gesagt hat, Leuten zugutekommt, die hier wohnen."

Dabei wollen die "Wurzener für Wurzener" keinesfalls in Konkurrenz zu anderen Vereinen treten. Im Gegenteil schauen die Ehrenamtler, wo sie sich einbringen, was man verbinden kann: "Selbstverständlich sind wir mit anderen Vereinen in gutem Kontakt oder mit der Kirche", verdeutlicht Fischer. "Bei der 125-Jahr-Feier des "ATSV Frisch auf Wurzen" zum Beispiel haben wir die Getränke ausgegeben

nen in der Öffentlichkeit auch die Verbundenheit aller Wurzener stärken, das Zusammenleben weiter verbessern.

"Wir kooperieren ebenfalls sehr viel mit der Brücke-Schule. Die Schule bastelt für uns verschiedene Dinge – etwa für die Senioren, die unsere Weihnachtstüten bekommen haben, oder als Dankeschön für Sponsoren, die uns materiell unterstützt haben", schildert Jan Jentzsch. Mit den Heimatvereinen in und um Wurzen herum sei man gleichermaßen im Austausch: "Die dort Aktiven kennen wiederum Personen in ihrem jeweiligen Dorf, die vielleicht Hilfe benötigen", erklärt Petra Kornetzky.

Nur: Warum bedarf es überhaupt einer solchen Initia-

zu nehmen", sagt Petra Kornetzky. Sie war bis zur Rente im sozialen Bereich tätig und hat dadurch wieder und wieder diese Erfahrung gemacht. "Wir kennen viele, die fallen durchs "normale' Raster als Bedürftige – weil sie sich entweder selbst gar nicht so sehen oder schlicht schämen", unterstreicht Dr. med. Cornelia Woitek.

Die Ärztin beschreibt ein Beispiel: "Da gibt es diese alte Dame, die immer viel für rumänische Kinder gestrickt hat. Über hundert Schals oder so. Doch das konnte sie jetzt nicht mehr: weil sie keine Wolle mehr hatte – und sich keine neue leisten kann. Nun, ich kannte jemanden, der hatte viel Wolle zu Hause. Die habe ich der alten Dame hingeschafft. So entstehen auch im

