

Der Ofen geht nicht aus

Bäckermeister Ulrich Kraus übernimmt „Bäckerheinrichs“ in Neu-Anspach

VON MATTHIAS PIEREN

Neu-Anspach – Auch nach über 175 Jahren geht bei der Traditionsbäckerei Ernst in der Saalburgstraße – die unter alteingesessene Anspachern nach wie vor gern „Bäckerheinrichs“ genannt wird – keinesfalls der Ofen aus. Und auch wenn man es nicht meint: Regina Ernst-Messer, die den von der Familie Ernst geführten Handwerksbetrieb bereits in siebter Generation leitet, ist bereits 65 Jahre alt. Das ist ein Alter, in dem Angestellte normalerweise längst in Rente sind oder bald aus dem Erwerbsleben ausscheiden werden.

„Vor zwei Jahren habe ich erstmals im Team darüber gesprochen, dass ich mich in absehbarer Zeit zurückziehen möchte, wenn die Nachfolge geklärt ist“, erzählt Regina Ernst-Messer von der transparent gehaltenen Frage der Nachfolgeregelung. „Ich habe mich ebenso in der Bäckerei-Innung der Kreishandwerkerschaft unter Kollegen umgehört, wer die Bäckerei womöglich übernehmen könnte.“

Gesichtslose Filiale verhindert

Und wieder einmal trifft auf die vergangenen zwei Jahre genau das alte Sprichwort zu, welches aus Lebens- wie auch Handwerkererfahrung gespeist wird: „Gut Ding will Weile haben“. Eines wollte die scheidende Chefin ganz gewiss nicht: Ihre Bäckerei in eine reine Verkaufsfiliale einer gesichtslosen Großbäckerei degradieren.

Im Februar wird Bäckermeister Ulrich Kraus die Tra-



Regina Ernst-Messer ist froh, mit Bäckermeister Ulrich Kraus aus Köppern einen neuen Inhaber für die über 175 Jahre alte Anspacher Bäckerei gefunden zu haben.

FOTO: PIEREN

ditionsbäckerei übernehmen. „Wir kennen uns gut aus der Bäckerinnung. Ich bin glücklich, dass unsere Vorstellungen von der Zukunft unserer Bäckereien von Anfang an deckungsgleich waren“, sagt die 65-Jährige, die im vergangenen Jahr als stellvertretende Vorsitzende aus dem Vorstand des Gewerbevereins ausgeschieden war.

Ulrich Kraus führe seinen vor über 75 Jahren gegründeten Handwerksbetrieb in dritter Generation. Dessen Sohn Nils sei ebenfalls bereits Bäckermeister und hat nach ihren Worten seine Lehr- und Wanderjahre im besten traditionellen Sinne genutzt. Er sei mit vielen „frischen, genialen und innovativen“ Ideen zurückgekehrt. Die Kunden in Neu-Anspach würden im Laufe der Zeit gewiss von diesen Erfahrungen profitieren.

„Mein Team aus der Backstube ist ebenso sehr angehen, dass alles genau passt. Ich bin geradezu begeistert, dass wir alle irgendwie vom gleichen Geist getragen sind“, meint sie. Alle Mitarbeiter in der Backstube und

im Verkauf würden übernommen. Auch das beliebte und bewährte Sortiment bleibe gleich, und ebenso ändere sich an beiden Geschäften in der Saalburgstraße sowie am Feldberg-Center nichts.

Alle Mitarbeiter übernommen

Natürlich sind alle Mitarbeiter froh, dass sie übernommen werden, mehr noch: „Unsere Gespräche mit dem neuen Bäckermeister verliefen absolut auf Augenhöhe. Er ist an uns interessiert und

es ist ihm wichtig, was wir meinen“, berichtet etwa Bäckergeselle Holger Löw, der bereits seit 34 Jahren nachts in der Backstube der Saalburgstraße steht.

„Beide Bäckereien sind seit Jahrzehnten Bio-Bäckereien“, sagt Ernst-Messer. „Wir werden in Neu-Anspach von der Schnitzer-Tradition der Bäckerei Kraus ebenso profitieren wie die Köpperner Bäckerei mit ihren drei Filialen vom Bezug des regional erzeugten Bio-Dinkelmehls vom Berghof in Brombach profitieren wird.“

Kostenlos Schnuppern in den Sportkursen

Neu-Anspach. Zu einer Neujaars-Schnupper-Aktion unter dem Titel „Happy New YOU“ lädt die SG Anspach ein. Ab sofort können alle „kleinen und großen“ Interessierten, egal ob Vereinsmitglied oder nicht, die Sportangebote der SGA-Abteilung Turnen in den Sparten Fitness- und Gesundheitssport, Kinderturnen, Gerätturnen sowie Gymnastik und Tanz bis Ende Februar 2023 kostenfrei „beschnuppern“. Um dabei eine Überlastung der Hallen- und Raumkapazitäten zu vermeiden, ist eine kurze vorherige Kontaktaufnahme mit dem jeweiligen Übungsleiter/Trainer wünschenswert.

Von dieser besonderen Aktion ausgenommen sind die Angebote im Reha-Sport sowie jene, die im Kurssystem stattfinden. Den Plan aller Sportangebote der SG Anspach und weitere hilfreiche Informationen gibt es auf der Homepage der Turnabteilung unter der Adresse <https://turnen.sganspach.de>.

Karten für Sitzung kaufen

Neu-Anspach – Der Verkauf von Eintrittskarten für „St. Marien nährisch“ in Neu-Anspach ist gestartet. Die Tickets (10 Euro/5 Euro ermäßigt) sind erhältlich bei Weidner Fashion Shoes und im Pfarrbüro der katholischen Kirchengemeinde. Die diesjährige Fastnachtsitzung findet statt am 10. Februar im Anspacher Gasthof Zur Linde. Die Besucher der Sitzung erwarten ein unterhaltsames Programm aus Tanzgruppen, Büttenreden und Sketchen. Die musikalische Begleitung erfolgt durch DJ dancezone24.

Bäuerliches Winterleben von anno dazumal

Wenn in der behaglichen Küche die Graupensuppe auf dem Herd stand, ließ es sich gut leben

VON FRANK SALTENBERGER

Neu-Anspach – Stadt und Land, das wird oft als Gegensatzpaar verstanden. Aber eine Verzahnung beider Lebensbereiche ist so alt wie die Städte, denn die Städte kamen nicht ohne die Versorgung vom Land zurecht. Dafür waren sie die Handelsplätze und Umschlagorte für Waren aller Art, auch für solche die vom Land kamen und ins Land gingen.

Das Stadt- wie das Landleben haben sich gewandelt und sich wie alles dem ständigen Wandel ausgesetzt. Trends wechseln sich dabei ab. Mal gilt es als schick, in der Stadt zu leben, mal auf dem Land, aber die Symbiose von Stadt und Land hat Bestand. Bei aller Entwicklung, das Land war noch nie so „verstädert“ wie heute, und an Komfort stehen die beiden Lebensräume einander nicht nach, von Funklöchern und dergleichen mal abgesehen.

Regelmäßige Veranstaltungen

Das Klischee, dass das Landleben früher beschwerlicher war, ist präsent, aber solange es eine geheizte Stube und Vorräte im Keller gab, dürfte

sich der Bauer auf dem Land genauso wohl gefühlt haben wie der Handwerker oder Nachtwächter in der Stadt. Im Gegenteil, stimmte die Ernte und blieb das Land von Katastrophen verschont, war er sogar von Vorteil, zumindest in den ertragreichen Gegenden, auf dem Land zu leben. Armut gab es hier wie da. Auch dass Stadtluft frei macht, ist ein Klischee. Frei leben lässt es sich hier wie da, auch wenn die Freiheit jeweils eine andere Qualität hat.

Das Freilichtmuseum Hessenpark hat sich auch gewandelt, konserviert aber noch immer primär das Landleben, und zwar in vergangenen Zeiten. Dafür steht allein der große Bestand an Fachwerkhäusern, Scheunen und Stallungen.

Am Wochenende strömen zumeist die Besucher aus Stadt und Land, und gönnen sich eine wenig Nostalgie zu ausgewählten Themen. So konnte man jüngst erleben, was der Schmied im Winter macht, wie die Sau in der Wurst verschwindet eine Woche später. „Aus der Kälte in die Wärme. Landleben im Winter“ lautete diesmal der Aufhänger, aber es strömten keine Besucher in den Park, stattdessen der Regen vom



Die Hessenpark-Hausfrau kocht Graupensuppe, und die nostalgische Küche strahlte dabei eine behagliche Wärme aus.

FOTO: SALTENBERGER

Himmel, und die Besucher-schar war absolut überschaubar. Der Hessenpark unter einer weißen Schneedecke ist ein einmaliges Erlebnis. Unter Schirm oder Regencap durch Pfützen zu waten, ist dagegen nur etwas für eingefleischte Frischluftfans. Winter gibt's eben nicht auf Bestellung. Dennoch ließen sich einige Spaziergänger

nicht abhalten, den Erfrierungstod brauchte bei Temperaturen über Null auch keiner zu befürchten, aber dem nasskalten Wind setzte das Museum etwas entgegen: eine warme Stube zum Aufwärmen.

Besonders kuschelig war es in der altertümlichen Küche im Haus aus Eisemroth, die nicht nur zum Anschauen

eingerrichtet ist. Hier gab die Hessenpark-Hausfrau Einblicke in das Winterleben von anno dazumal.

„So ein Herd hatte meine Oma auch noch“, sagte eine Besucherin, die ihre Nase durch den Türrahmen steckte und gleich mit der Hausfrau am Herd ins Gespräch kam. Der mit Holz befeuerte Herd strahlte eine behagliche

Wärme aus, da nahm man sich gerne ein paar Minuten. Und was köchelte da im Topf?

Sättigende Grundlage

„Graupensuppe“ erklärte Hausfrau Jennifer Furchheim, diese kannte die Besucherin auch noch von Oma. Graupensuppe ist eine Suppe der klassischen bäuerlichen Küche. Graupen sind aufbereitete Gersten oder Weizenkörner und sättigende Grundlage für einen Eintopf, der durch regional verschiedene Brühen und andere Zutaten wie Gemüse, Kartoffeln, Fleisch und Wurst ergänzt wurde.

Nach einem solchen Mittagstisch, sonntags in der Stube aufgetragen, konnte man sich dort zwischen der auch im Winter auf dem Hof oder im Stall anfallenden Arbeiten immer wieder aufwärmen und das Landleben genießen. Im Februar lassen sich der Schmied und die Hausfrau noch öfters über die Schulter schauen, dazu gibt es Geschichten vom Spinnen und Flachsen. Ein Besuch lohnt sich also. Und wer weiß, vielleicht lässt sich der Winter ja auch noch mal blicken.