

Von Hendrix bis Cole Porter

Hartmut-Sperl-Trio spielt auf Schrabben Hof

Silberg. Nach der erfolgreichen Premiere der neuen Live-Musik-Reihe im Schrabben Hof können Musik-Fans nun zum zweiten Mal ein hochkarätiges Ensemble erleben:

Am Freitag, 4. Mai, rockt das Hartmut-Sperl-Trio die Bühne in Silberg. Hier treffen drei Vollblut-Musiker aufeinander, die im Siegerland und darüber hinaus bekannt sind: Florian Schnurr, einer der vielbeschäftigsten Drummer der Region, Stefan Schwarzinger, ehemals Stütze der Uni-Bigband, am Bass und Jazz-Pianist Hartmut Sperl.

Verfremdung mit Stil

Die Musiker improvisieren mit Leidenschaft in der Überzeugung, dass bekannte und beliebte Melodien auch zu Veränderungen einladen. So nehmen sie genüsslich Klassiker der Rock- und Pop-Geschichte, aber auch Eigenkompositionen auseinander und statten sie mit neuen Rhythmen und Klängen aus.

Mit dabei die Sängerin Judith Adarkwah, die mit ihrer ausdrucksvollen und einschmeichelnden Stimme ein wachsendes Publikum begeistert. Soul, Jazz, Gospel und weitere Stile interpretiert die Sängerin, die auch eine Ausbildung am King's College in London genoss, auf unverwechselbare Weise. Die Zuhörer erwarten ein breit gefächertes Angebot von Jimi Hendrix bis Cole Porter.

Mehr Infos unter www.mut-sauerland.de.

Spiel-Mobil startet Sommer-Rundreise in Meggen

Grevenbrück. Das Spielmobil der OT Grevenbrück ist wieder unterwegs. Jeweils in der Zeit von 15 bis 17 Uhr stehen in der Regel auf den Schulhöfen der Grundschulen eine Kisten-Rollenrutsche, mehrere Fun-Fahrzeuge und zahlreiche Außenspielgeräte zur Verfügung. Außerdem werden Süßigkeiten und kalte Getränke sowie für die Eltern Kaffee angeboten.

Hier die Termine: 9. Mai Meggen, 16. Mai Maumke, 18. Mai Altenhündem, 30. Mai Kirchweisede (Sportplatz), 6. Juni Elspe, 13. Juni Spörke (Schützenplatz), 20. Juni Halberbracht (alte Grundschule), 22. Juni Oedingen, 27. Juni Langenei (alte Grundschule), 29. Juni Oberelspe (Schützenplatz), 4. Juli Saalhausen, 6. Juli Bilstein (altes Feuerwehrhaus), 11. Juli Grevenbrück (altes Feuerwehrhaus). Bei Regen oder extremer Hitze fällt das Spielmobil aus.

Ortsthemen beim Bürgerfrühschoppen

Oedingen. Das nächste monatliche Bürgerfrühschoppengespräch findet am Sonntag, 6. Mai, um 10.30 Uhr statt. Dazu ist die gesamte Bevölkerung eingeladen. Neben aktuellen Ortsthemen soll auch die seit längerem zur Diskussion stehende Installation eines öffentlich zugänglichen Defibrillators zur Sprache kommen. Zu letzterem werden Mitglieder des Malteser Hilfsdienstes nähere Infos geben und die Handhabung eines Defibrillators vorführen.

Deshalb findet dieses Bürgerfrühschoppengespräch ausnahmsweise im Malteserhaus an der Brachter Straße statt. Die Leitung des Frühschoppengesprächs hat die Freiwillige Feuerwehr Oedingen.

Nachtschicht an einem besonderen Ort

5 Uhr morgens: Die WP begleitet Bäckerlehrling Moritz Maiworm eine Stunde lang bei der Arbeit

Von Volker Eberts

Oberveischede. Es ist hell, es ist warm, laut und hektisch. Irgendwie passt die Atmosphäre in der Backstube der Bäckerei Sangermann so gar nicht zu den liebevoll gefertigten Lebensmitteln, die uns morgens auf dem Frühstückstisch erfreuen. Wenn frischer Brot- und Brötchenduft in der Nase kitzelt, kommt eher das Gefühl auf, dass in den Backstuben Künstler statt Handwerker am Werk sein müssen. Zumindest der frische Duft in der hell erleuchteten Backstube hält die Annahme am Leben, dass hier ein besonderer Ort sein muss.

5.00 Uhr. Ziemlich früh für jemanden wie mich, der sich in der Regel nicht vor 9 Uhr an seinen Arbeitsplatz begibt. Ziemlich spät für die Männer mit den weißen Schürzen und den weißen T-Shirts, von denen die ersten schon um 22 Uhr ihren Job begonnen haben und den Feierabend - oder besser Feiernachmittag - herbei sehnen. Einer von ihnen ist Moritz Maiworm aus Saßmücke, 19 Jahre jung und Auszubildender im dritten Lehrjahr.

Aus dem Backstuben-Radio dröhnen die WDR2-Nachrichten. Moritz Maiworm hat keine Zeit, sich darauf zu konzentrieren. Er hat Besseres, Wichtigeres zu tun. Mit seinen Händen fischt er Hefeteig aus der Teigmaschine, knallt die weiche Masse auf den Holztisch vor sich, um ihn erst abzuwiegen und dann rundzumachen, also in runde Ballen zu formen.

Dann ist kräftiges Zupacken angesagt, der Teig wird mit den Händen zunächst platt geklopft und dann abgepresst, das heißt in viele kleine Stücke aufgeteilt. Zwischendurch streut der 19-Jährige immer wieder Mehl auf den Teig, wie automatisch.

Automatismus ist wichtig in der Backstube. Die Abläufe sind getimet und fast jeden Tag gleich, außer vor Feiertagen, dann gibt's ein Sonderprogramm. Die ersten Bäcker am Arbeitsplatz beginnen um 22 Uhr damit, den Brotteig zu kneten, immerhin für rund 15 verschiedene Brotsorten, die die Bäckerei im Portfolio hat.

Acht Leute arbeiten gleichzeitig in der Backstube, ein Meister, fünf Gesellen und zwei Auszubildende. Da muss jeder wissen, was er wann und an welchem Arbeitstisch zu tun hat.

Moritz Maiworm, früherer Schüler der Hakemicke-Schule in Olpe, machte in einem Schulpraktikum



5.10 Uhr: Rollen, was die Hände hergeben. Moritz Maiworm (Zweiter von rechts) und seine Kollegen produzieren Rundlinge.

bei Sangermann erste Bekanntschaft mit dem Bäckerberuf - und kam auf den Geschmack. Später hängte er ein dreiwöchiges Blockpraktikum dran. „Das hat mir hier gut gefallen“. So gut, dass er sich entschied, Bäcker zu werden. „Ich komme mit den Leuten hier gut klar, die Gemeinschaft

unter den Kollegen gefällt mir und ich kann nach Feierabend sehen, was ich den ganzen Tag gemacht habe.“

Nicht nur sehen, sondern auch schmecken, riechen und fühlen. Es gibt nicht viele, die das von ihrem Beruf behaupten können.

5.10 Uhr. Nun werden aus den kleineren Teigstücken Rundlinge gemacht. Zu dritt stehen die Bäcker und die, die es

werden wollen, an dem Holztisch und rollen mit den Händen den Teig zu kleinen Röllchen, aus denen später süße Brötchen mit Schokolade oder Rosinen entstehen. Bis dahin werden die Rundlinge im Gär-Unterbrecher ge-

kühlt und geparkt. Anders ließen sich nicht für jeden Tag 10 verschiedene Brötchensorten, Käsebrötchen, Leichter-leben-Brötchen, Dinkel-, Roggen- und so weiter, rund 2500 Stück, für die sieben Filialen des Unternehmens her-



Moritz Maiworm mit frischem Teig, Ausgangsmasse für Brot und Brötchen aller Art. FOTO: VOLKER EBERTS

Mehr als 90 Prozent der Produkte nach eigenem Rezept

■ Das traditionelle Bäckerhandwerk hat mit dem **Vorurteil** zu kämpfen, es würden zunehmend fertige **Backmischungen** verwendet.

■ „Mehr als **90 Prozent** der Produkte, die wir produzieren, werden **nach eigenen Rezepten** hergestellt“, versichert Bäckermeister Georg Sangermann.

stellen. Ja, Backen ist Handwerk geblieben, aber keine Backstube will und kann heute auf moderne Technik, die die Arbeit erleichtert, verzichten.

„Vor allem durch die Kühltechnik können wir heute besser planen als früher“, erklärt Sven Hoffmann, der 2007 als Azubi bei Sangermann anheuerte und heute als Bäckermeister an der Spitze des Teams steht.

„Unsere Arbeitszeiten sind für uns das Normalste der Welt“, sagt Hoffmann. Selbst Moritz Maiworm hat dies bereits verinnerlicht. Am Freitag Abend mit den Kumpels um die Häuser ziehen, das geht nicht. „Kein Problem“, sagt er, „das hole ich samstags nach“ - wenn er nicht Sonntagsdienst hat, also auch am Samstag Abend zum „Backdienst“ muss. Die insgesamt fünf Azubis bei Sangermann wechseln sich ab, so muss jeder nur alle vier bis fünf Wochen ran.

In dieser Schicht hat er um 23 Uhr angefangen, weil einige Kollegen Urlaub haben, normalerweise arbeitet der Lehrling von 1 Uhr bis 8.30 Uhr. Dann geht's nach Hause ins Bett.

5.35 Uhr. Der Arbeitstisch liegt wieder voller Teigballen, jetzt kommen die Spitzbrötchen dran, die sogenannten Backekrustis. Zur Neueröffnung des Café-Bistros „Backes“ am Stammsitz des Unternehmens in Oberveischede vor ein paar Jahren hat Chef Georg Sangermann diese Spitzbrötchen ins Programm genommen, schnell sind sie zu einer Spezialität der mehrfach ausgezeichneten Landbäckerei geworden. 2016 wurde Sangermann von der Handwerkskammer Südwestfalen als Ausbildungsbetrieb des Jahres geehrt, wirbt seitdem um neue Azubis mit dem Slogan: „Back dir deine Zukunft.“

5.45 Uhr. Jetzt sind auch die Mehrkornbrötchen durch. Zeit für Moritz Maiworm, etwas für die Gesellenprüfung zu tun, die in sechs Wochen ansteht. Dort muss er beweisen, dass er selbstständig Roggenmischbrot, Brötchen, einen mit Käse überbackenen Snack und Blätterteig-Teichen herstellen kann. Thomas Körber, mit 56 der Älteste im Team, ist sicher, dass Moritz die Prüfung schaffen wird: „Er wird immer besser. Wenn er nicht gut wäre, würde er hier auch nicht übernommen.“

5.50 Uhr. Der angehende Geselle hat sich die Zutaten für den Blätterteig aus dem Materiallager geholt. Wie geht Blätterteig? „Zunächst wiege ich die Blätterteig-Stücke ab, jedes 3,2 Kilo, dann werden sie in die Fettplatten eingeschlagen und dann ist der Blätterteig eigentlich schon fertig.“ Klingt einfach, ist es aber nicht.

6.00 Uhr. Aus dem Backstubenradio tönen wieder WDR 2-Nachrichten. Eine Stunde ist vergangen wie im Nu. Die Produktion in der Backstube lief wie am Schnürchen, Zeit für Pausen? Fehlzanzeige. Alles hat geklappt. Das ist nicht immer so. „Du musst an so viele Sachen denken, vergisst du was, dann bleiben Pannen nicht aus“, sagt Meister Sven Hoffmann.

Und das macht die Bäckerei noch sympathischer. Denn hier arbeiten nicht nur Maschinen, sondern vor allem Menschen.

Alle 24 Projekt-Folgen aus unseren Lokalredaktionen finden Sie auf: wp.de/24stunden