

Mensch, Maja!

Alles im Lot



Maja Yüce

über eine Kolonne mit Folgen.

Kaum hatte ich mich vergangene Woche als notorische Zuspätkommerin geoutet, quoll mein Mail-Postfach über.

Minutengenau Pünktlichkeit sei ein Fetisch unserer Zeit, schrieb eine Leserin. Eine andere sorgte sich, dass mein Chef den Text lesen und mich feuern könnte.

Er hat ihn gelesen – vor dem Abdruck. Alles im Lot. Oft haben wir Abendtermine, die 15-minütige Verspätung vom Morgen ist schnell wieder drin.

Ein Leser machte mir mehrere Vorschläge, wie ich es schaffen könnte, niemanden mehr warten zu lassen: Pro Minute Verspätung einen Euro in ein Sparschwein und die Uhr um 15 Minuten vorstellen.

Eine Psychologin schrieb, ich rebellierte gegen den Autonomie-Verlust. Aha!

Und: Ein Gesprächspartner kam 15 Minuten später, weil er die Kolonne gelesen hatte und nicht warten wollte. Ich hatte vergessen zu erwähnen, dass ich es nur vor- und nach Arbeitsbeginn mit den Millisekunden nicht genau nehme.

„Beeil dich, zur Verabredung mit unseren besten Freunden sollten wir mal pünktlich sein“, sagte mein Mann. Ich gab alles. Die Freunde waren total überrascht und verschwitz.

Sie hatten noch schnell für den nächsten Tanzkurs geübt: „Ihr seid viel zu früh! Ihr kommt doch immer 15 Minuten später.“ Pünktlichkeit ist eben auch nur eine Sache der Perspektive.

may@hna.de

Backhaus mit Kultstatus

Landlust-Magazin widmet Obergrenzebacher Hobbybäckerinnen fünf Seiten

VON SYLKE GREDE

OBERGRENZEBACH. Das Backhaus in Obergrenzebach wird bald in neuem Glanz erstrahlen. Noch in diesem Sommer soll die umfangreiche Sanierung beginnen. Zuvor aber sorgt das Obergrenzebacher Backhaus-Team in der aktuellen Ausgabe des Magazins „Landlust“ deutschlandweit für Furore.

Immerhin fünf Seiten widmet die Zeitschrift, die alle zwei Monate den ländlichen Lebensstil zelebriert, den fünf Hobbybäckerinnen Julia Riehm, Elschen Albert, Lydia Ziegler, Christa Schmidt und Christa Steinbrecher und ihren Produkten: dem Schwälmer Platz und dem Sauerteigbrot.

In der Symbiose aus aufwändigen Fotografien mit detailgetreu beschriebenen Arbeitsschritten zeichnet der Artikel ein liebevolles Bild des Obergrenzebacher Landlebens. In dessen Zentrum steht demnach alle vier Wochen das emsige Treiben rund um das kleine Backhaus. Im kleinen Fachwerkhäuschen mit dem Sandsteinsockel trifft Tradition durchaus aufs Moderne: Das Gebäude im Ortskern teilen sich die Landfrauen mit dem Jugendclub.



Ständen der Zeitschrift Landlust Modell: Das Obergrenzebacher Backhausteam mit Julia Riehm (von links), Elschen Albert, Lydia Ziegler und Christa Steinbrecher.

Fotos: Grede

Da ist zum Beispiel Christa Steinbrecher, die das Handwerk des Brotbackens schon von ihrer Mutter gelernt hat. Sie steht ihrer Nachbarin Julia Riehm mit Tipps und Tricks zur Seite. Den beiden und ihren Kolleginnen schaute das Landlust-Team über die Schulter. Autorin und Fotograf belegen im Einklang den aufwändigen Prozess vom Einheizen des Backofens am frühen Mor-

gend bis hin zum letzten Arbeitsschritt: dem Backen des Schwälmer Platzes, der erst in den Ofen geschoben wird, wenn der sich auf 220 Grad abgekühlt hat und die Brote bereits herausgenommen wurden.

Das Backen im Backhaus bedeutet jede Menge Arbeit. „Wenn man die auf sich nimmt, muss es sich lohnen“, sagte dazu Julia Riehm. 40 Brote backen die fünf Frauen in der Regel für den eigenen Bedarf, aber auch für Dorffeste und Vereine.

Nicht nur dem Entstehen des Teigs müssen sich die Frauen widmen. Der zeitintensivste Schritt ist es, den Ofen auf die richtige Temperatur zu bringen. Fast meint man, mit im Backhaus zu stehen, wenn die Landlust beschreibt, mit welchen besonderen Techniken der Ofen schon am Vortag vorbereitet wird. Da ist zum Beispiel die Bodenfläche des Ofens, die mit Holzschichten ausgekleidet wird, und das Bündel Reisig an der Ofenklappe, das zum Anzünden

dient. Der Ofen ist inzwischen in die Jahre gekommen. Das Backhaus Obergrenzebach wurde 1920 gebaut. Seitdem gehen dort ununterbrochen die Backfrauen ein und aus. Zwar gab es zwischenzeitliche Tiefs, aber das Interesse am Brotbacken steige wieder, erklärt Julia Riehm. Bevor allerdings der Duft des frisch gebackenen Brotes wieder häufiger durch das Dörfchen zwischen Schwalm und Knüll zieht, muss erst das Backhaus renoviert werden.

HINTERGRUND

Investition in Tradition

Im Zuge der Dorferneuerung soll das Backhaus Obergrenzebach noch in diesem Jahr saniert werden. Installiert wird laut Bürgermeister Birger Fey unter anderem ein neuer Ofen. Insgesamt werden 64 000 Euro investiert. Die Förderung: 40 500 Euro. (syg)



Das Backhaus Obergrenzebach: Im Untergeschoss wird Brot gebacken, darüber treffen sich die Jugendlichen in ihrem Club.

Pflege von heute und übermorgen

TREYSA. „Pflege im ländlichen Bereich – wie kann es funktionieren?“, unter diesem Titel findet die nächste Veranstaltung in der Reihe „dienstagsbistro“ der Diakonischen Gemeinschaft Hephata am Dienstag, 5. Mai, ab 19 Uhr statt.

Dann ist Doris Möller-Comtesse zu Gast im Speisen- und Versorgungszentrum auf dem Stammgelände der Hephata Diakonie in Schwalmstadt-Treysa.

Im Vortrag wird über die Pflege von heute und übermorgen gesprochen. Doris Möller-Comtesse ist examinierte Krankenschwester und Fachkraft für Pflegebedürftigkeit und Pflegesachverständige.

Sie ist seit 35 Jahren in der Gemeindefeldstation Wabern beschäftigt, was dort viele Jahre als Pflegedienstleitung tätig, mittlerweile als Geschäftsführerin.

Der Eintritt zur Veranstaltung ist kostenlos. (red)

ANZEIGE
FERNSEHER – HAUSGERÄTE KUNDENDIENST
 Elektro Rieper GmbH 0 66 91 / 43 27

Vereinigung fährt in den Bregenzer Wald

SCHWALM-EDER. Die Vereinigung ehemaliger Bürgermeister startet ihr Reiseprogramm mit einer Fahrt vom 17. bis 22. Mai nach Lingenau, im Herzen des Bregenzer Waldes. Neben dem Besuch der Festspielstadt Bregenz und in das Appenzeller Land sind weitere Ausflugsfahrten mit einem modernen 4-Sterne-Reisebus vorgesehen.

Für diese Reise sind noch einige Plätze frei. Interessenten sind gern willkommen. Nähere Auskünfte bei Günter Höhmann, Edermünde, Tel. 05665/5882. (red)

Meisterpianist spielt Gershwin und Chopin

Menachem Har-Zahav in der Hospitalskapelle

TREYSA Freunde virtuoser und ausdrucksstarker Klaviermusik sollten das nächste Gastspiel des Meisterpianisten Menachem Har-Zahav am Samstag, 9. Mai, um 19 Uhr in der Hospitalskapelle nicht verpassen. Laut Pressemitteilung wird Har-Zahav ein abwechslungsreiches und unterhaltsames Programm präsentieren,

zu einem Großteil mit Stücken von George Gershwin (u.a. beliebte und bekannte Klassiker wie die „Rhapsody in Blue“ und „Ein Amerikaner in Paris“) und außerdem mit Werken von Frédéric Chopin, Claude Debussy und Sergei Rachmaninoff.

Zu Menachem Har-Zahavs Konzert haben Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren freien Eintritt. Dahinter steht sein Wunsch, gerade der Jugend einen Anreiz geben, seine Klavierkonzerte zu besuchen.

Der Eintrittspreis für Erwachsene beträgt 20 Euro, zehn Euro für Studenten, Arbeitslose u. Schwerbehinderte mit Ausweis. Reservierungen unter der Hotline: 0151/28 44 24 49.

Die Abendkasse ist ab 18.30 Uhr geöffnet, es besteht freie Platzwahl. (cst)



Auftritt in der Hospitalskapelle: Meisterpianist Menachem Har-Zavav. Foto: nh

MIT **20%** IN DEN MODE-MAI



BIASIER RAPHAELA faber RAFFAELLO ROSSI RABE
 LECOMTE MICHÈLE bianca. monari eterna
 Betty Barclay Joseph Ribbitt BRAX

Feiern Sie mit Trischl
 vom 2.5. bis 9.5.2015 den
 Mode-Frühling bei Sekt und kleinen
 Köstlichkeiten. Herzlich willkommen.

20%* auf die gesamte
 Sommerkollektion - das ist unser
 Mai-Präsent für Sie!

*Gilt nicht für bereits reduzierte Ware.

MODEHAUS

TRISCHL

Kassel · Wilhelmsstraße
 Tel: 0561/7391050
 www.trischl.de

Öffnungszeiten: 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr