

Backen für ganz Niedersachsen

GZ-Redakteur Frank Heine ist früh auf den Beinen

Von Frank Heine

Mein Plan war einfach, aber, wie ich finde, genauso genial wie bauchgesteuert: Wenn ich bei der GZ-Serie „Bei der Arbeit“ zuerst eine Schicht in der Backstube hinlege und gleich anschließend im Schlachthaus vorbeischaue, kann ich am Ende der Woche mein eigenes Wurstbrötchen auf den Teller legen.

Gedacht war allerdings noch lange nicht getan: Vielleicht hätte ich doch nicht so locker ein spöttisches „Kein Problem“ als Antwort rausgehauen sollen, als mich Bäckermeister Jürgen Braun in meinem Wohnort Astfeld für 1 Uhr einbestellte – also wirklich um 1 Uhr mitten in der Nacht, nicht um 13 Uhr mitten in jeder normalen Mittagspause. Selbst für einen bekennenden und möglicherweise schon senil bettläufigen Frühaufsteher fühlt es sich irgendwie fies an, wenn auf dem auch noch so kurzen Weg zur Arbeit fast alles dunkel ist und nur noch in wenigen Wohnzimmern ein Fernseher flimmert.

Und der gute Praktikant kommt bekanntlich vor der Zeit: Sage und schreibe um 0.40 Uhr stehe ich mehr einsatzwillig als einsatzbereit

BEI DER ARBEIT

vor dem Laden. Jürgens Bruder Peter Braun freut sich diebisch, als hätte er mir das nächtliche Erscheinen nicht wirklich zugetraut. Er ist bisher der einzige Mensch im Betrieb und hat den Backofen bereits in Gang gesetzt.

Eine Stunde früher

Wo sind eigentlich die Anderen? Liegen wohl noch auf der faulen Bäcker-Haut? Für die schweißtreibende Arbeit vorm Ofen braucht sich ja wohl niemand wirklich aufzuwärmen. „Wir beide fangen heute noch eine Stunde früher an, weil das Landeszeltlager bis um fünf Uhr 6000 Brötchen kriegt“, sagt Braun-Bruder Peter lachend.

Logisch, ausgerechnet in meiner Schicht muss sich Niedersachsens Jugendfeuerwehr in meiner Heimat an Astfelder Backwerk satt essen.

Frank, das Feuerwehr-Frühchen, schießt es mir irgendwie durch den müden Kopf. Aber nur kurz – denn ab sofort wird es ebenso spannend wie arbeits- und lehrreich bis in den späten Morgen hinein.

Aufgabe eins: das Drehen der Brötchen-Rohlinge. Das ist kein Witz: Der Teig wurde bereits am Vortag fertigmacht, stand tagsüber in der Kühlung und ist

nachts etwa doppelt so groß wie bei der Vorbereitung durch die Maschine. Aber das erlebe ich erst Stunden später live. Jetzt sind immer 28 Brötchen von den großen Tablets auf die genauso großen Backbleche zu stürzen. Schnelle Handgriffe, ein bisschen Kraft, aber auch Ge-



Konzentriert am Käsekuchen: GZ-Redakteur Frank Heine zieht das Abschmecken dem Abwiegen zwar vor. Bäckermeister Jürgen Braun passt aber genau auf, dass der Teig dorthin kommt, wo er hingehört. Fotos: Beckmann

duld ist nötig – nicht jedes Brötchen mag gleich aufs Blech springen und klebt lieber noch ein bisschen oben. Temperatur, Feuchtigkeit – alles spielt eine Rolle, sagt Peter Braun, der den Ofen bedient und seine Augen überall hat.

Des Bäckers größter Feind ist die Uhr: In diesen Stunden dreht sich alles um die Zeit. Brötchen müssen morgens früh fertig sein, das leuchtet ein. Aber vom Ofen auf den Frühstückstisch ist es noch ein weiter Weg. Die Logistik macht's: Die gebackenen Exemplare kühlen aus. Um drei Uhr kommt ein Damen-Trio und übernimmt das Verpacken in einem atemberaubenden Tempo.

Ich mache mich nach tausenden gedrehten Teigen nützlich bei den fertigen Feuerwehr-Brötchen und verpacke Kartons mit jeweils 100

Exemplaren: immer drei volle Bleche plus 16. Rauf mit den Kartons auf die Ladefläche und ab mit dem Wagen ins Zeltlager – guten Appetit.

Zwei linke Hände

Seit zwei Uhr geht es auch in der Backstube Schlag auf Schlag. Drei Bäcker machen den Brotteig. Zwei Hände, zwei Teige, locker aus den Armen rundwirken und in Form bringen. Was so leicht aussieht, treibt mich zur Verzweiflung – mit zwei (linken) Händen und nur einem Teig habe ich keine Chance. Bäcker ist eben doch und zu Recht ein Lehrberuf.

Da gefällt es mir schon besser, wenn ich in der Konditorei-Ecke bei Jürgen Braun den Käsekuchen ab-

füllen und – köstlich – am Ende den Schaber abschlecken kann. Chefin Petra Braun hat bei der Logistik die Komplett-Übersicht – packen, stellen, aufladen und weg. Wer eben noch Bäcker war, ist jetzt Fahrer.

Ich falte und klebe schnell noch ein paar Kartons für die morgige Zeltlager-Lieferung. Vorbereitung ist alles, denn, wie ich weiß, nachts muss beim Bäcker jeder Handgriff sitzen, alles perfekt vorbereitet sein und schnell gehen. Wer morgens sein Brötchen nicht pünktlich bekommt, für den beginnt der Tag nicht schön – und das ist nun wirklich eine Parallele zur Zeitung.

PLUS www.goslarsche.de

Ein Video vom nächtlichen Wirken in der Astfelder Bäckerei Braun ist ab sofort auf der Internetseite der GZ zu sehen.



HINTERGRUND

- Im Jahr 1968 hat Senior Ernst Braun, dessen Familie schlesische Wurzeln hat, die 1908 gegründete Bäckerei Meinburg am Breiten Tor in Goslar übernommen.
- 2002 ging die Geschäftsführung an Sohn Jürgen Braun über, dessen Bruder Peter ebenfalls von klein auf im Betrieb mitarbeitet.
- Als die Backstube in Goslar viel zu klein wurde und sich eine Baugenehmigung durch die Stadt Goslar ewig

hinzog, ergab sich 2004 die Gelegenheit, nach Astfeld auszuweichen. Dort hatte gerade die Bäckerei Warneke Insolvenz angemeldet.

Gegenwärtig beschäftigt der 47-jährige Jürgen Braun insgesamt 30 Angestellte. In der Backstube sind fünf Mitarbeiter tätig, im Versand zwei.

Dieses Team beliefert die sieben Filialen – neben der Zentrale in Astfeld gibt es eine in Weddigen und fünf in Goslar. fh

Am Donnerstag lesen Sie

Teil zwei der Operation „Wurstbrötchen“ steigt in der Goslarer Fleischerei Kluß: An den beiden Tagen nach dem Backen absolviert Frank Heine zwei Teilzeit-Einsätze beim Zerteilen des Fleisches und dem Fertigen der Wurst.



Sieht gut aus und riecht noch besser: Wenn das heiße Brot aus dem Ofen kommt, ist das schon ein besonderer Moment.

Griechischer Wein über den Wolken

Beim Sommerkonzert in der Marienkirche punktet die Hornburger Liedertafel mit zeitgenössischen Songs

Von Helmut Hohaus

Hornburg. Bevor es für die Sängerinnen und Sänger der Liedertafel Hornburg in die Sommerpause geht, gab es nun erstmalig ein Sommerkonzert in der evangelischen Marienkirche „Beatae Mariae Virginis“. Die Idee für dieses Konzert entstand dadurch, dass der Chor viele Lieder im Repertoire hat, die weder zu Weihnachten oder zum Maisesingen passen. Im ersten Abschnitt waren die Gesänge „Lied an die Freude“, „Jäger-Quodlibet“, „Singe, als sei Himmel auf Erden“ und „Nimm dir Zeit“ zu hören. Weiter ging es italienisch mit „Tiritomba“ und den Liedern „Der Eseltreiber“ und „Über den Wolken“ von Reinhard Mey sowie „El Condor Pasa“. Der Männerchor Hornburg brachte neu einstudierte Lieder zu Gehör, darunter „Griechischer Wein“ aus den 1970er Jahren, begleitet von Ernst Meyer mit der steirischen Handharmonika. Außerdem wurden zum



Chorleiterin Birgit Meyer und der gemischte Chor „Die Liedertafel“ gaben am Wochenende erstmalig ein Sommerkonzert. Foto: Hohaus

Abschluss „Wir sind alles kleine Sünderlein“, einst von Willy Millowitsch gesungen, und die beiden

Seemannslieder „Santiano“ von Santiano und „Licht aus und Ruh an Bord“ von den Männern ange-

stimmt. Beim dritten Auftritt des gemischten Chores gab es Abendlieder. Da kein Gastchor auftrat, gab es während der drei Pausen kleine Geschichten über die Zeit und den Sommer. Außerdem sang Rabea Meyer in den Pausen „Engel lass die Zeit still steh'n“ von Marius Müller-Westernhagen, von Peter Maffay „Ich fühl wie Du“ und von Nena „In meinem Leben“.

Chorleiterin Birgit Meyer zeigte sich erfreut, dass so viele Besucher den Weg in die Kirche gefunden hatten. Im kommenden Jahr wird es kein Sommerkonzert geben, denn die Marienkirche „Beatae Mariae Virginis“ feiert 2016 ihr 400-jähriges Jubiläum, dann wird es viele andere Veranstaltungen in der Kirche geben.

Das neue Keyboard der Liedertafel hatte beim Konzert seine Premiere, die Anschaffung wurde finanziert durch Spenden der Sparkasse, der LSW und Volksbank Borsum/Hornburg.

Kind erlitt Verbrennungen

Langelsheim. Ein siebenjähriges Mädchen hat am Sonntagabend beim Spielen Verbrennungen erlitten. Nach Angaben der Polizei spielten mehrere Kinder gegen 21.30 Uhr im Garten eines Wohnhauses in der Mühlenstraße. Dabei entdeckten sie in der Laube eine Flasche Brennsprit, mit der im Außenbereich anschließend offenbar gezündelt wurde. In der Folge geriet das Mädchen aus Langelsheim in Brand, heißt es im Polizeibericht. Der herbeieilende Nachbar konnte die Flammen jedoch schnell ersticken und alarmierte umgehend den Rettungsdienst. Das Kind erlitt bei dem Vorfall Verbrennungen zweiten Grades am rechten Bein und wurde zur weiteren Behandlung in ein Krankenhaus gebracht.

Eis für alle bei der Blutspende in Gielde

Gielde. Der DRK-Ortsverein lädt Montag, 17. August, zur Blutspende ab 16 Uhr ins Franz-Tasler-Haus ein. „Es gibt Eis für alle“, heißt es.