

DER RUTZ

Die Kundenzeitung
der Bäckerei Rutz

aktuell
unterhaltsam
informativ

Sonderausgabe 2015

LEBEN UND LIEBE IN DEN 60ERN

Verliebt, verlobt, verheiratet. Woodstock war Mitte der 60er noch weit weg, Sex vor der Ehe ein Tabu.

Seite 5

FEIERN WIE DIE HIPPIES

Lust auf Flower-Power, Rock 'n' Roll und Käseigel? So feiern Sie die ultimative 60er-Jahre-Party.

Seite 7

UPCYCLING IST HIP

Hocker aus alten T-Shirts, Röcke aus alten Vorhängen. Upcycler schaffen aus „Müll“ trendige Produkte.

Seite 7



Editorial



Liebe Leserinnen und Leser, vor 50 Jahren zogen unsere (Schwieger-)Eltern nach Wiesloch, um hier eine Bäckerei zu eröffnen. 10 Jahre danach zogen sie sich zurück und übergaben uns die Leitung. Wenn wir auf diese lange Zeit zurückblicken, bleibt uns vor allem die Freude in Erinnerung, die uns die Arbeit in und mit unserem Unternehmen bereitet hat. Wir konnten so viel gestalten und Ideen verwirklichen, die uns am Herzen lagen, wie die Herstellung hochwertiger Backwaren, die nicht nur den Geschmack der Zeit treffen, sondern manchmal auch ihrer Zeit voraus sind. So hatten wir hier als erster Bäcker Vollkornbrot im Sortiment und waren die Ersten, die ausschließlich mit dem Mehl des umweltfreundlichen KraichgauKorns® buken.

Es macht uns stolz, dass unsere Kunden nach wie vor gerne bei uns einkaufen. Den größten Spaß bereitet uns jedoch immer noch die Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern/innen und Kooperationspartnern/innen. Wir verdanken ihnen viel.

Seit ein paar Jahren sind unsere Söhne Alexander und Oliver, unsere Schwiebertochter Kitima und Tobias Knittel erfolgreich als Geschäftsleitung tätig und werden diese bald ganz übernehmen. Es freut uns, dass ihnen diese Arbeit genauso viel Spaß bereitet wie uns.

Eugen und Brigitte Rutz

Eugen Rutz
Brigitte Rutz

Die eigene Überzeugung leben

Profil zeigen und dennoch mit der Zeit gehen. Diesem Grundsatz folgen nun bereits vier Rutz-Generationen mit Erfolg.

1976 übernahmen Eugen Rutz und seine Frau Brigitte das Unternehmen von Eugens Eltern Karl und Hedwig Rutz. Ihre Söhne Alexander und Oliver führen es bereits in die Zukunft. Was macht die Bäckerei Rutz aus und was treibt die Familie Rutz an? Rita Spatscheck hat bei Eugen Rutz nachgefragt. Sie ist Redakteurin der Kundenzeitung Der Rutz.

Herr Rutz, was war Ihrem Vater als Bäcker wichtig?

Mein Vater legte großen Wert auf die Qualität seiner Backwaren. Seine Brote, Brötchen und Kuchen mussten frisch sein, hervorragend schmecken und gut aussehen. Es war ihm wichtig, zuverlässig die Mengen zu backen, die gebraucht wurden. Das war damals ohne maschinelle Unterstützung nicht einfach. In der Backstube herrschte ein ungeheurer Zeitdruck. Mein Vater war zudem ein moderner Bäcker, der immer versuchte, mit der Zeit zu gehen und sich von anderen abzuheben. Er warb als Erster mit Sonderangeboten, eröffnete hier in der Region die erste Filiale in einem Supermarkt und hatte als erste Bäckerei das ganze Jahr durchgehend geöffnet.

Führen Sie den Weg Ihres Vaters fort?

In vielerlei Hinsicht ja. Wie mein Vater, wollen auch wir das beste Brot und die besten Kuchen backen. Von meinem Vater habe ich zudem gelernt, dass eine Bäckerei nur erfolgreich sein kann, wenn sie auf der Höhe der Zeit bleibt und dennoch ein eigenes Gesicht bewahrt. Wir stellen uns den Herausforderungen unserer Zeit, aber nicht um jeden Preis. Wir werfen Bewährtes nicht über Bord und machen Trends nur mit, wenn sie zu unserer Philosophie passen. Im Augenblick sind Nahrungsergänzungsmittel sehr „modern“. Wir verschließen uns dieser Nachfrage nicht, lehnen aber künstliche Zusatzstoffe rigoros ab.

Wo haben Sie neue Akzente gesetzt?

Mein Vater legte großen Wert auf schmackhafte Backwaren. Uns ist es darüber hinaus wichtig, dass unsere Backwaren auch gesund sind und wir unsere Umwelt schützen. Deshalb verwenden wir nur sorgfältig ausgewählte, natürliche Rohstoffe wie ungespritztes Getreide, Quellsalz oder vitalisiertes Wasser. Das interessiert zu Zeiten meines Vaters noch niemanden. Wir waren 1983



Drei Generationen: (v. l.) Eugen Rutz, Alexander Rutz, Hedwig Rutz, Kitima Rutz, Oliver Rutz, Brigitte Rutz

im Kraichgau der erste Bäcker, der Vollkornbrot anbot, die zudem mit Butter anstelle von Margarine und Honig anstelle von Zucker gebacken wurden. 1996 waren wir die Ersten, die ausschließlich mit dem Mehl aus dem ungespritzten Getreide der Marktgemeinschaft KraichgauKorn® buken, weil wir die Schöpfung bewahren möchten.

Ist diese Verbindung von höchster Qualität und Natürlichkeit Grundlage für das Wachstum der Bäckerei Rutz? Aus der kleinen Bäckerei Ihres Vaters wurde ein großer Backbetrieb mit 23 Filialen.

Erfolg hat viele Facetten. Natürliche, gute Backwaren sind die Grundlage. Aber auch ein stimmiges Marketing ist wichtig, genauso wie ein Erscheinungsbild, das jeder sofort als Rutz identifiziert. Wir entwickelten bereits 1986 ein eigenes Corporate Design und gestalteten alles – Filialen, LKWs und Tüten – danach. Wir wollen weiterhin wachsen, aber langsam. Wachstum darf nie zulasten der Qualität gehen. Unser größtes Plus sind unsere Mitarbeiter. Sie setzen unsere Unternehmensphilosophie jeden Tag in die Tat um. Wir legen großen Wert auf eine ehrliche, vertrauensvolle und persönliche Zusammenarbeit. Wir sind nun viel größer als zu Zeiten meines Vaters, aber wir möchten allen unseren Mitarbeitern das Gefühl vermitteln, zur Großfamilie Rutz zu gehören.

Wenn Sie an die Zukunft denken, welche Herausforderungen warten da auf Sie?

Unsere größte Aufgabe wird sein, von den Kunden wahrgenommen zu werden, ihnen Gründe zu geben, warum sie ausgerechnet bei uns einkaufen sollten. Früher musste man zum Bäcker gehen, wenn man Brot kaufen wollte, heute erhält man es auch im Supermarkt oder an der Tankstelle.

Wie wollen Sie die Kunden auch in Zukunft an Rutz binden?

Wir fragen uns immer wieder aufs Neue, was sich unsere Kunden noch von uns wünschen. Im Augenblick sind das zum Beispiel vielseitige Snacks und beste Kaffeesorten. Unser Controlling unterstützt uns, den Geschmack unserer Kunden zu treffen, denn es zeigt uns detailliert an, welche Backwaren nachgefragt werden und welche nicht. Noch wichtiger sind unsere Mitarbeiter; nur wenn wir sie in unsere Planungen und Entwicklungen einbinden, bleiben wir zukunftsfähig.

Wir suchen

- Führungskraft Verkauf
- Top Bäckermeister
- Auszubildende

INFOS unter
www.rutz.de/jobs

VOM SCHLICHTEN VERKAUFSRAUM *zum edlen Café*

Früher ging man kurz zum Bäcker, um Weißbrot oder Schwarzbrot zu kaufen. Viel mehr Auswahl gab es meist auch nicht. Heute lassen sich die Kunden von einem riesigen Sortiment verwöhnen und entspannen in gemütlichen Cafés, die mittlerweile zu vielen Bäckereien, so auch bei Rutz, dazugehören.

Brot einzukaufen, war früher oft Kindersache. Ich habe das immer gerne gemacht, denn bei uns in der Bäckerei gab es zudem Brausestäbchen und Lakritze, die damals mit zum Sortiment gehörten und in großen, durchsichtigen Glasgefäßen auf der Theke standen. Mein größtes Objekt der Begierde war jedoch die Mohrenkopfschmelze: Das ist eine Schmelze mit einem platt gedrückten Mohrenkopf. Der Hammer! Fanden wohl auch die Kinder und Jugendlichen in Wiesloch. „Bei uns in der Bäcke-

rei Rutz war die Mohrenkopfschmelze in den 60ern der Verkaufsschlager“, so Hedwig Rutz, die Mutter von Eugen Rutz. Ansonsten ging man damals weniger zum Bäcker, um sich etwas zu gönnen, sondern weil man Hunger hatte. Man kaufte Weißbrot, Schwarzbrot, Brezeln oder Semmeln. Viel mehr Auswahl stand eh selten zur Verfügung. Auch das Kuchensortiment war begrenzt. Heute ist das ganz anders.

„Unsere Kunden kommen zu uns, um zu schauen, was es alles gibt und worauf sie Lust haben könnten“, weiß Brigitte Rutz. Dementsprechend groß ist das Angebot. Rutz zum Beispiel bietet zig Brotsorten, Kuchen und Torten an, darunter auch viele Rezepturen aus anderen Ländern. Dazu können Kunden unterschiedliche Heißgetränke, Frühstücksangebote und frische Snacks kaufen.



Brigitte Rutz (links) in der Filiale in Baiertal, die wir schon in den 60ern eröffneten



Unsere neue Filiale mit Café in Ketsch im neuen REWE, Hockenheimer Straße

... auch sonntags von 8 bis 11 Uhr geöffnet

Verkaufsschlager gibt es jedoch nach wie vor. Bei Rutz sind das im Augenblick Vollkornbrot und frische Snacks, Mohrenkopfschmelze gehören der Vergangenheit an, leider!

Nur gutes Brot genügt nicht mehr

Wenn man eine Filiale von Rutz betritt, empfängt einen nicht nur ein lichtdurchfluteter Verkaufsraum, sondern gleichzeitig ein modernes, gemütliches und extravagantes Café. 1965, als Rutz seine Bäckerei in Wiesloch eröffnete, waren Bäckereien schlichte, zweckmäßig eingerichtete Läden: eine Theke, ein Brotregal, dazwischen eine Verkäuferin in weißer Kittelschürze. „Wirkung und Atmosphäre waren zweitrangig“, erklärt Brigitte Rutz. „Hauptsache, das Brot war gut.“

„Heute kann man überall Brot kaufen und dementsprechend erwarten Kunden bei uns mehr als

nur hervorragende Backwaren“, sagt Oliver Rutz, und Brigitte Rutz ergänzt: „Sie wollen bei uns frühstücken oder einen kleinen Imbiss genießen. Sie wollen entspannen, bei einer Tasse Schokolade schmökern oder sich mit Freunden treffen.“ Eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich die Kunden wohlfühlen, ist daher ein entscheidendes Erfolgskriterium für Bäckereien geworden und Inneneinrichtung und Design sind Markenzeichen, mit denen man auf sich aufmerksam macht und sich von der Konkurrenz abhebt. Oliver Rutz: „Wir wollen mit unserem Design ausdrücken, wofür Rutz steht. Unsere Kunden sollen auf einen Blick erkennen, dass wir eine Bäckerei sind, die hohe Ansprüche an Qualität stellt, gute Traditionen bewahrt, dennoch mit der Zeit geht und nie langweilig ist.“ /sp

Das Leben als Bäckerfrau ... war hart, aber schön

1965 zogen Karl und Hedwig Rutz mit ihren Kindern und Mitarbeitern von der Pfalz nach Wiesloch, um die Bäckerei Sulzer in der Gerbersruhstraße zu übernehmen. Die heute 92-jährige Bäckerfrau erzählt über ihren Alltag als Bäckerfrau und die erste Zeit in Wiesloch.

War es schwer, in Wiesloch Fuß zu fassen?

Nein, wir haben schnell über unsere Kunden Kontakte geknüpft. Die meisten kamen jeden Tag und bald plauderten wir auch über Privates. Dennoch hatte ich Heimweh nach der Pfalz und dem Haus dort. Ich habe manchmal nachts heimlich geweint und irgendwann von meinem

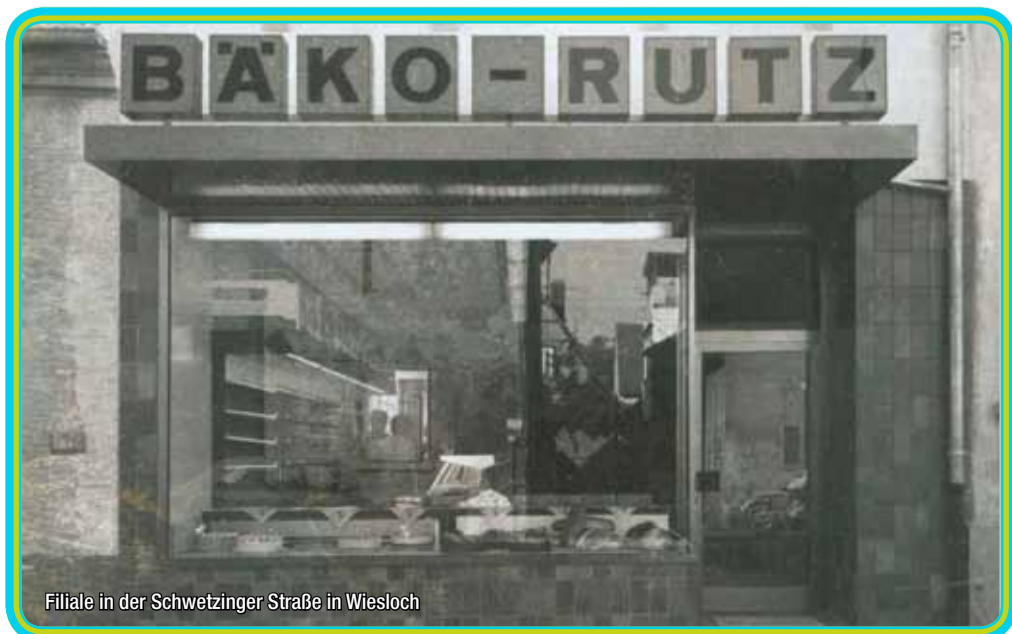
Mann erfahren, dass er das auch getan hatte.

Was haben Sie denn am meisten vermisst?

Unser Kino. Wir betrieben in Heltersberg neben der Bäckerei ein Café und ein Kino. Ich musste gleichzeitig im Café bedienen und die Filmrollen auswechseln. So bin ich zwischen Café und Kino hin- und hergependelt. Ich habe es am Geräusch gehört, wenn eine Rolle auslief. Dabei habe ich mir natürlich auch viele Filme angeschaut: „Manche mögen's heiß“ mit Marilyn Monroe, „Bettgeflüster“ mit Doris Day oder später „Cleopatra“ mit Elizabeth Taylor und Richard Burton. Für Kino war in Wiesloch dann lange keine Zeit mehr.



Hedwig Rutz noch in der Pfalz, kurz vor dem Umzug nach Wiesloch



Filiale in der Schwetzinger Straße in Wiesloch

Wie sah Ihr Alltag als Bäckerfrau aus?

Alles spielte sich in unserem Haus ab. Unterm Dach war das Mehllager, darunter unsere Wohnung und hinten in einem kleinen Anbau im Hof befand sich die Backstube. Ich habe rund um die Uhr gearbeitet. Nachts um 1 Uhr stand ich mit meinem Mann auf und half in der Backstube mit. Ich habe Brötchen geformt, Brezeln geschlungen, die ersten Stunden im Laden Kunden bedient, danach Frühstück gemacht, meine Kinder versorgt und den Haushalt erledigt. Ich habe zudem unsere zwei Gesellen mitversorgt. Sie lebten bei uns und saßen an unserem Tisch. Das war damals üblich, aber immer fremde Menschen um sich zu haben, war oft nicht leicht.

Wie haben Sie die viele Arbeit mit Ihrer Familie vereinbart?

Unsere beiden Jungs gingen zu der Zeit ins Internat, weil es in Wiesloch kein Gymnasium gab, aber unsere Tochter lebte bei uns. Irgendwie haben wir alles gut hinbekommen. Wir hatten sehr wenig Zeit für uns, aber die haben wir genossen. Wir sind jeden Sonntag essen gegangen, weil mein Mann nicht wollte, dass ich koche. Und danach haben wir alle einen langen Spaziergang gemacht. Abends habe ich gerne gestickt und Teppiche geknüpft.

Woran erinnern Sie sich am liebsten?

Die Nächte in der Backstube; ich habe so gerne mit meinem Mann zusammengearbeitet. Das war unsere Zeit, und die war schön. Wir waren, wie man heute sagen würde, ein gutes Team. Mein Mann lobte mich immer mit den Worten: „Du bist mein bester Geselle.“ /sp

Das junge Führungsteam sitzt schon fest im Sattel

Eine gute Zusammenarbeit und die stimmige Verteilung von Kompetenzen: Das war und ist Basis des Geschäftserfolgs von Rutz. Das gilt auch für das jetzige, junge Führungsteam: Kitima, Oliver und Alexander Rutz sowie Tobias Knittel. Sie leiten das Familienunternehmen zusammen mit Eugen und Brigitte Rutz nun schon seit einigen Jahren.

„Wir haben die Aufgaben auf mehrere Schultern verteilt, aber wir arbeiten alle auf das gleiche Ziel hin, zufriedene Kunden, die gerne bei uns einkaufen“, sagt Geschäftsführer Oliver Rutz.

Alexander Rutz sorgt als Geschäftsführer zusammen mit Produktionsleiter Andreas Geiger und den Bäckern und Konditoren dafür, dass jede Nacht schmackhafte Backwaren von höchster Qualität entstehen. Er betreut den Bereich Produktion und ist mitverantwortlich für Planung, Organisation und Qualitätssicherung. Er entwickelt neue Backwaren und arbeitet neue Mitarbeiter/innen ein.

Dass Rutz-Brote, -Brötchen und -Kuchen möglichst viele Abnehmer finden, fällt in den Verantwortungsbereich von Geschäftsführer Oliver Rutz. Er ist zuständig für Marketing und Verkauf. Zusammen mit Brigitte Rutz und der Verkaufsleitung definiert er Umsatzziele, entwickelt Sortimentsideen, betreut die Mitarbeiter und kümmert sich um Schulungen und Weiterbildungen. Er gestaltet außerdem den Außenauftritt von Rutz, von der Werbung bis zur Innenausstattung der Filialen. Kitima Rutz und Geschäftsführer Tobias Knittel



Das junge Führungsteam: (v. l.) Tobias Knittel, Alexander Rutz, Oliver Rutz, Kitima Rutz

halten der Produktion und dem Verkauf den Rücken frei: Sie sorgen für reibungslose Prozesse in der Verwaltung und liefern die Zahlen für strategische Weichenstellungen. Kitima Rutz leitet die Verwaltung, betreut Lohn- und Finanzbuchhaltung und ist für das Personalwesen zuständig. Sie ist das Bindeglied zwischen Verwaltung und Verkauf. Tobias Knittel plant zusammen mit Eugen Rutz die Finanzen und das Budget. Er lotet Optimierungspotenzial aus und leitet die Umsetzungsprojekte. Der Betriebswirt verantwortet zudem die Snackabteilung und die Logistik.

Um nah dran an der Basis zu sein, arbeitet das Führungsteam oft Seite an Seite mit seinen Mitarbeitern. So verkauft Oliver Rutz regelmäßig in den Filialen und Alexander Rutz backt jede Nacht mit und hilft aus, wo Not am Mann ist. „Nur so erkennen wir zeitnah, was gut läuft oder was wir noch verbessern können“, erklärt Alexander Rutz. „Der Anspruch der jungen Geschäftsführung ist es“, so Tobias Knittel, „jeden Tag besser zu werden. Und zu sehen, dass das oft klappt, macht wirklich Freude.“ Das Leitungsteam hat seinen Weg gefunden. Und den geht es gerne gemeinsam. Kitima Rutz: „Wir können uns aufeinander verlassen und ergänzen uns in unseren unterschiedlichen Stärken. Wir gestalten seit Jahren gemeinsam und das fühlt sich richtig gut an.“ /sp

Immer noch Handwerk, aber viel leichter

Die Arbeitsbedingungen von Bäckern haben sich in den letzten 50 Jahren optimal entwickelt

In den 60er-Jahren brauchten Bäcker kein Fitnessstudio, das hatten sie jede Nacht. Bevor die Backnacht um 3 Uhr startete, wuchteten Karl Rutz und seine drei Gesellen mühsam 50-kg-Säcke auf die Schulter und trugen sie über eine enge Treppe in die Backstube. Jedes Brot, jedes Brötchen wurde von Hand geformt, abgewogen und in den Ofen geschoben. 15 kg wog ein Blech mit Brotlaiben. Eugen Rutz: „Das war körperliche Schwerstarbeit, zumal die Backstube stickig und im Sommer sehr heiß war. Bäcker mussten damals körperlich absolut fit sein und extrem schnell arbeiten, denn der Arbeitsdruck war hoch.“

Von Maloche keine Spur mehr

Auch heute backen sich Brote noch nicht von selbst, aber Karl Rutz hätte der Backstube, in der Eugen Rutz mit seinen Söhnen und Mitarbeitern 50 Jahre später arbeitet, bestimmt paradiesische

Zustände bescheinigt. Es ist luftig und immer angenehm warm, dank einer modernen Belüftungsanlage. Mehl wird automatisch aus einem Silo direkt in die Teigmaschine abgesaugt und Säcke wiegen generell nicht mehr als 25 kg. Das verhindert zudem, dass Mehlstaub die Luft verschmutzt. Maschinen unterstützen die Rutz-Bäcker bei körperlich schweren Arbeitsschritten, so transportiert ein Förderband zum Beispiel die Brotlaibe in den Ofen und heraus.

Heute vielseitige Karrierewege

Auch von den heutigen Arbeitszeiten konnten Bäcker in den 60ern nur träumen. Rutz-Bäcker arbeiten wie alle Arbeitnehmer fünf Tage die Woche und acht Stunden am Tag. Überstunden fallen nach Auskunft von Produktionsleiter Andreas Geiger selten an. „Mein Vater und seine Mitarbeiter haben hingegen sechs Tage die Woche gebacken und standen so lange in der Backstube, bis alles fertig war“, berichtet Eugen Rutz.



Alexander Rutz (rechts) beim Belegen des Transportbandes in der neuen Backstube in Walldorf



Eugen Rutz beim Brezelschlingen in der alten Backstube in Frauenweiler

Wollte man früher als Bäcker Karriere machen, gab es meist nur einen Weg: die eigene Backstube eröffnen. Heute stehen vielfältige Wege offen. Andreas Geiger: „Bei Rutz kann man zum Beispiel, wie ich, die Produktion leiten, einer Abteilung vorstehen oder verantwortungsvolle Schlüsselpositionen wahrnehmen wie die des Teigmachers oder Ofenmanns.“

Handwerkstugenden sind die gleichen geblieben

Rutz ist in den letzten 50 Jahren gewachsen, anstelle von drei Bäckern arbeiten nun 32 Bäcker/innen, zehn Konditoren und Konditorinnen sowie fünf Mitarbeiter/innen, die Snacks zubereiten. Bei so vielen Menschen macht es keinen Sinn, dass jeder, wie früher, einen Arbeitsprozess von Anfang bis Ende abwickelt. Die Aufgaben sind aufgeteilt, einer macht den Teig für alle, andere wirken Brote, ein Dritter steht am Ofen. „Damit die Arbeitsschrit-

te nahtlos ineinandergreifen, müssen wir uns abstimmen und unsere Arbeit gut vorausplanen und koordinieren“, berichtet Alexander Rutz. Körperkraft ist nicht mehr so wichtig, dafür ein Verständnis für Technik. Die wichtigsten Bäckertugenden gelten jedoch auch heute noch. Eugen Rutz: „Wie mein Vater, legen auch wir großen Wert darauf, dass unsere Bäcker ihr Handwerk verstehen. Unsere Bäcker spüren zum Beispiel mit den Fingerspitzen, ob ein Teig genau die richtige Konsistenz aufweist. Das können nicht mehr viele. Geblieben ist auch die Liebe zum Produkt. „Wir produzieren heute größere Mengen, dennoch backen wir jedes Brötchen, jedes Hörnchen, jeden Kuchen mit maximaler Aufmerksamkeit, denn für uns gilt wie für meinen Vater: „Wir verkaufen nur Backwaren, die hervorragend schmecken und appetitlich aussehen.“ /sp

Es war eine schöne Zeit, Marlen

RUTZ MUSS IN ZUKUNFT OHNE MARLEN HUBER AUSKOMMEN

Fast 30 Jahre lang hat Marlen Huber in der Verwaltung von Rutz gearbeitet, ist mit der Bäckerei gewachsen. Jetzt geht sie in Rente. Das fällt ihr schwer. Ich habe zwei Tage vor ihrem Abschied mit ihr gesprochen, immer unterbrochen von ehemaligen und aktuellen Kollegen, die sich unbedingt von ihr persönlich verabschieden und kleine Geschenke überreichen wollten.

Marlen, wie hat alles begonnen?

Auf der Kerwe in Wiesloch bot mir Brigitte Rutz, während wir über unsere Kinder plauderten, die Stelle als Bürokauffrau in Teilzeit an. 14 Tage später besiegelten wir die Einstellung per Handschlag, einen Vertrag brauchten wir nicht.

Mein erster Arbeitsplatz bei Rutz war ein kleines Büro in der Wohnung von Eugen und Brigitte Rutz, das ich mit den beiden teilte. Es lag direkt neben dem Kinderzimmer, und Alexander und Oliver kamen als kleine Jungs oft zu uns ins Büro gestürmt. Wir hatten zusammen nur einen Schreibtisch und eine Schreibmaschine. In diesem Zimmerchen haben Brigitte und ich alles erledigt, was in der Verwaltung anfiel, Rechnungen geschrieben, Löhne ausbezahlt, Backzettel für die Backstube verfasst.

Und wie ging es weiter?

Ein Jahr nach meinem Eintritt zogen wir in die neue Backstube in die Ludwig-Wagner-Straße in Frauenweiler um. Jetzt hatte jeder sein eigenes Büro, aber dennoch wurden Entscheidungen und Probleme immer sofort von Zimmer zu Zimmer



besprochen. Das ist auch heute noch so und hat mir immer sehr gut gefallen. Die Bäckerei wurde größer, neue Mitarbeiter kamen, wir teilten die Aufgaben auf. Ich musste Verantwortlichkeiten abgeben und dafür neue Aufgaben übernehmen, wie zum Beispiel den Einkauf, die Abteilung Instandhaltung oder den Aufbau unserer Snackabteilung. Das war nicht immer leicht, aber spannend.

Was war dir bei der Arbeit wichtig?

Anerkennung und eine harmonische Atmosphäre, und dies fand ich bei Rutz. Brigitte und Eugen Rutz

haben mir immer gezeigt, dass sie mich und meine Arbeit schätzen. Sie standen mir und meiner Familie auch in privaten Krisen bei. Ich fühle mich ihnen eng verbunden.

Welches berufliche Ereignis wirst du nie vergessen?

Unseren ersten Tag der offenen Tür 2008. Es kamen 7000 Menschen. Wir waren alle überwältigt. Ich war besonders stolz, weil ich den Tag organisiert hatte. Drei Monate habe ich dafür gebraucht. Es galt, an so viele Details zu denken, vom Zelt,

den Bands bis zum Essen und Besteck, und dabei nicht den Überblick zu verlieren. Das hat wirklich Spaß gemacht.

Worauf bist du stolz?

Dass ich so viel Anerkennung von meinen Kollegen und der Familie Rutz erhalte und ich zu allen ein gutes, persönliches Verhältnis pflegen darf.

Was hast du jetzt, so kurz vor Schluss, für ein Gefühl?

Ich bin voller Abschiedsschmerz, habe in letzter Zeit deshalb schlecht geschlafen. Es fällt mir schwer, Rutz und alle meine Aufgaben hinter mir zu lassen, aber ich freue mich auch auf die Rente. Gleichzeitig fürchte ich mich davor, dass meine Tage nun keine Struktur mehr haben und still werden. Ich liebe Trubel und Action.

Hast du schon konkrete Pläne für die nächste Zeit?

Ich habe bereits einige ehrenamtlichen Projekte ins Auge gefasst, aber ich will alles in Ruhe angehen und mir Zeit lassen.

Freust du dich auch?

Es wird schön sein, mehr Zeit zu haben, für mich, meine Familie und meinen Enkel Elias. Am meisten freue ich mich darauf, zu reisen. /sp

Viel Glück für dich, Marlen, und wunderbare, sinnerfüllte Jahre wünschen dir alle Rutz-Mitarbeiter und die Familie Rutz

/sp

Tag der offenen Tür

60er Party

3. Oktober '15
11-17 Uhr

Das Lebensgefühl der 60er, mit den Beatles und Roy Black, Flower-Power und Hawaiitoast. Haben Sie Lust, darin einzutauchen? Eine ideale Gelegenheit dazu bietet der Tag der offenen Tür, zu dem Sie die Familie Rutz herzlich einlädt. Er findet am 3. Oktober von 11 Uhr bis 17 Uhr in der Altrottstraße 50 in Walldorf statt. Motto sind die 60er, denn mit dem Tag der offenen Tür feiert Rutz den Umzug seiner Bäckerei nach Wiesloch vor 50 Jahren.

Freuen Sie sich auf Kulinarisches und Musik aus den 60ern und viel Unterhaltung für die ganze Familie. Für die Kleinen stehen Schiffschaukeln und ein Bobby-Car-Parcours bereit. Auf die Großen warten ein Elvis-Imitator, Cadillacs und die Möglichkeit, 60er-Jahre-Kleidung anzuprobieren und Fotos von sich schießen zu lassen. Kinder können ihre ersten Erfahrungen als „Bäcker“ sammeln und Erwachsene können in Führungen durch einzelne Stationen hautnah miterleben, wie die Rutz-Bäcker und -Konditoren jede Nacht arbeiten.

WALLDORF
Altrottstr. 50



mit Elvis-Imitator
Eric Prinzinger

Leben und Liebe in den 60ern

1965 waren die 68er noch weit weg, zumindest in der Provinz. Strenge Moralvorstellungen machten es Jugendlichen schwer, sich unbefangen näher zu kommen. Pit Elsasser, Grafiker der Kundenzeitung von Rutz, plaudert ein wenig aus dem Nähkästchen.

Wie musste man damals sein, um Chancen bei den Mädchen zu haben?

Cool musste man sein, wie heute auch. Damals standen Mädchen auf Jeans mit Schlag, Schlapperpullis und Elvistolle. Dafür haben wir uns die Haare mit Nivea-Creme eingeschmiert und eine möglichst steile Locke über der Stirn drapiert. Gitarre spielen und gut Rock'n'Roll tanzen gehörten ebenso dazu wie ein Kreidler-Moped oder sogar ein Motorrad zu besitzen. Ich hatte sogar eine BMW mit Seitenwagen, das kam gut an.

Und wo lernten sich Jungs und Mädchen Mitte der 60er näher kennen?

Die Freizeit in kirchlichen Jugendgruppen oder im Sportverein zu verbringen, war damals normal. Verliebt hat man sich auf privaten Partys, auf Faschingsveranstaltungen und bei Rock'n'Roll oder beim Stehbluesschwofen. Wenn ich daran denke, wie brav und gesittet diese Partys abliefen! Kaum Alkohol und spätestens um 23 Uhr musste man sein Mädchen zu Hause abliefern.

Was hat man mit seiner Freundin unternommen?

Man ging ins Kino, zum, noch recht seltenen Italiener, Pizza essen oder in eine angesagte Milchbar. Wir haben viel diskutiert, zusammengesessen, Platten gehört oder selbst Musik gemacht. Ich war

zum Beispiel auf dem ersten Open-Air-Festival deutscher Liedermacher wie Reinhard Mey oder Hannes Wader auf Burg Waldeck, habe mir die Lieder verinnerlicht und dann zu Hause mit Freunden auf der Gitarre nachgespielt. Meistens waren wir in der Clique unterwegs. Das war damals so üblich.

Und wenn man mit der Freundin alleine sein wollte ...

ging man nachts spazieren und zeigte ihr Mond und Sterne. (lacht)

Wie romantisch!

Ja, wie heute auch noch. Sexualität war damals in unserem Alter noch ein großes Tabu und mit Angst besetzt. Aufklärung gab es so gut wie keine. Oswald

Kolle, der Aufklärer der Nation, trat erst ab Mitte der 60er auf die Bühne. Wir hatten Angst, erwischt zu werden, Angst, ein Kind zu bekommen. Die Pille war noch nicht erfunden und Präservative gab es nur in der Drogerie oder Apotheke. Sie dort in aller Öffentlichkeit zu kaufen, war undenkbar, wir wären umgekommen vor Scham. Und überhaupt: Vor der Ehe war Sex verboten. Um ein wenig mehr Freiraum zu erhalten, musste man sich schon verloben.

Also hat sich damals jeder verlobt?

Verlobung war nach einer längeren Zeit, in der man zusammen „ging“, ganz normal. Wollte man zum Beispiel zusammen in Urlaub fahren, hätte man sonst nie die Erlaubnis dazu erhalten. Und auch dann gab es in Hotels oder Jugendherbergen nur getrennte Zimmer. Beim Einchecken in Hotels musste man natürlich den Pass vorlegen und volljährig sein, und das war damals erst mit 21 Jahren. /sp



UNSERE BROTKLASSIKER

Auf den Punkt gebracht

Seit den 60ern zählen sie zu unseren beliebtesten Broten, das Bauernbrot und der Kraichgau-Laib. Und so sehen sie aus, so riechen und schmecken sie:

Bauernbrot

- Unser rustikales Roggenbrot
- ist rund und glänzt zart in Kastanienbraun,
- lockt mit einem kräftigen, pfeffrigen, nussigen und leicht fruchtigen Aroma,
- schmeckt aromatisch und dezent nach Äpfeln und reifem Getreide,
- ist die ideale Grundlage eines herzhaften Vespers mit aromatischem Käse, deftiger Wurst und malzigem Bier.

Hergestellt aus: 70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl, vitalisiertem Wasser, hauseigenem Sauerteig, Quellsalz und Hefe.

Das Bauernbrot gibt es jeden Tag

Kraichgau-Laib

- Unser erstes Brot aus ungespritztem KraichgauKorn® von unseren Bauern aus der Nachbarschaft
- schimmert honigbraun und trägt ein großes mehliges K auf dem Rücken,
- riecht nach Erdnüssen, Mehl und nach in der Sonne getrocknetem Heu,
- schmeckt mild aromatisch mit einer leichten Pfirsichnote,
- ist ein ideales Frühstücksbrot, das gut mit fruchtiger Marmelade, frischen Sommeraufstrichen wie Quark und milden Käsesorten harmoniert,
- schmeckt zudem hervorragend zu Sauerkraut und Eintöpfen.

Hergestellt aus: 50 % Roggenmehl, 50 % Weizenmehl, vitalisiertem Wasser, hauseigenem Sauerteig, Quellsalz, Hefe.

Den Kraichgau-Laib gibt es jeden Tag



Vereint im Verein

In den 60ern spielte sich die Freizeit in den Vereinen ab, man trieb Sport, engagierte sich in der Kolpingjugend oder blies die Tuba. Und heutzutage, wie sieht es da aus?

„Treffen sich drei Deutsche, gründen sie einen Verein“, hieß es schon im 19. Jahrhundert über diese deutsche Leidenschaft. Zwar müssen es mindestens sieben Personen sein, um ins Vereinsregister zu kommen. Aber eigentlich gilt diese Aussage noch heutzutage. Laut der Stiftung für Zukunftsfragen gibt es in Deutschland rund 600.000 Vereine. Seit den frühen 60er-Jahren hat sich diese Zahl fast verzehnfacht. Damals begannen sich viele traditionelle Einsparten-Sportvereine mit einer größeren Angebotspalette für eine breite Bevölkerungsschicht zu öffnen. Denn die Wochenarbeitszeit sank kontinuierlich, die Zahl der Urlaubstage wurde erhöht und die gute Wirtschaftslage sorgte für vollere Lohnbeutel. Man hatte also – vorwiegend zum Kegeln, Fußballspielen, Turnen, Angeln, Musizieren, Schießen oder Tierzüchten – mehr Zeit und Geld.

Ab den 1990er-Jahren sank die Zahl der Vereinsmitglieder allerdings, weil die Bevölkerungsentwicklung rückläufig war, die Computernutzung stieg und viele andere attraktive Angebote wie beispielsweise Inlineskating oder Fitnessstudios aufkamen. Statistisch gesehen sind immer noch 44 Prozent der Deutschen, also fast jeder Zweite, Mitglied in einem Verein; jeder Fünfte davon in einem der 91.000 Sportvereine. Und auch Hobby- und Interessenvereine (Musik-, Gesangs-, Kleingarten-, Tierzüchter-, Kegelvereine) haben noch immer ihren Reiz, weil sie das gesellschaftliche Leben in

vielen Stadtteilen und Gemeinden prägen. Theresa (15 Jahre) aus Walldorf fühlt sich im Tennisverein ziemlich wohl. „Ich treffe viele meiner Freundinnen dort. Das ist ganz praktisch. So machen wir auch am Wochenende viel zusammen, bei Spielen und Vereinsausflügen.“ Gleiches gilt auch für Fabian aus Wiesloch. Der 17-Jährige nimmt für sein sportliches Hobby „Hockey“ einen längeren Anfahrtsweg nach Heidelberg in Kauf. „Das macht mir aber wenig aus. Meist fahren wir zu dritt, das ist immer unterhaltsam. Und auch sonst verbringen wir unter der Woche viel Zeit miteinander.“ Einen weiteren Vorteil bietet das „Vereinsleben“ der 17-jährigen Anna aus Rohrbach, die einen Großteil ihrer (Frei-)Zeit im Volleyballverein und als Querflötistin im Spielmannszug verbringt: „Mir hilft das auch in der Schule ganz gut, für meine Prüfungen in den Fächern Musik und Sport bin ich dadurch ziemlich fit.“

Um aber auch zukünftig Jugendliche zu begeistern, bieten Vereine neben den klassischen Abteilungen verstärkt Nischen-Sportarten an. Oft mit Erfolg, denn die TSG 1885 Wiesloch hat zum Beispiel Trampolinspringen im Angebot, kann jedoch, laut Homepage, aufgrund der großen Nachfrage momentan im Jugendbereich keine neuen Mitglieder mehr aufnehmen. Auch Cricket, Einrad oder die Kampfsportart ‚Sambo‘ gibt es unter den insgesamt 20 Abteilungen. Die SG Walldorf Astoria hat für Kinder und Jugendliche beispielsweise „Moderne Selbstverteidigung“ im Programm, der TV 1861 Sinsheim eine Rennrad- und Mountain-Bike-Abteilung. /cr

„BONANZA“-ZEIT UND „BEZAUBERENDE JEANNIE“

FERNSEHEN IN DEN 60ERN

Welch eine Entwicklung! Durchschnittlich 78 TV-Sender kann jeder Haushalt in Deutschland heutzutage empfangen. In den 60ern konnte man in der Regel zwei Programme sehen: das Erste und das Zweite. Und den größten Teil des Tages und der Nacht blieb der Fernseher unter der Woche ausgeschaltet, weil es außer dem Testbild nichts zu schauen gab.

Während am Vormittag ein spezielles Zonengrenze-Programm ausgestrahlt wurde, das nur in der damaligen DDR zu empfangen war, begann das Programm im Westen unter der Woche meist erst um 17 Uhr mit einer Dokumentation, einer Kultursendung oder einer Serie. Das Sandmännchen brachte lieben Kindern schon von Anfang an etwas mit. Nach weiteren Nachrichten und der nächsten Serie kam die 20-Uhr-Tagesschau, die in vielen Familien zum festen Bestandteil im Tagesablauf wurde. Ein Gongschlag leitete die Sendung ein. Zur Begrüßung sagten die Sprecher, meist waren es Karl-Heinz Köpcke oder Werner Veigel: "Hier ist das Erste Deutsche Fernsehen mit der Tagesschau."

Damdaram dam dam dam, damdaram dam dam dam, Bonanza!

Ziemlich beliebt bei den deutschen Zuschauern waren Serien aus dem Ausland, allen voran aus den USA. So wuchsen viele Kinder mit den Cartwrights aus "Bonanza" auf. Jeden Sonntagmorgen brannte die alte Landkarte genau bei Virginia City und gab den Blick auf die Heranreitenden

Ben, Adam, Hoss und Little Joe frei. Zu den Western-Klassikern zählten auch "Rauchende Colts" mit US-Marshall Matt Dillon sowie "High Chaparral" mit Familie Cannon und "Big Valley" mit der erfolgreichen Hollywood-Schauspielerin Barbara Stanwyck. Zu den seligen Kindheitserinnerungen

gehören aber natürlich auch Serien wie zum Beispiel "Flipper" mit Porter Ricks und seinen beiden Jungs. Denn Sandy und Bud schienen im Paradies zu leben, weil sie nie zur Schule, in die Kirche oder zum Einkaufen, sondern mit ihrem schlaun Delfin nur mehr oder weniger gefährliche Abenteuer

bestehen mussten. Oder Collie-Hündin "Lassie", die mit 400 Folgen zu den langlebigsten und erfolgreichsten in Deutschland gehört, und der schwarze wilde Hengst "Fury", der schon in den frühen 60ern mit Joey durch die Prärie ritt. Und mit "Hipp-hipp, juchhe, hurra, jetzt sind wir wieder da" natürlich "Die kleinen Strolche" aus den 20er-Jahren.

„Bezaubernde Jeannie“ und die Kultserie „Raumschiff Orion“

Zum Traum vieler Männer wurde ab September 1967 ein hübscher blonder Flaschengeist. Denn da landete NASA-Astronaut Tony Nelson (Larry Hagman) nach einem abgebrochenen Weltraumflug auf einer einsamen Insel und befreite die "Bezaubernde Jeannie" aus ihrem Flaschengefängnis, damit sie ihm, ihrem Meister, fortan augenzwinkernd und mit verschränkten Armen jeden Wunsch erfüllen konnte. Die erste deutsche Science-Fiction-Serie und ein echter "Straßenfeger" waren die sieben Folgen von "Raumpatrouille - Die phantastischen Abenteuer des Raumschiffes Orion". Mehr als die Hälfte aller Deutschen blickte damals im September 1966 mit Dietmar Schönherr, Eva Pflug und Wolfgang Völz erwartungsvoll in die Zukunft. Während der spätere Welterfolg "Raumschiff Enterprise" erst Anfang der 70er durch die "unendlichen Weiten" nach Deutschland einflieg. /cr



Wie Partner Rutz sehen

Dieter Wagner

von der Allfinanz betreut seit 50 Jahren die Versicherungen von Rutz

Wenn ich an Rutz denke, fällt mir ein kräftiger, gesunder, fest in der Erde verwurzelter Baum ein, der immer wieder neue Blüten und Früchte hervorbringt. Ein Baum, der stetig wächst, aber dennoch auf sicherem Fundament steht. Ich habe große Achtung vor dem unternehmerischen Erfolg von Eugen Rutz und seiner Frau Brigitte. Ich konnte miterleben, wie aus einer kleinen Bäckerei eine große wurde mit vielfältigen, hochwertigen und innovativen Produkten, tollen Filialen und qualifizierten, loyalen Mitarbeitern. Ich kenne die Familie Rutz schon lange, bereits unsere Väter haben beruflich zusammengearbeitet. Ich empfinde diese Zusammenarbeit als etwas Besonderes, weil sie so fair, verlässlich und ehrlich ist. Das mag etwas altmodisch klingen, aber für mich sind diese Werte wichtig. Eugen und ich haben auch private Berührungspunkte. Wir machen beide gerne Musik. Meine Band covert Rolling-Stones-Songs. Eugen trat ebenfalls lange mit einer Band auf. Sie spielte Rock und Schlager. Ich kann mich noch gut erinnern, wie er auf der Bühne stand und das Liebeslied 'Monja' von den Flippers sang und das Publikum damit in romantischen Taumel versetzte.

Peter Hillich

baut seit 20 Jahren die Filialen der Bäckerei Rutz

Als ich der Familie Rutz zum ersten Mal begegnete, fiel mir sofort ihre Herzlichkeit auf. Eugen, Brigitte und nun auch Sohn Oliver Rutz sind die angenehmsten Kunden, mit denen ich bisher zusammengearbeitet habe. Bei uns stimmt einfach die Chemie. Und ich bin sehr beeindruckt von dem, was sie geschaffen haben und wie sie es geschaffen haben. Der Name Rutz steht für mich für hohe Qualität und hohe Menschlichkeit.

Gerald Stenner

Er betreute als Vertriebsmitarbeiter von BÄKO die Bäckerei Rutz 25 Jahre lang. BÄKO ist ein führendes Zulieferunternehmen für Bäckereien

Den Namen Rutz verbinde ich mit Topqualität und höchster Professionalität. Ich kenne wenige Bäckereien hier im Rhein-Neckar-Raum, die so erfolgreich und zielgerichtet geführt werden wie Rutz. Ich bin sehr beeindruckt, was die Familie Rutz geleistet hat. Ich werde zudem nie die angenehme und von Wertschätzung geprägte Zusammenarbeit vergessen. Ich habe mich bei Rutz immer willkommen gefühlt.

Manfred Kern

Bauer und Mitbegründer der revolutionären Marktgemeinschaft KraichgauKorn®, zu der auch die Bäckerei Rutz seit 1991 gehört

Ich erinnere mich noch genau an meine erste Begegnung mit Brigitte und Eugen Rutz. Zusammen mit Pfarrer Michael Göbelbecker stellte ich den beiden die Idee von KraichgauKorn® vor: hochwertiges Getreide anzubauen, das nachhaltig und umweltfreundlich erzeugt wird, um so die Schöpfung Gottes zu bewahren. Brigitte und Eugen Rutz hörten uns offen zu, mussten aber schlucken, als sie erfuhren, dass sie für die Qualität unseres Mehls fast ein Drittel mehr bezahlen müssten als für herkömmliches. Brigitte Rutz gab dann den positiven Ausschlag, als sie meinte: „Ein Bauer und ein Pfarrer, die Wirtschaftlichkeit mit Moral verbinden, da steckt ein neuer Geist dahinter.“ Einen Monat später trat die Bäckerei Rutz unserer Marktgemeinschaft KraichgauKorn® bei. Rutz hat es seither verstanden, nicht nur ihrer Bäckerei, sondern auch KraichgauKorn® ein positives und innovatives Gesicht zu verleihen. Wir sind ihnen geistig und persönlich sehr verbunden und haben viel von ihnen gelernt.

Damit die Sonne schon beim Frühstück scheint

Kennen Sie schon unsere Sonnkorn-Brote?

Sie schmecken unvergleichlich gut und sind besonders wertvoll, denn wir stellen sie aus Vollkornmehl des ungespritzten KraichgauKorns® her, das wir jeden Tag frisch mahlen. So bleiben Mineralien und Vitalstoffe erhalten. Wir verwenden zudem für den Teig nur Honig anstelle von Zucker zum Aromatisieren und wertvolle Butter.

Zu unserem Sonnkorn-Sortiment gehören:

Sonnkorn-Dinkel, Sonnkorn-Kerniges, Sonnkorn-Saaten, Sonnkorn-Sonnenblumenbrot, Sonnkorn-Einkorn, Sonnkorn-Dinkelflocke, Sonnkorn-Brötchen und Sonnkorn-Mürbs.

Impressum

Herausgeber:
Bäckerei Rutz GmbH
Altrottstraße 50, 69190 Walldorf
Telefon: 06227 38490-0, www.rutz.de

Redaktion: Rita Spatscheck
Sabine Rahn (Kinderseite)
Autoren: Sabine Rahn /sr
Rita Spatscheck /sp,
Christian Roskowetz /cr

Illustrationen Kinderseite:
Katharina Wieker

Layout: Pit Elsasser

Fotos: Rutz privat, Pit Elsasser, fotolia, pixshark.com
Druck: PVA, Landau

Feiern wie die Hippies

Kaum ein Jahrzehnt hat Deutschland so geprägt und verändert wie die 60er-Jahre. Der erste Mensch machte einen Schritt auf dem Mond. Frauen emanzipierten sich, und die ersten Studentenrevolten legten den Grundstein für mehr Freiheit und Gerechtigkeit, aber auch für mehr Gewalt und die Entstehung der Terroristengruppierung RAF. Aus der Box des Dual-Hifi-Plattenspielers dudelte "Rote Lippen soll man küssen" von Cliff Richard, "I want to hold your hand" von den Beatles, Bob Dylans "Like a Rolling Stone" oder "Satisfaction" von den Rolling Stones.

Wir verraten Ihnen, wie Sie für eine Nacht (noch mal) in das Lebensgefühl von Woodstock eintauchen und mit Flower-Power Partys feiern.

Die Einladung

Sie darf ruhig schrill sein, die Gäste sollen schließlich wissen, dass es sich um eine "wilde" Party handelt. Bunt darf die Einladungskarte sein. Wer kreativ und geschickt ist, bastelt sie aus orangen, grünen, gelben, roten und braunen Papierbogen selbst. Wer es sich einfacher machen möchte: Retrotapeten oder Retrogeschenkpapier in Postkartengröße ausschneiden, aufkleben und die andere Seite individuell beschriften.

Die Dekoration

Blumen und Blumengirlanden in allen Farben und Variationen sind ein Muss. An den Wänden machen sich knallige Luftballons und Retrotapeten gut, die auf große Pappschilder geklebt werden. Jetzt noch große Peace-Zeichen auf weißen Hintergrund malen, Strahler mit bunten Lampen sowie Schwarzlicht installieren und die alte Lava-Lampe aus dem Keller wie-

der aufstellen. Die Tischdekoration darf schrill sein, stilgerecht sind Trinkhalme mit Blumenmuster und Untersetzer mit Peace-Zeichen.

Die Musik

Motown, Beach-Boys-Surfer-Sound, Rock'n'Roll, Blues, Soul, Psychedelic: Die 60er wurden von vielen Musikrichtungen geprägt. Da wird die Playlist für die Feier ziemlich lang: Die Rolling Stones, Beach Boys, Bob Dylan, die Beatles, James Brown, Velvet Underground, Simon & Garfunkel. Aber auch die deutsche Musikszene liefert gute Partymusik: mit den Lords zum Beispiel, den Rattles, mit Joy Fleming, Freddy Quinn, Peter Kraus und Connie Francis.

Das Buffet

Die Speisen in den Sixties waren so kunterbunt wie das Lebensgefühl: Waldorfsalat, halbierte Eier mit Lachsersatz, Fliegenpilze (hart gekochtes Ei mit Tomatendeckel und Remoulade-Tupfer), bunte Trauben-Käse-Spieße (gerne als Käse-Igel), Schinkenröllchen mit Dosenspargel, Falscher Hase (Hackbraten mit Ei) sowie Kartoffel-, Wurst- und Nudelsalat kommen sicher hervorragend an. Und zum Dessert sollten weder Wackelpudding und Birne Helene noch "Kalter Hund", eine nicht gerade kalorienarme Retro-Köstlichkeit aus Butterkeks- und Schokoschichten, fehlen.

Die Getränke

Neben Bier, Wein und Korn ist der "Kullerpfirsich" Pflicht. Das ist ein ringsum angestochener Pfirsich, der, im großen Glas mit Sekt aufgefüllt, lustig im Longdrink kullert, bis die Kohlensäure verpufft ist. Fehlen darf natürlich auch die "Kalte Ente" nicht, aus Weißwein, Sekt, Zitronenschalen und schön viel Zucker.

Der Dresscode

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, solange Cordhosen mit Schlag, schrille Jeans in allen Farben, knappe Miniröcke, Rollkragenspullover, Rüschenhemden, bunte Blumenmuster-Blusen sowie Batikkleider und -hemden in allen Farben darin vorkommen. Nicht fehlen dürfen zudem groß gemusterte, bunte Stirnbänder sowie riesige Sonnenbrillen mit runden Gläsern.

Die Frisur

Wie man es mag! Während die Blumenkinder die Haare lang, offen und glatt gekämmt tru-

gen, lagen der Beehive, der durch die 2011 verstorbene Soulsängerin Amy Winehouse ein Revival erlebte, und auch der Bob à la Doris Day voll im Trend. Und die Männer? Die beeindruckten die Damenwelt (mangels Haarmasse) am besten mit einer Pilzkopf- oder einer Hippie-Perücke.

Das Make-up

Wichtig, meine Damen, sind die Augen. Diese werden mit auffälligem Lidschatten, breitem Lidstrich und betonten Wimpern so richtig in Szene gesetzt. /cr



RECYCLING IST GUT - UPCYCLING IST HIP!

Bücherregale aus beklecktesten Holzleitern, schicke Damenhüte aus Krawatten oder Herrenhüte aus Kaffeesäcken, Portemonnaies aus Futter- und Zementsäcken, Tische und Schränke aus alten Ölfässern, trendige Gürtel aus Fahrradschläuchen, Tetrapacks oder Drucktüchern, Briefpapier aus Landkarten, Lampen und Uhren aus Schallplatten - Upcycling heißt der neue Trend, der so gut wie alle Bereiche des Konsums erfasst hat.

Upcycling ist Recycling mit Mehrwert. Beim Recycling wird der Abfall getrennt und unter einem bestimmten Energieaufwand zerlegt/geschreddert/eingeschmolzen, um daraus anschließend neue Produkte

herzustellen – oft jedoch von minderer Qualität. Der ressourcenschonende Ansatz des Upcyclings besteht darin, aus ausrangierten Abfallmaterialien höherwertige Produkte zu schaffen.

Das ist natürlich kein gänzlich neues Konzept der Wiederverwertung: In Zeiten des Mangels oder in Ländern mit großer Armut wird Upcycling unter anderem Namen sehr einfallsreich schon immer betrieben. In den sogenannten Dritte-Welt-Ländern fertigen die Menschen z. B. Blechspielzeug aus Dosen oder besohlen ihre Schuhe mit abgefahrenen Autoreifen. Und nach dem 2. Weltkrieg nähten sich Frauen Kostüme aus Vorhangstoffen und Mäntel aus Militärdecken.

Aber während man sich früher eher ein bisschen dafür geschämt hat, auf diese Weise erkennbar wiederverwertete Produkte und Kleidungsstücke zu benutzen oder zu tragen, zählt man heute für eine Upcycling-Jacke eines Berliner Designers durchaus lockere 400,- Euro.

Upcycling war ein wichtiges Thema der Berliner Modewochen 2014, und es gibt schon Designer und Modelabels, die sich voll und ganz dem modischen Wiederverwerten verschrieben haben – gewissermaßen Schrott-à-porter.

Friederike von Wedel-Parlow doziert an der Berliner Modeschule Esmod. Sie arbeitet mit ihren Studenten an einem Gesamtkonzept für nachhaltige Mode: d. h. Mode, die nicht nur sozial gerecht sowie umwelt- und ressourcenschonend produziert wird, sondern auch ohne belastende Rückstände entsorgt werden kann: z. B. der voll kompostierbare Turnschuh.

Die Heimtextil, Internationale Fachmesse für Wohn- und Objekttextilien, lud die Studierenden der Hochschule für Technik Stuttgart, der Hochschule Coburg, der Fachhochschule Aachen und der Kunsthochschule Weißensee ein, am Wettbewerb „Young Creations Award::Upcycling“ der Heimtextil 2014 teilzunehmen. Gewonnen hat ein fröhlich bunter Hocker aus alten T-Shirts, entworfen von Jacqueline Theurer.

Der deutsche Chemiker Michael Braungart und der amerikanische Architekt William McDonough denken über das Upcyclen hinaus. In ihrem Buch "Einfach intelligent produzieren" machen sie sich



„Elephant-Bag“
Zementsack, www.upcycling-deluxe.com

Gedanken über alternative Produktkreisläufe. Sie wollen nicht nur Vorhandenes intelligent wiederverwerten, sondern erreichen, dass Produkte schon bei der Herstellung so gestaltet werden, dass man sie komplett wiederverwerten kann, ohne dabei Müll zu hinterlassen. Sie nennen ihre Vision Cradle-to-Cradle (C2C – zu Deutsch "von der Wiege zur Wiege") und viele namhafte große Unternehmen zeigen großes Interesse.

Also dann, reihen wir uns ein ins Heer der kreativen Weltverbesserer: der Plan für das kommende Wochenende: upcyclen. Ich wette, sobald man sich mal umsieht im eigenen Keller und Kleiderschrank, findet man eine Menge Dinge, die nur darauf warten, upgecyclt zu werden! /sr






Rutzchen



Rützchen auf großer Fahrt!

Rützchen erlebt immer wieder eine Menge aufregender Dinge. Wenn Du die Zahlen in der richtigen Reihenfolge miteinander verbindest, siehst Du, was Rützchen jetzt schon wieder tut und kannst folgende Frage beantworten: Worauf und mit wessen Hilfe überquert Rützchen den See? Teile des Bildes sind heute in Schwarzweiß, damit Du das Bild farbig anmalen kannst. Schicke doch bitte dein Bild und die Antwort auf unsere Frage bis zum 3.7.2015 an:

Bäckerei Rutz GmbH
 Altrottstraße 50
 69190 Walldorf

Bitte vergiss nicht, uns Deinen Namen, Deine Adresse und Dein Alter zu schreiben. Unter den richtigen Antworten verlosen wir tolle Überraschungen.
 (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!)



Sommerliche Gläserdeckel aus Bügelperlen

zum Verschenken und Selberbenutzen

- Du brauchst:**
 bunte Bügelperlen
 1 Stiftplatte
 Backpapier
 1 Bügeleisen

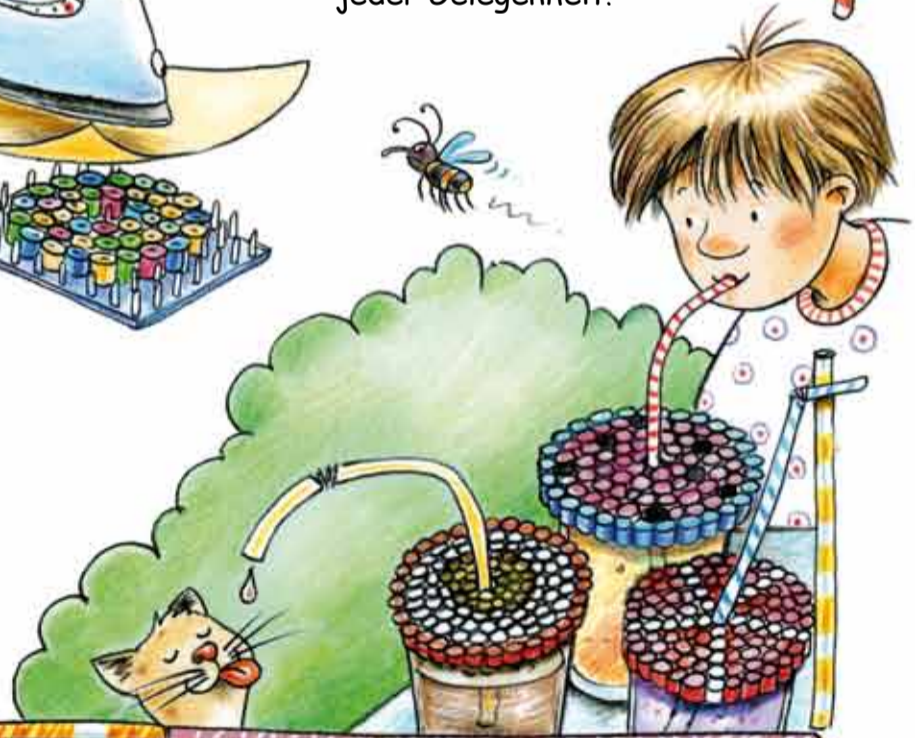
So geht's:

Stecke die Bügelperlen auf eine dafür vorgesehene Stiftplatte. Praktisch sind runde Formen. Sie müssen etwas größer sein als die Gläser, auf die sie gelegt werden sollen. In der Mitte kannst Du ein Loch für einen Strohhalm lassen. Du kannst Blüten legen, Melonen, Torten, Gesichter, Schneckenmuster ... bestimmt fallen Dir noch ganz viele weitere Möglichkeiten ein! Wenn der Gläserdeckel fertig auf die Platte gesteckt ist, lässt Du Dir

am besten von einem Erwachsenen helfen.
 (Für die erwachsenen Helfer: Ein Stück Backpapier auf die Steckperlen legen und mit einem heißen Bügeleisen so oft drüberbügeln, bis sich die Perlen miteinander verbinden. Dann kann der Gläserdeckel in einem Stück von der Stiftplatte genommen werden. Fertig!)
 Jetzt könnt Ihr trinken, ohne vorher lästige Insekten aus Eurem Saft fischen zu müssen!



Außerdem sind diese Gläserdeckel sehr hübsche und überaus praktische Geschenke zu jeder Gelegenheit!




Rutzchen

Rützchen -
 gewusst
 wie!

© Text und Idee: Sabine Rahn
 © Illustration: Katharina Wieker

