

# DER RUTZ

Die Kundenzeitung  
der Bäckerei Rutz

aktuell  
unterhaltsam  
informativ

Ausgabe 1 | 2011

## Pinkelattacken und Entführungen

Er ist der begehrteste Saisonarbeiter in Deutschland. Er aber hat seinen Job satt. Vom harten Alltag und den Träumen eines artigen deutschen Gartenzwergs

Seite 4

## Urlaub im Baumwipfel

Warum nicht einmal wie Robin Hood die Nächte hoch oben in der Baumkrone verbringen? Das ist eine neue Erfahrung und ein toller Urlaub. Wir stellen Baumhaushotels in Deutschland vor

Seite 5

## Frauenfußball-WM in Deutschland

Im Kraichgau ist der Frauenfußball längst angekommen. Junge Spielerinnen des TSV Phönix Steinsfurt erzählen, warum sie gerne Fußball spielen, was die Fußball-WM für sie bedeutet und wer ihre großen Vorbilder sind

Seite 7

 **Werden Sie  
unser Fan**

Wir sind jetzt auf Facebook.  
Wollen Sie auch unser Fan werden?  
[facebook.com/baekereirutz](https://www.facebook.com/baekereirutz)  
einfach anmelden,  klicken und schreiben

## EDITORIAL

## Kaffeepause bei Rutz. Das tut gut.

Kaffee von Rutz schmeckt lecker. Ergebnisse einer Kundenumfrage



Liebe Leserinnen und Leser, ich setze mich schon mein ganzes berufliches Leben lang dafür ein, Backwaren herzustellen, die gesund sind und die gut schmecken. Brot und Lebensmittel sind für mich etwas Besonderes. Schon als Kind wurde ich dazu erzogen, Nahrung mit Respekt zu behandeln und nichts davon zu vergeuden. Die Vorstellung, dass so wertvolle Agrarrohstoffe wie Weizen oder Zucker als Bioethanol oder Biodiesel in der Zapfsäule landen, kann ich nur schwer nachvollziehen.

Rohstoffe für Lebensmittel sind bereits knapp und teuer. Die Mehlpreise steigen seit Jahren. Darunter leiden vor allem Menschen aus armen Ländern. Ob sich dieser Preis für die Umwelt lohnt, ist fraglich, denn die Umweltbilanz von E 10 und Biodiesel ist umstritten. In Deutschland wachsen bereits auf einem Fünftel der ohnehin knappen landwirtschaftlichen Fläche Agro-Spritpflanzen. Ich kann die Landwirte, die Raps für Bioethanol herstellen, verstehen, denn mit Spritpflanzen lassen sich bessere Erlöse erzielen und viele Bauern kämpfen um ihre Existenz. Daher muss auch der Anbau von Lebensmitteln wirtschaftlich interessant bleiben. Wir tragen dazu bei, beziehen unsere Zutaten für Backwaren so weit wie möglich von Landwirten aus der Umgebung und bezahlen für gute Qualität einen guten Preis. Die kurzen Transportwege schonen unser Klima und die Produkte kommen frisch bei uns an. Und das wirkt sich auch positiv auf den Geschmack unserer Backwaren aus.

Bitte lesen Sie dazu auch unseren Beitrag Seite 3 „Biosprit fordert einen hohen Preis“.

Ihr Eugen Rutz

*Eugen Rutz*



Ein Tag ohne Kaffee? Für Kaffeegenießer undenkbar. Kaffee riecht und schmeckt unvergleichbar, verschleudert die Müdigkeit, erhöht die Konzentration, verbrennt Kalorien. Viele verbringen ihre Kaffeepause bei Rutz und lassen sich dort Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Milchkaffee schmecken. Warum gerade bei Rutz? Wir haben knapp 30 Kunden befragt. Ergebnis: Der Kaffee bei Rutz schmeckt und das Ambiente lädt zum Entspannen und Wohlfühlen ein.

Heino Huber verbringt seine Kaffeepause gerne beim Rutz in Walldorf, „weil er den Cappuccino

sanft und süffig findet und man draußen in der Sonne sitzen kann“. Jelena Weiß kommt zu Rutz, weil ihr der Milchkaffee gut schmeckt und sie dort immer Bekannte trifft. Michael Beisler schätzt „das gute Preis-Leistungs-Verhältnis“ und den „würzigen Geschmack“ des Kaffees. Isabell Fuchs genießt die „edle Atmosphäre“. Kaffeepause bei Rutz ist, so ein Ergebnis der Umfrage, für viele ein tägliches Ritual. „Das gehört bei mir einfach dazu“, sagt zum Beispiel Jürgen Reinhard aus Wiesloch.

Wie bewerten die Rutz-Kunden Aroma und Geschmack von Rutz-Kaffee? Kaffee und Cappuccino von Rutz werden von der Mehrheit ihrer Genießer als herzhaft und würzig beschrieben. Aroma und Geschmack von Milchkaffee empfinden die meisten Kunden als mild und sanft, Espresso und Latte Macchiato als süffig und ausgewogen. Kaffeegeschmäcker sind sehr unterschiedlich, manche bevorzugen stärkeren, manche schwächeren Kaffee. „Wir versuchen, unsere Kaffeegeränge so zuzubereiten, dass sie möglichst allen unserer Kunden gut schmecken“, erklärt Brigitte Rutz. Und das Ergebnis dieser Bemühung kommt an. 85 Prozent der Befragten sind mit dem Kaffee von Rutz sehr zufrieden oder zufrieden.

### 800 Aromastoffe stecken in einer Tasse Kaffee

Das Geheimnis des guten Rutz-Kaffees: Edle Sorten, harmonische Röstung, frisch gemahlene Bohnen und modernste, leistungsfähige Kaffeemaschinen. Rutz verwendet nur frische Kaffee-

bohnen der renommierten Kaffeerösterei Schärf aus Österreich. Schärf-Kaffee stammt aus den besten Kaffeeanbaugebieten am Äquator. Dort herrschen Bedingungen, wie sie Kaffeepflanzen lieben: 20° C und Böden, die viel Wasser speichern. Geerntet wird von Hand, so ist gewährleistet, dass nur die Bohnen von reifen, roten Kirschen geröstet werden.

In jeder Bohne schlummern bis zu 800 Aromastoffe, die sich beim Rösten entfalten. „Damit das Aroma rund und voll wird, rösten unsere Röstmeister langsam und bei niedrigen Temperaturen“, sagt Philipp Gorczak von der Alexander Schärf & Söhne GmbH. „Wir haben zudem ein Verfahren entwickelt, das unserem Kaffee viel Harmonie und Balance gibt jedoch Säure und Bitterkeit, die jede Kaffeebohne enthält, kaum zur Geltung kommen lässt.“ Diese Kaffeebohnen werden dann bei Rutz in modernsten Kaffeemaschinen zubereitet. Das Brühwasser behält die gleiche Temperatur und der Kaffee wird bei einem konstanten Druck extrahiert. Damit Bitterstoffe und Gerbsäure nicht in der Tasse landen, sondern im Kaffeesatz zurückbleiben, wird das Wasser bei den Rutz-Kaffeemaschinen nur so lange durch das Kaffeepulver gedrückt, bis sich das Aroma voll entfaltet hat. Die Kaffeemühlen, in denen die Bohnen gemahlen werden, besitzen große Mahlscheiben und leistungsstarke Motoren. Das reduziert die Reibungshitze und verhindert, dass der Kaffee nachröstet. So behält der Kaffee seinen ursprünglichen Geschmack. Und so wird die Kaffeepause bei Rutz zum Genuss. Text: Rita Spatscheck

### Wie kam der Cappuccino zu seinem Namen?

Cappuccino leitet sich von Caputium ab. Damit bezeichnete man auf Lateinisch die Kopfbedeckung von Mönchen. In Deutschland entstand daraus die Kapuze und in Italien das Wort Cappuccino, gleich Mantelhaube. Der Espresso mit der Haube aus Milchschaum wird also nach einer Mönchshaube genannt. Dieser verdanken auch die Kapuziner ihren Namen.

Quelle:  
„Wie der Klatsch zum Kaffee kam“  
von Rolf-Bernhard Essig und Gudrun Schury.



## Auf ein Wort

von Brigitte Rutz



### Unser vitales Wasser verleiht unseren Backwaren noch mehr Geschmack und Leichtigkeit

Wir verwenden für unsere Teigwaren verwirbeltes Wasser, das natürlichem Quellwasser gleichkommt. Unsere hauseigene Aufbereitungsanlage verleiht dem Wasser durch eine gründliche Verwirbelung und Wiederbelebung mit natürlichen Kristallen Kraft und Vitalität. Das Ergebnis: sauerstoffreiches Wasser, das durch seine gute Reaktionsfähigkeit unsere Backwaren leichter und bekömmlicher macht. Wir werden dieses vitale Wasser in Zukunft auch für die Herstellung unserer vielseitigen Kaffeetränke verwenden. Der Anfang ist gemacht: In unseren Filialen Der Rutz in Walldorf und im REWE-Markt in Rauenberg bereiten wir den Kaffee mit verwirbeltem Wasser zu und schenken dieses auch zum Espresso und zum Kaffee aus.

Quellwasser ist ständig in Bewegung, bildet kleine Wirbel oder Sogströmungen. Die Verwirbelung ist ein Trick der Natur, um das Wasser lebendig und vital zu erhalten. Wir bereiten Wasser aus der Leitung in einem Energiesystem von Elisa auf. Das Gerät ahmt die natürlichen Fließbewegungen von Wasser nach. Das Wasser wird in dem Gerät mit hoher Geschwindigkeit angesaugt, durch Wirbelkammern und Wirbelkanäle geschossen und zwischen natürliche Bergkristalle geleitet. Dabei werden die Moleküle des Wassers in kleinste Teile zertrümmert und nehmen die Energie der Kristalle auf. So wird unser Wasser vital und lebendig.

## Kurz nach dem Aufwachen

Jedes Land pflegt sein eigenes Frühstücksritual

Für die einen ist es die wichtigste Mahlzeit am Tag, für die anderen muss es schnell gehen. Das Frühstück, ursprünglich war damit in Deutschland das frühe Stück Brot gemeint, wird in Europa ganz unterschiedlich genossen.

Venedig am Campo Santo Stefano um 8 Uhr: In der kleinen Bar am Ende des Platzes quetschen sich die Gäste wie in einer Tokioer U-Bahn. Das Stimmengewirr ist ohrenbetäubend und wird vom Zischen der Kaffeemaschine untermalt. Schnell eine heiße Tasse Espresso, ein Cornetto auf die Hand, ein paar launige Bemerkungen zum Nachbarn rechts und links und schon sind die Gäste wieder draußen, auf dem Weg ins Büro, zum eigenen Geschäft oder zum Einkaufen. In Italien wird am liebsten in der Bar um die Ecke gefrühstückt, zwischen lieben Nachbarn, und schnell. Die gleiche Szene könnte sich auch in Madrid oder in

Paris abspielen; nur lassen sich Madrilenen anstelle von Cornettos lieber Churros, in Fett gebackene Krapfen, schmecken. Pariser bevorzugen ein Croissant oder ein Pain au chocolat, und statt eines Espressos darf es gerne auch ein Café au lait sein.

Bei dem Gedanken, in einer Bar zu frühstücken, überfällt die meisten Engländer ein Schaudern. Den ersten Teil ihres Frühstücks, eine Tasse morning tea, schlürfen sie am liebsten in den warmen Federn. So gerüstet kann man dann auch den Kampf mit dem breakfast aufnehmen. Das ist eine magenfüllende Angelegenheit: Porridge, Würstchen, Speck mit Eiern, gebratene Bohnen, Tomaten und zum Abschluss Toast oder weiches Weißbrot mit Orangenmarmelade. Ohne warmes Frühstück den Tag zu beginnen, ist für die meisten Engländer undenkbar.

Auch in Norwegen lässt man sich Deftiges zur „frokost“ schmecken: Brot, Butter, Marmelade, Müsli, Joghurt, Fleischscheiben, Wurst, Käse, Eier, Fisch, Frikadellen und süße Hefeteilchen, dazu Kaffee, Tee, Milch und Orangensaft. Ihre schwedischen Nachbarn frühstücken gesünder: Knäckebrötchen mit Käse, Haferbrei oder Dickmilch und gebratener, geräucherter oder eingelegter Fisch, dazu Kaffee, Tee oder Saft.

Die Schweizer schwören auf ihr Znüni, morgens um 9 Uhr, das Frühstück ist da ja schon wieder eine Weile her. Meine Schweizer Freunde auf dem Bauernhof brutzelten sich dafür gerne Speck und Kartoffeln in der Fritteuse, mit einem Kaffee Kirsch als Abschluss. Andere Schweizer begegnen ihrem kleinen Hunger mit einem „Weggli“ und „Schoggistängeli“ und belegen dafür ein Milchbrötchen mit einem Schokoladenstängel. Text Rita Spatscheck

## Filiale Rauenberg in neuem Ambiente

Seit dem 7. April 2011 können Rutz-Kunden im Einkaufszentrum REWE die frischen, leckeren Backwaren und eine Tasse Kaffee in der neu gestalteten Einrichtung genießen. Die Filiale im REWE Rauenberg wurde komplett renoviert und umgebaut. Edle dunkelbraune Hölzer und Wände aus Sandstein strahlen Gemütlichkeit aus, bequeme Sessel sorgen für Wohlbehagen. Eine Tapete mit großen, stilisierten Löffeln und eine abgedrehte, riesige Deckenlampe schenken der Filiale ein modernes Flair. Den Kunden gefällt es: „Hier sitzt

man bequem und angenehm“, sagt Dieter Laier. Isabel Fuchs schätzt die offene und doch abgeschirmte Atmosphäre und Dorothea Doschko findet „das Ambiente stimmig und schön“.

Rutz bäckt schon lange mit vitalisiertem Wasser. Das Wasser wird verwirbelt und erhält so die Qualität von Quellwasser. In der Filiale im REWE Rauenberg wird nun auch der Kaffee mit vitalisiertem Wasser hergestellt. Wie lebendiges Wasser aussieht, kann dort nun jeder selbst beobachten. Bunte Kristalle tanzen im Innern eines gläsernen

Gehäuses der Aufbereitungsanlage auf und nieder und veranschaulichen, wie sich das Wasser dreht und verwirbelt. Trinken Sie einen Espresso oder einen Kaffee Classic, dann erhalten Sie ein Glas vitales Wasser als zweiten Energieschub dazu. Und schauen Sie mal vorbei! Unsere Fachverkäuferinnen Nicole Hofmann, Renate Pleban, Aylin Karaagac, Sandra Palkowitsch und unsere Auszubildenden Jessica Krämer und Nadine Knöb freuen sich auf Sie.

Text: Rita Spatscheck



## Wie das französische Original

Die Croissants von Rutz haben eine große Fangemeinde. Warum sie so gut schmecken? Alexander Rutz lüftet das Geheimnis

„Wir backen unsere Croissants nach dem französischen Originalrezept und nehmen, wie für alle Backwaren, nur beste Zutaten: Weizenmehl aus ungespritztem Kraichgaukorn®, vitalisiertes Wasser, feinen Kristallzucker, Vollmilch, mineralisiertes Quellsalz aus Portugal, Hefe und Butter. Chemische Zusätze lehnen wir ab.

Die Herstellung eines Croissants ist aufwendig. Zuerst werden alle Zutaten, außer der Butter, zu einem Teig geknetet. Danach ruht der Teig eine gewisse Zeit. Dies erleichtert die weitere Verarbeitung und wirkt sich positiv auf das Aroma und das Porenbild, die sogenannte Krume, aus.

Dann portionieren wir den Teig, kühlen ihn und rollen ihn in eine rechteckige Form aus. Danach legen wir die ausgerollte Butter auf, schlagen die-

se mit dem Teig komplett ein und rollen ihn der Länge nach aus.

Jetzt wird der Teig touriert, d. h., wir schlagen



den Teig so übereinander, dass man einmal drei Teigüberlappungen (einfache Tour) und einmal vier Teigüberlappungen (doppelte Tour) erhält. Dazwischen wird der Teig immer wieder gekühlt.

Durch dieses Verfahren entstehen die Schichten und Blätterung des Croissants. Nach der Kühlung rollen wir den Teig der Länge nach dünn aus und schneiden ihn in längliche Dreiecke. Diese werden aufgewickelt, in U-Form auf das Blech gesetzt, mit Ei bestrichen und in den Gärschrank geschoben. Ist die optimale Gärzeit erreicht, werden sie gebacken und dann hoffentlich von Ihnen mit Genuss verspeist. Neben dem traditionellen Rutz-Croissant können Sie bei uns auch Schokocroissants und in der Saison Erdbeersahncroissants versuchen. Guten Appetit!“  
Ihr Alexander Rutz



# Einkorn ist unbeschreiblich

Erstmals Brot aus Einkorn bei Rutz

**Empfindlich, launisch im Ertrag, aber besonders schmackhaft und gesund. Lange Zeit war Einkorn in Vergessenheit geraten. Jetzt säen es die Bauern der Marktgemeinschaft KraichgauKorn® seit zwei Jahren wieder aus. Nun können die Kunden der Bäckerei Rutz das erste Brot aus Einkorn genießen.**

Fragil und elegant sieht es aus, das Einkorn. Es ist 1,40 m hoch, leuchtet in der Sonne türkis und birgt auf der Ährenspindel jeweils nur ein Korn. Dieses Korn ist jedoch sehr kostbar: Nicht umsonst nannten die Römer das Einkorn den Kaviar des Weizens. „Es hat einen ganz eigenen, schwer zu beschreibenden, aber sehr köstlichen Geschmack, nussig und ein wenig süß“, berichtet Martina Hecker, Bäuerin der KraichgauKorn®-Marktgemeinschaft. Sie und ihr Mann haben das Korn dieses Jahr zum zweiten Mal geerntet. „Ich genieße Brot aus Einkorn wie einen guten Wein und habe zudem das Gefühl, meinem Körper etwas Gutes zu tun.“ Einkorn enthält besonders

viele Vitamine, wie zum Beispiel B1 und B2 sowie Carotinoide. B1 und B2 sind für das Wachstum und die Gesundheit unseres gesamten Organismus wichtig. Carotinoide sind infektionshemmend. Einkorn ist empfindlich. Es braucht doppelt so viel Platz zum Wachsen wie Weizen oder Roggen und reagiert auf extreme Wetterlagen wie Trockenheit sofort mit wenig Ertrag. Auch beim Backen benötigt das Einkorn ganz besonders viel Aufmerksamkeit, soll daraus ein gutes Brot werden. „Wir haben lange experimentiert, aber jetzt ist unser Einkornbrot so, wie wir es haben wollen: saftig und locker“, sagt Andreas Geiger, Produktionsleiter der Bäckerei Rutz. „Das Geheimnis sind eine aufwendige Teigführung, eine lange Ruhezeit, eine schonende Teigaufarbeitung und natürliche Zutaten.“ Das Rutz-Einkornbrot besteht zu 100 Prozent aus dem ganzen Korn, das kurz vor der Teigbereitung frisch vermahlen wird, aus Wasser, Hefe und Quellsalz. Natur pur!

Text Rita Spatscheck



# Biosprit fordert einen hohen Preis

Die Bundesregierung forciert die Herstellung von Biosprit wie E 10. Welche Auswirkungen hat das auf die Versorgung der Welt mit Nahrung, auf die Lebensmittelpreise, auf das Klima und die Natur? Wir haben eine Auswahl von Fakten und der im Augenblick diskutierten Meinungen zu diesem Thema zusammengetragen und einander weitgehend unkommentiert und wertfrei gegenübergestellt

**E 10 besteht bis zu 10% aus Weizen, Roggen, Mais und Zucker.**

Biodiesel besteht aus Rapsöl, Sojaöl oder Palmöl.  
*Verband der Deutschen Biokraftstoffindustrie*

**Der Anbau von Agro-Spritpflanzen nimmt zu.** In Deutschland wird bereits jetzt 1/5 der landwirtschaftlichen Ackerfläche zur Erzeugung von Bioenergie verwendet.

*Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Carl Albrecht Bartmer in der Nordwestzeitung, 9.4.2011*

Die indonesische Regierung will 10 Mio. Hektar zusätzliche Ölantagen anlegen. Argentinien plant 9,5 Mio. Hektar zusätzliche Sojafelder.

*Website Greenpeace*

**Biosprit-Pflanzen erzielen höhere Erlöse.**

Subventionen und die Koppelung an den Ölpreis machen Biosprit-Pflanzen lukrativ. Man nennt sie daher auch Cash Crops.

*Transportation Research Board*

**Nicht alle Landwirte profitieren von Biosprit-Pflanzen.** In Nicaragua zum Beispiel sind die Arbeitsbedingungen oft ausbeuterisch und durch die hohe Belastung durch Pestizide lebensbedrohlich.  
*Süddeutsche Zeitung 14. April 2011*

**Verdrängen Energiepflanzen Pflanzen zur Herstellung von Lebensmitteln?**

Nein, es gibt 570 Mio. Hektar freie Ackerfläche, so der Verband der Deutschen Biokraftstoffindustrie. Er stützt sich auf Berechnungen der FAO, der Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen.

*Eigene Website*

Ja, sagt der Verband der Pflanzenzüchter und zitiert ebenfalls die FAO. Die sagt: 1960 standen weltweit pro Kopf 0,44 ha Anbaufläche zur Verfügung. 2000 waren es 0,22 ha, 2050 werden es nur noch 0,15 ha sein.

*Eigene Website*



Für Biospritpflanzen wird Regenwald zerstört

Bild: Greenpeace, Ardiles Rante

**Die Weltbevölkerung braucht bis 2050 doppelt so viele Nahrungsmittel wie heute.**

Das prognostiziert die FAO. Die Gründe: mehr Menschen, mehr Wohlstand, mehr Verstädterung.

*Präsident der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Carl Albrecht Bartmer in der NWZ, 9.4.2011*

**Nahrungsmittel sind so teuer wie nie.**

Der Nahrungsmittelindex der Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen stieg im Januar auf 231 Punkte. Das ist der höchste Stand seit Einführung des Index Anfang der 90er-Jahre. So lag der Preis für Weizen im März 2011 mit 332 US-\$ um mehr als die Hälfte über dem Niveau von 2010.

*taz vom 12.4.2011*

**Arme Länder leiden besonders unter den hohen Preisen.**

Tansanier geben 72,2 % ihres Einkommens für Nahrung aus, Ägypter 48,1 %, Deutsche 13,1 %.

*Focus online*

**Cash Crops sind mit schuld an steigenden Lebensmittelpreisen.**

Laut OECD trägt der vermehrte Anbau von Biosprit-Pflanzen zur Verknappung der Nahrungsmittel und damit zu erhöhten Preisen bei.

*Transportation Research Board*

**Aussicht auf Wachstum und Gewinne durch Cash Crops lockt immer mehr Spekulanten an.**

Spekulationen machen, so das Deutsche Institut für Wirtschaft, Berlin, 20 % des Preisanstiegs aus.

*taz vom 12.4.2011*

**Biosprit spart 35 % Treibhausgase ein ...**

... im Vergleich zu fossilen, nachhaltig hergestellten Brennstoffen, sagt das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit.

*Eigene Website*

**Der nachhaltige Anbau wird nicht richtig kontrolliert,**

entgegnet das Umweltinstitut München. Die Krite-

rien sind umstritten und in den dafür zuständigen Kontrollorganen sitzen fast ausschließlich Unternehmen, die an Cash Crops verdienen.

*Eigene Website*

**Die Herstellung von E 10 ist klimafeindlich,** sagt das Bundesforschungsinstitut für ländliche Räume, Wald und Fischerei: Raps und Mais, die Hauptbestandteile von Bioethanol, benötigen viel Stickstoffdünger, der mit hohem Energieaufwand produziert wird. Und nach der Düngung setzen die Ackerböden Lachgas frei, das 300-mal so klimaschädlich ist wie Kohlendioxid.

*Eigene Website*

**Für den Anbau von Energiepflanzen werden Wälder gerodet.**

So plant Indonesiens größter Palmölproduzent Sinar Mas, trotz massiver Proteste 1,3 Mio. ha unberührte Urwaldgebiete von Papua und Borneo für Ölantagen zu vernichten.

*Greenpeace*

**Ein Drittel der Waldfläche auf der Welt ist bereits verschwunden.**

Das führt zu hohen Ozonwerten, da Wälder Treibhausgase binden, und beschleunigt das Artensterben.

*Philipp Göldenbach, Leiter des Fachbereichs Wald beim WWF Deutschland, gegenüber der Süddeutschen Zeitung vom 21./22.4.2011*

**E 10 wird nicht akzeptiert.**

Mehr als 80 % von Deutschlands Autofahrern lehnen E 10 ab. Weniger, weil sie Nahrungsknappheit, Wald- und Natursterben befürchten, sondern weil sie Angst um ihren Motor haben.

*ADAC Motorwelt 4/2011*

Zusammenstellung: Rita Spatscheck

## Viel PS und große Hüte

Am Wochenende zum Pferderennen

„Am Sonntag gehen wir zum Pferderennen“, sagt mein Mann. „Au ja!“, sage ich und denke an ausgefallene Hüte und schicke Kleider, an James Bond und die englische Queen ... Er hingegen spricht von einem vernünftigen Sonntag mit rassigen Rössern, Bratwurst, Eis, Brezeln und vor allem: viel Spaß beim Wetten.

Ich denke an Ascot – er an Seckenheim. Doch weil ich ohnehin keinen ausgefallenen Hut besitze und unser Privatjet leider gerade mal wieder zur Inspektion ist, beschließe ich, meine ersten Erfahrungen beim Pferderennen eben doch erst mal bei uns um die Ecke zu sammeln. Also düsen wir statt mit dem Jet nach Ascot mit dem Auto nach Seckenheim.

Damen mit großen Hüten sieht man hier kaum, dafür umso mehr Familien mit Kindern und großen Kühltaschen und Leute, an deren fachkundigen Gesprächen man hört, die kennen sich aus.

Vor jedem Rennen werden die Pferde, die im jeweiligen Rennen starten, im Führung herumgeführt, damit die Besucher sich ein Bild machen

nen gewinnt „Okawango“. Schade.

Aber zum Glück werden an einem Renntag mehrere Rennen über unterschiedliche Distanzen gelaufen: neues Rennen, neues Glück! Wir blättern bei einem Eis im Programm und gehen dann wieder zum Führung. Auch ohne 007, die Queen und die Damen mit den großen Hüten macht mir dieser Renntag in Seckenheim riesigen Spaß – selbst, wenn keines der Pferde, auf die ich wette, an diesem Sonntag schnell genug rennt.

Unser nächster Rennbahnausflug soll nach Iffezheim gehen. Dort kann man während der Großen Woche (27.08.2011 - 04.09.2011) täglich von 7 bis 10 Uhr ein Rennbahnfrühstück zu sich nehmen (Reservierungen unter 07229 1870). Dabei kann man zwar nicht wetten, aber bei einem leckeren Frühstück mit Blick auf den Schwarzwald den Rennpferden beim Training zuzuschauen klingt auch gut, oder? ... Ich glaube fast, in diesem Sommer brauchen wir unseren Jet gar nicht mehr! Text: Sabine Rahn

## Pinkelattacken und Entführungen

Vom harten Alltag und den Träumen des begehrtesten Saisonarbeiters in Deutschland



Meine beruflichen Aufgaben sind einfach: strammstehen und freundlich lächeln. Mein Arbeitsort: ein Teich in einem Schrebergarten. Wenn die Sonne auf mich prallt, blättert mir die Farbe ab. Bei Regen setze ich Moos an. Ich werde regelmäßig abgewischt und vom Hund angepinkelt. Darf ich mich vorstellen: Nanus hortorum vulgaris, gemeiner Gartenzwerg. Man erkennt mich sofort an meinem Vollbart, meiner roten Zipfelmütze und meiner grünen Gärtnerschürze. Mit uns kann man so richtig Kohle machen. 3 Millionen werden von uns im Jahr allein in Deutschland, Österreich und der Schweiz verkauft, so Fritz Friedmann in seinem Buch „Zipfel auf!“ Und so ein artiger, aus Terrakotta hergestellter, traditioneller Gartenzwergarbeiter wie ich kostet so zwischen 40 und 60 Euro, ohne Ausstattung.

**Von abartigen Gartenzwergen aus Gips oder Gießharz und zweifelhafter Gestalt, wie sie seit den Neunzigern modern sind, hält meine Besitzerin nichts.** Der Nachbargarten ist ihr daher ein Dorn im Auge. Da hängt ein Gartenzwerg-Tarzan mit Leopardenzipfel in einer falschen Liane, bewundert von der scharfen Susi. Ach, die scharfe Susi! Offener Mantel, schwarze Spitzenwäsche und Rundungen, dass einem die Augen ausfallen! Wie gerne hätte ich sie an meiner Seite, aber unter artigen Zwergen sind Zwerginnen verpönt. Warum, wissen selbst Experten wie Fritz Friedmann nicht, und der ist Professor der Nanologie respektive Zwergenkunde.

**Wo wir Gartenzwerge herkommen, verliert sich im Nebel der Geschichte:** Eine Theorie besagt, dass wir aus der Türkei stammen. Dort arbeiteten im 13. Jahrhundert Pygmäen als Sklaven in den Erz- und Kohlegruben. Die ersten Gartenzwerge sollen steinerne Abbilder dieser kleinwüchsigen Afrikaner gewesen sein, als Schutz gegen die vermeintlich magischen Kräfte der schwarzen Fremdarbeiter. Darum werden wir auch gerne wie Bergmänner dargestellt. Unsere ausgestopfte rote Zipfelmütze war übrigens unter den Phrygern, diese waren vor 4000 Jahren angesehene Bergbauspzialisten, eine Art Schutzhelm. Das hat mir zumindest Thomas Brinkmann erzählt. Der arbeitet als Experte im Zwergenpark bei Trusetal. Ansonsten hat der Zipfel keine Bedeutung! Wie sollte er auch, so frauenlos wie wir armen Kerle sind. Warum sich Gartenzwergfreunde mit „Zipfel auf!“ begrüßen, wird mir immer ein Rätsel bleiben. Im

Barock wurden wir Mode. Unser Siegeszug begann in den Gärten der Reichen und führt uns seit dem 19. Jahrhundert auch durch die Schrebergärten der nicht ganz so Reichen.

**Meine Besitzerin ist ganz vernarrt in mich.** Ist ja ganz nett, aber manchmal geht mir ihr „Butzi-Butzi-Du-süßer-netter-lustiger-Kerl“-Getue auf die Nerven. Es soll sogar Menschen geben, die in Zwergenmontur heiraten! Aber es gibt auch viele Zwergenhasser. Ich wurde schon mit Steinen beworfen, in den Teich gekippt und von den Gutmenschen des Vereins zur Rettung von Gartenzwergen entführt und im Wald ausgesetzt. Dort war es nicht schlecht, zumindest schattig. Aber der Pinkel-Dackel meines Frauchens spürte mich auf. Jetzt stehe ich wieder im Garten am Teich und schiebe Dienst.

**Ach wie gerne würde ich Abenteuer erleben** wie mein Vetter Gimli in „Herr der Ringe“. Oder von Amélie auf Reisen geschickt werden, am liebsten mit der scharfen Susi. Es wäre auch interessant, einmal Modell zu stehen, zum Beispiel für den deutschen Zwergmaler Will Cassell. Als Ausstellungs-Zwerg könnte ich mir meine berufliche Zukunft auch gut vorstellen; im Gartenzwergmuseum in Rot a. d. See soll es interessante Karrierewege geben. Aber nein, ich schiebe hier den Schubkarren und leide unter einem Karrenarm. Bitte entführt mich, aber dieses Mal richtig!

Text: Rita Spatscheck



und sich ihren Favoriten aussuchen können. Manche Tiere tänzeln nervös und sehen aus, als würden sie am liebsten jetzt schon gleich losrennen, andere gehen ganz gelassen im Kreis oder bäugeln die murmelnde Menge neugierig.

Sobald die Pferde den Führung verlassen, strömen alle zu den Wettschaltern. Wir strömen mit. Ich bin mir sicher, dass dieser wunderschöne schlanke Rappe gewinnen wird, der mich so freundlich angeschnaubt hat, mein Mann wettet auf ein Pferd mit dem wunderbaren Namen „Feet of Flame“. Die Wetteinsätze sind erschwinglich, schon ab 1 Euro ist man dabei – wobei nach oben wahrscheinlich keine Grenze gesetzt ist. Wir wetten auf Sieg, das heißt, das Pferd, auf das wir wetten, muss gewinnen. Und da die beiden Pferde, auf die wir gesetzt haben, nicht zu den Favoriten gehören, sind die Quoten super ... Wir überlegen schon, was wir mit dem vielen Geld alles machen wollen.

Während die Pferde mit ihren Jockeys in die Startboxen geführt werden, stellen wir uns direkt an die Rennbahn. Der Startschuss fällt, und schon stürmen sie los. Als das Feld näher kommt, hört man die donnernden Hufe auf dem Gras nicht nur, man spürt sie sogar, hört das Schnauben, sieht den Schweiß auf dem Fell glänzen ... Auch mein freundlicher Rappe ist schnell – aber dieses Ren-

### Rennbahnen und Adressen

#### Badischer Rennverein Mannheim-Seckenheim

Turfweg 15, 68239 Mannheim

**Renntage:** VR Bank-Renntag, 3. Juli 2011

Mannheim<sup>2</sup>-Renntag, 25. September 2011

Für Oktober sind weitere Renntage geplant.

**Eintritt:** 6 € Erwachsene, 3 € Ermäßigte, Kinder bis 12 Jahre frei

**Weitere Infos unter:**

[www.badischer-rennverein.de](http://www.badischer-rennverein.de)

#### Baden Racing GmbH

Rennbahnstr. 16, 76473 Iffezheim

**Renntage:** Große Woche 27. August.2011 -

4. September.2011

Sales & Racing Festival, 8. - 9. Oktober 2011

**Eintritt:** zwischen 8 € und 800 €

**Weitere Infos unter:**

[www.baden-racing.com/nc/home/](http://www.baden-racing.com/nc/home/)

#### Billigheimer Purzelmarkt (Volksfest mit Pferderennen)

67831 Billigheim-Ingenheim

16. - 19. September 2011

**Weitere Infos unter:**

[www.purzelmarkt.de](http://www.purzelmarkt.de)

# Die Kirschen in Nachbars Garten

Obst – recht und billig – selbst pflücken



Peter Alexander hat's schon vor 55 Jahren gewusst - und besungen. Die „Kirschen in Nachbars Garten“ schmecken immer ein bisschen süßer als die eigenen. Doch diese Art der Selbstbedienung ist kein Kavaliersdelikt und sollte tunlichst unterlassen werden. Es gibt heutzutage ganz andere Möglichkeiten, an leckeres Obst zu kommen. „Da ist noch eine ganz große!“ Leonard bückt sich, nimmt die reife Erdbeere in seine Finger und pflückt sie ab. Wie eine kleine Trophäe legt der Siebenjährige die rote Frucht in sein Sammelschälchen – den Blick schon wieder auf

den Boden gerichtet, auf der Suche nach neuer Beute. Gemeinsam mit seinen Eltern und seiner Schwester Hanna durchstreift er ein Erdbeerefeld. Hier haben Selbstpflücker die Möglichkeit, das Obst eigenhändig zu ernten – ein Spaß für die ganze Familie. Dabei landen jedoch nicht alle gepflückten Früchte im Schälchen. „Wir müssen zwischendurch immer mal wieder eine probieren“, sagt Leonard und beißt in eine Erdbeere. Kein Problem – Naschen ist ausdrücklich erlaubt. Einen positiven Lerneffekt hat Selbstpflücken zudem. Die Kinder erfahren, wo die Lebensmittel,

die sie essen, herkommen, und lernen zudem, wie beispielsweise eine Erdbeerpflanze aussieht und worauf sie achten müssen. Denn anders als viele andere Früchte reifen Erdbeeren nicht nach, also werden nur große rote gepflückt.

## „Selberpflücken“ liegt im aufsteigenden Trend

Selbst Ernten ist billiger. Die Eigenernte beschränkt sich dabei längst nicht mehr nur auf Erdbeeren. Auch Himbeeren werden immer öfter selbst gepflückt, und das Kirschenpflücken hat – wie schon angesprochen – Tradition. Im Zeitalter des Internets finden sich sogar Mög-

lichkeiten, wie man gefahrlos kostenlos zugreifen darf. „Mundraub.org“ heißt der Onlineservice, der verrät, wo herrenlose Obstbäume stehen und wo ganz legal Gemüse, Kräuter und Nüsse abgeerntet werden dürfen. Hier ist nämlich Pflücken ausdrücklich erwünscht. Für den Kraichgau ist die „Freies-Obst-für-freie-Bürger“-Bilanz allerdings noch ziemlich ernüchternd und wenig ergiebig. Im Innenhof des Psychologischen Instituts der Universität Heidelberg werden weiße Maulbeeren angezeigt, westlich von Bruchsal auf dem Wall am See Teufelpflaumen. Da bleibt nur der Rat: Immer Augen auf nach den Schildern und Wegweisern zum „Selberpflücken oder Selbstschneiden“.

Text: Christian Roskowetz



# Und in den Zweigen säuselt leise der Wind

Die Nachbarn machen Urlaub in der Karibik? Ihre Freunde haben eine Kreuzfahrt im Mittelmeer gebucht? Beides der reine Massentourismus, verglichen mit einem Wochenende in einem Baumhotel! Und seit Mai 2011 gibt es Baumhaushotels sogar fast um die Ecke: nämlich in Mönchberg im Spessart. Baumhotels sind ein relativ neuer und überaus romantischer Trend im Bereich des Ökotourismus. Es gibt noch nicht übermäßig viele dieser Baumhaushotels in Deutschland. Aber die Gruppe derer, die sich von dieser ungewöhnlichen Schlafumgebung angesprochen fühlen, ist sicher groß: Familien mit Kindern, naturverbundene Singles, verliebte Paare und vor allem die vielen (männlichen und weiblichen) Peter Pans, die sich als Erwachsene gerne gelegentlich etwas gönnen, was sie sich als Kinder entweder vergebens gewünscht haben

oder mit dem sie ihre Kindheit noch einmal heraufbeschwören möchten: zum Beispiel eine Nacht im Baumhaus! Die Baumhäuser haben so klangvolle Namen wie „Fionas Luftschloss“, „Sternengucker“ oder „Vogelnest“. Und hoch oben im raschelnden Laub der Bäume ist man den Sternen wirklich näher: Es riecht nach Holz und Harz, von Zeit zu Zeit knarrt ein Ast und man ist für einige Nächte gewissermaßen Untermieter von Spechten, Siebenschläfern und Eichhörnchen. Die Preise sind erschwinglich: Ein Baumhaus kostet pro Nacht zwischen 90 und 300 Euro (je nach Anbieter / Saison und Größe – in einigen Baumhäusern kann man zu zweit, in anderen können bis zu sechs Personen schlafen), Frühstück inklusive. Großbildfernseher mit Dolbysurround, W-Lan oder

MP3-Stereoanlagen mit Subwoofer wird man in den Baumhäusern vergeblich suchen – dafür gibt es Gratiskonzerte von Amsel, Drossel, Fink und Star – und wenn man Glück hat, sogar die Soloeinlage einer Nachtigall. Die Baumhäuser sind isoliert, haben Strom, Wasser, eine Toilette und meistens auch eine Elektroheizung – falls die Nächte kalt sind. Einziger Störfaktor: sirrende Blutsauger! – Aber wer wird sich von denen abhalten lassen? Außerdem, gegen die hat Gott ja zum Glück Moskitonetze und Fliegengitter erfunden! Text: Sabine Rahn

## Baumhaushotels in Deutschland

### Wipfelglück Mönchberg

Am Brunnenweg 1  
63933 Mönchberg

### Wipfelglück Rosenberg

Am Hüttenhof 1  
73494 Rosenberg  
Buchung und Infos für beide:  
Tel.: 06155 848550  
E-Mail: info@wipfelglueck.de  
Nähere Infos unter: www.wipfelglueck.de

### Jano Soós-Schupfner

Seeanger 3  
86554 Pöttmes  
Tel.: 08253 6053  
E-Mail: info@baumhaus-bayern.de  
Nähere Infos unter:  
www.baumhaus-bayern.de

### Kulturinsel Einsiedel

Kulturinsel Einsiedel 1  
02829 Neibeau OT Zentendorf  
Tel.: 035891 4910  
E-Mail: info@kulturinsel.de  
Nähere Infos unter: www.kulturinsel.de

### Baumhaushotel Solling GbR

Stefan Brill, Jörg Brill & Detlef Reimelt  
In der Loh / Am ErlebnisWald  
37170 Uslar OT Schönhagen  
Tel.: 05571 919305  
Mobil: 0172 5619469  
E-Mail: info@baumhaushotel-solling.de  
Nähere Infos unter:  
<http://www.baumhaushotel-solling.de/>

Wer gerne hoch hinaus will, es aber lieber urban als rural mag, kann in den Niederlanden auch eine Nacht im Hafenkran buchen. Dafür muss man dann allerdings etwas tiefer in die Tasche greifen: Pro Nacht für 2 Personen inklusive Frühstück ab 319 Euro. Nähere Infos unter: [www.vuurtoren-harlingen.nl/de/index3.html](http://www.vuurtoren-harlingen.nl/de/index3.html)



## Impressum

Herausgeber:  
Bäckerei Rutz GmbH  
Altrottstraße 50, 69190 Walldorf  
Telefon: 06227 38490-0, [www.rutz.de](http://www.rutz.de)  
Redaktion: Rita Spatscheck  
Sabine Rahn (Kinderseite)  
Autoren:  
Sabine Rahn (Kinderseite)  
Rita Spatscheck  
Christian Roskowetz  
Illustrationen Kinderseite:  
Angela Weinhold  
Layout: Pit Elsasser  
Fotos: Pit Elsasser, Brigitte Rutz, Greenpeace  
Ardiles Rante, fotolia, Christian Roskowetz,  
Sabine Rahn, Fa. Schärf, Kraichgau Korn, Baumhaushotels Wipfelglück  
Druck: PVA, Landau

# Auf der Suche nach der perfekten Linie

## Kartfahren beim MSC Nußloch

Eine Strecke von 650 Metern und mit 14 scharfen Kurven, spannende Überholmanöver und der leichte Geruch von Gummi und Benzin: Kartfahren wie auf der Outdoor-Bahn des MSC Nußloch ist ein großer Nervenkitzel auf kleinen Rädern. Nahezu alle Großen der Rennsportszene, wie Sebastian Vettel, Lewis Hamilton, Michael Schumacher oder Fernando Alonso, haben ihre ersten Fahrversuche auf Kartbahnen absolviert. Auch wenn beim MSC noch kein Formel-1-Weltmeister „geboren“ wurde: Auf dem Gelände des 1965 gegründeten Vereins, der mittlerweile dem ADAC angehört, wird ambitioniert und erfolgreich trainiert. Zirka 50 Fahrerinnen und Fahrer haben ihr Gefährt – vom Kinder- bis zum Racing-Kart – in Boxen im Untergeschoss des Vereinsheims geparkt. Doch bevor die Fahrt über den anspruchsvollen Parcours mit vier Spitzkehren beginnt, steht die Sicherheit im Vordergrund. Der Helm ist Pflicht, der Rennanzug und Handschuhe machen Sinn, der Rippenschutz ist nie verkehrt. Denn knapp drei Zentimeter über dem Asphalt unterwegs, sieht die Welt schon ganz anders aus. Das Cockpit des Kart ist spartanisch ausgestattet: keine Hupe, kein Blinker, kein Schalthebel, ein Lenkrad mit Drehzahlmesser reicht aus, um mit bis zu 80 Stundenkilometern und quietschenden Reifen in die Schikanen zu schlittern. Das kostet Kraft. Wirken zum einen doch enorme Beschleunigungs- und Verzögerungskräfte auf den Fahrerkörper. Zum anderen muss der Fahrer den Vibrationen des Motors, die auf Lenkrad und Sitzschale wirken, entgegenhalten.

Text: Christian Roskowetz



**Kontakt:** MSC Nußloch, Rudolf-Harbig-Str. 1, Infos: 06224 10457, [www.msc-nussloch.de](http://www.msc-nussloch.de). Der MSC ist ein eingetragener Verein und hat etwa 300 Mitglieder. Für Vereine, Firmen und Privatpersonen stehen sechs Leih-Karts zur Verfügung. Nächste Veranstaltungen: Ortsmeisterschaften am 18./19. Juni

### WEITERE KARTBAHNEN IN DER REGION

#### BAD RAPPENAU

Kartbahn, Raiffeisenstr. 16: Strecke: ca. 470 Meter, Preise: ab 10 Euro/10 Min.; Infos: 07264 2069888, [www.kartbahn.de](http://www.kartbahn.de)

#### HOCKENHEIM

Outdoor-Kartbahn am Hockenheimring, Strecke: ca. 320 Meter, Mindest-Anmietzeit: 2 Stunden, 950 Euro/Stunde; Infos: 06205 950184, [www.hockenheimring.net](http://www.hockenheimring.net)

#### LANDAU

Kart-Center, Im Justus 4: Strecke: 430 Meter Innenbahn und 230 Meter Außenbahn, Preise: ab 10 Euro/10 Min.; Infos: 06341 962699, [www.kartcenter-landau.de](http://www.kartcenter-landau.de)

#### MANNHEIM

**Power Car Motodrom**, Friesenheimer Str. 23: Strecke: ca. 528 Meter, Preise ab 11 Euro/10 Min.; Infos: 0621 3189758, [www.power-car-motodrom.de](http://www.power-car-motodrom.de)

**Planet Kart**, Floßwörthstr. 48-50: Preise:

ab 11 Euro/10 Min; Infos: 0621 8627690, [www.planetkart.de](http://www.planetkart.de)

#### WALLDORF

**Die Kartbahn**, Waldparkring Walldorf des MSC Walldorf Astoria e. V. im ADAC e. V., Alte Speyerer Str. 1: Strecke: ca. 730 Meter, Preise: ab 15 Euro/10 Min.; Infos: 06227 842930, [www.die-kartbahn.de](http://www.die-kartbahn.de)

### NACHGEFRAGT

**Herr Rutz, Sie sind seit eineinhalb Jahren Mitglied beim MSC, wie kamen Sie zum Kartsport?** Ich brauche einfach einen körperlichen Ausgleich zu meiner Arbeit in der Backstube. Kartfahren ist Ausdauer- und Kraftsport zugleich. Wer zum Beispiel dreimal 15 Runden fährt, spürt die Anstrengung richtig. Und neben meiner Arbeit als Bäckermeister und Konditor liegt mir auch das Schrauben an der Karttechnik.

### Was fasziniert Sie so am Kartsport?

Kartfahren ist sehr intensiv, der Motor lässt den Kart vibrieren und man klebt fast auf der Strecke. Wenn ich meine Runden drehe, bin ich immer auf der Suche nach der perfekten Linie. Dabei muss man schnell reagieren und immer konzentriert sein.

### Ist Kartfahren etwas für jedermann?

Eigentlich kann jeder ab sechs Jahren in den entsprechenden Karts fahren. Ein Team der Bäckerei Rutz fährt zum Beispiel am 18. und 19. Juni bei der Ortsmeisterschaft mit, anschließend gibt es noch eine Boxengassenparty.

**Ihr eigener Kart hat die Nummer 75, ist das Zufall oder eine besondere Zahl?** Eine besondere, meine Glückszahl. Denn es ist mein Geburtsjahr.

Text Christian Roskowetz

## Wir suchen dich!

Hast du Interesse an einer Ausbildung bei uns? Dann fülle die Karte aus und gib sie in einer unserer Filialen ab oder sende sie per Post an untenstehende Adresse

## Die Rutz-Mitmachaktion

Auf Tuchfühlung mit den Tieren im Heidelberger Zoo. Einen Tag hinter den Kulissen des Heidelberger Zoos gewinnen

Liebst du Tiere? Hast du Lust, die beiden Sumatratiger Kim und Sabu aus nächster Nähe zu beobachten, Waschbären zu füttern, Mähnenrobben abzuspritzen? Wir schenken dir einen Blick hinter die Kulissen des Raubtier- und Robbengeheges im Heidelberger Zoo. Für ein paar Stunden hilfst du den Tierpflegern bei ihrer Arbeit und kommst den Tieren dort ganz nah. Mach mit! Wir verlosen 2 Plätze. Die Teilnahmebedingungen sind einfach: Du musst **mindestens 16 Jahre** alt sein, die folgenden Fragen beantworten und an die unten

stehende Adresse senden. Bitte das Stichwort, deinen Absender und deine Telefonnummer nicht vergessen.

### Preisfragen

Warum willst du gerne im Zoo mitarbeiten? Was ist dein Lieblingstier und warum?

### Antworten bitte bis zum 10. Juli 2011 an:

Bäckerei Rutz GmbH  
Stichwort: Mitmachaktion  
Altrottstraße 50, 69190 Walldorf  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.





## WOW!

### EIN AUSBILDUNGS- PLATZ, BEI DEM ICH NUR NETTE LEUTE UM MICH HERUM HABE. FÜR MICH?

Werde Bäckereifachverkäufer/in.  
Ruf an: 06227-384 900



Wart die so oder die so oder die so? Bewerbung an:  
Bäckerei Rutz GmbH, Altrottstraße 50, 69190 Walldorf, www.rutz.de

Name

Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefonnummer

Geburtsdatum

Derzeitige Schule

Deine Meinung zählt: Warum bist du geeignet für diesen Beruf?

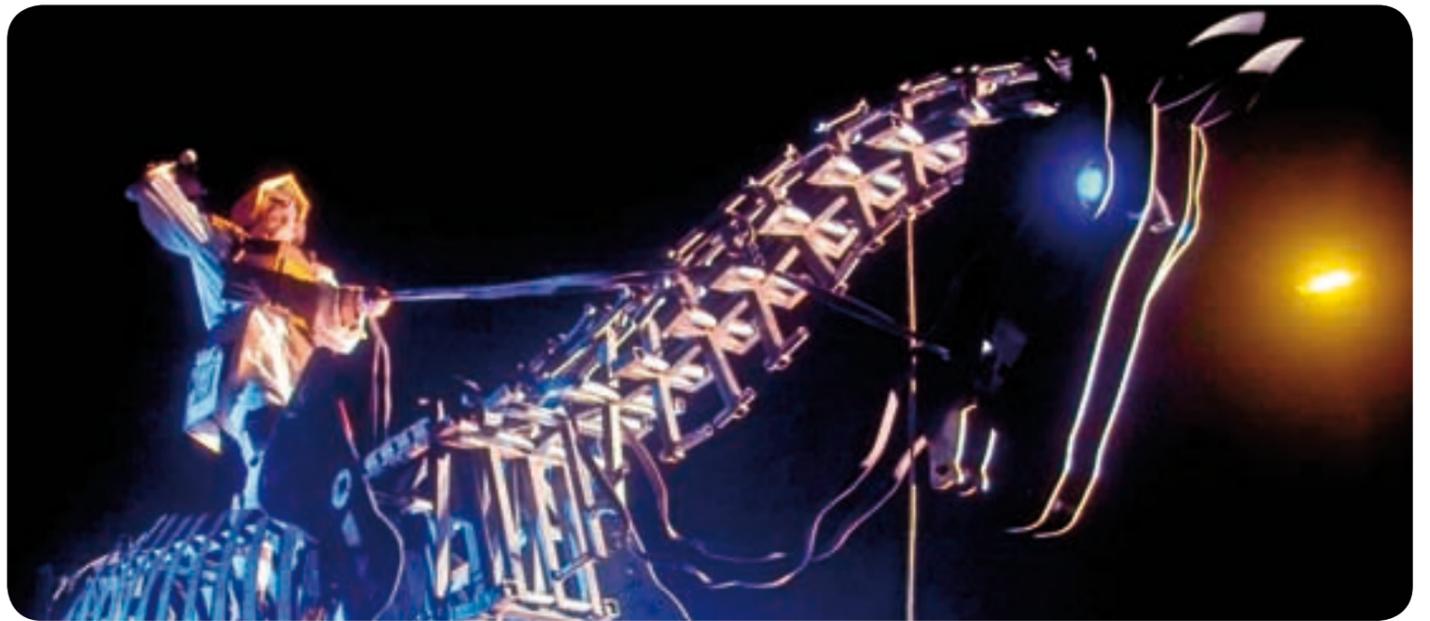
Bäckerei Rutz GmbH, Altrottstraße 50, 69190 Walldorf, 06227 384900, [www.rutz.de](http://www.rutz.de)  
Wir freuen uns auf deine Bewerbung und melden uns ganz bestimmt bei dir!

# Skurriles Treiben im Vorübergehen

Fantastisches Theater auf Straßen und Plätzen

Man kann kommen, wann man will – und auch wieder gehen, wann es einem passt. Man kann sitzen oder stehen. Man braucht nicht mal eine Eintrittskarte – und das in Zeiten, wo's doch fast nichts mehr geschenkt gibt. Trotzdem ist man mittendrin – und nicht nur dabei. Allerdings weiß man nie so genau, was einen erwartet. Straßentheater ist skurriles Treiben. Es verwandelt den Gehweg, die Fußgängerzone, die Straße, gar ganze Viertel in kunterbunte Kleinkunstbühnen voller poetischer, nachdenklicher, verrückter, bezaubernder, immer wieder überraschender Belustigungen. Artisten, Komödianten, Pantomimen, Puppenspieler sowie viele andere kuriose und fantasievolle Gestalten bringen ihre Kunst raus aus dem Theater – und zwar mitten in die Stadt. Diese Kunst, die längst nicht mehr nur von Animatoren, Feuerschluckern, Jongleuren und Clowns vorgeführt wird, kann quasi mitten im Alltag und im Vorübergehen erlebt werden. Und oft wird man als Zuschauer sogar Teil des Spiels.

Straßentheater hat sich in den vergangenen 30 Jahren zu einer eigenständigen Kunstform entwickelt. Zum einen erreichen die Künstler auf der Straße viel mehr und sehr unterschiedliche Menschen, die sonst nicht unbedingt ins Theater gehen würden. Zum anderen nutzen Straßentheater diese große, besondere Bühne unter freiem Himmel und oft auch bei Nacht für ebenso besondere Inszenierungen, die auf geschlossenen Theaterbühnen nie möglich wären. So zum Beispiel das Theater Gajes, welches beim Straßentheaterfestival in Ludwigshafen zu sehen sein wird. Die Niederländer schreiben mit einer urkomischen, hoch akrobatischen Persiflage das letzte Kapitel von „Don Quixote“ neu. Ihr aufregendes Spiel auf



Stelzen mit dem eisernen Drahtross Rosinante, mit Schwertkampf und Feuerkeulenshow mitten im Publikum bietet nicht nur gute Sicht von allen Plätzen. Der unermüdliche Kampf des edlen Ritters der traurigen Gestalt und seiner Knappin Sancha gegen den riesigen fahrbaren Windmühlenturm und Wollfetzen jonglierende Schafherden trägt den Nervenkitzel auch noch bis in die letzten Reihen.

## Internationales Straßentheaterfestival Ludwigshafen

Das Straßentheaterfestival Ludwigshafen feiert vom 28. bis 30. Juli seinen zwölften Geburtstag, unter anderem mit den Aristokraten, mit The Primatives, die eine Hommage an das ehrbare Hand-

werk des Zimmermanns mitbringen werden, und dem Theater Gajes mit „Don Quixote“. (Info: [www.ludwigshafen.de](http://www.ludwigshafen.de))

## „Tête-à-tête“ in Rastatt

Das Festival „Tête-à-tête“, nach eigenen Angaben das größte Straßentheaterfestival seiner Art in Deutschland, verwandelt Rastatts Straßen und Plätze in der Innenstadt alle zwei Jahre in bunte Theaterbühnen. Das zehnjährige Bestehen wird im Juni 2012 gefeiert. (Info: [www.tete-a-tete.de](http://www.tete-a-tete.de))

## „Just for Fun“ in Darmstadt

Seit 1994 lädt das Festival Straßenkünstler nach Darmstadt ein. Vom 10. bis 13. August werden wieder Musik-Comedy, Jonglage, Einrad, Stra-

ßenmusik, kuriose Geschichten, Artistik und vieles mehr geboten (Info: [www.justforfun-darmstadt.de](http://www.justforfun-darmstadt.de)).

## Open-Ohr-Festival in Mainz

Eines der bekanntesten deutschen Straßentheater mit Weltniveau ist das Theater Titanick. Das Ensemble überzeugte schon mit seiner ersten, ebenso spektakulären wie skurrilen Inszenierung „Titanic“ über den Untergang des weltgrößten Luxusliners und räumte weltweit erste Plätze auf den Festivals ab. Mit einer im wahrsten Sinne des Wortes knalligen Parade bizarrer Maschinen ist Theater Titanick beim Open-Ohr-Festival (10. bis 13. Juni, Zitadelle, [www.openohr.de](http://www.openohr.de)) zu sehen und zu hören!

Text: Christian Roskowetz

# Die mit dem Ball tanzen

Zur Frauen-Fußball-WM in Deutschland



Decken, decken, nicht Tisch decken – Mann decken. Frei von allen kleinlichen Sorgen um Haushalt, Mann und Kinder spielen den Libero dahinten und die Torfrau ... Mit solch frauenfeindlichen Sprüchen, wie sie Wim Thielke damals bei der Moderation des Sportstudios fallen ließ, würde er heutzutage kaum einen Job mehr bekommen. Damals, das war 1970, wurde in Deutschland gerade beschlossen, dass es den Frauenfußball wettbewerbsmäßig geben wird, was die Jahre zuvor, aus „ästhetischen Gründen und grundsätzlichen Erwägungen“, so der Deutsche Fußballbund (DFB), verboten war. Früher standen also die

Jungs im Tor und die Mädchen dahinter. Das ist vorbei, zum Glück. Denn 41 Jahre später glänzt die Bilanz des deutschen Frauenfußballs. Bei den bisher fünf gespielten Weltmeisterschaften, seit 1991 wird das Frauenturnier offiziell ausgetragen, gingen die Damen zweimal (2003 und 2007) als Meisterinnen vom Platz. Nur einmal, 1999, blieben sie erfolglos, 1995 erreichten sie den zweiten, 1991 den vierten Platz. Erfolgreicher waren nur die Amerikanerinnen mit zwei WM-Titeln und drei dritten Plätzen. Vom 26. Juni bis zum 17. Juli schaut die Fußballwelt (wieder) nach Deutschland. Zum ersten Mal in der Geschichte richtet der DFB

die WM aus. Natürlich haben sich die deutschen Damen als Titelverteidiger bei der Heim-WM einiges vorgenommen. Denn hierzulande spielen mittlerweile über eine Million junger Frauen Fußball, sieben davon bei den B-Juniorinnen des TSV Phönix Steinsfurt: Christina und Sofia Bublikov, Nora Laub, Sandy Brunner, Celine Huber, Michelle Müller und Daniela Mittermüller. Rutz hat ihnen ein paar Fragen gestellt.

## Sandy, 15 Jahre, Libero, spielt seit 5 Jahren

Hast du eine bestimmte Spielerin oder einen Spieler als Vorbild? Ja, Zsolt Löw (Mainz 05) und Ramazan Özcan (FC Ingolstadt). Beide haben in Hoffenheim gespielt und mich mit ihrer Spielweise sehr beeindruckt. *Schaust du dir WM-Spiele an?* Ja, ich habe zusammen mit meiner Familie Tickets für das Spiel Neuseeland - Mexiko und für das Spiel um Platz drei.

## Christina, 15 Jahre, Abwehr, spielt seit 5 Jahren

Mein Vorbild ist Steffi Jones. Ich habe ihr Buch gelesen und gesehen, dass man es auch von ganz unten nach ganz oben schaffen kann.

## Daniela, 14 Jahre, Torfrau, spielt seit 3 Jahren

Ich bin durch ein Fußballturnier an unserer Schule zum Fußball gekommen. Ich stand damals bei unserer Klasse im Tor und das hat mir gefallen. *Wie oft trainierst du?* Drei bis vier Mal, wir gehen montags joggen, dann hab ich noch Torwarttraining und Fußball-AG an meiner Schule. *Wirst du dir ein Spiel bei der Frauen-WM ansehen?* Ja, ich

werde mit der Fußball-AG zum Spiel Neuseeland - Mexiko gehen.

## Sofia, 14 Jahre, Abwehr/Mittelfeld/Sturm, spielt seit 4 Jahren

*Wie oft trainierst du?* Zweimal pro Woche, wenn ich noch bei den Jungs mittrainiere drei- bis viermal. *Dein Vorbild ist Philip Lahm?* Ja, weil er Kapitän ist, gut Fußball spielt, weil er auch klein ist und weil er es geschafft hat, in kurzer Zeit vom Regional- zum Nationalkicker zu werden. Ich möchte auch mal Profifußballerin werden.

## Celine, 13 Jahre, Stürmerin, spielt seit 4 Jahren

*Wie kamst du zum Fußball?* In meiner Straße wohnen Jungs, mit denen ich die ganze Zeit immer Fußball gespielt habe, also habe ich mich irgendwann dazu entschieden, mal im Verein Fußball zu spielen.

## Michelle, 14 Jahre, Mittelfeld/Sturm, spielt seit 6 Jahren

Ich werde in Sinsheim Fahnenträgerin sein. Darauf freue ich mich. Mein großes Vorbild ist Birgit Prinz, weil sie eine Stürmerin ist. Aber auch Raul und Lars Bender, Simon Rolfes, Sven Bender und Michael Ballack, weil sie Mittelfeldspieler sind. Diese Positionen spiele ich auch schon immer. *Und wer wird Weltmeister?* **Deutschland!!!!!!!** Da sind sich alle einig.

Den offiziellen Spielplan gibt's unter [www.dfb.de](http://www.dfb.de).

Text: Christian Roskowetz



# Rutzchen

## Pupsen + popeln südlich des Äquators

© Sabine Rahn



„... und so lebten sie glücklich und zufrieden bis an ihr Ende!“, sagt Papa und will gerade leise aufstehen, um sich aus Belindas Zimmer zu schleichen.

„Noch eine!“, ruft Belinda. Sie knipst ihre Taschenlampe an und richtet den Lichtstrahl direkt auf ihn. „Papa! Du bohrst ja in der Nase!“, ruft sie überrascht. „Und zu mir sagt ihr immer, das wäre eklig!“ Papa kramt verlegen ein Taschentuch aus der Jeansstasche und schnäuzt sich. „Ist

es ja auch“, sagt er dann. „Das macht man wirklich nicht ... hier bei uns jedenfalls nicht.“ Er macht eine Pause. „Aber bei den Nasi-Naso-Indianern, die auf einer versteckten kleinen Insel südlich des Äquators leben, ist es sogar denkbar unhöflich, wenn man nicht ab und zu in der Nase bohrt!“

„Ach!“, sagt Belinda und setzt sich auf. „Echt?“ Papa nickt. „Leg dich wieder hin, mach die Augen zu und gib mir die Taschenlampe, dann erzähl ich dir mehr davon!“

Nachdem Papa das Zudeck rund um Belinda wieder so festgesteckt hat, wie sie es mag, erzählt er weiter: „Die Nasi-Naso-Indianer haben alle ziemlich große Nasenlöcher. Manche sind so groß, dass man bequem mit Daumen und Zeigefinger gleichzeitig in einem Nasenloch bohren kann.“

Belinda versucht das auch, aber mehr als ein Finger passt einfach nicht in ihre Nase. Mama steckt den Kopf durch die Tür. „... Liebespaare boh-

ren sich gegenseitig liebevoll in der Nase ...“, sagt Papa mit einem Blick in ihre Richtung. Mama rollt mit den Augen und macht die Tür ohne ein Wort wieder zu.

„Krass!“, sagt Belinda. „... die Nasi-Naso-Indianer lernen in der Nase zu bohren, noch ehe sie sprechen, laufen und schwimmen lernen“, fährt Papa fort.

„Echt?“, fragt Belinda. Papa nickt. „Weil sie so große Nasen - und vor allem auch so riesige Nasenlöcher haben, müssen sie sogar regelmäßig in der Nase bohren, damit die Nase und die Nasenlöcher immer schön sauber und gepflegt aussehen. Mama und ich fragen dich abends immer ...“

„... hast du dir die Füße gewaschen und die Zähne geputzt?“, sagen Papa und Belinda im Chor.

Papa lacht. „Und bei den Nasi-Naso-Indianern fragen die Eltern ihre Kinder, bevor sie ihnen eine Gutenachtgeschichte erzählen: Habt ihr auch ordentlich gepupst und ausgiebig in der Nase gebohrt?“

„Pupsen müssen sie auch?“, fragt Belinda begeistert und beweist sofort, dass sie sich ohne Weiteres auch südlich des Äquators bei den Nasi-Naso-Indianern perfekt zu benehmen wüsste.

„Puh!“, sagt Papa und wedelt mit der Hand vor der Nase. „Dann bringe ich mich jetzt lieber mal in Sicherheit!“ Er gibt Belinda einen Gutenachtkuss. „Aber ab morgen denke bitte wieder daran, dass wir hier nördlich des Äquators und in Wiesloch leben!“, sagt er grinsend.

Belinda schickt zum Abschied noch einen zweiten Pups hinterher und lacht. „Mal sehen!“, sagt sie, als Papa die Tür hinter sich zumacht.

Auch zu lesen in: Die schönsten Gutenacht-Geschichten für die Kleinen, Ellermann Verlag, Hamburg 2010, ISBN-13: 978-3-7707-2480-2

## Für Knobelfreunde

Heute hat Rutzchen 3 Scherzfragen für euch. Um sie zu beantworten, muss man allerdings ein kleines bisschen um die Ecke denken!:



1 Welcher Strudel ist nicht gefährlich?

2 Welches Gemüse ist immer lustig?

3 Welche Feige mag niemand?

Bitte schicke die drei Lösungsworte (mit Angabe deines Namens + Adresse + Alter!) bis zum 9. Juli 2011 an:

**Bäckerei Rutz GmbH**  
Altrottstraße 50  
69190 Walldorf

In den Lostopf kommt natürlich nur, wer alle 3 Fragen richtig beantwortet. Unter den richtigen Einsendungen werden Eintrittskarten für den Heidelberger Zoo verlost. (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.)

**Rutzchen**  
als  
Gemüsefakir

© Angela Weinhold

Na, was machen deine Tomaten?

