

Ist Bio ein Etikettenschwindel?

Wo Bio draufsteht, ist nicht immer Bio drin. Vor allem nicht bei Produkten aus anderen Ländern. Neue EU-Regeln offenbaren Schlupflöcher.

Seite 5

Mit Sport gegen Demenz

Wer regelmäßig Sport treibt und sich gesund ernährt, senkt sein Risiko, an Demenz oder Alzheimer zu erkranken.

Seite 5

Kitsch oder Kult?

Was für die einen kitschig und spießig ist, betrachten andere als Kult. Was ist Kitsch und warum tut er manchmal so gut?

Seite 6

Fangesänge für die WM

Public Viewing ohne Fangesänge wäre eine tröge Angelegenheit. Wir machen Sie fit und erklären, wie Fangesänge entstehen.

Seite 7

EDITORIAL



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

die Deutsche Brotkultur ist mit über 3.000 Brotsorten einzigartig auf der Welt und wird vielleicht bald durch die UNESCO mit dem Titel *Immaterielles Erbe der Menschheit* geehrt.

Brot ist in Deutschland seit jeher zentraler Bestandteil unserer Ernährung. Es gab Zeiten, in denen nicht nur Gefangene, sondern auch viele andere Menschen hauptsächlich von Wasser und Brot lebten. Das war möglich, weil Brot mit seinen vielen wertvollen Mineralien, Kohlehydraten und Vitaminen fast alles enthält, was unser Körper braucht.

Auch heute essen wir Brot, weil es gesund ist. Aber für immer mehr von uns hat sich Brot längst zum Genussmittel und zur idealen Ergänzung zu Salat, gegrilltem Fleisch oder feinen Saucen entwickelt.

Viele Menschen essen nicht, wie früher, immer das gleiche Brot, sondern genießen, je nach Laune und Gelegenheit, die unterschiedlichsten Sorten. Wir erfüllen diesen Wunsch nach Abwechslung gerne und erweitern unser Brotsortiment kontinuierlich, auch mit Rezepten aus unseren Nachbarländern wie Frankreich oder Italien. Und wir entwickeln außergewöhnliche Brote, wie z. B. unsere Rosie, ein Weizenbrot mit Rosinen und Walnüssen.

Wir setzen unser Können auch dafür ein, jeder Brotsorte einen eigenen unverwechselbaren Geschmack zu verleihen. Das gelingt uns, weil wir nur naturbelassene und daher geschmacksintensive Rohstoffe verwenden und durch lange Teigführungen und unterschiedlich intensive Natursauerteige eine Fülle von Aromen und Geschmacksnuancen erzielen.

Guten Appetit
Ihr

Eugen Rutz

Die regionale Verankerung deutscher Bäcker, wie Rutz, ist einzigartig in der Welt

Deutsche Backkunst soll UNESCO-Kulturerbe der Menschheit werden. Rutz nimmt mit acht Brotspezialitäten an der Bewerbung teil

Poetry-Slam, die chinesische Holzdruckerei, die Geigenbaukunst oder die Pfeifsprache der Bewohner La Gomeras: Sie alle stehen auf der repräsentativen Liste des *Immateriellen Kulturerbes der Menschheit* der UNESCO. Auch die deutsche Brotkultur soll bald dazugehören. Farid Gardizi, stellvertretender Pressesprecher der Deutschen UNESCO-Kommission: „Mit dem Immateriellen Kulturerbe wollen wir traditionelle Bräuche, Handwerkskünste, Wissen und Praktiken schützen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden und den Menschen eine regionale Identität geben.“

Die deutschen Bäcker bewerben sich unter der Leitung des Zentralverbands des deutschen Bäckerhandwerks und der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk um die Aufnahme ihrer Backkunst in ein bundesweites Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes. Es wird im Rahmen der nationalen Umsetzung der UNESCO-Konvention erstellt. „Wir haben in Deutschland eine einzigartige Brotkultur, die sehr alt und dennoch lebendig ist. Dieser Kultur wollen wir eine Art Denkmal setzen“, erklärt Daniel Schneider, Referent beim Zentralverband für deutsches Bäckerhandwerk. Für Brigitte Rutz ist deutsche Backkunst auch deshalb so außergewöhnlich, weil jede Region ihre eigenen Brote hervorbringt und viele Bäcker, so wie Rutz, fest in ihrer Region verankert sind. „Wir von Rutz verarbeiten zum Beispiel nicht nur Mehl aus KraichgauKorn®, weil es so gut ist, sondern auch, weil es hier bei uns angebaut wird. Wir möchten die bäuerlichen Traditionen und Kulturlandschaften im Kraichgau erhalten und hoffen, dass die Bewerbung, deutsche Backkunst in die Liste der immateriellen Kulturgüter aufzunehmen, uns dabei unterstützt.“

Deutschland hat die meisten Brotspezialitäten der Welt

Es gibt kein Land, in dem es so viele verschiedene Brotspezialitäten gibt, wie in Deutschland. Über 3.000 werden mittlerweile gezählt. Die Bäckerei Rutz bietet ihren Kunden zum Beispiel Woche für Woche viele unterschiedliche Roggenbrote und Vollkornbrote an. Dazu kommen Weißbrotspezialitäten. Vor allem die deutschen Roggen- und Vollkornbrote werden weltweit als einzigartig und typisch deutsch angesehen.

Ein Brotregister, in das Deutschlands Bäcker ihre



Brotspezialitäten eintragen können, soll die Jury der Deutschen UNESCO-Kommission von der Vielfältigkeit deutscher Backkunst überzeugen. Die Bäckerei Rutz hat acht Brotsorten für die UNESCO-Bewerbung registriert: u.a. den saftigen *Besenlaib*, das rustikale *Kracher*, das ursprüngliche *Bauernbrot*, das milde Vollkornbrot *Sonnkorn Dinkelflocke* und das nussige *Sonnkorn Einkorn*, eine hochwertige Backinnovation aus dem ältesten Korn der Welt, dem Urkorn. „Die von uns gemeldeten Brote symbolisieren unser Verständnis von deutscher Backtradition am besten“, sagt Geschäftsführer Tobias Knittel. „Sie basieren auf alten Rezepten und alten Getreidesorten. Sie sind so natürlich wie früher, entsprechen aber dennoch dem modernen Geschmack.“ Rutz verwendet für alle seine Brote nur naturbelassene Zutaten wie ungespritztes KraichgauKorn® aus der Region, selbst hergestellten Natursauerteig, natürliches Quellsalz und verwirbeltes Wasser.

Bäcker aus aller Welt wollen deutsches Brot backen

Ob das deutsche Brot in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen wird, entscheidet sich frühestens 2016. Der Aufnahmeprozess ist langwierig. Die deutsche Kul-

tusministerkonferenz und ein Expertenkomitee der Deutschen UNESCO-Kommission wählen aus der Vielzahl der Vorschläge die endgültigen deutschen Nominierungen aus und reichen sie frühestens im März 2015 bei der UNESCO in Paris ein, die dann weiter entscheidet.

Die deutschen Bäcker rechnen sich gute Chancen aus, auch, weil die Wertschätzung für deutsche Brotbackkunst international stetig steigt. Eine Art Barometer stellt der Zustrom von Teilnehmern dar, die in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim deutsche Backkunst erlernen möchten. „Unsere internationalen Kurse sind sehr gefragt“, sagt Direktor Bernd Kütischer. Die Bäcker kommen aus allen Ecken der Welt: China, Nigeria, Peru, Neuseeland. „Auch dort wollen immer mehr Menschen deutsches Brot essen“, sagt Bernd Kütischer. „Sie schätzen unsere vielen Brotsorten, die hohe Qualität, die gesunden Zutaten und vor allem unsere Natursauerteige.“ /sp



Werden Sie
unser Fan

Fan auf Facebook werden und gewinnen!
Noch kein Fan? Schnell auf
www.facebook.com/BaekereiRutz
(s. Gewinnspiel Seite 4)

Garantiert regional. Garantiert vertrauenswürdig und gut

Warum der Besenlaib so natürlich, saftig und intensiv schmeckt? Weil viele Menschen aus der Region ihr ganzes Können dafür einsetzen. Wir stellen sie vor



KraichgauKorn®-Bauer Reinhard Hecker beim Striegeln des Ackerbodens

KraichgauKorn®-Bauer Reinhard Hecker

„Weil ich gutes Brot schätze, baue ich nur bestes Getreide ohne Chemie an.“

Der Weg des Besenlaibs beginnt auf dem Acker von Bauer Reinhard Hecker. Er baut zusammen mit den anderen Bauern der Marktgemeinschaft KraichgauKorn® den Weizen und Roggen an, aus dem der Besenlaib besteht, nach traditionellen Verfahren und modernsten Produktionsmethoden, ungespritzt und ohne Gentechnik. Weizen und Roggen sind von höchster Qualität, besitzen einen hohen Proteingehalt und gute Kleberqualitäten. Das ist wichtig fürs Backen. Und sie sind weitgehend resistent gegen Pilzbefall und andere Krankheiten. Unkraut vernichtet Bauer Hecker

nur mechanisch. Er düngt sehr moderat, nach den strengen Richtlinien von Wasserschutzgebieten. Unser Ziel ist es, ein regionales, gesundes Lebensmittel herzustellen, ohne das Grundwasser und die Böden zu gefährden.“

KraichgauKorn® ist eine regionale, im Kraichgau verankerte Marktgemeinschaft, die sich verpflichtet, nur hier in der Region und nach strengen, umweltgerechten Kriterien zu produzieren. Der Gemeinschaft gehören mittlerweile 34 Bauern, 2 Mühlen und 40 Bäcker an. Regelmäßige Kontrollen eines unabhängigen Sachverständigen garantieren dem Verbraucher, dass die versprochene Qualität und umweltschonende Herstellung auch eingehalten werden.



Sachverständiger Gerhard Risser mit Müllermeister Johannes Bentel bei der Qualitätskontrolle in der Mönzheimer Mühle

KraichgauKorn®-Müller Markus Mönch

„Damit der Besenlaib saftig wird, mahlen wir das Mehl so, dass es viel Wasser aufnimmt.“

Nach der Ernte fährt Reinhard Hecker die Weizen- und Roggenkörner nach Mönshheim in die Mühle Decker & Mönch. Dort wird das Getreide gereinigt, getrennt gelagert und gemahlen. „So können unsere Kunden sicher sein, dass im KraichgauKorn®-Mehl auch wirklich nur KraichgauKorn® drin ist“, erklärt Müller Markus Mönch. Rund um die Uhr drehen sich die Walzen im Innern der großen Walzstühle und zerreiben die Körner. Der Lärm lässt die Luft vibrieren. Viele Rohre ge-

hen von den Walzstühlen ab, führen durch Decken und Wände. Durch sie wird das KraichgauKorn® in die Mühlen geblasen und als Mehl, Schrot und Grieß wieder herausgepustet. Das feine Mehl wird dann an die Bäckerei Rutz geliefert. Der Mahlprozess selbst ist eine Wissenschaft für sich, darauf abgestimmt, exakt die Qualität zu liefern, die Rutz benötigt. Und die ist je nach Brot unterschiedlich. Müller Mönch: „Damit der Besenlaib seine für ihn typische, saftige Krume erhält, mahlen wir das Mehl so, dass es viel Wasser aufnehmen kann. So bleibt das Brot auch lange frisch.“ Rutz verwendet keine chemischen Frischhaltungsmittel.

Sachverständiger Gerhard Risser

„Lückenlose Kontrollen garantieren die Qualität von KraichgauKorn®.“

Damit die Verbraucher auch sicher sein können, dass das Mehl aus KraichgauKorn® wirklich, wie versprochen, Premiumqualität besitzt und frei von Pestiziden ist, lassen sich die Mitglieder streng kontrollieren, von Gerhard Risser. Er ist Landwirtschaftsmeister und öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger. Mindestens zweimal im Jahr besucht er jeden Bauern, Müller und Bäcker der Marktgemeinschaft KraichgauKorn® unangemeldet und überprüft, ob jeder die Regeln einhält. Baut Reinhard Hecker auch wirklich nur die zulässigen Sorten an? Vernichtet er Unkraut

wirklich nur mechanisch und haben seine Felder einen Blühstreifen, der sie vor Verunreinigungen von anschließenden konventionellen Feldern schützt? In der Mühle von Markus Mönch kontrolliert Risser, ob das KraichgauKorn® getrennt gelagert ist und gemahlen wird, damit es zu keinen Verunreinigungen durch konventionelles Mehl kommt. Er untersucht es zudem auf Rückstände von Pestiziden. „Nur wenn das Korn clean ist, wird es vermahlen.“ Müller Mönch muss zudem belegen, dass er nur Mehl aus KraichgauKorn® an die Bäcker der Gemeinschaft liefert. Rutz muss dem Sachverständigen nachweisen, dass nur mit Mehl aus KraichgauKorn® gebacken wird. Risser: „Die Kontrollkette ist lückenlos und wer schummelt, muss die beanstandeten Produkte zurückziehen.“



KraichgauKorn®-Bauer Reinhard Hecker begutachtet mit dem Sachverständigen Gerhard Risser die Frucht

Produktionsleiter Andreas Geiger

„Für den intensiven Geschmack lassen wir den Natursauerteig besonders lange reifen.“

Grundlage für den guten Geschmack des Besenlaibs ist der hauseigene Natursauerteig, den die Rutz-Bäcker jede Nacht aus KraichgauKorn®-Roggen, verwirbeltem Wasser und Bakterienkulturen frisch zubereiten. Der Natursauerteig für den Besenlaib reift zwei Tage, bevor er verwendet wird. Andreas Geiger: „Durch die lange Ruhezeit des Sauerteigs entfalten sich die Aromen des Besenlaibs besonders intensiv und verleihen dem Brot den typisch weichen Geschmack eines Weizenmischbrot.“

Jede Nacht um 0 Uhr rührt Andreas Geiger den Teig für den Besenlaib an. Die Zutaten sind von höchster Qualität: 90% Weizen und 10% Roggen aus KraichgauKorn®, Natursauerteig und verwirbeltes Wasser, das die Qualität von lebendigem, vitalem Quellwasser besitzt. Gewürzt wird mit Quellsalz aus Portugal. Dieses Salz wird von Hand geerntet und enthält im Gegensatz zu raffiniertem Salz viele natürliche Mineralstoffe und Spurenelemente wie Jod, Magnesium, Eisen und Calcium. Damit sich die Zutaten gut verbinden, wird der Teig lange und intensiv geknetet. Dann portionieren die Rutz-Bäcker Besenlaib für Besenlaib und lassen den Teig weitere 4 Stunden ruhen. „Während dieser Zeit falten wir die Teigstücke zweimal wie ein



Produktionsleiter Andreas Geiger füllt den hausgemachten Sauerteig in den Teiggessel

Kuvert. Dadurch erhält der weiche Teig Stabilität und der Besenlaib seine urige Form“, erklärt Andreas Geiger. „Wir drücken zudem die Luft aus dem Teig, damit die Krume keine zu großen Löcher bekommt.“ Größere und kleinere Poren sind bei Weizenbroten jedoch gewollt, denn sie sind ein Zeichen für eine gute Teigreife. Dann werden die Teiglaibe auf das Förderband gesetzt, das in die Ofenanlage führt.

Im Ofen werden die Besenlaibe direkt auf der Steinplatte abgesetzt und bei anfangs hoher, dann

abfallender Temperatur gebacken. „Das macht den Besenlaib so knusprig“, sagt Andreas Geiger. Nach 75 Minuten kommt ein nach Joghurt, Heu und Zitrone duftendes Brot mit einer dicken Kruste und einer saftigen Krume aus dem Ofen.



Im Teigruheraum muss der Teig vier Stunden ruhen und wird von Alexander Rutz während dieser Zeit zweimal gefaltet



Jakob Breitenbicher und Alexander Rutz drücken vor dem Einbringen der portionierten Teiglinge in den Ofen die Luft aus dem Teig, damit die Krume keine zu großen Löcher bekommt



Versandleiter Andreas Lampert setzt die frisch gebackenen Besenlaibe in die Brotkörbe



Um 5.30 Uhr belädt Ralf Wolf einen Rutz-Lieferwagen und fährt die Backwaren in unsere Filialen

Versandleiter Andreas Lampert

„Ofenfrisch zum Frühstück: Dafür strengen wir uns gerne an.“

Versandleiter Andreas Lampert nimmt die frisch gebackenen Besenlaibe in Empfang. Er hebt die Brote vom Band auf, setzt sie vorsichtig in Transportkisten ab und schiebt sie zu den jeweiligen Filialstandorten. Ein schneller Blick auf das Display des computergesteuerten Verteilungssystems

sagt ihm sofort, wie viele Besenlaibe jede Filiale erhält. Seine Kollegen aus der Verwaltung haben abends das System mit den Bestellungen gefüttert. „Während ich kommissioniere, kontrolliere ich zudem, ob das Brot richtig gebacken ist und gut aussieht. Sorgfalt ist mir wichtig, Schnelligkeit auch. Pünktlich um 5.30 Uhr morgens düsen die Rutz-Fahrer mit den ersten Broten ab, damit auch die Frühaufsteher unter den Rutz-Kunden frische Besenlaibe kaufen können.“



Filialeiterin Claudia Gerling präsentiert im Brotregal 1/4 Besenlaib

Filialeiterin Claudia Gerling

„Wir beschreiben unseren Kunden genau, was im Besenlaib steckt. Dann wollen ihn fast alle probieren.“

Sobald der Fahrer die Besenlaibe in der Rutz-Filiale in Wiesloch angeliefert hat, räumt Fachverkäuferin Claudia Gerling die Besenlaibe zusammen mit den anderen Broten in das Brotregal hinter der Theke ein. „Um in der Präsentation eine appetitliche Spannung zu erzeugen, wechseln wir in

Form und Farbe ab. Die Brote sollen unsere Kunden anlachen.“ Damit die sofort erfahren, was im Besenlaib steckt, schneidet sie einen Laib an und beschreibt für alle, die den Besenlaib noch nicht kennen, woraus er besteht, wie er schmeckt und zu welchen Speisen er besonders gut passt. „Ich frage unsere Kunden auch, worauf sie Lust haben und zu welcher Gelegenheit sie das Brot gerne essen möchten. Ich will, dass sich unsere Kunden gut beraten fühlen und alle das Brot mit nach Hause nehmen, das für sie richtig ist.“



Rutz-Kundin Katrin Knopf

„Ich kaufe den Besenlaib gerne, weil er so intensiv schmeckt und lange frisch bleibt.“

Der Besenlaib ist nun nach seinem langen Weg vom Acker, über die Mühle und Backstube bei den Kundinnen und Kunden von Rutz angelangt. Katrin Knopf hat sich gerade einen Besenlaib gekauft. „Ich mag das Brot, weil es so intensiv duftet und

so saftig und locker ist. Und es hält sich für ein Weißbrot sehr lange frisch.“ Hat sie sich je Gedanken gemacht, wer alles zum Gelingen des Brotes beiträgt? „Ja, das ist ja auch ein Grund, warum ich so gerne hier einkaufe. Ich kann mich darauf verlassen, dass alle, Bauern, Müller und die Bäcker von Rutz, das gleiche Ziel haben: Produkte zu erzeugen, die natürlich und gut sind.“ /sp

Fruchtig-süße Sommermischungen

Als Kind begann für mich der Sommer, wenn wir mit dem Traktor 50 km zur Oma an den Bodensee zuckelten, um Kirschen zu ernten: Endlich keine geschrunpelten Äpfel mehr oder Birnen aus dem Einmachglas.

Die Kirsche war und ist für mich die Königin der Sommerfrüchte. Mal ehrlich, welche Frucht sieht schöner aus und welche schmeckt so knackig-süß? Mit dieser Ansicht bin ich nicht allein. 9 von 10 Deutschen lieben Kirschen. Kirschen

kleinen Wunder bedankt. Ein japanischer Astronaut hat den Kern eines geschätzt 1250 Jahre alten Kirschaums 2008 mit zur internationalen Raumstation ISS genommen und bei seiner Rückkehr nach 8 Monaten eingepflanzt. Und siehe da, er wuchs innerhalb von sechs Jahren nicht nur zu einem 4 Meter hohen Baum heran, sondern trägt auch bereits neun Blüten, obwohl Kirschaume normalerweise erst nach zirka 10 Jahren blühen. Ich mag Kirschen und andere Sommerfrüchte am



ermuntern zu Weltrekorden: Oliver Kuck hält ihn im Kirschspucken (21,71 m) und Bäcker aus Neuenburg in Südbaden schafften es ins Guinnessbuch der Rekorde mit einer 3 Tonnen schweren Schwarzwälder Kirschtorte.

Kirschen sind auch etwas ganz Besonderes. Sie sind mit ihrem hohen Calcium- und Vitamin-C-Gehalt nicht nur nachgewiesen gesund. Sie schützen auch vor Muskelkater, und erste Tierversuche zeigen, dass sie helfen könnten, abzunehmen. Blühende Kirschaume gehören mit zum Schönsten, was die Natur uns bietet, und werden in vielen Kulturen sehr verehrt. Die Japaner feiern ihre Blüte jedes Jahr mit einem riesigen Fest, das fast alle Menschen auf die Beine und unter einen Kirschaum bringt. Einer aus der japanischen Kirschaumsippe hat sich nun mit einem

liebsten auf einem Kuchen. Da kommen sie für mich am besten zur Geltung. Im Kirschplotzer, eingebettet in nussigem, nach Zimt duftendem Kuchenteig, schmecken Kirschen noch viel kirschiger. Oder Johannisbeeren, so ganz pur sind sie ja ein wenig sauer, aber im Zusammenspiel mit schaumig-süßem Baiser und mürbem Teig ein Gedicht. Im Sommer, wenn ich kaum Hunger und meist nur Lust auf Salat habe, sind Obstkuchen der ideale Nachtisch. Meine langwierigen Selbstversuche haben ergeben, dass für mich ein Stück Aprikosensahnekuchen knackige Sommersalate am besten abrundet. Aber auch nach deftigen Mahlzeiten kann ich süßen Aprikosen auf Mürbeteig, versunken in einer sanften Sahnecreme, selten widerstehen. Warum auch? /sp

Butterbrote schmieren und fleißig fotografieren!

Surrile Gedenktage gibt es jede Menge:

am 29.11. ist „Kauf-nix-Tag“, der 21.1. ist „Weltknuddeltag“, am 4.5. ist „Weltlachttag“, der 9.5. ist „Tag der verlorenen Socke“ - womit dieser Tag natürlich gleichzeitig zu einer Anklage gegen die erbarmungslos Socken verschlingenden Waschmaschinen dieser Welt wird - der 22.8. ist „Tag der Zahnfee“. Dagegen ist der „Tag des Butterbrotes“ am 26.9. geradezu normal!

Ich mag Butterbrote – vor allem das Knärzel. Aber nie hätte ich es für möglich gehalten, dass diese einfache – wenngleich unbestritten wohl-schmeckende Brotzeit – es zu einem Gedenktag und zu einer eigenen Website bringt: Unter www.butterbrot.de erfährt man alles über das Butterbrot in der Kunst und in der Literatur, man kann sich Butterbrot-Comics anschauen, Butterbrot-Zitate lesen u. v. m.

Auch wir wollen – mit Ihrer Hilfe! - dem Butterbrot in diesem Jahr mal huldigen. Bitte schicken Sie uns bis zum 1. August 2014 Ihre Butterbrotbilder: Fotos davon, wie und wo Sie Butterbrote schmieren oder essen, Fotos von einem Butterbrotberg mit und ohne Zwerg, Fotos von Onkel Heinz, der ein Butterbrot auf der Nase balanciert, Butterbrotgesichter, mundgebissene Butterbrotkunstwerke, das Foto eines Butterbrot-Christbaumes oder des ersten Butterbrotes im Weltall ... was immer Ihnen ein- und gefällt.

Unter allen Einsendungen, die bis zum 1. August bei uns eingehen, verlosen wir 20 Warengutscheine im Wert von jeweils 25 €.

Ihre Fotos können Sie:

a) auf unserer Facebookseite posten:

www.facebook.com/BaekereiRutz



b) per Mailanhang schicken an:

brigitte.rutz@rutz.de

c) als Papierfoto schicken an:

Bäckerei Rutz, Alttrottstr. 50, 69190 Walldorf



Bitte vergessen Sie nicht, Namen und Adresse mit anzugeben. Pro Person darf nur ein Foto eingereicht werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir sind gespannt und freuen uns auf Ihre originellen, kunstvollen, witzigen, rührenden und einfallreichen Fotos!

Eine Auswahl der Fotos, die uns am besten gefallen, veröffentlichen wir auf unserer Facebookseite. Mit dem Einsenden eines Fotos erklären Sie sich demnach mit einer Veröffentlichung dieses Fotos im Netz einverstanden. Das Copyright für das Foto bleibt aber bei Ihnen.

Also dann:

Butterbrote schmieren, garnieren und fotografieren! /sr

Neuer Standort und neues Ambiente in Wiesloch-Baiertal

Rutz hat in Wiesloch-Baiertal die Filiale in die Schatthäuser Straße 1-3 verlegt. Rutz ist bereits seit 45 Jahren in Baiertal vor Ort.

Kompakt und gemütlich und dennoch luftig und hell ist der neue Rutz-Standort in Baiertal. Wie in den anderen Rutz-Filialen auch, fühlt man sich

sofort zur Theke hingezogen, die mit appetitlichen und frischen Backwaren lockt und vor einer goldschimmernden Wand gut in Szene gesetzt wird. Im Rutz-Café herrschen warme Braun- und Beigetöne vor, die von frischen Farbakzenten durchbrochen werden. Wer einen Kaffee trinken und



ein Stück Kuchen oder einen frischen Snack schmausen möchte, kann sich in eine in sattem Rehbraun gehaltene „Kuschelecke“ zurückziehen oder an der lichten, breiten Fensterfront Passanten beobachten. Das Ambiente ist cool und heimelig zugleich. Die gestreiften Sessel im Retrolook der

50er und moderne Clubstühle in durchsichtigem roten Kunststoff sehen nicht nur gut aus, sondern sind auch sehr bequem. Extravagante „plissierte“ Deckenlampen in Grau und Rostrot geben dem Café den letzten Pfiff und versetzen die Gäste in entspannte Lounge-Stimmung. /sp

Von wegen Bio

EU verschärft Regeln. Bisher gab es große Schlupflöcher

Wer Bio kauft, geht davon aus, dass er ein naturbelassenes, umweltschonendes Lebensmittel erwirbt. Weit gefehlt, wie nun ironischerweise die Vorschläge für strengere Regeln zeigen, die die EU-Kommission am 24. März 2014 vorstellte.

In Zukunft soll es bei Bioprodukten u. a. strengere Grenzwerte für Verunreinigungen durch Pestizide und gentechnisch veränderte Produkte geben. Auch die Schlupflöcher für den Einsatz von konventionellem Futter oder Saatgut sollen geschlossen werden. Aber hallo! Bio und Pestizide? Bio

und Gentechnik? Was habe ich da die ganze Zeit gekauft? Bestimmt oft eine Mogelpackung! Auch die Kontrollen waren bisher wohl äußerst mangelhaft, denn diese sollen ebenfalls verschärft werden. Gerhard Risser, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger u. a. für die Kontrolle von KraichgauKorn®: „Es wird wieder viele Ausnahmen geben und eine sichere Überprüfung von Bioprodukten vor allem aus dem Ausland ist sowieso nicht möglich.“ Risser kauft daher, wann immer möglich, nur Obst, Gemüse, Fleisch und Brot von Herstellern, die er gut kennt. Bei „Mehl

und Backwaren aus KraichgauKorn® zum Beispiel kann ich mir wirklich sicher sein, dass es absolut keine Rückstände von Pestiziden oder von Gentechnik gibt. Ich kenne keine Herstellerorganisation in Deutschland, die sich so lückenlos und streng kontrollieren lässt wie die Marktgemeinschaft KraichgauKorn®.“ Rutz ist Gründungsmitglied von KraichgauKorn®.

Bio boomt und Bio und Masse vertragen sich nicht. Außerdem kommen immer mehr Bioprodukte aus dem Ausland. So hat sich die Nachfrage nach Bioprodukten in Deutschland seit dem Jahr 2000

verdreifacht, der Anteil der ökologischen Flächen hingegen nur verdoppelt. Und die Schere wird sich in Zukunft wohl, nach einer Studie des Organischen Instituts für Landbau, noch weiter öffnen. Verschärfend kommt hinzu, dass in Deutschland, so das renommierte Thünen-Institut für Agrarforschung, viele Biobauern wieder auf konventionellen Landbau umstellen, da ihnen die Biorichtlinien zu kompliziert und die Erträge nicht rentabel genug sind. /sp

Crossboccia: Querfeldein mit kleinen Bällen



Ob die Treppen am Heidelberger Schloss hinauf, ob mitten durch den Walldorfer Wald, über Wanderwege rund um Wiesloch, am Sinsheimer Bachdamm entlang, von einem Hockenheimer Fußgängersteg auf die Wiese hinunter, quer durch ein Schwetzingen Parkhaus oder aber (nicht nur bei miesem Wetter) in der eigenen Wohnung vom Keller über Bad, Küche und Kinderzimmer in den Garten: Crossboccia kann überall gespielt werden. Was man dazu braucht: drei weiche Bälle pro

Spieler und einen kleinen Marker, auch Zielsack genannt.

Vorbei die Zeiten, in denen man bei Boule an ältere Herrschaften dachte, die auf einer abgesteckten Bahn eine „ruhige“ (Metall-) Kugel schieben, und bei Boccia an die gemächlichen Würfel mit bunten Plastikugeln während des letzten Strandurlaubes. Die moderne Variante beider Klassiker heißt Crossboccia und gehört zu den derzeitigen Trendsportarten für Jung und Alt. Die Regeln sind

einfach. Erst wird der kleine Zielball geworfen, dann die Bälle hinterher. Wer näher dran ist, gewinnt. Der Clou dabei: Die kleinen Bälle sind mit strapazierfähigem, wetterfestem Kunststoffgewebe doppelwandig verarbeitet und mit Kunststoffgranulat gefüllt. So können sie rollen, durch ihre Beschaffenheit aber auch auf unebenen Flächen liegen bleiben. Und weil sie zudem noch schwimmen können, ist Crossboccia ein Spiel ohne Grenzen, und das sozusagen in „3D“.

Das einfache Crossboccia-Set kostet um die 20 Euro. Wer die Familienausstattung für vier Personen wählt, kommt etwa auf das Doppelte. Dann nur noch Freunde, Oma und Opa oder die vierjährige Tochter einpacken – und los kann's gehen. Wer bei dieser Freestyle-Variante nach ein paar Würfeln den richtigen Dreh raus hat, wagt sich schnell vom flachen Flur aus an kreative Herausforderungen. Zum Beispiel den Marker auf die unterste Treppenstufe legen und von der obersten werfen. Welche Taktik ist da besser? Versuchen, die Stufe zu treffen? Oder die Stufen darüber anvisieren, falls die Bälle nach unten kugeln? Landet das Zielsäckchen hinter der Mülltonne, stellt sich die Frage: Wie werfe ich meinen Ball am besten gegen eine „Bande“, damit er anschließend in die richtige Richtung rollt? Auch Stühle, Tische und Bänke stellen somit keine echten Hindernisse dar. Natürlich können Objekte auch bewusst und mit Ansage angespielt werden. Wenn der Gegner die Kombination nicht nachspielen kann, gibt es Punktabzug.

Crossboccia ist ein gesunder Sport für die ganze Familie. Kinder schulen zum Beispiel ihre motorischen Fähigkeiten, indem sie ihre Bewegungen beim gezielten Werfen fein dosiert abstimmen müssen. Ältere Menschen bleiben auf sanfte Weise in Bewegung und halten ihren Kreislauf auf Trab, wenn sie beim Spielen Treppen steigen oder fleißig durchs Gelände marschieren. Und für alle gilt: Wer sich regelmäßig draußen an der frischen Luft bewegt, stärkt seine Abwehrkräfte. /cr

Der Spielverlauf in Kürze

Wer den Marker wirft, spielt auch den ersten Ball, danach folgen die anderen mit ihrem ersten Wurf. Der Spieler, dessen Ball am weitesten vom Marker weg liegt, wirft nun Ball 2 und 3. Abhängig von der Entfernung ihres Spielballs zum Marker werfen dann die anderen ihre letzten Bälle. Der Spieler, der die meisten Punkte gesammelt hat, eröffnet die nächste Runde. Als Punkt zählt jeder Ball, der näher zum Marker liegt als einer der gegnerischen. Liegt ein Ball auf einem gegnerischen mindestens halb auf, so ist dies ein „Kill“ (K.o.), und der gegnerische Ball wird nicht gewertet. Ein Satz endet, wenn ein Spieler 13 Punkte hat.

Mit Sport gegen Demenz

Demenz und Alzheimer sind grausam. Haben Sie auch Angst, daran zu erkranken? Dann habe ich nun eine gute und eine schlechte Nachricht für Sie. Die gute Nachricht: Sie können das Risiko, an Demenz zu erkranken, erheblich senken, wenn Sie regelmäßig Sport treiben. Das ergeben aktuelle Studien. Die schlechte Nachricht: Sie müssen runter vom Sofa.

Forscherinnen und Forscher der texanischen Präventionsklinik Cooper Center in Dallas haben in der Fachzeitschrift *Annals of Internal Medicine* die Ergebnisse einer aktuellen Langzeitstudie veröffentlicht, in der sie über einen Zeitraum von 30 Jahren 20.000 Frauen und Männer regelmäßig aufs Laufband schickten. Das Ergebnis: Das Risiko, an Demenz zu erkranken, war bei den Fittesten unter ihnen um ein Drittel geringer als bei denen, die die schlechteste Kondition aufwiesen. Warum körperliche Fitness auch das Gehirn fit hält, können die Forscher bis jetzt noch nicht sagen. Sie vermuten, dass eine gute Durchblutung des Gehirns die Ursache sein könnte. Also rauf aufs Rad, rein in den Pool, ab in den Wald oder aufs Tanzparkett! Mit welcher dieser Sportarten bekämpft man

Demenz am besten? Und wie oft und wie lange sollte man sie jeweils ausüben? Darüber streiten sich die Gelehrten ebenfalls. Vielleicht halten wir uns sicherheitshalber einfach an das alte Sprichwort: Viel hilft viel.

Ausgewogen und mediterran

Das alte humanistische Sprichwort „In einem gesunden Körper wohnt ein gesunder Geist“ scheint zu stimmen. Und dass ein gesunder Körper vor allem auch von einer gesunden Ernährung abhängt, wissen wir schon lange. Aber jetzt haben Forscher diese Vermutung bewiesen. Eine ausgewogene mediterrane Küche hilft unseren Hirnzellen. Pizza und Pasta sind damit natürlich nicht gemeint. Aber wer viel Obst, Gemüse und Nüsse isst, mit Olivenöl kocht und statt zu rotem Fleisch lieber zu Fisch greift, senkt, so der Mediziner Glenn Smith auf der Website der renommierten texanischen Mayo-Kliniken, ebenfalls das Risiko, demenz zu werden. Die Mayo-Kliniken arbeiten auf einer Non-Profit-Basis und sind weltweit bekannt für ihre gute medizinische Versorgung. Warum ausgewogene mediterrane Nahrung die Hirnzellen auf Trab hält?



Auch da fehlt es bisher an empirischen Beweisen. Die Forscher gehen, so Glenn Smith, davon aus, dass mediterrane Ernährung Cholesterin und Blutzucker senkt und dies reduziert das Risiko, an Alzheimer oder Demenz zu erkranken. Also, was wir eigentlich schon immer wussten, ist nun auch in Bezug auf Demenz bewiesen: Viel Bewegung und gesunde Ernährung sind die halbe Miete für ein langes, gesundes Leben. /sp

So bleibt man geistig fit

- Viel Bewegung
- Ausgewogene mediterrane Ernährung
- Geistig anspruchsvolle Aktivitäten wie Schach, Bridge, Musizieren, Lesen oder Malen
- Viele soziale Kontakte

Quelle: www.alzheimer-forschung.de

Der vielleicht bunteste Tag im Leben

Holi-Festivals in unserer Region

„Krishna, warte, lass mich ein paar Farben auf Dich werfen“, singen die Menschen, die dicht gedrängt auf dem Boden des indischen Tempels sitzen. Als ein Tempel-Junge die Glocke läutet, springen sie auf und klatschen in die Hände. Der Vorhang öffnet sich und die schwarze Statue des Gottes Krishna erscheint. Dann beginnt die Farbenexplosion. Immer und immer wieder greifen die Hindu-Priester in die riesigen Schüsseln und werfen Farbpulver in die Menge. Die Staubwolken legen sich über die Gläubigen, bedecken ihre Haare, bleiben in den Wimpern hängen und färben die weißen Gewänder für immer bunt. Die Menschen tanzen ausgelassen, strecken ihre Hände in die Höhe.

Auch in der Umgebung wird das Fest gefeiert ...

Das Holi, das Fest der Farben, wird mittlerweile nicht mehr nur in indischen Städten gefeiert. Auf der ganzen Welt findet das Farbspektakel statt, und nicht nur Hindus machen dabei mit. Dass die Techno-Jünger von heute, die demnächst in Mannheim, Heilbronn und Karlsruhe dem momentan angesagten kollektiven Buntsein frönen werden, die Bedeutung des Brauches kennen, ist allerdings fraglich. Zwar geht es in Indien bei Holi auch um den Spaß. Der tiefere Sinn jedoch ist das Überwinden der Grenzen zwischen Menschen, wie sie sich in Alter, Geschlecht, Kasten und Klassen manifestierten. Durch das Bewerfen und Bemalen mit bunt gefärbtem Pulver werden die Unterschiede zwischen den Menschen nicht mehr sichtbar. Alle sind gleichgestellt und respektieren sich.

... allerdings zu Techno-Klängen

Auf den Holi-Partys hierzulande klingelt kein Tempel-Junge die Glocke. Zu jeder vollen Stunde zählt der DJ den Countdown: fünf, vier, drei, zwei, eins,



Partytime! Tausende von Gästen werfen gleichzeitig tausende Tüten mit farbigem Pulver in die Luft, tausende bunte Farbexplosionen färben den Himmel in ein Farbenmeer aus Lila, Blau, Rot, Gelb, Grün und Pink. Schon nach den ersten Portionen „Gleichheit“ ähneln viele Besucher dann Außerirdischen mit wildesten Bunt-Schattierungen. Elektrisiert vom Farbenrausch, springen sie zum Beat der Musik in die Luft, tanzen ekstatisch zum elektronischen Festival-Sound, bis sie sich erschöpft ins mittlerweile ebenfalls bunte Gras fallen lassen. Nun ist Chillen angesagt. Denn in etwas weniger als einer Stunde startet der nächste Farb-Countdown. /cr

Checkliste

Was man nicht vergessen und unbedingt beachten sollte

- Ticket
- Weiße bzw. helle Kleidung (darauf kommt die Farbe am besten zur Geltung) und am besten Kleidung zum Wechseln für den Heimweg
- Eventuell Holi-Farbbeutel (wenn man sie mit aufs Gelände nehmen darf, am besten vorher nachfragen)
- Sonnen- oder Taucherbrille, Tuch (um Augen und Nase zu schützen)
- Gute Laune

Termininfos

Holi-Festival Mannheim: Samstag, 16. August, ab 12 Uhr, Maimarktgelände; Line-up: Robin Schulz, Eskei83, Bombay Boogie Soundsystem; Eintritt ab 18 Jahren; Infos: www.holifestival.com; Karten ab 19,99 Euro; eigenes Pulver nicht erlaubt

Holi-Gaudi-Festival Heilbronn: Samstag, 6. September, ab 14 Uhr, Festplatz Theresienwiese; Line-up: Tunebrothers, DJ Falk, Homeaffairs, Cuebrick; Eintritt ab 16 Jahren, unter 16-Jährige brauchen einen „Elternzettel“; Infos: www.holi-gaudy.com, Karten: 0711 2082495, Karten ab 21,90 Euro

Holi-Festival Karlsruhe: Samstag, 13. September, ab 12 Uhr, Messplatz; Line-up noch offen; Eintritt ab 18 Jahren; Infos: www.holifestival.com; Karten ab 19,99 Euro; eigenes Pulver nicht erlaubt

Kitsch oder Kult

Was Kitsch ist und warum wir ihn manchmal toll finden



Mögen Sie Gartenzwerge? Rosamunde Pilcher? Disneyland? Tja, dann muss ich Ihnen leider mitteilen, dass Sie auf Kitsch stehen. Häuser im Landhausstil, Bilder von Spitzweg, Musik von Andrea Berg, Serien wie *In aller Freundschaft*. Alles Kitsch und Kitsch ist, zumindest nach Ansicht von Kunst-, Literatur-, Film- und Musikkritikern, sehr schlechter Geschmack: Kitsch ist trivial, spießig, schmalzig, sentimental.

Bereits die Herkunft des Wortes Kitsch deutet auf die Gosse hin. Es stammt wohl von kitschen, das war im Mittelalter die Bezeichnung für Dreck zusammenkehren, oder vom jiddischen Verkitschen. Das bedeutet: jemandem etwas andrehen. Erfunden wurde das Wort Kitsch wahrscheinlich 1878 vom bayerischen Kunst- und Theaterkritiker Max Bernstein. Er beschrieb damit abfällig das Gemälde *Bosnische berittene Insurgenten* des deutschen Schlachtenmalers Franz Adam. Mit Insurgenten bezeichnete man im 19. Jh. Rebellen.

Aber was ist Kitsch denn nun genau? Warum gelten Gartenzwerge oder Schlager als kitschig? Warum sind die Lieder der Wildecker Herzbuben oder die umhänkelte Klopapierrolle keine Kunst? Und wer entscheidet das? Es sind meist besagte Literatur-, Kunst-, Architektur-, Film- oder Modekritiker, und sie definieren Kitsch im Gegensatz zu Kunst als süßlich, klischeehaft, spießig und leicht reproduzierbar. Während Kunst zum Nachdenken anregt, schalte Kitsch das Nachdenken bewusst aus. Kitsch manipuliere, verharmlose die Wirklichkeit, fördere Vorurteile und mache Profit mit trivialen Erfüllungsverheißungen. Als Kitsch wer-

den zudem oft Massenprodukte bezeichnet, die aus ihrer traditionellen Umgebung herausgelöst sind. Demnach ist der Eiffelturm in Paris Kunst, der nachgebaute Eiffelturm in Las Vegas Kitsch. Kitsch ist das Gegenteil von Kunst. Aber was ist denn eigentlich Kunst? Dazu gibt es bekanntlich viele unterschiedliche Meinungen, und so gleicht auch die Suche nach einer Definition von Kitsch einer Expedition durch einen Dschungel. Für mich ist die Definition von Kitsch oft subjektiv und auch abhängig vom Zeitgeist und dem Kulturkreis, aus dem ich stamme. In den Siebzigerjahren waren Dirndl für die meisten Frauen der Ausdruck von Spießigkeit, heute sind sie Kult. Oder lassen Sie mal eine deutsche und eine türkische Frau entscheiden, welches Hochzeitskleid romantisch oder kitschig ist.

Eins ist sicher: Kitsch ist beliebt. Gartenzwerge stehen in fast jedem Schrebergarten. Volksmusik erhält im Fernsehen beste Sendeplätze. Bücher wie die von Rosamunde Pilcher sind Bestseller. Und Disney, offiziell auch Kitsch, verzaubert Millionen von kleinen und großen Zuschauern.

Warum das so ist? Vielleicht geht es vielen von Ihnen wie mir: Ich genieße die anregende Auseinandersetzung mit der Kunst, aber manchmal brauche ich einfach etwas Kitsch als Kuschedecke oder als kleine Flucht aus unserer zum Teil schwierigen Gegenwart. Ein wenig Romantik und heile Welt tun manchmal einfach gut. /sp

Gekommen und geblieben

Von tierischen und pflanzlichen Einwanderern

Vor allem in der Dämmerung fühlt man sich in manchen Gegenden Mannheims und Heidelbergs durch das laute Kreischen riesiger Sittichschwärme in ferne Regionen der Welt gebeamt. Die giftgrünen Halsbandsittiche kommen ursprünglich aus Afrika und Asien. Irgendwann sind wohl einige aus Käfigen und Volieren entkommen, konnten überleben und haben sich fortgepflanzt. Jetzt gehören sie zu den sogenannten Neobiota, so nennt man gebietsfremde Organismen, die nach 1492 nach Deutschland kamen. (Neozoen = „tierische Einwanderer“ / Neophyten = „pflanzliche Einwanderer“)

Zu den auffallendsten Neozoen in Deutschland gehören zweifellos: die Sittiche, Bisamratten, Waschbären, das amerikanische Grauhörnchen, Ochsenfrösche, Rot- bzw. Gelbwangen-Schmuckschildkröten, Damhirsche, Fasanen oder Kanadagänse. Den größten Teil der Neozoen bilden jedoch Insekten: z. B. die asiatischen Marienkäfer, die die einheimischen Marienkäferarten immer stärker verdrängen. Damit gehören sie zu den „invasiven Neobiota“, das heißt, zu den Einwanderern, deren Auftauchen und Ausbreitung unerwünschte Auswirkungen auf andere Arten und Biotope hat.

wir. Aber auch viele der Pflanzen, denen wir beim Spaziergehen begegnen, wachsen erst seit Kurzem hier: Etwa das Indische Springkraut, das ursprünglich aus dem Himalaja stammt. Es verbreitet sich insbesondere am Wasser und verdrängt dort vehement andere Pflanzen. Eine einzelne Pflanze des Springkrauts produziert bis zu 4.000 Samen, die meterweit springen, sobald man eine Samenkapsel berührt.

Manche Neophyten sind sogar gefährlich: *Ambrosia artemisiifolia* z. B. verschleudert bis in den November hinein Milliarden von Pollen, die bei Allergikern schlimme Reaktionen von Tränenfluss und Juckreiz bis hin zu Asthma auslösen können.

Shakespeare-Liebhaber verursacht Starenplage

Die Wanderbewegung der Neobiota geht natürlich in beide Richtungen, das heißt, auch ursprünglich in Europa beheimatete Pflanzen und Tiere siedeln sich erfolgreich in anderen Teilen der Welt an. So ist der europäische Star z. B. in den USA zu einer regelrechten Landplage geworden. 2009 ergab eine Studie der Cornell University, dass Stare der US-amerikanischen Landwirtschaft jährlich einen Schaden von bis zu 800 Millionen Dollar verursachen.



Trittbrettfahrer der Globalisierung

Früher haben Ozeane und Gebirge die Einwanderung neuer Tier- und Pflanzenarten weitgehend verhindert. Mit der Entdeckung Amerikas 1492 kam der weltweite Handel ins Rollen und mit ihm blinde Passagiere aus aller Welt nach Europa: früher vor allem auf Handelsschiffen, heute auch in Flugzeugen. Auf diese Weise erobern sich Pflanzen und Tiere neue Lebensräume in Gegenden, die von ihrer ursprünglichen Heimat oft tausende von Kilometern entfernt liegen.

Gelegentlich werden Neozoen auch ganz bewusst eingeführt, um mit ihrer Hilfe einer anderen Plage Herr zu werden. Derartige Versuche, landwirtschaftliche Schädlinge mit „Fressfeinden“ zu bekämpfen, gerieten jedoch weltweit schon des Öfteren außer Kontrolle: Auch der asiatische Marienkäfer wurde ursprünglich eingeführt, um Blattläuse in Gewächshäusern zu bekämpfen.

Dass Kartoffeln, Tomaten, Mais und Kürbisse ursprünglich keine deutschen Gemüse sind, wissen

Dabei gab es bis Mitte des 19. Jahrhunderts gar keine europäischen Stare in den USA. Schuld an der Starplage sind Shakespeare und ein amerikanischer Apotheker, der den britischen Dichter so sehr verehrte, dass er unbedingt Vogelarten, die bei Shakespeare erwähnt werden, in die USA bringen wollte. 1890 importierte er die ersten sechzig Stare aus England - mittlerweile sind es zwischen 150 und 200 Millionen Vögel. Bemerkenswert ist, dass die Stare keine einheimischen Vögel verdrängt, sondern in ihrer neuen Heimat eine ökologische Nische für sich gefunden haben.

Bleibt zu hoffen, dass sich die hübschen grünen Sittiche bei uns im Rhein-Neckar-Delta nicht ganz so erfolgreich vermehren wie die Stare in den USA! /sr

Fangesänge für die Fußball-WM



Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien! Das heißt auch hierzulande für die meisten, vor dem Fernseher oder beim Public Viewing die eigene Lieblingsmannschaft anzufeuern, mitzufiebern, mitzujubeln, mitzufeiern. Apropos anfeuern: Schlachtgesänge gab es zwar schon in den großen Stadien der Antike. Trotzdem ist der Fangesang eine fast neue Erfindung. Das gemeinsame Singen wurde nämlich erst irgendwann in den 60er-Jahren im Fanblock des FC Liverpool erfunden. Dort wurde „You'll never walk alone“, in der erfolgreichen Coverversion der Band *Gerry and the Peacemakers*, zur ultimativen Fußball-Urhymne. Mittlerweile sind Fangesänge, meist geführt von einem Chant-Leader mit Megafon, in allen Stadien der Erde zu Hause. Und besonders zu WM-Spielen, die von Millionen von Menschen hautnah miterlebt werden, ziehen schon mal ganze Chöre singend durch die Straßen. Besser gesagt grölend: Denn meist sind die Texte eher bescheidener Natur, dafür aber gut einprägsam und spätestens nach dem zweiten Mal Hören ebenfalls sofort mitgröhlbar. Die Anfeuerungsrufe sind meist Teile von Liedern, sind also meistens gar nicht neu, sondern durch Umtexten entstanden. Zum Beispiel mit der Refrainzeile des Beatles-Klassikers „Yellow submarine“, die bundesweit bereits durch den Klassiker „Zieht den Bayern die Lederhose aus“ bekannt und beliebt ist. „Auf geht's, Deutschland schießt ein Tor, schießt ein Tor, schießt ein Toooohor“: So geht „Anfeuerung“ noch einfacher. Da stimmt sicher auch das hinterste kleine Mauerblümchen noch mit ein, wird von seinem Sitz gerissen und fiebert auf einmal mit „unseren Jungs“ mit.

Doch man sollte unbedingt auch ein paar andere Fangesänge in petto haben: zum Beispiel für unseren Angstgegner Argentinien. Auf den könnten unser Jungs im Achtelfinale treffen, falls sie Gruppensieger werden und Argentinien Gruppensieger oder Deutschland Gruppensieger und Argenti-

nien Erster. Die Fans der Südamerikaner peitschen ihre Mannschaft nämlich mit einem gefühlvoll-hymnischen Gesang nach vorne. Lauthals singen sie: „Olé Olé Olé Olé Olé Olé Ola! Olé Olé Olé cada día te quiero mas! Soy argentinooooo! Es un sentimiento! No puedo parar!“ Was übersetzt so viel heißt wie: „Olé Olé Olé Olé Olé Olé Ola! Olé Olé Olé jeden Tag mag ich dich mehr! Ich bin Argentinier! Es ist ein Gefühl, für das ich nichts kann!“ Macht euch nichts daraus, denken wir insgeheim und stimmen ebenso lautstark an „Podéis ir a casa! Podéis ir a casa! Podéis ir a casa! Podéis ir a casa! Podéis ir a casa!“ Man kann es sich denken: „Ihr könnt nach Hause fahren, ihr könnt nach Hause fahren, ihr könnt nach Hause fahren, ihr könnt nach Hause fahren.“

Ach ja, und dann gibt es auch noch unseren Lieblingsgegner, die englische Nationalmannschaft. Falls es die *Three Lions* diesmal bis ins Halbfinale schaffen, hätten sie die Chance auf eine Revanche für die höchste WM-Niederlage ihrer Fußball-Geschichte. „Müllerte“ doch vor vier Jahren in Südafrika die deutsche Mannschaft Wayne Rooney & Co mit 4:1 vom Platz. Und auch 2014 schicken wir die Männer von der Insel auch wieder grölend nach Hause – natürlich mit dem Beatles-Klassiker: „Siehst du, England, so wird das gemacht ... so wird das gemacht ... so wird das gemacht.“ /cr

PUBLIC VIEWING

Wiesloch: soccer 4 you, Gewinn Haagen

Heidelberg: Heidepark neben dem Schwimmbad Music Club, Halle 02, Marstallhof

Mannheim: altes Eisstadion (Friedrichspark)

Frankenthal: Das wahrscheinlich größte Public Viewing der gesamten Rhein-Neckar-Region auf dem großen Festplatz: drei große Tribünen mit rund 5.000 Sitzplätzen und 10.000 Stehplätzen, der größten LED-Wand, die je in der Region gebaut wurde und einem VIP-Bereich. Eintritt frei.

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: Pit Elsasser, fotolia, Peter Chliostowski
Pressefotos, Christian Buck

Druck: PVA, Landau



Rützchen

Damals, als das Wünschen noch geholfen hat...

Rützchen und sein Freund, der Bäcker, wandern zu einer Burg-ruine. „Wahnsinn“, sagt der Bäcker. „Was für dicke Mauern!“ „Da fällt mir etwas ein“, meint Rützchen. „Kennst du diese uralte Erfindung, die es Menschen ermöglicht, durch Wände zu schauen?“ „Durch Wände?“, fragt der Bäcker, „auch durch solche dicken?“ Rützchen nickt. „Klar, auch durch solche dicken!“ Der Bäcker überlegt. „Wahrscheinlich gab es deine uralte Erfindung nur damals, als das Wünschen noch geholfen hat“, sagt er. „Als man im Wald ständig Feen und Zauberern begegnet ist, die einem, wenn man Glück hatte, drei Wünsche geschenkt haben, sodass man ...“ „Nein!“, unterbricht Rützchen den Bäcker und lacht. „Das ist

eine echte Erfindung - und die kennt man auch nicht nur in China ...“ „Wenn du lachst, ist es doch bestimmt eine Scherzfrage, oder?“, meint der Bäcker. Doch statt einer Antwort lächelt Rützchen nur geheimnisvoll und zuckt mit den Schultern. „Na gut!“, sagt der Bäcker, „das kriege ich raus!“ Bitte hilf dem Bäcker beim Überlegen. Schicke deine Antwort (mit Angabe Deines Namens + Deiner Adresse + Deines Alters!) bis zum 28.6.2014 an:

Bäckerei Rutz
Altrottstr. 50
69190 Walldorf

Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir Märchenbücher. (Der Rechtsweg ist ausgeschlossen)

Und für alle, die die Antwort nicht rausbekommen, die Lösung aber dennoch wissen möchten, posten wir die richtige Lösung ab dem 4.7.2014 auf www.facebook.com/BaeckereiRutz

Sommerliche Waldgeister

Im Wald oder im Garten findet man oft Zweige, in denen man sofort einen Ast-Gnom, eine Zweig-Elfe oder einen Wurzel-Mann entdeckt. Noch schöner werden diese Waldgeister, wenn man sie bunt anmalst und mit glitzernden Perlen verziert.

Du brauchst:
 Verzweigte Äste, in denen die Waldgeister schon zu erahnen sind

- Bürste
- Acrylfarben zum Anmalen
- Einen schwarzen Filzstift
- Eine Gartenschere
- Eine Schere
- Eventuell:
 Bast, Basteldraht + Perlen
 Klebstoff

So geht's
 Die Äste mit der Gartenschere so zurechtschneiden, dass die Zweige stehen bleiben.

Die Äste sauber bürsten, so dass Sand + lose Rinde abfallen.

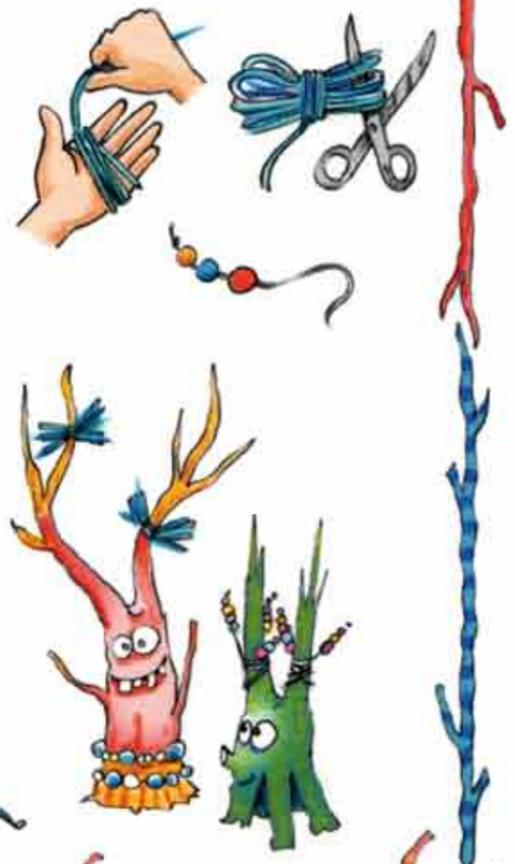
Die Äste genau betrachten, um zu sehen, was für ein Waldgeist jeweils darinsteckt. Dann mit den Acrylfarben Kopf / Arme / Beine / Schwanz / Hörner etc. bunt anmalen. Mit einem schwarzen Filzstift Augen, Nase, Mund aufzeichnen.

Wer mag, kann seinem Waldgeist noch Haare aus Bast aufkleben: Dazu den Bast mehrmals um eine Hand wickeln und mit einem Faden in der Mitte zu einem Büschel binden. Die Schlaufen aufschneiden und dem Waldgeist als Haare aufkleben.

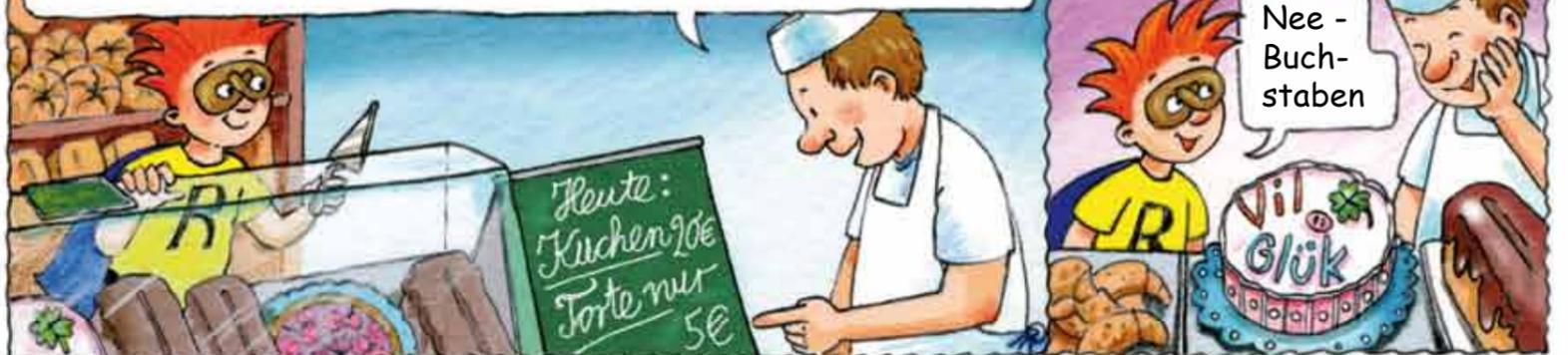
Ihr könnt dem bemalten Zweig-Geist auch noch zusätzliche

Arme oder Stacheln aus Draht mit aufgefädelten Perlen schenken: Dazu schneidet ihr Draht ab, dreht ihn so um euren Waldgeist, dass die langen Drahtenden überstehen, fädelt Perlen auf und biegt die Drahtenden um die letzte Perle so, dass sie nicht runterrutscht.

Jetzt könnt ihr eure glitzernden, bunten Astgeister zwischen die Blumen stellen, in Bäume hängen oder vom Balkon baumeln lassen. Und wenn ihr mögt, schickt uns ein Foto von eurem Zweig-Geist oder postet es auf unserer Facebook-Seite. Wir sind gespannt!



Die Torte so billig? Hast du bei der etwa Zucker vergessen?



Rützchen
 Rützchen spart Buchstaben

© Illustration: Katharina Wieker