

Shantys und Seemannslieder

Der Marinechor Nürnberg tritt auf bei der DJK Schwabach

SCHWABACH – Der Marinechor Nürnberg singt und spielt in der Sportgaststätte der DJK Schwabach, Huttersbühlstraße 23, am Samstag, 9. Mai, 18 Uhr (Einlass ab 17 Uhr). Der Marinechor entführt mit seinen Shantys und Seemannsliedern in die Ferne.

Der Marinechor Nürnberg wurde gegründet im November 2006. Nachdem nicht genügend Männer mitmachen wollten, wurde beschlossen auch Frauen aufzunehmen. So entstand der einzige gemischte maritime Shanty-chor Nürnberg.

2007 übernahm den Chor in St. Johannis Udo Frisch; er schied Ende Juni 2012 aus gesundheitlichen Gründen aus. Im Mai 2008 stieß Diplom-Musikpädagoge Alexander Schlegel als Akkordeonist zum Chor. Er leitet ihn seit Juli 2012.

① Vorverkauf 10 Euro, Abendkasse 12 Euro, DJK-Sportgaststätte, Huttersbühlstraße 23, Schwabach, Telefon (09122) 82237; Huma-Center (Ticket-Paradise), Am Falbenholzweg 15, Telefon (09122) 12303; Buchhandlung am Sägerhof, Alte Straße 11, Schwanstetten, Telefon (09170) 947766.



Der Marinechor Nürnberg gibt ein Konzert in Schwabach.

Foto: oh

Kornburg

Konzert zum Muttertag

Nazrin Rashidova und Daniel Grimwood im Bürgerhaus

SCHWABACH – Nazrin Rashidova und Daniel Grimwood spielen Sonaten für Violine und Klavier des 18. bis 20. Jahrhunderts. Am 10. Mai, Muttertag, 19 Uhr gibt das Duo im Saal des Schwabacher Bürgerhauses ein Konzert.

In Aserbaidschan geboren

Die zauberhafte Nazrin Rashidova, in Aserbaidschan geboren und in London lebend, und der hier längst bekannte Klavierspieler

tuose Daniel Grimwood spielen wundervolle Werke für Violine und Klavier. Neben zwei klassischen Violin-Sonaten, Mozarts Sonate für Violine und Klavier in B-Dur, K. 454, und Beethovens Sonate für Klavier und Violine in Es-Dur, Op. 12 Nr. 3, werden eine Violin-Sonate von Francis Poulenc sowie vier Stücke von Moritz Moszkowski (4 Morceaux op. 82), vorgetragen. Moszkowskis Werke hat das Duo Rashidova/Grimwood vor

kurzem für eine CD eingespielt, die in diesem Jahr erscheinen wird.

Nazrin Rashidova ist am Abend vorher mit dem Kammerorchester im Markgrafen-Saal zu hören und spielt Tschaikowskys Violinkonzert.

① Vorverkauf in der Buchhandlung Lesezeichen, Telefon (09122) 2919, Eintritt: 15 Euro/ermäßigt 12 Euro.



Nazrin Rashidova spielt am Samstag, 9. Mai, mit dem Kammerorchester Tschaikowskys Violinkonzert und am Sonntag, 10. Mai, mit Daniel Grimwood im Bürgerhaus. Foto: oh

Lob für Bäckerhandwerk in der Region

Rund 400 Bäckereien gab es um, schneidet es auf, riecht Anfang des 20. Jahrhunderts daran, krümelt damit herum in Südmittelfranken. Heute und steckt es schließlich in den sind es noch gut 60, die sich Mund. Der gebürtige Berliner, zwischen Discouter-Brötchen und Groß-Filialisten zu behaupten suchen.

Für die Vorzüge des handwerklich gefertigten Brots wirbt nun die Brot- und Semmelprüfung der Bäckerinnung Mittelfranken-Süd, die vom 7. bis 9. April in der Schalterhalle der Sparkasse Mittelfranken-Süd in Weißenburg öffentlich stattfand.

Manfred Stiefel hat gut zu tun. Er legt Wert darauf, dass es keine Gefälligkeitsgutachten gibt. In deren Auftrag reist er vor allem durch Bayern und Baden-Württemberg, um Tausende von Brot- und Semmeln auf Herz und Nieren, auf Teig und Kruste zu prüfen.

101 Brote und 55 Semmeln aus der Region wollten in den drei Tagen getestet werden. Aufmerksam inspiziert er das Backwerk, drückt darauf her-



weis, was er anders machen könnte.“

Allerdings sei die Qualität im regionalen Bäckerhandwerk generell sehr hoch. Etwa ein Drittel der Produkte würden die Höchstnote „sehr gut“ erhalten, weitere 40 bis 45 Prozent mit „gut“ bewertet. Bleiben rund 20 Prozent, die es nur auf eine ausreichende oder schlechte Bewertung bringen. So gut die Qualität im Schnitt

ist, so viele Probleme hat das Handwerk. Der Verweis auf die Krise der Bäcker durfte in kaum einem der Grußworte zur Eröffnung fehlen. Landrat Gerhard Wägemann (CSU) verwies auf die „schwierigen Zeiten“ und den „Strukturwandel in der Branche“.

Weißenburgs stellvertretende Bürgermeisterin Maria Schneller (CSU) appellierte an die Bevölkerung, bei den kleinen Bä-

ckern vor Ort zu kaufen, und der stellvertretende Vorsitzende der Kreishandwerkerschaft forderte die lebensmittelverarbeitenden Betriebe auf, noch viel stärker für ihre Handwerkskunst zu werben.

Woher die Probleme kommen, daran ließ der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, Sebastian Dörr, keinen Zweifel.

„Es sind vor allem die Discouter und die zahlreichen Backshops.“ Beim Experten vor Ort konnte man immerhin gleich erfahren, dass die Produkte aus dem Backautomaten tatsächlich schlechter sind, als das, was der lokale Bäckermeister im Schnitt hinter die Ladentheke legt.

„Gelegentlich wird mir so was untergejubelt, und da merkt man schon deutlich den Unterschied“, sagte Manfred Stiefel. Allerdings könne man auch

nicht sagen, dass die Produkte ungenießbar wären.

Die Jungen wollen's knautschig

Zudem gebe es auch im Bäckerhandwerk Moden. Die jüngeren Kunden wollten eher „McDonalds-Semmel“, sagte Stiefel und schnitt mit seinem Messer ein spreißendes Brötchen auseinander. Stiefel: „Mir und den meisten älteren sind dagegen rösche Semmeln lieber als eine gummiartige Konsistenz.“

Bei allem Lob für das Bäckerhandwerk befürchtet der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, dass die Talsohle noch nicht durchschritten ist.

„Wer eine Bäckerei hat, ins Rentenalter kommt und keinen Nachfolger in der Familie hat, der findet auch keinen“, schilderte Dörr die Lage. (js)

Auch heuer wieder ausgezeichnet:

GOLD für:

- Schwabachtalerbrot
- Kaisersemmeln

- Vollkornsemmeln
- Schrippen

weitere Auszeichnungen für:

- Bauernbrot
- 6er Bauernlaib
- Frankenlaib
- Roggenvollkornbrot
- Distlers Urlaib
- Dinkerli
- Mehrkornsemmeln
- Urwergla

„Tag der offenen Backstube“
1. Mai von 11 – 17 Uhr

DISTLER
Reichenbacher Straße 65 · 91126 Schwabach

Die kleine Handwerksbäckerei, exklusiv und einmalig nur in Unterreichenbach

Sproßmann
Backkunst seit 1911

15 Proben - 8x Gold + 7x Silber

Besonders stolz sind wir auf GOLD für unseren Frankenlaib, unser Bauernbrot und unsere Kaiser!

Cafe am Rathaus
Andreas Enßer

Bäckerei - Konditorei - Cafe - Hotel Garni

Ausgezeichnet mit Gold:

- Wendelsteiner Bauernbrot
- Runde Semmeln

Ausgezeichnet mit Silber:

- Wurzelbrot
- Nostalgiebrötchen

Bäckerei im Familienbesitz seit 1828
Hauptstraße 19 - 90530 Wendelstein - Tel: 09129 / 40979-0
info@baeckerei-ensser.de - www.baeckerei-ensser.de

Beste Handwerksqualität!

2015 wurden wieder einige unserer Produkte mit „Sehr gut“ bewertet:

Franken Roggen-Mischbrot
Kraftkornbrötchen
Pane Natur

Für unser **Wolkersdorfer-Bauernbrot** und unser **Holzfällerbrot** haben wir für unsere dauerhafte, sehr gute Qualität (viele Jahre hintereinander „Sehr gut“) die **Goldmedaille** erhalten:

Fränkische Dorfbäckerei KARG
www.baeckerei-karg.de