

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 Shantychor Nürnbergs.

2007 übernahm den Chor in St. Johannes 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.

❶ 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.

Gegen Spende Kreuze aller Art

In St. Peter und Paul am Sonntag, 3. Mai, 14 bis 16 Uhr

SCHWABACH – Am Sonntag, 3. Mai, 14 bis 16 Uhr, findet in der katholischen Kirche St. Peter und Paul, Werkvolkstraße 16, eine Ausstellung mit Kreuzen und sakralen Gegenständen mit gleichzeitigem Verkauf gegen Spende statt.

Kuchen gibt es ebenfalls gegen Spende. Der Erlös kommt dem Förderverein St. Sebald für die Renovierung der Kirche zugute.

Die Ausstellung organisiert die stellvertretende Fördervereinsvorsitzende Marianne Lachmann. rhrg

Autoren-Duo liest ‚Goldschlägernacht‘

Rinkes und Ballwieser lesen Krimi

SCHWABACH – Am Dienstag, 5. Mai, 15 Uhr, lesen die Krimi-Autoren Petra Rinkes und Roland Ballwieser aus Nürnberg bei den VHS-Senioren, im Pfarrzentrum St. Peter und Paul, aus ihrem Kriminalroman „Goldschlägernacht“. Der Eintritt ist frei.

Ab 14.30 Uhr besteht Gelegenheit zum Kaffeetrinken.

Foto: oh

Kornburg

Offene Tür bei den Schützen

Zum „Tag der offenen Tür“ laden die Kornburger Schützen ein für heute, Samstag, 25. April, ab 15 Uhr. Auf dem Bogenplatz erklären Bogenschützen den Umgang mit dem Bogen. In der Schützenhalle kann man mit Luftgewehren sowie Luftpistolen die Treffsicherheit auf 10 Meter messen. Wer es weiter möchte, kann am Kleinkaliberstand bis zu 50 Meter schießen. Die Waffen der Böllerschützen werden ab 17 Uhr zu hören sein. Ab 18 Uhr ist Beisammensein im Festzelt mit den „Rohrer Spatzen“.

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 Klaviervirtuose Daniel Grimwood spielen

wundervolle Werke für Violine und Piano. Neben zwei klassischen Violin-Sonaten, Mozarts Sonate für Violine und Klavier in B-Dur, K. 454, und Beethovens Sonate für Piano 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.

❶ Vorverkauf in der Buchhandlung Lesezeichen, Telefon (09122) 2919, Eintritt: 15 Euro/ermäßig 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 Anfang des 20. Jahrhunderts in Südmittelfranken. Heute sind es noch gut 60, die sich zwischen Discounter-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 Weidenburg öffentlich stattfand.

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

um, schneidet es auf, riecht daran, krümelt damit herum und steckt es schließlich in den Mund. Der gebürtige Berliner, der inzwischen in Konstanz heimisch ist, ist professioneller Brotprüfer für das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack).

In deren Auftrag reist er vor allem durch Bayern und Baden-Württemberg, um Tausende von Broten und Semmeln auf Herz und Nieren, auf Teig und Kruste zu prüfen.

Er legt Wert darauf, dass es keine Gefälligkeitsgutachten gibt. „Wenn was nicht in Ordnung ist, dann teilen wir das dem Bäcker mit. Am besten im persönlichen Gespräch, mit dem Hin-



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 Wagemann (CSU) verwies auf die „schwierigen Zeiten“ und den „Strukturwandel in der Branche“.

Weidenburgs stellvertretende Bürgermeisterin Maria Schnel-schlechte Bewertung bringen. So gut die Qualität im Schnitt

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 Discounter 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 Backhandwerk Moden. Die jüngeren Kunden wollten eher „Mc-Donalds-Semmeln“, sagte Stiefel und schnitt mit seinem Messer ein spreißelndes 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 man schon deutlich den Unterschied“, sagte Manfred Stiefel. Allerdings könne man auch

Die kleine Handwerksbäckerei, exklusiv und einmalig nur in Unterreichenbach

Markgrafenstr. 17
Telefon 09122 / 1 40 93
www.baecerei-sprossmann.de



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 **Holzfüllerbrot** haben wir für unsere dauerhafte, sehr gute Qualität (viele Jahre hintereinander „Sehr gut“) die **Goldmedaille** erhalten:

Fränkische Dorfbäckerei KARG
www.baecerei-karg.de

Auch heuer wieder ausgezeichnet:

GOLD für:

- > Schwabachtalerbrot
- > Vollkornsemeln
- > Kaisersemmeln
- > Schrippen

weitere Auszeichnungen für:

- > Bauernbrot
- > Distlers Urlaub
- > 6er Bauernlaib
- > Dinkerli
- > Frankenlaib
- > Mehrkornsemeln
- > Roggenvollkornbrot
- > Urweggla

45 36

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

SCHWABACHS BÄCKER
DISTLER
Reichenbacher Straße 65 · 91126 Schwabach