

schaffen wir es gerade so, noch am gleichen Tag anzukommen. Glücklicherweise können wir für die letzte Fahrt nach Bernersbach das Familientaxi in Anspruch nehmen. Mit fast drei Stunden Verspätung erreichen wir die heimatischen Gefilde. „Senk ju for trävling witz Deutsche Bahn!“ – die Wise Guys wussten es schon 2012.

Huh! Schnurr (FW) freute sich, dass ihn eine seiner letzten Amtshandlungen zu Krampfertbau führte. „Es ist toll, wie die Firma sich entwickelt hat“, sagte Schnurr. „Chapeau, wie ihr Gas gebt.“ Und wer, wie der Reporter dieser Redaktion, die Chance hatte, mit Sandra Fahlke, zuständig für Marketing und Kom-

wie man wirklich schöner wohnen (und/oder arbeiten) kann. Denn Sandra Fahlke hatte bei der Inneneinrichtung ein Wörtchen mitgeredet. Ein Tipp von ihr: Bei einer Recherche über Pinterest kann man schöne Ideen finden. Es handelt sich um eine Online-Pinnwand und Bilder-suchmaschine. Pinterest ist eine riesige

Was sollte man denn da tunlichst lassen? Sandra Fahlke rät, wilde Farb- und Materialkombinationen zu vermeiden. Und manchmal gibt es pfiffige Detaillösungen, die so erst einmal gar nicht auffallen. Im Foyer der neuen Firmenzentrale ist es eine Holzbank an der Unterkante des Panoramafensters. Es sei eine schöne

maßgeschneidert sind, und dass es bei den Kosten bleibt, die aufgerufen wurden. Dazu gelte es, strategisch zu denken, sagt der Senior und lenkt den Blick auf den Einkauf. „Was man da spart, kann man an die Bauherren weitergeben.“ Kurzum: Es gebe alles, nur keinen Standard. Aber wenn es gewünscht ist, den auch.

Baguette trifft Braukunst: Deutsch-französischer Markt begeistert

Kulinarik, Handwerk und Tradition aus dem Dreiländereck sorgen auch bei der fünften Auflage bei der Zeller Mühle für regen Andrang

Von Martina Fuß

Ottersweier. Dominik Wyss hat neun Kilogramm Sauerteig in drei Reifegraden mitsamt Kochstück aus der Schweiz mitgebracht. Daraus macht er, zusammen mit seinem Bäcker-Kollegen Florian aus Bayern, 80 Kilogramm Teig und backt daraus Baguettes, die reißenden Absatz finden.

Es ist deutsch-französischer Freundschaftsmarkt in der und rund um die Zeller Mühle. Zum fünften Mal laden Müller Thomas Huber und Produzenten regionaler Produkte aus der Region, aus der Schweiz und dem Elsass zum samstäglichen Marktgeschehen ein. „S'Beschde von hiwwe und driwwe“ will Thomas Huber mit seinen Mitstreitern hier präsentieren.

Das Ziel des Engagements ist, auf ihre sorgfältig hergestellten, hochwertigen Lebensmittel hinzuweisen und auch die Wertschätzung zu stärken für die Menschen, die in diese Produkte viel Herzblut und Leidenschaft investieren. „Am Ende geht es darum, die kleinen Höfe, Handwerksbetriebe und Gaststätten zu stärken, damit die heimische Kulturlandschaft erhalten werden kann“, sagt Huber. „Und das gilt für beide Rheinseiten.“

Zum zweiten Mal hat der Müller auch ein Bäcker-Team zum internationalen Brotback-Festival eingeladen.

Das Konzept geht beim fünften Durchgang erneut auf. Die Menschen strömen auf das weitläufige Gelände, um zu schauen, zu probieren und einzukaufen.

Ein Rundgang durch die Mühle gehört ebenso dazu wie ein Besuch in der Back-

stube, wo es im wörtlichen Sinne heiß hergeht. Hier wird gebacken, was der Ofen hergibt. Brot, Pizza, Bienenstich, Guglhupf, Kuchen mit gerösteten Mandeln und Zimtschnecken werden vor den Augen der Besucherinnen und Besucher mit dem Zeller Mühlen-Mehl hergestellt. Bäcker Joël Pfrimmer zeigt einer Auszubildenden, wie sie den Baguette-Teig drehen und wenden soll, bevor er in den Ofen kommt.

Unten im Hof präsentiert die Familie Pfrimmer ein anderes, eher seltenes Produkt aus ihrem elsässischen Zaubergar-

ten: Aus Blüten und Pflanzen stellen sie feine Köstlichkeiten her wie Kräuterschokolade, Gewürze oder Tees. Neben dem Stand mit den Blüten stellt die „Brasserie du Houblonier“ aus dem elsässischen Seebach ihre Biere vor. Das Serpette, das Binette und das mit Grünhopfen gebraute Récoltette haben die Bierbrauer mitgebracht, und so mancher Bierliebhaber wandelt mit dem besonderen Getränk in der Hand über den vielfältigen Markt.

Hier gibt es Haselnüsse und Walnüsse mitsamt ihren Ölen aus dem Elsass, Käse

aus Münster und Galettes au Sarrasin mit Comté. Honig- und Hanfprodukte ergänzen das Angebot. Vor der Mühle werden verschiedene Getreide erklärt. Georg Falk aus Ottersweier hat zauberhafte Sonnenblumen mitgebracht, die aus Samen seiner Firma „Oberrheinische Pflanzenzucht“ entstammen.

Schafskäse, Lammfleisch und Eis vom Balzhofener Schafrannenland sind bei den Kunden begehrt. Der Aspichhof, ein Mitstreiter vom ersten deutsch-französischen Markt an, hat seine Weine, das Naturparkbrot und Käse mitgebracht. Zum

Mittagstisch gibt es hausgemachte Maultaschen. Wurst von Seifermann's Bauernhof aus Ottersweier und herbstliches Gemüse von Decker aus Großweier, von Andreas Höß aus Haft und Kohlers Hofladen aus Kappelrodeck laden zum Kauf.

Zurück zum „Schweizer Überflieger“, wie Thomas Huber den gerade mal 30-jährigen Bäcker Dominik Wyss aus dem Berner Oberland nennt. Wyss hat zu Hause einen Lehmofen gebaut, in dem er laut eigenem Bekunden sein Brot so backt, wie es vor 5.000 Jahren schon gebacken wurde. „Ich gehe immer ans Limit mit dem Teig, mit der Versäuerung und mit der Feuchtigkeit“, sagt der Handwerker, der vor zwei Wochen seine Meisterprüfung absolviert hat. „Dabei ist mir der gesundheitliche Aspekt extrem wichtig.“

Mit seinem jungen Kollegen aus Bayern backt er das Baguette in einer Schweizer Feld-Bäckerei, einem Monstrum, das die Schweizer Armee um die Jahrtausendwende mit 159 weiteren Bäckereien entsorgt hat. 60 davon leisten heute Militärdienst in der Ukraine. „Zum Zeichen des Friedens brechen wir Brot mit Salz und Butter“, sagte Thomas Huber. „Frieden ist das höchste Gut, das wir haben.“

Bürgermeister Jürgen Pfetzer freut sich, dass Thomas Huber und die Marktbesucher mit gutem Wetter belohnt wurden. „Die Zeller Mühle ist ein Leuchtturm in der Region, ein Naturparkpartner mit einer 700 Jahre alten Mühlentradition“, sagte er und forderte die Besucher auf: „Leben Sie Regionalität, indem Sie regional einkaufen.“



Viele Besucher aus dem Einzugsbereich nutzen den deutsch-französischen Markt zum Besuch der Zeller Mühle. Das Konzept erweist sich erneut als Erfolgsrezept.
Foto: Martina Fuß