

RHEINHAUSEN

Homburg · Rumeln-Kaldenhausen · Baerl

GUTEN MORGEN

Aus dem Westen

Abkühlung – kurz vor dem Regen

Ach ja, die Nachbarn. Immer wieder hatte ich Ihnen von ihnen erzählt, unseren Redaktions-Nachbarn, die ihr Planschbecken im Garten aufgebaut hatten, um es dann im Dauerregen nicht nutzen zu können. Schließlich hatten sie es wieder in die Wohnung geschleift, offensichtlich die Freude am kühlen Nass verloren. Von wegen, sie haben das blaue Dingsbums, was auch als Plastiksitz-ecke hätte durchgehen können, durch ein gewaltiges neues Schwimmbecken ersetzt. Das ist heute, klar, abgedeckt. Hat sich das fantastische Sommerwetter der vergangenen Tage doch vom Acker, beziehungsweise, aus dem Garten gemacht. Gut unterrichtete Kreise gehen aber davon aus, dass das Becken am Wochenende in Betrieb war. Wir haben nämlich gute Augen. Und sind sonntags stets in der Redaktion präsent. Meine Kollegin hat neidisch auf das Becken geschaut, das Sonntag ausgiebig genutzt wurde. Gerne hätte sie sich dort auch abgekühlt... *dc*

KURZ GEMELDET

SPD mit Infostand gegen Lkw-Lärm

Die SPD-Friemersheim hat am Freitag, 2. September, von 10 bis 13 Uhr einen Informationsstand auf dem Friemersheimer-Markt aufgebaut. Unter anderem findet dort auch die Unterschriftenaktion gegen den „verkehrsbedingten Lkw-Verkehr auf der Bachstraße, Wilhelmstraße, Adlerstraße, Schleusenstraße und Dahlingstraße statt“, schreibt die Partei, die sich durch die Unterschriftenaktion eine Beruhigung des Ortsteil erhofft. Bereits volle Unterschriftenlisten könnten beim Infostand abgegeben werden, schreiben die Sozialdemokraten.

St. Laurentius: Finissage mit Sopranistin

Die Ausstellung „Das Junge Rheinland“ endet am Sonntag, 4. September, im Museum St. Laurentius (Martinistraße; Eisenbahnsiedlung Rheinhausen). Aus diesem Anlass trägt die Sopranistin Helga Wachter vom Aalto-Musiktheater aus Essen Lieder mit Gitarrenbegleitung vor. Die Sonderausstellung ist an diesem Tag noch zu den üblichen Öffnungszeiten von 14 bis 17 Uhr zu sehen. Der Sammler der ausgestellten Werke ist anwesend und führt durch die Ausstellung. Die Dauerausstellung des Werkes von Sándor Szombati kann parallel besichtigt werden.

IHR DRAHT ZU UNS

Redaktion:
Telefon: 02065 306920
Fax: 02065 306930
E-Mail: lok.rheinhausen@waz.de

Zustellservice:
Telefon: 0800 6060720*
Fax: 0800 6060750*
(*kostenlose Servicenummer)

Das Brot im VW-Bus zum Kunden gefahren

Hans und Anneliese Wiedemann eröffneten 1960 die Bäckerei in Rumeln. Sohn Peter führt mit Ehefrau Petra das Geschäft in zweiter Generation. Fachbetrieb ist heute der einzige im Ortsteil, der selbst produziert

Von Petra Schmidt

Im Schaufenster hängen bunte Schulutensilien von der Decke. Beim Blick in die Bäckerei Wiedemann an der Düsseldorfer Straße in Kaldenhausen entdeckt der Neugierige etliche Leckereien und liest den Slogan „Wir backen noch mit Herz und Hand“. Nicht ohne Stolz verrät Bäckermeister Peter Wiedemann: „Das hat alles meine Frau entworfen. Es waren ihre Ideen.“ Die Bäckerei Wiedemann ist mittlerweile die einzige, die noch vor Ort produziert. Peter Wiedemann erinnert sich, wie der Einzelhandel in der Ortschaft vertreten war: „Es gab allein in Kaldenhausen vier Bäckereien. Rumeln hatte einmal vier Metzgereien. Sie haben sich damals sogar untereinander abgesprochen, wer wann Urlaub macht.“

1960 eröffneten Hans und Anneliese Wiedemann, die Eltern des heutigen Geschäftsinhabers, den ersten Laden als Backstube an der Buchenstraße, der auch heute noch besteht. „Meine Mutter kommt aus dem Milchgeschäft“, erzählt Peter Wiedemann. Ein solches Geschäft führte sein Opa, Heinrich Theisen, an der Düsseldorfer Straße etwa in Höhe der heutigen Total-Tankstelle. Sonntags wurde geschlagene Sahne an der Haustür verkauft. „Meine Mutter bekam mit 16 Jahren sogar einen Sondergenehmigung, dass sie mit dem Auto Sahne ausliefern darf“, schwelgt Peter Wiedemann in Erinnerungen und erzählt weiter. Sein Opa hatte seinem Vater den Anstoß gegeben, sich selbstständig zu machen, mit einem Ladenlokal an der Buchenstraße. Dort backte das Ehepaar morgens alleine Brot, Brötchen und Kuchen. Ab mittags führen die Geschäftsleute mit einem VW-Bus durch die Straßen und informieren mit Glockenklang, dass der Bäcker komme. Das war eine Zeit, als ein Brötchen zwischen drei und acht Pfennige (!) kostete und, weil die Familien wesentlich größer waren als heute, meistens drei Pfund schwere Brote gekauft wurden. Ab 1966 bildete das Ehepaar junge Leute zum Bäckergehilfen aus. Und auch für Peter Wiedemann stand fest, dass er in diesen Beruf geht. Er hatte nie den

„Sonntags stehen die Kunden bis zum Parkplatz Schlange“

Peter Wiedemann, Bäckermeister



Ein Blech voller Brötchen, „Wiedis“ holt Bäckermeister Peter Wiedemann aus dem Backofen.

FOTOS: CHRISTOPH WOJTYCZA

Gedanken, etwas anderes lernen zu wollen, im Gegensatz zu seiner Schwester, die lieber Kindergärtnerin werden wollte, dann aber doch eine Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin machte.

Verkauf auf Wochenmärkten

Mit gerade mal 22 Jahren erlangte Peter Wiedemann 1984 seinen Meisterbrief. Das elterliche Geschäft übernahm er gemeinsam mit seiner Ehefrau Petra 1998, der Vater starb im Jahre 2000. Mittlerweile gibt es Geschäftslokale an der Buchenstraße (auch Produktionsstätte und Büro) und an Düsseldorfer Straße 96. Mittlerweile arbeiten zwölf bis 13 Angestellte in der Bäckerei, ein von Peter Wiedemann ausgebildeter Geselle ist bereits seit zwölf Jahren dabei. Zu den beiden Geschäften gehören auch zwei Wochenmarktfahrzeuge. Eines davon steuert heute mit 75 Jahren noch Anneliese Wiedemann. Dreimal in der Woche verkauft sie Backwaren auf Märkten in Krefeld, Neukirchen und Duisburg-Beeck. Darüber hinaus bedient sie nachmittags im Büro das Telefon und macht abends die Kasse. Viele Jahre bildete Peter Wiedemann junge Leute als Bäcker aus. Zumeist waren es Schülerpraktikanten, die sich für den Beruf entschieden. Seit zwei Jahren gibt es

SERIE

Einzelhandel im Westen

Bäckerei Wiedemann in Rumeln

keinen Nachwuchs mehr. Aufgrund des frühen Arbeitsbeginns müssten es Jugendliche aus dem Raum Rumeln-Kaldenhausen sein, damit sie nicht zwingend auf Bus und Bahn angewiesen sind. Die Erfahrung, wie oft von Handwerkskammern behauptet, dass das frühe Aufstehen manche junge Leute von dem Ausbildungsberuf abhalten würde, machte Peter Wiedemann mit seinen Azubis nicht: „Sie haben trotzdem eine feste Arbeitszeit, und das ist immer noch besser als Wechselshift.“

Sieben-Tage-Woche

Mittlerweile gilt auch für die Bäckerei Wiedemann die Sieben-Tage-Woche. Der Chef erfreut: „Der Sonntag ist gut, weil die Leute bis zum angrenzenden Parkplatz Schlange stehen.“ Der Fachbetrieb hat viele Stammkunden, kann mit Qualität (Sauerteig wird selbst gemacht und junge Leute wollen wieder bewusster leben) und dem Bedienen von Extrawünschen (Auftrag von halb so großen Berlinern



Petra Wiedemann und Kundin Dr. Marieluise König, die hausgemachte Waren kauft.

und Amerikanern während einer Messe in Düsseldorf) punkten. Peter Wiedemann bescheinigt großen Filialisten gute Qualität. Backwaren beim Discounter findet er allerdings nicht so gut. Der Bäckermeister hat übrigens manches Rezept von seinem Vater aus dessen Lehrzeit übernommen etwa für die Weckmänner, die Schulen und Kindergärten der Umgebung bestellen, und für Spekulatius.

Skeptisch blickt er in die Zukunft seines Betriebes. Wenn gleich in dieser Frage noch lange keine Entscheidung ansteht, weiß er bereits heute, dass sein Sohn und seine

Tochter die Bäckerei nicht übernehmen. Beide studieren. Ob er einen Nachfolger findet, vermag er noch nicht zu beurteilen. Er befürchtet, dass die kleineren Geschäfte nach und nach verschwinden werden. Die Kosten seien hoch, etwa für das Finanzamt und für die Berufsgenossenschaft. Auch so manche Chancengleichheit sei nicht gegeben. Besonders ärgerlich empfindet Peter Wiedemann: „Es ist gesetzlich verboten, dass Bäckereien und Blumengeschäfte an Oster- und Pfingstmontag öffnen, während an Tankstellen Blumen und Backwaren verkauft werden dürfen.“

Einhüftiges Parken entkräftet Probleme im Straßenverkehr

Nach einem Prüfantrag der FDP soll die Verwaltung Möglichkeiten entwickeln

Homburg. Mit einer Anfrage griff in der jüngsten Sitzung der Bezirksvertretung Homburg/Ruhrort/Baerl der Liberale Thomas Rangs die Parksituation auf der Hubertusstraße in Baerl auf. Diese Anfrage wandelte er allerdings auf Empfehlung von Bezirksamtsleiter Carsten Albers in einen Prüfantrag um, der einstimmig angenommen wurde. Thomas Rangs

(FDP) kam mit seinem Antrag einer Bitte von Leuten nach, die gerne das sogenannte einhüftige Parken auf einem Teilstück der Hubertusstraße eingeführt sehen würden. Im Rahmen einer Parkraumüberwachung hatten einige ein Knöllchen erhalten, weil sie ihr Fahrzeug halb auf dem Gehweg, halb auf der Fahrbahn abstellten. Es geht um den Bereich

zwischen dem Restaurant Bellini und Kreuzung und zwar exakt auf dem Berg. Thomas Rangs hatte sich die Situation angeschaut und ist zuversichtlich, dass eine Erlaubnis des einhüftigen Parkens auf zwei bis drei Stellplätzen möglich sein müsste und zu keinerlei Behinderung für Fußgänger und dem Fahrzeugverkehr führen dürfte. Rangs: „Der

Gehweg ist so breit, dass Mütter mit Kinderwagen oder Rollstuhlfahrer problemlos an einem parkenden Auto vorbei kommen.“ Sein zweites Argument für diese Parkregelung: Aufgrund der dortigen Fahrbahnverengung käme es nicht mehr zu Problemen im Straßenverkehr, die



Thomas Rangs, FDP.

es allerdings gibt, wenn ein Auto erlaubterweise am Straßenrand abgestellt ist. Die Verwaltung soll nun Möglichkeiten entwickeln, wie die Erlaubnis des einhüftigen Parkens umgesetzt werden kann. p.s.