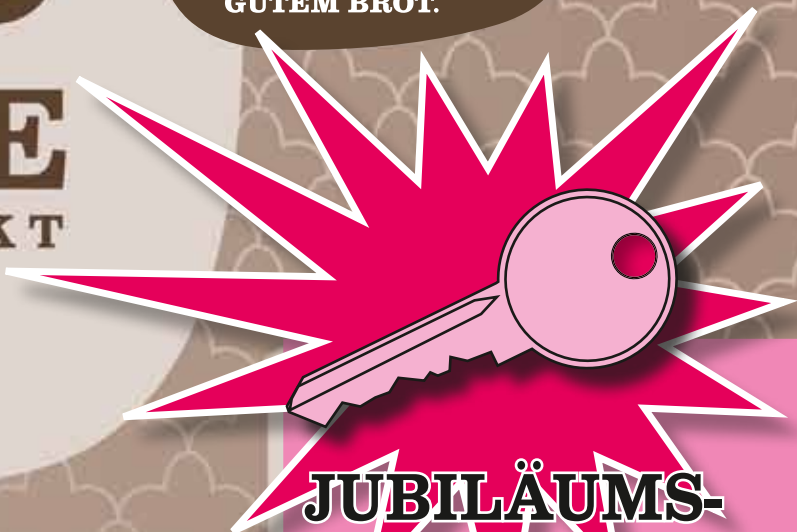




JAHRE
BROT-VERRÜCKT

· SEIT 1907 ·



**JUBILÄUMS-
GEWINNSPIEL
BEI RUTZ**

SEITE 5

rd. 4.500 Gewinne warten auf Sie

Rutz im Zeitstrahl

Die wichtigsten Meilensteine vom Jahr 1907 bis heute

Seite 2-3

Zusammen spielen

Die lustige Backstubenralley für die ganze Familie

Seite 6-7

Den Richtigen finden

Wie man sich vor 111 Jahren kennenlernte

Seite 9

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser, vor 111 Jahren gründete Eugen Rutz die Bäckerei Rutz, und noch immer ist Rutz ein Familienunternehmen, das nun bereits in der 4. Generation geführt wird. Auch weil wir ein Familienunternehmen sind, konnten wir uns in einem schwierigen Markt behaupten. Als Familienunternehmen planen wir weit in die Zukunft und wirtschaften daher solide und nachhaltig. Es ist uns wichtig, verlässlich zu sein, sowohl für unsere Kunden, was die Qualität unserer Produkte betrifft, als auch für unsere Mitarbeiter in Bezug auf sichere Arbeitsplätze. Familienunternehmen werden oft mit Tradition in Verbindung gebracht. Wir sind innovativ, bleiben aber gleichzeitig unseren Werten treu, die von Generation zu Generation weitergereicht wurden. Das heißt für uns, charaktervolle, authentische und natürliche Backwaren von hoher Qualität herzustellen, aus Rohstoffen, die möglichst nachhaltig angebaut sind und, so weit möglich, aus der Region kommen. Gleichzeitig gehen wir mit der Zeit, richten uns am Geschmack unserer Kunden aus, machen aber nicht jeden kurzfristigen Trend mit, vor allem, wenn dieser unseren Werten widerspricht. Obwohl unser Unternehmen mittlerweile gewachsen ist, geht es bei uns nach wie vor familiär zu. Wir pflegen einen vertrauensvollen und direkten Kontakt zu unseren Mitarbeitern, unseren Kunden und unseren Kooperationspartnern. Auch diese gute Zusammenarbeit spornt uns an, die Bäckerei Rutz weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Ihre Familie Rutz

Sich treu bleiben und dennoch mit der Zeit gehen



Rutz hat sich 111 Jahre in einem sehr schwierigen Markt behauptet. Wie macht man das? Wir fragen Seniorchef Eugen Rutz und Geschäftsführer Oliver Rutz, der das Unternehmen zusammen mit seiner Mutter Brigitte Rutz, seinem Bruder Alexander Rutz und Tobias Knittel leitet.

Die Bäckereibranche konsolidiert sich, es gibt immer weniger Unternehmen, die jedoch mehr Umsatz erzielen und mehr Mitarbeiter beschäftigen. Sprich, die Großen überleben, Kleine sterben aus. Wie positioniert sich Rutz in diesem schwierigen Markt?

Eugen Rutz: Als meine Frau und ich das Unternehmen 1976 von meinem Vater übernahmen, gab es in der damaligen BRD noch 32.000 Bäckereien. Bald wird es, so sagt man, in ganz Deutschland nur noch 6.000 geben. Der Kostendruck ist enorm, auch weil immer mehr Discounter Backwaren als Lockmittel zu Dumpingpreisen anbieten. Wer überleben will, muss sich eine unverwechselbare Position verschaffen und immer wieder auffallen, durch seine Produkte, die Läden, die Werbung.

Wie sieht die unverwechselbare Position von Rutz aus?

Oliver Rutz: Wir wollen, dass sich unsere Kunden bei uns und mit unseren Produkten wohlfühlen. Dies gelingt am besten, wenn wir mit der Zeit gehen, aber unsere grundlegenden Werte beibehalten, denn verlässliche Werte und Produkte schaffen Vertrauen.

Modern und traditionell zugleich, geht das?

Oliver Rutz: Viele unserer traditionellen Werte sind höchst modern: die regionale Marktgemeinschaft KraichgauKorn®, zu der wir gehören, das nachhaltig angebaute Getreide, mit dem wir backen, unsere traditionelle Backkunst, die wir einsetzen, und unser hoher Qualitätsanspruch. Unser Design ist sehr aktuell und in unserem Sortiment halten wir die Waage zwischen traditionellen und innovativen Backwaren, die man nur bei uns findet, wie Emmer Chi, DuDiDo, Knaxbrötchen, Besenlaib oder echtes Parisienne.

Was erwarten Ihre Kunden und haben sich deren Ansprüche im Lauf der Zeit stark verändert?

Eugen Rutz: 1907, als mein Großvater die Bäckerei Rutz gründete, waren die Wünsche der Kunden bescheiden. Brot war da, um satt zu werden. Das Sortiment war überschaubar. Es

gab Weißbrot, Mischbrot und Roggenbrot und an Feiertagen den einen oder anderen Kuchen. Zur Zeit meines Vaters in den 60ern ging es vor allem darum, die immer größer werdende Nachfrage zu möglichst günstigen Preisen zu befriedigen. Meine Frau und ich haben uns darauf konzentriert, Qualität und Produktivität zu vereinbaren und so nachhaltig wie möglich zu backen. Heute essen unsere Kunden Brot, weil sie Lust darauf haben und Lust bekommen sie vor allem dann, wenn sie neue und exotische Produkte bei uns entdecken. Dazu zählen auch hochwertiger Kaffee und ausgefallene Snacks. Und die verzehren sie am liebsten in ästhetisch eingerichteten Cafés, in denen sie sich wohlfühlen.

Wie sehen Ihre Kunden der Zukunft aus?

Oliver Rutz: Die Erwartungen unserer Kunden werden immer individueller und vielschichtiger. Alle erwarten bei uns zu Recht eine gute Qualität. Manche wollen beraten, andere schnell bedient werden. Dann gibt es viele Kunden, die bei uns verweilen und eine Pause einlegen möchten. Wir arbeiten intensiv mit unseren Verkaufsteams daran, hier eine gute Balance zu finden.

Wie werden Sie diesen zukünftigen Herausforderungen begegnen?

Oliver Rutz: Unsere Kunden können sich darauf verlassen, dass wir alles tun, um ihnen qualitativ hochwertige Backwaren bieten zu können, unser Sortiment abwechslungsreich zu gestalten sowie einen guten Service zu gewährleisten.

Eugen Rutz: Immer wichtiger werden Marketing und ein unverwechselbares Corporate Design. Entscheidend wird jedoch sein, dass wir gute, verlässliche Mitarbeiter gewinnen und an uns binden. Das ist bei dem heutigen Fachkräftemangel schwierig, aber wir sind immer darum bemüht. Denn nur mit guten und zufriedenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern können wir weiterhin höchste Qualität bieten, um unsere Kunden zufriedenzustellen. /sp

111

JAHRE BROT-VERRÜCKT

SEIT 1907



2016 Alexander Rutz wird weltweit einer der ersten Brotsommeliers. Wie ein Weinsommelier analysiert er Qualität und individuellen Charakter eines Brotes und empfiehlt, welche Getränke und Gerichte am besten zu ihm passen. Seine Empfehlungen sind auch regelmäßig in DER RUTZ zu lesen.

2015 Rutz feiert sein 50-jähriges Bestehen in Wiesloch.



2013 Die neu gestaltete Website, www.rutz.de, geht ans Netz. Aktuell, frisch und unterhaltsam hält sie viele nützliche Serviceleistungen für die Nutzer bereit.



2011 Alexander Rutz, Oliver Rutz und Tobias Knittel werden Teil der Geschäftsführung. Alexander Rutz ist für die Produktion verantwortlich, Oliver Rutz für Vertrieb und Marketing. Tobias Knittel leitet den Versand und die Snackabteilung sowie zusammen mit Kitima Rutz die Verwaltung.

2009 Die Söhne Alexander und Oliver Rutz steigen in das Unternehmen ein. Alexander Rutz ist Bäckermeister und Konditor, Oliver Rutz ist Bäcker, Bachelor für BWL und Marketing sowie Lebensmitteltechniker.



2018 Rutz feiert 111-jähriges Bestehen mit einem Tag der offenen Tür.

Rutz hat heute 23 Filialen und zählt ca. 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Unternehmensgeschichte wird nun von den Mitarbeitern, Alexander, Oliver und Kitima Rutz sowie von Tobias Knittel dynamisch weitergeschrieben.



1986 Rutz entwickelt zusammen mit dem Grafiker Pit Elsasser eine Corporate Identity. Alle Filialen erhalten den typischen Rutz-Look. In der Backbranche ist dies ein absolutes Novum.



1986 Der Kornkraftweck wird Teil des Rutz-Sortiments. Er ist das erste Körnerbrötchen, das man im Kraichgau kaufen kann. Der Kornkraftweck ist und bleibt ein Verkaufsschlager.



1988 Die Backstube ist schon wieder zu klein. Rutz baut in der Ludwig-Wagner-Straße in Frauenweiler eine Backstube auf 1600 m², in der zeitgemäße Technik für optimale Backbedingungen sorgt. Später wird die Backstube auf 2000 m² erweitert.



1965 Die Familie Rutz zieht nach Wiesloch und übernimmt die Bäckerei Sulzer in der Gerbersruhstraße.

1957 Die Heltersberger können in dem neuen Kino von Rutz Straßenfeger wie Hitchcocks „Vertigo“ oder „Der Pauker“ mit Heinz Rühmann sehen. Und alle, die gerne das Tanzbein schwingen, lädt das Ehepaar Rutz in den neu eröffneten Tanzsaal ein.

1953 Karl Rutz und seine Frau Hedwig eröffnen zusätzlich zur Bäckerei ein Café.



1983 Rutz greift den Trend nach gesunden Nahrungsmitteln auf und verkauft die ersten Vollkornbrote, heute die Rutz-Sonnkornbrote.



2008 Seit diesem Jahr hat Rutz die Spendenaktion „Unterm Weihnachtsbaum“ ins Leben gerufen und spendet jährlich rd. 11.000 € für gemeinnützige Einrichtungen. Als Hauptsponsor unterstützt Rutz seit 2004 den Stadtlauf Wiesloch.



Rutz
VERRÜCKT NACH
GUTEM BROT.



Lösungs-kärtchen Spiel
KraichgauKorn®
 1. Kommt aus der Region,
 2. ohne Chemie 3. schmeckt lecker.

Lösungs-kärtchen Spiel
Schokocroissant
 2 Schokostäbchen

1991 Rutz erhält den Branchenpreis Marktkieker. Damit ehrt die Branche erfolgreiche Backunternehmen, die Trends und moderne Standards setzen. Rutz wird neben dem Erfolg vor allem dafür gelobt, wie er die eigene Corporate Identity weiterführt und umsetzt. Bei Rutz heißt CI nicht nur einheitliche Präsentation nach außen, die im Ladendesign, Fahrzeugen und Berufskleidung sichtbar wird. Rutz entwickelt seine Corporate Identity auch nach innen. So gibt sich Rutz ein Unternehmensleitbild und schult seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, dieses auch umzusetzen.



1993 Rutz schließt sich der regionalen Marktgemeinschaft KraichgauKorn® an und backt sein gesamtes Sortiment mit KraichgauKorn®. Die Marktgemeinschaft ist eine nachhaltige, zeitgemäße, ökologische und gleichzeitig traditionelle Antwort auf die Globalisierung und einer der Vorreiter von Slow Food. Die Marktgemeinschaft erlaubt es Landwirten, nach ökologischen Grundsätzen angebautes Getreide von höchster Qualität zu fairen Preisen zu erzeugen und zu verbacken.

1968 Rutz eröffnet als erster Bäcker im Kraichgau eine Filiale in einem Supermarkt, im Wieslocher VEMA und heutigen Rewe im Eichelweg.



1973 Die Bäckerei in der Gerbersruhstraße wird für die wachsende Nachfrage zu klein. Karl und Hedwig Rutz bauen daher eine neue, 250 m² große Backstube in Frauenweiler und statten sie mit zeitgemäßen Maschinen aus. Die Bäckerei Rutz beschäftigt nun 3 Bäcker, 1 Konditor, 2 Fahrer und 7 Verkäuferinnen. Kurz nach Eröffnung der Bäckerei muss Karl Rutz aus gesundheitlichen Gründen seinen Beruf aufgeben. Sein Sohn und jetziger Seniorchef Eugen Rutz hat gerade erst Abitur gemacht und steckt mitten in der Bäcker Ausbildung. Er übernimmt inoffiziell die Geschäftsführung und absolviert parallel Gesellen- und Meisterprüfung.

Das Original!
Kraichgau Korn
 Kraichgau
 Kurpfalz
 Hardt
 Leintal
 Enzkreis
 Zabergäu

Garantiert nicht gespritzt!
www.kraichgaukorn.de



1907 Eugen Rutz gründet mit seiner Frau Phillipina in dem kleinen pfälzischen Dörfchen Heltersberg die Bäckerei Rutz. Nebenbei betreibt er noch eine Landwirtschaft. Wie damals üblich, bringt er das Brot auch direkt zu seinen Kunden, mit Kutsche und Pferd. Eugen Rutz und seine Frau, die in der Backstube mitarbeitet, schwören auf zeitgemäße Technik. Sie kneten den Teig bereits mit einer Teigknetmaschine. Diese wird von einem externen Motor, der über einen Transmissionsriemen mit der Maschine verbunden ist, angetrieben. Gebacken wird in einem Dampfbackofen.



1995 Für die Mitgliedschaft bei KraichgauKorn® erhält Rutz, zusammen mit den anderen Mitgliedern, den Ehrenpreis des Landwirtschaftsministeriums Baden-Württemberg.

1938 Gründer Eugen Rutz stirbt. Seine Frau Phillipina Rutz übernimmt zusammen mit ihren Söhnen Karl und Erwin, beide noch Teenager, Bäckerei und Landwirtschaft. Dann kam der Krieg und somit die Zwangswirtschaft. Kunden durften in der Woche maximal 2,25 kg Brot gegen Brotmarken einkaufen. Mehl ist rationiert und Fett so knapp, dass Anfang der 40er-Jahre das Backen von Kuchen, die Fett enthalten, verboten ist.

1975 Rutz eröffnet in der Hauptstraße in Wiesloch die 5. Filiale. Das Stammhaus in der Gerbersruhstraße wird geschlossen.



1996 Rutz erhält den ersten ausgelobten Umweltpreis der Stadt Wiesloch.

1948 Sohn Karl Rutz übernimmt offiziell die Bäckerei. Er expandiert, stellt zwei Gesellen und einen Fahrer ein, vergrößert das Sortiment. Jetzt kann man bei Rutz auch Hefezöpfe, Torten, Streuselkuchen, Schnecken, Plunder und im Advent Weihnachtsg Gebäck kaufen.



1976 Der jetzige Seniorchef Eugen Rutz absolviert die Meisterprüfung und übernimmt zusammen mit seiner Frau Brigitte offiziell die Geschäftsführung der Bäckerei Rutz. Eugen Rutz ist vor allem für Produktion, Strategie und Finanzen verantwortlich. Brigitte Rutz baut die Verwaltung und den Verkauf auf.

2005 Die Kundenzeitung DER RUTZ erscheint zum ersten Mal. Sie gewährt seither den Lesern einen Blick hinter die Kulissen von Rutz und hält Vergnügliches, Nützliches und Spannendes für Groß und Klein bereit.

1979 Brigitte und Eugen Rutz führen das Unternehmen nach modernen ökonomischen Prinzipien. So ist Rutz eine der ersten Bäckereien in Deutschland, die sich strategische Jahresziele setzt.



2007 Rutz zieht nach Walldorf in die neu gebaute Backstube samt Verwaltungszentrum und Verkaufsfiliale um. Die Backstube ist 4000 m² groß und entspricht modernsten Standards wie Ruheräume für die Teige oder modernste Ofenanlagen. Mit der Backstube kann Rutz die Arbeitsbedingungen seiner Mitarbeiter nochmals verbessern und die Qualität seiner Backwaren steigern.



Aktion vom 20.9. bis 6.10.07

GEWINN!
 ...DES
JAHR-
HUNDERTS

2007 Rutz feiert sein 100-jähriges Bestehen mit einem großen Gewinnspiel und einem Tag der offenen Tür in Walldorf

Gründung von Rutz fällt in eine Epoche des Fortschritts

Als Eugen Rutz 1907 seine Bäckerei in Heltersberg gründet, ist die Welt gerade dabei, sich in einem rasenden Tempo zu verändern: Röntgen hat die Röntgenstrahlen entdeckt, Einstein die Relativitätstheorie formuliert. Wo bisher nachts Häuser und Straßen in tiefstem Dunkel getaucht waren, sind sie nun gut sichtbar, dank der Erfindung des elektrischen Lichts durch Thomas Edison. Arbeiter gehen zu Tausenden auf die Straße, um für bessere Arbeitsbedingungen in den ebenfalls noch nicht so lange existierenden Fabriken zu demonstrieren. In Russland beginnt die Revolution. Innerhalb kurzer Zeit gerät die jahrhundertlange, fest gefügte Ordnung von Adel, Bürgertum, Bauern und Handwerkern ins Wanken.

Viele Historiker bezeichnen die Jahre zwischen 1900 und dem Ersten Weltkrieg als die spannendste Zeit des letzten Jahrhunderts. „Alles, was das 20. Jahrhundert prägte, begann Anfang 1900“, sagt der Historiker Philipp Blom. Verantwortlich dafür sind neben bahnbrechenden Erfindungen im Bereich der Mathematik und Physik vor allem die Industrialisierung: Große Fabriken mit einem riesigen Bedarf an Arbeitskräften wachsen aus dem Boden, und mit ihnen große Städte. Die Zeit wird zum Taktgeber. Taylor und Ford führen die Arbeit im Akkord und am Fließband ein. Geschwindigkeit wird zum Renner: AEG erzielt 1903 mit seiner elektrischen Lokomotive im Test 210,8 km/h. Autorennen werden zum Publikumsmagneten.

Erste Friedenskonferenz und erster Bodybuilder-Wettbewerb

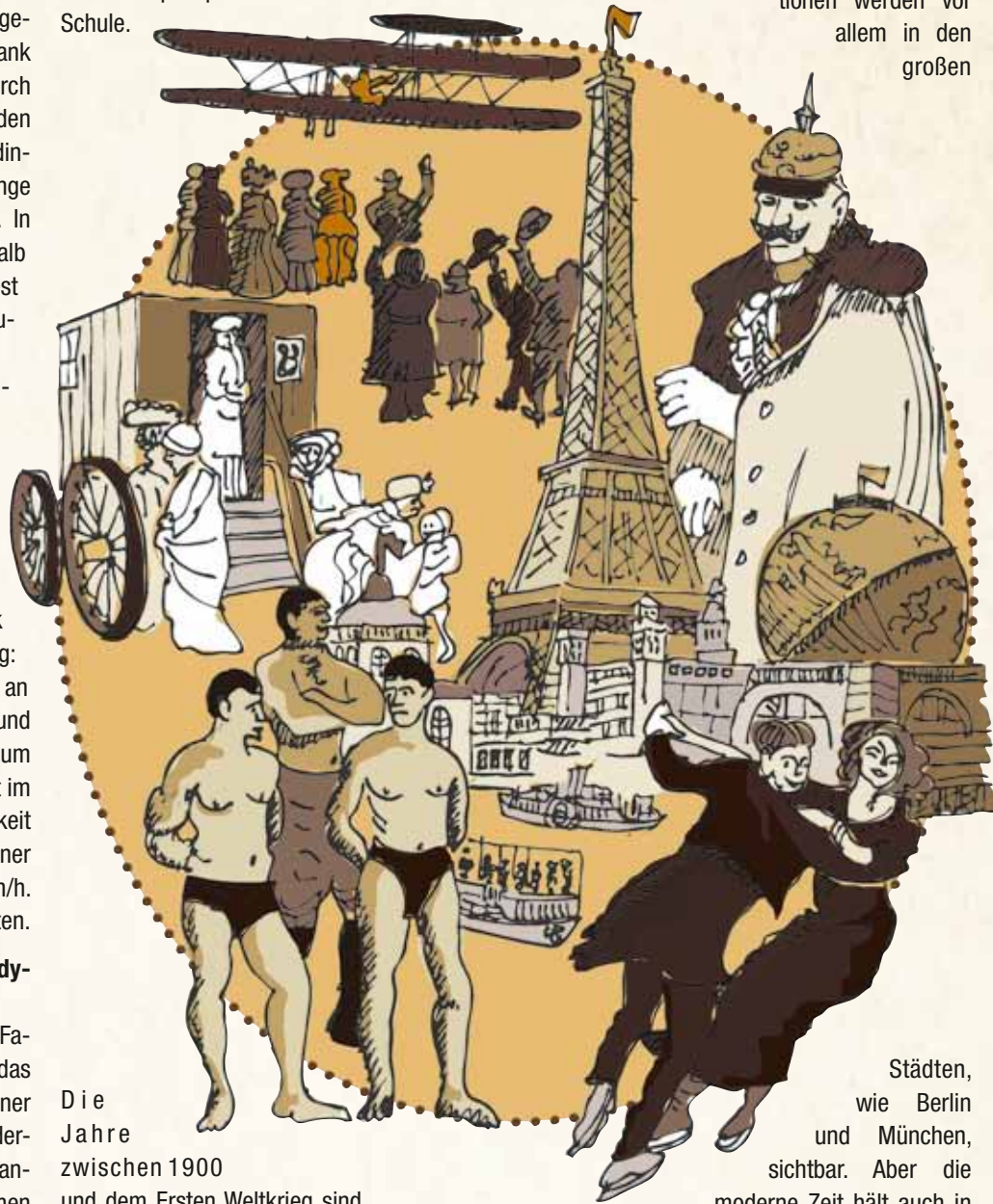
Während Frauen das Korsett ablegen, in Fabriken eigenes Geld verdienen und für das Frauenwahlrecht kämpfen, entdecken Männer für sich den Sport. Zum ersten Bodybuilder-Wettbewerb 1901 mit Hauptstar Eugen Sandow alias Friedrich Wilhelm Müller kommen 15.000 Besucher in die Royal Albert Hall in London. Fußball- und Boxclubs sprießen aus dem Boden. Avantgardisten suchen nach neuen Visionen und Lebensformen. 1907 findet die erste individuelle Friedenskonferenz in

Den Haag statt. Karl Wilhelm Diefenbach gründet die FKK-Bewegung. Wandervereine und Pfadfinder proklamieren eine Rückkehr zum Leben mit der Natur. Rudolf Steiner entwickelt die anthroposophische Schule.

oder August Mackes farbenflirrende expressionistischen Bilder.

Neue Zeit hält auch in der Pfalz Einzug

Die durchgreifenden Innovationen werden vor allem in den großen



Die Jahre zwischen 1900

und dem Ersten Weltkrieg sind wie ein Wirbelsturm. Altes löst sich auf, Neues ist schon in Sicht, aber noch nicht etabliert. Das wird vor allem auch an der Kunst sichtbar. An die Stelle der traditionellen realistischen Malerei treten Picassos kubistische Porträts

Städten, wie Berlin und München, sichtbar. Aber die moderne Zeit hält auch in der Umgebung von Heltersberg Einzug, zumindest im nahe gelegenen Pirmasens, wie man den damaligen Ausgaben der Pirmasenser Tageszeitung entnehmen kann. 20 Jahre nach den ersten zaghaften Versuchen, einen

Film zu drehen, hat Pirmasens 1915 bereits zwei große Kinos, in denen die Menschen nun erstmals weltweit vertriebene Filme mit dem ersten Filmstar der Geschichte, Asta Nielsen, sehen können. Dank billiger Zugtickets können nun auch Pfälzer ohne viel Geld in Urlaub. Es gibt auch schon in Pirmasens ein großes, modernes Warenhaus, den Landauer, in dem man alles kaufen und sich in Cafés erholen kann, wie in den heutigen modernen Malls. Wenige Jahre zuvor wäre all dies noch undenkbar gewesen. Fußball- und Boxvereine veranstalten regelmäßige Turniere. Die ersten Marken der Weltgeschichte Persil, Kellogs und Coca Cola werden auch in Pirmasens schnell bekannt und in der Stadt bieten immer mehr Geschäfte, wie überall in Deutschland, sogenannte Reformkleider ohne Korsett an. Auch über das große politische Weltgeschehen können sich die Pirmasenser via Telegrafemeldungen informieren.

Wie modern oder traditionell die Uhren in dem kleinen Dörfchen Heltersberg, der Heimat von Rutz, tickten, ist schwer zu beantworten. Pirmasens liegt 20 km entfernt und war damals nur mit der Kutsche erreichbar – und die brauchte mindestens 4 Stunden. Aber es ist sehr wahrscheinlich, dass junge Menschen aus Heltersberg in den zahlreichen Fabriken und Unternehmen in Pirmasens arbeiteten und ihren Verwandten vom Leben dort berichteten. Und so kann man annehmen, dass der Fortschritt auch in Heltersberg ankam, wenn wahrscheinlich auch zeitverzögert und abgeschwächt. Der Gründer der Bäckerei Rutz, Eugen Rutz, scheint zumindest über den technischen Fortschritt gut informiert gewesen zu sein: „Schon mein Großvater nutzte moderne Technik, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern“, erinnert sich der jetzige Seniorchef Eugen Rutz. „Er arbeitete bereits mit einer automatischen Teignetmaschine, und das war zu dieser Zeit in kleinen Bäckereien eher die Ausnahme. Sich stimmigen Trends der Zeit zu öffnen, war schon damals ein Motto von Rutz und ist es auch noch heute.“ /sp

111 – Das Rutz Jubiläumsbrot

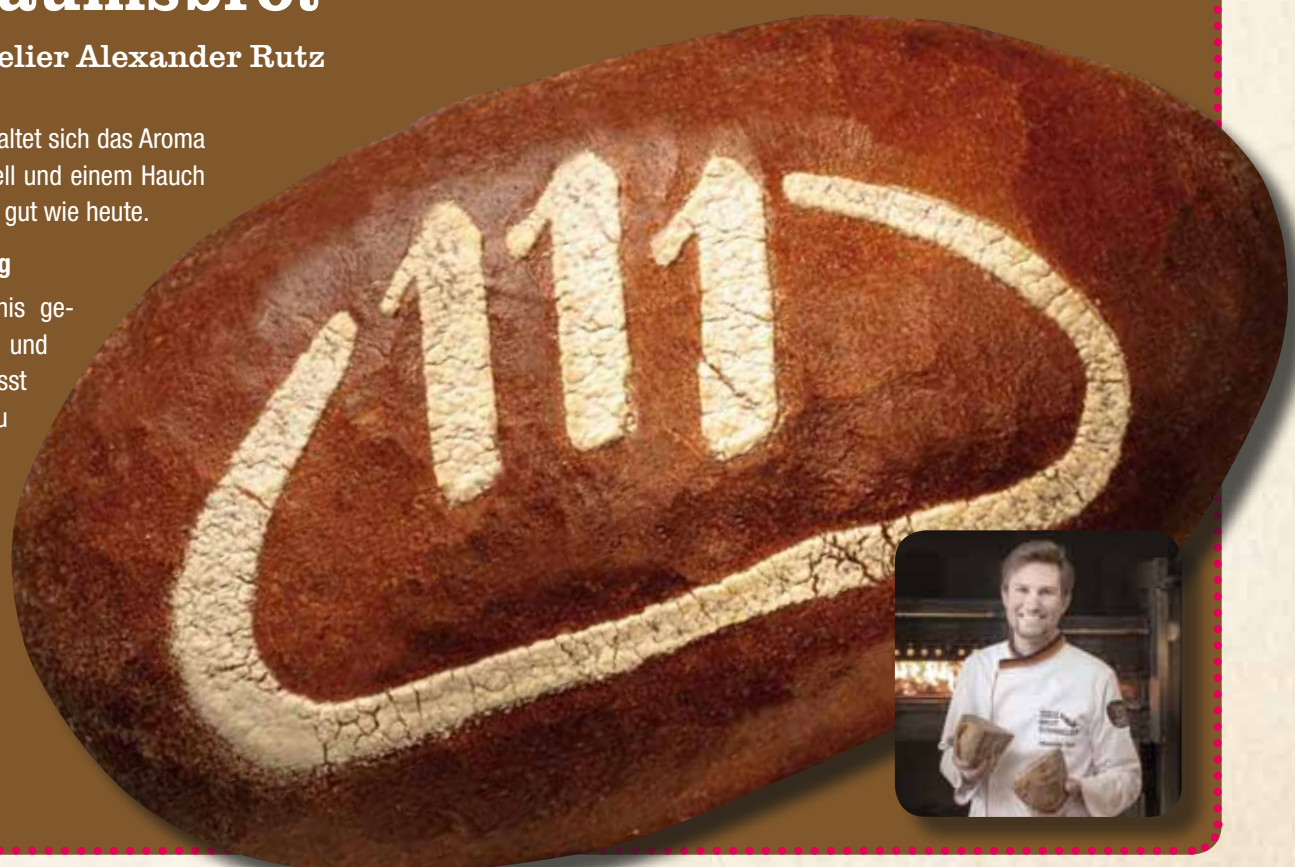
Eine Genussbeschreibung von Brotsommelier Alexander Rutz

Das 111er ist unser Jubiläumsbrot zum 111-jährigen Bestehen der Familienbäckerei Rutz, das 4 Generationen durchlebt hat und immer noch unsere Regale schmückt. Die Rezeptur ist seit 111 Jahren gleich. Das 111er besteht aus Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig, Quellsalz, Hefe, Wasser. Durch das händische, traditionelle Aufarbeiten bekommt das Mischbrot seine längliche Form. In seinen glänzenden haselnussähnlichen Farben strahlt es den Genusskäufer an. Der Geruch von Röstaromen und Karamell liegt in der Luft und wird genüsslich von jeder Nase eingesogen. Die hellbraune Krume zeigt, was uns der Bäcker von damals an Können übermittelt hat. Der leicht säuerliche, aber doch milde Geschmack beim ersten Bissen weckt die Lust auf mehr.

Beim Schlucken entfaltet sich das Aroma von leichtem Karamell und einem Hauch von Nuss. Damals so gut wie heute.

Verzehrsempfehlung

Dieses Gebäckerlebnis gehört zu Vesperzeit und Abendbrot. Es passt hervorragend zu rohem Schinken und langgereiftem französischem Käse. Auch darf ein Schluck gutes Bier nicht fehlen. Das Brot harmoniert aber auch gut mit Fruchtaufstrichen.



Maloche war gestern

Gute Arbeitsbedingungen stehen bei Rutz schon immer ganz oben auf der Agenda



Als Gründer Eugen Rutz 1907 seine Bäckerei eröffnete, war die Herstellung von Backwaren nichts für Weicheier. Die Backstuben waren klein und stickig und im Sommer brütend heiß: Gebacken wurde in direkt befeuerten Öfen, die bis auf 300 Grad aufgeheizt wurden. Mehlstaub hing in der Luft und machte das Atmen schwer. Vor jeder Backnacht hackten und stapelten Gründer Eugen Rutz und seine Gesellen Holz und Briquets für die Öfen, hievten 100 kg schwere Mehlsäcke eine enge Treppe hoch und schütteten das Mehl durch ein Sieb in Becken neben den Bactischen. Die Arbeit am Ofen war auch keine wahre Wonne. Auf langen, dünnen und biegsamen Holzschiebern balancierten noch 1907 die Bäcker mehrere schwere Laibe gleichzeitig in den glühend heißen Ofenschlund.

Wo Technik und Handwerk sich ergänzen

Heute arbeiten die Rutz-Bäcker und -Konditorinnen in einer großen, luftigen Backstube, in der ein gutes und angenehm temperiertes Klima ohne Mehlstaub herrscht. Mehl wird bequem aus dem Silo abgelassen, die Brotlaibe zum Backen auf ein Förderband gelegt, das sie in den Ofen hinein- und wieder hinausbefördert. Portioniermaschinen helfen, Brötchen exakt abzuwiegen und zu teilen.

Aber nach wie vor entsteht Backkunst vor allem mit den Händen, und wie vor 111 Jahren wirken die Rutz-Bäcker auch heute den Teig mit der Hand, schlingen Brezeln, flechten Hefezöpfe, formen Nusshörnchen. „Aber“, so der heutige Seniorchef Eugen Rutz, „wenn Technik zur Verfügung stand, mit deren Hilfe wir die Arbeitsbedingungen und die Qualität unserer Produkte verbessern konnten, haben wir diese immer genutzt.“

Persönliche Beziehung zu Mitarbeitern ist geblieben

Auch von den heutigen Arbeitszeiten konnten die Mitarbeiter von früher nur träumen. „Bei meinem Urgroßvater, dem Gründer Eugen Rutz, existierten keine festen Arbeitszeiten, es wurde gebacken, bis alles fertig war“, sagt Oliver Rutz. Und auch bei meinem Großvater Karl Rutz wurde noch 12 Stunden am Tag und 6 Tage die Woche gearbeitet.“ Heute arbeiten die Rutz-Mitarbeiter in flexiblen Arbeitszeitmodellen, die auf einer 40-Stunden-Woche basieren.

Vor 100 Jahren hat ein Lehrling nur das gelernt, was ihm sein Meister beibrachte. Eine geregelte Ausbildung und kontinuierliche Weiterbildung sind bei Rutz schon lange selbstverständlich, zeitgemäße Arbeitnehmerrechte natürlich auch.

Was Rutz von früher übernommen hat, ist die persönliche Beziehung zu seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Klar, niemand von uns könnte sich heute vorstellen, im Haus seines Arbeitgebers zu schlafen und an seinem Tisch zu essen, wie das noch bis in die 70er-Jahre auch bei Rutz der Fall war. „Aber“, so Oliver Rutz, „wir fühlen uns nach wie vor als eine Familie und versuchen, zu jedem unserer Mitarbeiter eine vertrauensvolle Beziehung aufzubauen.“/sp

Ein spannender Ausflug für die ganze Familie

Wer wissen will, wie Bäcker vor 100 Jahren gelebt und gearbeitet haben, ist im **Bäckerei- und Zuckerbäckermuseum Kraichtal** gut aufgehoben.

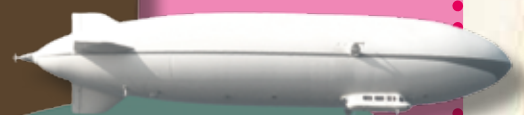
Tel.: 07250 7744, www.kraichtal.de

RUTZ-GEWINNSPIEL

Tolle Preise. Einfach gewinnen.

Wir feiern mit Ihnen
111 Jahre Rutz –
schnappen Sie sich einen
der rd. 4.500 Gewinne

1. PREIS
Goldbarren
im Wert von
1110,- €



2. PREIS
Zeppelifahrt
für 2 Personen am Bodensee
inkl. Übernachtung

3. PREIS
Zeitreise ins
Jahr 1907
für 2 Personen in Köln
inkl. Übernachtung



111 Kinogutscheine,
111 Rutz-Einkaufsgutscheine (Wert 11,- Euro),
222 Gutscheine für je 1 Tasse Kaffee und 1 Stück Kuchen
2.000 Mehrweg-Kaffeebecher aus Bambus
2.000 hochwertige Tragetaschen

Bis zum **13. Oktober** stehen in allen Rutz-Filialen Gewinnboxen, in denen Kuverts mit Gewinn Gutscheinen enthalten sind.

Und so funktioniert es:

Nehmen Sie den Schlüssel von der Titelseite dieser Zeitung und gehen Sie damit in eine Rutz-Filiale. In jeder Filiale steht eine Gewinnbox.

Stecken Sie Ihren Schlüssel in das Vorhängeschloss der Box.

Passt der Schlüssel, öffnet sich das Schloss sehr leicht. Jetzt rufen Sie eine Verkäuferin.

In der Gewinnbox befinden sich Umschläge mit Gewinnen.

Ziehen Sie einen Umschlag und schauen Sie nach, was Sie gewonnen haben.

Und nun viel Glück.

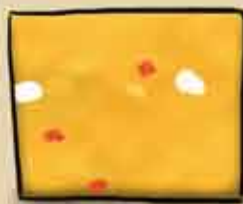
*Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Lustige RUTZ BACKSTUBEN RALLYE

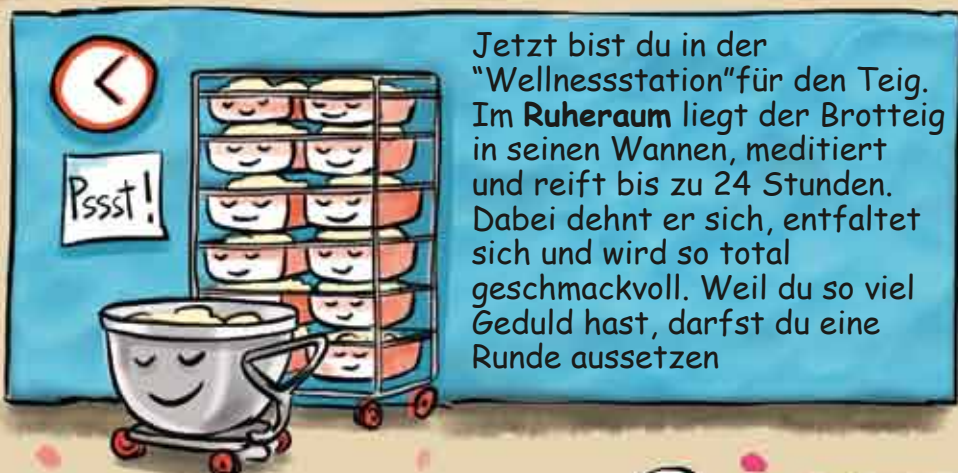
Spielregeln: Gewonnen hat, wer als Letzter ins Ziel kommt, denn Brote und Brötchen brauchen viel Zeit, um richtig lecker zu schmecken!

Es ist ganz einfach: Reihum wird gewürfelt und um die gewürfelte Zahl vorgerückt. Kommst du auf ein besetztes Feld, dann muss der Mitspieler zur Strafe 5 Felder nach VORN rücken. Der jüngste Mitspieler beginnt.

Die Spielfiguren findest du zum Ausschneiden auf der Kinderseite und die Lösungen der Fragen verrät dir **Rützchen** auf den **Lösungskärtchen**, die im Heft verteilt sind (am Besten vorher ausschneiden).



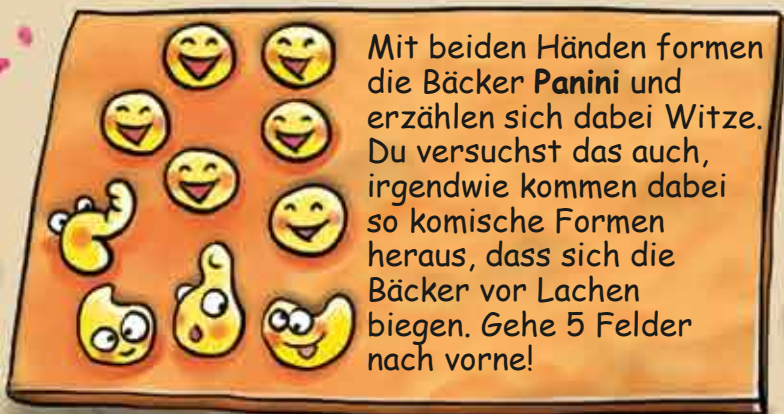
Hör mal, wie die kleinen Gasbläschen im **Sauerteig** pupsen. Sie machen den Teig luftig. Du kringelst dich vor Lachen und erzählst den anderen einen Witz. Dafür darfst du ein Mal aussetzen



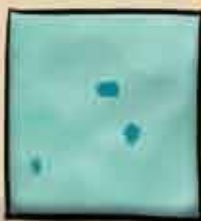
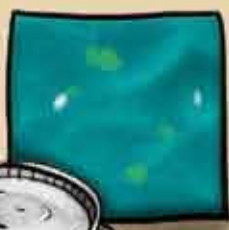
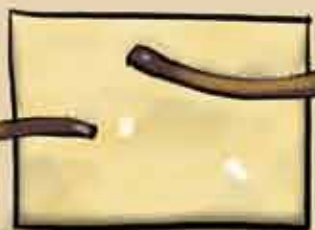
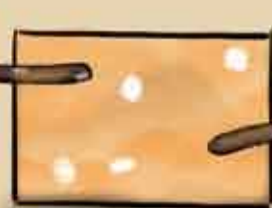
Jetzt bist du in der "Wellnesstation" für den Teig. Im **Ruheraum** liegt der Brotteig in seinen Wannen, meditiert und reift bis zu 24 Stunden. Dabei dehnt er sich, entfaltet sich und wird so total geschmackvoll. Weil du so viel Geduld hast, darfst du eine Runde aussetzen



Du willst wie die Profis **Brezeln** in der Luft schweben. Doch wutsch wickelt sich um deinen Hals. Das geht dem Bäcker gar nicht. Würfle nochmals und gehe vorwärts



Mit beiden Händen formen die Bäcker **Panini** und erzählen sich dabei Witze. Du versuchst das auch, irgendwie kommen dabei so komische Formen heraus, dass sich die Bäcker vor Lachen biegen. Gehe 5 Felder nach vorne!

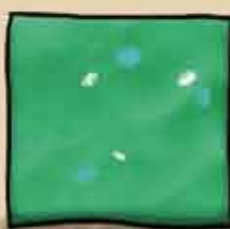


Lösungs-karte

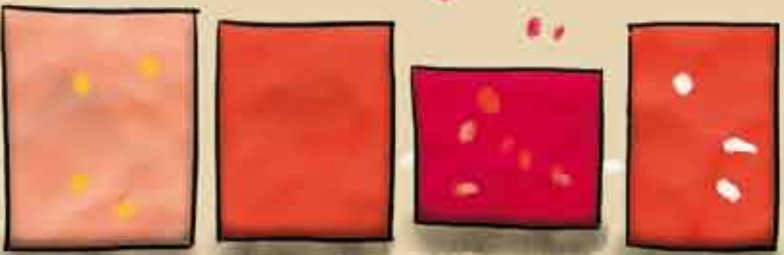
Im **Holzofen** backt sich das Holzofenbrot knusprig. Rate mal, auf wie viel Grad die Bäcker den Ofen dafür aufheizen. 180 Grad oder doch eher 300 Grad Celcius? Mit der richtigen Antwort gehst du 2 Felder zurück



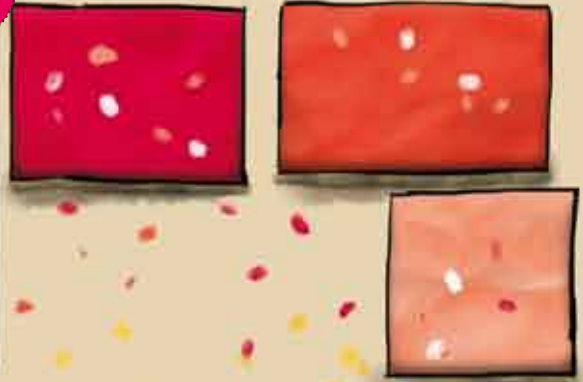
Am **Tortentisch** erschreckst du den Konditor, der gerade eine Torte mit Sahne garniert. Der dreht sich blitzschnell um und dekoriert dich mit Sahne. Alle deine Mitspieler stehen auf und klatschen. Du darfst 3 Felder zurückgehen



Im **Versand** lässt sich zwischen den Kisten mit Backwaren verstecken, prima Verstecken spielen. Da leider verlierst du dabei deine Backmasse. Rücke zur Strafe 4 Felder vor!





In allen Backwaren steckt das **KraichgauKorn®**. Weißt du, was das Besondere daran ist? Finde die drei richtigen Antworten. Du hast alles gewusst? Rufe „Juhu“ und gehe ein Feld zurück





Damit der Teig schön luftig wird, knetet die **Knetmaschine**. Und knetet. Und knetet... Da fallen dir die Augen zu und du machst während der Arbeitszeit ein Nickerchen. Rücke vor bis zum vordersten Mitspieler




Am **Mehlsilo** willst du Mehl ablassen, aber du lässt die Öffnung zu lange auf. O je, du verschwindest in einer Mehlwolke. Gehe 3 Felder vor

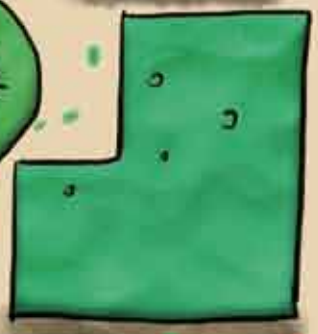
Aus der **Portioniermaschine** purzeln die Brötchen im Affentempo aufs Band, dir wird vom Zuschauen ganz schwindelig. Sage schnell dreimal hintereinander: Backen brave Bäcker braune Brote, werden braune Brote von braven Bäckern gebacken

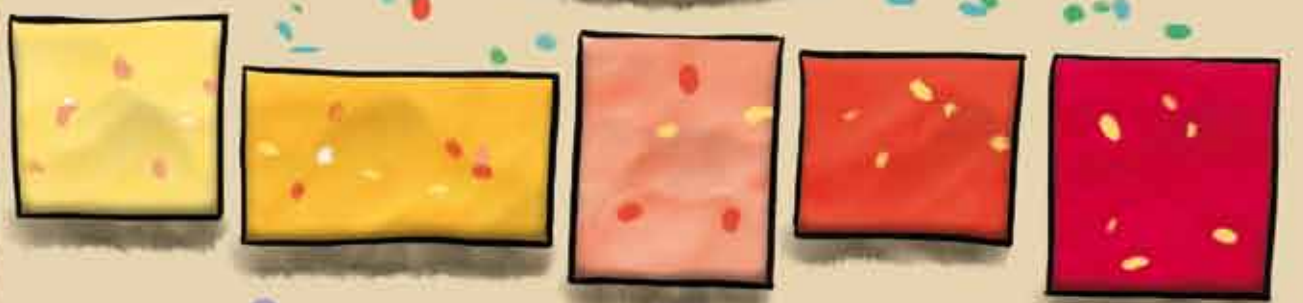

s die hlingen. ie sich efällt



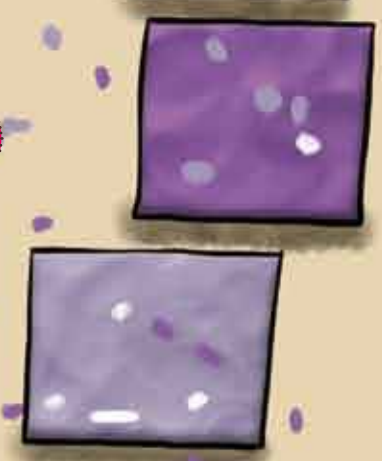
Du darfst so viel Zucker auf die leckeren **Zöpfe** streuen, wie du willst. Doch Mist, du hast vergessen, die Zöpfe vorher mit Eigelb einzupinseln. Nochmals würfeln!



Schokocroissant
Rate mal, wie viele Schokostäbchen in einem Croissant sind? Hast du richtig geraten, gehe zurück bis zum hintersten Mitspieler


Gerade marschieren die **DuDiDos** aus dem Ofen. Du beißt in eines rein, mmmh, wie lecker. Weißt du, wofür die Abkürzung steht? Wenn ja, würfle nochmals und lass all deine Mitspieler um diese Zahl vorwärts gehen





111
JAHRE
BROT-VERRÜCKT

SEIT 1907

Der lange Marsch in die Gleichberechtigung

Unternehmerinnen aus dem Mittelstand wie Rutz setzen wichtige Impulse



Ein Jahr nach Gründung der Bäckerei Rutz 1907 im pfälzischen Heltersberg tat sich in London für damalige Verhältnisse Unerhörtes. 500.000 Frauen und vereinzelt auch Männer marschierten zum Klang von 40 Frauen-Blaskapellen im Londoner Hyde Park auf. Sie demonstrierten für das Frauenwahlrecht. Seit mehr als 50 Jahren kämpften Arbeiterfrauen wie Lilian Lenton und Frauen aus dem Bildungsbürgertum wie Emmeline Pankhurst dafür, nahmen gesellschaftliche Ächtung in Kauf, gingen ins Gefängnis.

Auch heute werden Frauen in vielen Ländern noch benachteiligt, aber in Europa ist die Gleichberechtigung von Mann und Frau im

gesellschaftlichen und privaten Bereich zu großen Teilen zur Normalität geworden. Viele Frauen sind finanziell unabhängig, teilen sich die Erziehung ihrer Kinder mit ihren Partnern, nehmen gemeinsam Elternzeit, können selbstbewusst über ihr Leben bestimmen.

Das sah 1908, als die riesige Frauendemonstration in London stattfand, noch anders aus. Frauen hatten kaum Rechte, zumindest offiziell. Der Mann durfte alles bestimmen und über alles verfügen, auch über das Eigentum seiner Frau, denn dieses ging bei der Eheschließung an ihn über. Vor allem alleinstehende Frauen auf dem Land hatten einen schweren Stand, wie Ingeborg Weber-Kellermann in ihrem Buch „Landleben im 19. Jahrhundert“ berichtet. Witwen konnten sich nur als Dienstmagd oder Saisonarbeiterin verdienen und waren meist auf Spenden der Dorfgemeinschaft angewiesen. Junge Frauen durften nicht heiraten, solange sie Magd waren, hatten oft kein eigenes Zimmer und waren sexuellen Übergriffen ausgesetzt. Bekamen sie uneheliche Kinder, mussten sie diese zu Pflegeeltern geben und dafür fast ihren gesamten Verdienst aufbringen.

Aber Frauen waren auch schon damals der Rückhalt ihrer Familie, die alles mit am Laufen hielten und dafür rund um die Uhr schufteten. Seniorchef Eugen Rutz: „Sowohl meine Großmutter Phillipina als auch später meine Mutter Hedwig arbeiteten nachts in der Backstube mit, bedienten tagsüber die Kunden, schmissen den Haushalt, versorgten die Gesellen und zogen ihre Kinder groß. Sie waren beide starke Frauen.“



Frauenrechte ließen auf sich warten

Der Marsch zur Gleichberechtigung war lang. Wahlrecht bekamen die Frauen in den meisten europäischen Ländern bereits 1918, als Ergebnis der Revolution nach dem Ersten Weltkrieg. Aber in Deutschland sollte es zum Beispiel noch bis 1958 dauern, bis Frauen ohne Zustimmung des Ehemanns oder Vaters den Führerschein machen konnten. Und erst ab 1977 konnten Männer nicht mehr bestimmen, ob und wo ihre Frauen arbeiten. Den größten Fortschritt in der Gleichberechtigung erreichten die Frauen der 68er-Revolution, sowohl politisch als auch in den Köpfen von Männern und Frauen. Wichtige Impulse für die Gleichstellung von Mann und Frau in der Arbeitswelt gingen

in Deutschland schon immer auch von mittelständischen Familienunternehmerinnen aus. Dort übernahmen Frauen schon seit Langem selbstverständlich die Führung und lebten vor, dass sich Kinder und Karriere gut vereinbaren lassen. Auch Rutz ist ein Beispiel dafür. „Ohne die starke und selbstbewusste Mitarbeit meiner Mutter Hedwig wäre mein Vater Karl nie so erfolgreich gewesen“, sagt Seniorchef Eugen Rutz. Er und seine Frau Brigitte führten diese Tradition fort. Brigitte Rutz: „Mein Mann und ich haben die Bäckerei so wie sie ist, gleichberechtigt aufgebaut und alle unternehmerischen Entscheidungen gemeinsam getroffen.“ Und das ist auch gute Praxis bei der jetzigen Rutz-Generation. /sp

Meilensteine der Gleichstellung von Mann und Frau

Das Wichtigste in den letzten 111 Jahren

- 1918 Frauen erhalten in Deutschland das aktive und passive Wahlrecht
- 1923 Margarete von Wrangell wird die erste ordentliche Professorin (Uni Hohenheim)
- 1949 Im Grundgesetz wird verankert, dass Frauen und Männer gleichberechtigt sind
- 1952 Das Mutterschutzgesetz für erwerbstätige Mütter tritt in Kraft
- 1958 Frauen dürfen ohne Erlaubnis ihres Mannes oder Vaters den Führerschein erwerben
- 1961 Elisabeth Schwarzhaupt (CDU) wird als erste Frau Bundesministerin (Gesundheit)
- 1962 Die Antibabypille kommt auf den Markt
- Frauen dürfen ohne Zustimmung des Ehemannes ein Bankkonto eröffnen
- 1972 Öffnung der Rentenversicherung für Hausfrauen
- 1972 Mit Annemarie Renger wird zum ersten Mal eine Frau Präsidentin des Deutschen Bundestags
- 1975 Erste Weltfrauenkonferenz
- 1977 Reform des Ehe- und Familienrechts. Wer nicht für sich sorgen kann, hat nach der Scheidung Anspruch auf Unterhalt
- 1977 Frauen sind nun laut Gesetz berechtigt, ohne Wenn und Aber erwerbstätig zu sein, bis dahin konnte der Ehemann theoretisch entscheiden, ob seine Frau arbeiten darf
- 1980 Gesetz zur Gleichbehandlung von Männern und Frauen am Arbeitsplatz
- 1986 Gesetz zur Gewährung von Erziehungsurlaub und -urlaub
- 1992 Regelungen zum Schwangerschaftsabbruch treten in Kraft
- 1993 Heide Simonis wird die erste Ministerpräsidentin eines Bundeslands
- 1994 Gesetz zum Schutz vor sexuellem Missbrauch von Mädchen und Jungen unter 16 Jahren
- 1996 Rechtsanspruch auf einen Kindergartenplatz für Kinder ab 3 Jahren
- 1997 Vergewaltigung in der Ehe ist strafbar
- 2001 Väter und Mütter können laut Gesetz gleichberechtigt Elternzeit von 3 Jahren in Anspruch nehmen
- 2005 Angela Merkel wird erste Bundeskanzlerin
- 2006 Die Antidiskriminierungsstelle nimmt die Arbeit auf
- 2015 30%-Quote Frauen in den Aufsichtsräten wird vorgeschrieben
- 2017 Entgelttransparentgesetz, Unternehmen müssen auf Nachfrage Gehälter von gleichgestellten Kollegen offenbaren
- 2017 MeToo-Bewegung verändert Haltung zum sexuellen Missbrauch von Frauen



Lösungs-
kärtchen Spiel

Holzofen

ca. 300 Grad Celsius

Den Richtigen finden war schon immer schwer

Damals wie heute. Zwei Klagen

Emma aus Heltersberg, 1907

Ach, jeh, ich kann's dem Vater aber auch nie recht machen. Natürlich hat Kuh Elsa wieder mit dem Schwanz nach mir geschlagen, sie merkt, dass ich die Melkerei im Stall nicht leiden kann. Zack!, ging der Schwanz mir genau ins Gesicht, und vor lauter Schreck habe ich den Melkeimer umgeworfen. Die ganze Milch ist auf den Stallboden gelaufen. „Zwei linke Hände hast Du!“, hat der Vater geschrien, „zu nichts bist du nütze! Der Mann, der dich mal abbekommt, ist nicht zu beneiden. Wenn du überhaupt mal einen findest!“

brave Frau. Na, ich weiß ja nicht. Außerdem haben wir hier gar keine Zeitung. Und von Heiratsvermittlerinnen hat sie was erzählt, die gibt's in der Stadt und werden von den Eltern beauftragt, um eine gute Partie für die Tochter zu finden. So was wird Vater nie machen! Schon gar nicht, wenn es auch noch Geld kostet! Und ich soll öfter mal in die Stadt kommen, hat die Gertrud gesagt. „Flanieren“ da trifft man nette Burschen. Na, die hat Nerven! „Flanieren“! Vielleicht noch in meinem Dorf-Sonntagskleid? Wahrscheinlich muss ich doch als alte Jungfer sterben, wenn ich nicht einen von den Männern aus dem Dorf heiraten will.



Das hat mal wieder gegessen. Ich bin wohl selbst zum Heiraten zu dumm. Dauernd sagen sie das. Ich bin schon fast 22 Jahre alt und habe immer noch keinen Mann! Ich werde als alte Jungfer sterben. So, wie die Tante Leni damals. Alt, einsam und verbittert.

Aber wo soll ich denn den Richtigen finden? Hier auf dem Dorf vielleicht? „Der Schmitte-Egon, der wäre eine gute Partie“, sagt die Mutter immer. Der ist ein richtig reicher Bauer. Den will ich aber nicht. „Liebe vergeht, Hektar besteht!“, sagt Vater dann. Aber ich will doch einen Mann lieben und nicht bloß als Magd auf seinem Bauernhof mitarbeiten.

Im Nachbardorf, da gibt's einen, den finde ich nett. Alfons heißt er, und ich glaube, er findet mich auch nett. Neulich, beim Tanz in den Mai, hat er mich aufgefordert. So haben ja viele meiner Freundinnen ihren Mann kennengelernt. Das ist hier der Heiratsmarkt. Aber natürlich war Mutter wieder dabei, sie lässt mich ja nicht aus den Augen. Und der Alfons, der passt den Eltern auch wieder nicht, weil der sich für was Besseres hält, sagen sie. Der will in Heidelberg studieren und Lehrer werden. Ach, du liebe Zeit, das ginge ja gar nicht.

Die Gertrud, meine Cousine in Pirmasens, die hat uns neulich besucht, und sie hat gesagt, ich soll mal die Heiratsanzeigen lesen. In der Zeitung, da suchen immer nette Männer eine

Vanessa aus Heidelberg, 2018

Super, ich hab den Job! Sales-Manager! Außendienst. Ein Jahr lang war ich jetzt in Augsburg, davor das Jahr in Bremen. Und jetzt Heidelberg.

Jetzt also wieder eine neue Wohnung suchen. Neuen Freundeskreis aufbauen. Das ist manchmal echt ätzend, kaum bist Du irgendwo halbwegs angekommen, ziehst Du schon wieder weg. Meine Freundschaften und Kontakte pflege ich mit Facebook und Twitter und all den Netzwerken im Internet. Und ich bin ja noch jung, erst 31. Ich weiß allerdings nicht so ganz, wie das werden soll, wenn ich mal Familie haben will. Vor allem einen Partner. Wo ich den kennenlernen soll, bei all der Herumzieherei! Im Internet vielleicht?

Ich hab mich ja mal bei so einem kostenlosen Dating-Portal angemeldet. Machen ja ganz viele inzwischen. Ich glaube aber, die Hälfte der coolen Typen da sind Fake-Accounts. Sehen auf den Bildern super aus, schreiben aber irgendeinen Mist. Sie sind wahrscheinlich in Wirklichkeit hässlich wie die Nacht. Und mit so einem treffe ich mich doch nicht einfach mal so. Ist auch viel zu gefährlich, echt.

Dann gibt's ja noch diese Apps, die dir auf dem Smartphone anzeigen, wer in deiner Nähe auch auf der Suche ist. Unglaublich, was da



technisch möglich ist. Aber mal ehrlich: Die Typen wissen ja dann auch ganz schnell, wo Du grade bist und wo Du wohnst. So ganz geheuer ist mir das nicht. Nein, das ist nicht meins.

Vielleicht ist ja bei den neuen Kollegen in Hei-

delberg einer dabei. Muss ja nicht sofort der Vater meiner Kinder werden. Einfach so mal, für gemeinsame Partys oder Ausflüge. Wäre ja schon was!

/Friederike Kroitzsch

TAG DER OFFENEN TÜR So. 7. Oktober

Altrottstraße 50, 69190 Walldorf

Rütz
VERLÜCKT NACH
GUTEM BROT.


**AUTHENTISCHE
BACKSTUBENFÜHRUNG**
bei laufender Produktion

MINI-BÄCKEREI
Kids sammeln Backerfahrung

**REISE IN DIE
VERGANGENHEIT**
Motto Foto-Zeit und historische Schnapshots

**LIVE-MUSIK VON
DER RÜTZ-BACKSTAGE**
UND VIELES MEHR ...

11-17 UHR

rütz.de 



Kinderleben heute und vor 111 Jahren

Ein fiktives Interview

Wie Kinder vor 111 Jahren wohl gelebt haben? Wie sie gewohnt haben und wie es damals in der Schule war? Das interessiert Hanna. Sie ist 10 Jahre und lebt in Mannheim. Schade, dass es noch keine Zeitreisen gibt. Also haben wir Klara erfunden, ein Mädchen, das so alt ist wie Hanna und mit seiner Familie auf einem Bauernhof lebt. Wir haben Klara die Antworten in den Mund gelegt, aber sie könnten sehr wohl so ausgefallen sein, da wir sorgfältig über das Leben der Kinder damals recherchiert haben.

Hanna (2018): *Gehst du gerne in die Schule? Ich bin in der 4. Klasse und die Lehrer sind ganz o. k.*

Klara (1907): Es geht so, wir haben nur einen Lehrer, und der ist sehr streng. Wir müssen ganz still und gerade sitzen und die Hände immer auf dem Tisch haben. Wenn wir zappeln oder seine Fragen nicht beantworten können, schlägt er uns mit dem Stock. Das ist gemein



kie? Hab ich noch nie gehört. Verstecken spiele ich auch gerne und Fangen. Und wenn ich alleine bin, kümmere ich mich um meine Puppe. Aber ich muss ziemlich viel arbeiten, weil wir uns keine Magd leisten können. Wenn die Schule mittags aus ist, muss ich meiner Mut-

Hanna (2018): *Hast du eigentlich viel Spielzeug?*

Klara (1907): Nein, das haben bei uns nur Kinder mit ganz reichen Eltern. Ich bastele mir mein Spielzeug selber, ich habe mir eine Puppe gehäkelt und aus Kartons eine Puppenstube

Hanna (2018): *Das ist mein Zimmer, ganz für mich alleine. Kennst du das nicht? Wo schläfst und spielst du denn?*

Klara (1907): Ein Zimmer ganz für mich alleine, das hätte ich auch gerne. Wir sind zu siebt und haben nur eine Küche, eine Stube und ein Schlafzimmer. Ich schlafe zusammen mit meiner Schwester in einem Bett, im Zimmer meiner Eltern. Da ist es mir oft zu eng, deshalb übernachtete ich im Sommer gerne auf dem Heuboden. Da piekst es, aber sonst ist es o. k. Ich hätte so gerne ein eigenes Bett, aber das bekomme ich erst, wenn ich groß bin.

Hanna (2018): *Dann kannst du dir bestimmt eins kaufen. Ich kauf mir ein Auto, wenn ich groß bin und einen Hund. Am besten finde ich es, dass ich dann alles selbst bestimmen kann.*

Klara (1907): Ja, das fände ich auch gut.



und tut weh. Aber der Lehrer darf das, das ist Gesetz. Dumm finde ich auch, dass alle Kinder aus dem Dorf in einem Klassenzimmer unterrichtet werden. Wenn der Lehrer die Kleinen unterrichtet, müssen wir ganz still sein und alleine Rechenaufgaben lösen und Schönschrift üben. Das ist so langweilig.

Hanna (2018): *Das kann ich mir vorstellen, ich bin froh, dass das bei uns lockerer ist. Welches Fach magst du denn am liebsten? Ich finde Sport super. Am liebsten spiele ich Fußball und Tischtennis, aber das mache ich nur außerhalb der Schule.*

Klara (1907): Sport, das ist komisch. Wir Mädchen treiben doch keinen Sport! Mein Bruder würde gerne boxen, aber das darf er nicht. In der Schule lernen wir rechnen, lesen, schreiben und Religion. Am besten gefällt mir Singen.

Hanna (2018): *Singen ist nicht so mein Ding. Was machst du eigentlich nach der Schule? Ich spiele mit meinen Freundinnen am liebsten auf der Straße: Fußball oder Verstecken mit einem Walkie-Talkie.*

Klara (1907): Was ist denn ein Walkie-Tal-

ter helfen, Kartoffeln schälen, Geschirr spülen, dann gehen wir alle aufs Feld und abends füttere ich die Kühe. Ja, und dann pass ich oft noch auf meinen kleinen Bruder auf, der ist ein Jahr alt. Ich soll jetzt schon üben, eine gute Hausfrau und Mutter zu werden. Aber ich hab's noch gut. Ein Cousin von mir, der ist 12, muss jeden Tag 6 Stunden in der Fabrik arbeiten und eine Cousine von mir muss sich als Zimmermädchen bei reichen Leuten verdingen, weil ihr Vater starb und sie kein Geld haben. Deshalb darf sie auch nicht in die Schule gehen.

Hanna (2018): *Das ist echt krass. Ich muss auch mithelfen, aber nicht so viel: den Tisch decken, Müll rausbringen und Getränke aus dem Keller holen.*

Klara (1907): Hast du es gut. Ich stehe morgens um fünf auf, helfe meiner Mutter und füttere die Hühner. Dann gehe ich um sieben Uhr in die Schule. Um zwölf bin ich wieder zurück, muss bis fünf Uhr nachmittags mitarbeiten, dann mache ich schnell Hausaufgaben und abends um acht Uhr muss ich ins Bett. Spielen können wir eigentlich nur am Sonntag.



gebastelt. Und wenn ich meiner Puppe etwas backe, nehme ich Sand und Wasser und dekoriere den Kuchen mit Gras. Letzte Weihnachten hat uns meine Tante einen Teddy geschenkt, aber den muss ich mit meinen Geschwistern teilen.

Hanna (2018): *Ich bastele auch sehr gerne, aber ich habe auch ziemlich viel Spielzeug. Mein Kinderzimmer ist ganz schön voll.*

Klara (1907): Was ist denn ein Kinderzimmer?

Jetzt muss ich immer genau machen, was meine Eltern oder die anderen Erwachsenen mir sagen. Ist das bei dir auch so?

Hanna (2018): *Ja ich muss auch gehorchen, aber ich kann auch schon selber Dinge entscheiden und meine Eltern machen schon auch öfters, was ich möchte.*

Klara (1907): Ich glaube, ich komme zu dir in die Zukunft. /sp

Impressum

Herausgeber:
Bäckerei Rutz GmbH
Altrottstraße 50, 69190 Walldorf
Telefon: 06227 38490-0, www.rutz.de
Redaktion: Rita Spatscheck /sp
Beiträge: Rita Spatscheck /sp, Christian Roskowetz /cr, Friederike Kroitzsch

Text/Illustration Kinderseite und Spiel:
Katharina Wieker
Layout: Pit Elsasser
Der kleine Markenladen
Fotos: Christian Buck, Pit Elsasser, fotolia, Wikipedia, People-Collektion
Druck: PVA, Landau

Warum nennt man 111 eigentlich eine Schnapszahl?

Wer das stolze Alter von 111 Jahren erreicht, hat wahrlich allen Grund zu feiern, Glückwünsche entgegenzunehmen und sich bejubeln zu lassen. Wobei die Zahl 111 kein klassisches „Jubiläum“ (lat. *lubilaeum* gleich „Jubelzeit“) darstellt. In Jubeljahren wurden in der römisch-katholischen Kirche die Kirchenstrafen erlassen, Ablass gewährt, zu Beginn in jedem 100. Jahr, dann in jedem 50. und schließlich in jedem 25. Jahr.

Die 111 dagegen ist eher ein Schnapszahljubiläum. Mit einer Schnapszahl wird landläufig eine mehrstellige Zahl bezeichnet, die ausschließlich durch identische Ziffern dargestellt wird. Wissenschaftlich wird diese Art von Zahlenfolgen als Repdigit, „wiederholte Ziffern“, bezeichnet. Dafür, dass die Schnapszahl im Wortschatz und im Alltag bei uns eingezogen ist, gibt es mehrere Deutungen – und zwei, die am wahrscheinlichsten sind: Die Schnapszahl leitet sich wohl aus dem Spielen (zum Beispiel mit Karten) mit mehreren Teilnehmern ab. Wurden die Punkte während des Spiels addiert und ein Spieler erreichte dabei eine Schnapszahl, musste derjenige dann oftmals „einen“ ausgeben, meistens einen Schnaps, das ging schnell und kostete nicht so viel wie etwa Sekt. Apropos Alkohol: Daher stammt nun auch die zweite Deutung. Denn trinkt man viel Alkohol, kann es durchaus passieren, dass man doppelt sieht – und aus einer einfachen 1 eine 11 oder gar eine 111 wird. Spätestens bei einer 1111 sollte man schleunigst aufhören zu trinken. Begehrt sind Schnapszahlen insbesondere bei Verliebten, die planen, in den Hafen der Ehe

einzufliegen. Glaubt man dem Bundesverband der Deutschen Standesbeamten (BDS), sind Trauungen an Schnapszahltagen wie dem 08.08.2018 eher eine Schnapsidee. Diese Ehen scheitern zwar seltener daran, dass ein Ehepartner den Hochzeitstag aufgrund des einprägsamen Datums vergisst. Wer allerdings eher diese Schnapszahl im Blick hat als den Partner fürs Leben, ist schneller wieder getrennt als beiden wohl lieb sein kann.

Von hinten wie von vorne

Bleiben wir bei unserer schönen Dreifachzahl 111. Für „Herr der Ringe“-Fans ist sie etwas Besonderes, weil Bilbo Beutlin, „Der kleine Hobbit“, im ersten Kapitel seinen 111. Geburtstag feiert. Der bisher längste Boxkampf wurde 1893 nach über sieben Stunden beendet, weil keiner der beiden Kontrahenten mehr zur 111. Runde antrat. Das längste Fußballspiel der Geschichte endete nach 111 Stunden mit 722 zu 568 Toren. Mit 111 Käsescheiben verschiedener Geschmacksrichtungen auf einer Pizza mit Standardgröße schaffte es eine Berliner Pizzeria ins Guinness-Buch der Rekorde. Und haben Sie schon mal 111 quadriert? Das Ergebnis ist mit 12321 ein Palindrom. Man kann es vorwärts wie rückwärts lesen, ebenso wie das Ergebnis von 111111×111111 : 12345654321!

111 verheißt Gutes

Zahlen werden oft noch ganz andere Deutungen zugesprochen. Die Doppelnull steht als Synonym für das WC. Die 13 gilt in der Bevölkerung als Unglückszahl. In der Bibel sind die Zahlen wörtlich wie symbolisch gemeint. So

steht beispielsweise die 1 als Symbol Gottes und für die Einheit, die Unteilbarkeit, die Ganzheit. Die 7 wird der Vollkommenheit und Harmonie in Gottes Plänen zugeordnet. Die Numerologie betrachtet Zahlen im Hinblick auf ihre okkulten Geheimnisse, die in Bezug auf einen Menschen Aufschluss über seinen Charakter, sein Wesen und seine Talente geben. Gerade

Dreifach-Zahlen wird dabei eine besondere Bedeutung zugesprochen, indem sie als Orakel gesehen werden. Und was offenbart demnach unsere Schnapszahl 111? Wir dürfen uns auf harmonische Momente freuen, in denen die Energien in Bereichen wie Beruf, Finanzen und Liebe positiv fließen. Wenn das mal keine guten Aussichten sind! /cr

„Jeder Pälzer hot än Unkel in Amerika“



Während die Familie Rutz fast 60 Jahre nach Eröffnung der ersten Backstube 1907 im pfälzischen Heltersberg, den Pfälzerwald und die Rheinebene durchquerend, ins gut 100 Kilometer entfernte badische Wiesloch „auswanderte“, zog es so manchen Pälzer weit in die Ferne und manche kamen dort zu Ruhm, manche sogar zu Ehren. Noch heute sagt der Volksmund: „Jeder Pälzer hot än Unkel in Amerika.“ Der momentan bekannteste Amerikaner mit pfälzischen Wurzeln ist der amtierende US-Präsident. Dessen Großvater stammt aus dem beschaulichen Kallstadt, das bis dato eher für seinen Saumagen und die gleichnamige Weinlage bekannt war. Dasselbe gilt übrigens auch für den Vater von *Henry John Heinz*, dem Erfinder der wohl beliebtesten Würzsauce der Welt, der Meister des Ketchups sozusagen.

Rockstars und Action-Helden

Gemunkelt hat man's dort schon lange, allerdings soll erst ein DNA-Test im vergangenen Jahr den endgültigen Beweis geliefert haben: Der King of Rock'n'Roll, *Elvis Presley* höchstpersönlich, hat pfälzische Wurzeln. Demnach brach 1709 ein gewisser Valentin Pressler mit seiner Familie aus Hochstadt – auf Pfälzisch Houschd – auf, um in Amerika ein besseres Leben zu finden. Nach der Ankunft habe sich ein Teil seiner Familie schon bald Presley genannt. Einer, der nicht nur deutsche Vorfahren aufweisen kann, sondern sogar 1955 im rheinland-pfälzischen Idar-Oberstein geboren wurde, ist Actionheld *Bruce Willis*. Und der Hollywood-Star kommt immer noch gerne zurück in die Heimat. Denn so witzig es klingen mag: Die Gattin von *Wilfried Gliem*, der einen Hälfte der Wildecker Herzbuben, ist die Großcousine von *Bruce Willis*.

Kindheitsidole und Kultautoren

Andernach liegt in der nördlichen Rheinland-Pfalz und rühmt sich, den höchsten Kaltwasser-Geysir der Welt zu besitzen. Aus dem kleinen Städtchen am Rhein kommt aber mit *Charles Bukowsky jr.*, eigentlich Heinrich Karl Bukowski, auch ein Dichter und internationaler Bestsellerautor mit Kultstatus. Und wenn wir schon bei Literatur sind: Vor 254 Jahren brach aus dem pfälzischen Edenkoben *Hans Adam Hartmann* mit dem Schiff Richtung Boston auf. Im oberen Mohawk-Tal lebte er viele Jahre als Waldläufer und kämpfte verdienstvoll im amerikanischen Unabhängigkeitskrieg ab 1775. Diese Ereignisse hat der berühmte amerikanische Schriftsteller James Fenimore Cooper u. a. in seinen Geschichten um „Lederstrumpf“, aufgearbeitet und als Vorlage für diese Figur dienten Cooper die Erinnerungen des Edenkobener Waldläufers Hartmann.

Auch aus Heltersberg kommen Menschen, die zwar nicht ausgewandert sind, aber doch einen gewissen Bekanntheitsgrad erlangt haben, zum Beispiel *Volker Jochum*, Weltmeister im Aquascaping, dem Gestalten von aufwändigen Aquarienlandschaften. Und natürlich Radrennfahrer *Udo Bölts*. Zwölfmal nahm er an der Tour de France teil und wurde mehrmals Deutscher Straßenmeister. /cr



WEIL WIR UNS KEINE BACKEN KÖNNEN!



- Verkäufer/in
- Aushilfe
- Auszubildende

Jetzt bewerben unter:
jobs@rutz.de

Professor Dinkelkorn und die mürrische Zeitmaschine



Rutzchen

Als Professor Dietmar Dinkelkorn neulich in seine Zeitmaschine stieg, passierte ihm ein ganz dummer Fehler. Er wollte seiner Urgroßmutter Dietrun einen Geburtstagskuchen bringen und hatte schon die Sprachsteuerung der Zeitmaschine aktiviert, als seine Frau aus dem Wohnzimmer rief: „Wie alt ist deine Uroma eigentlich geworden?“ „111“, rief Dinkelkorn zurück. Und das war blöd!

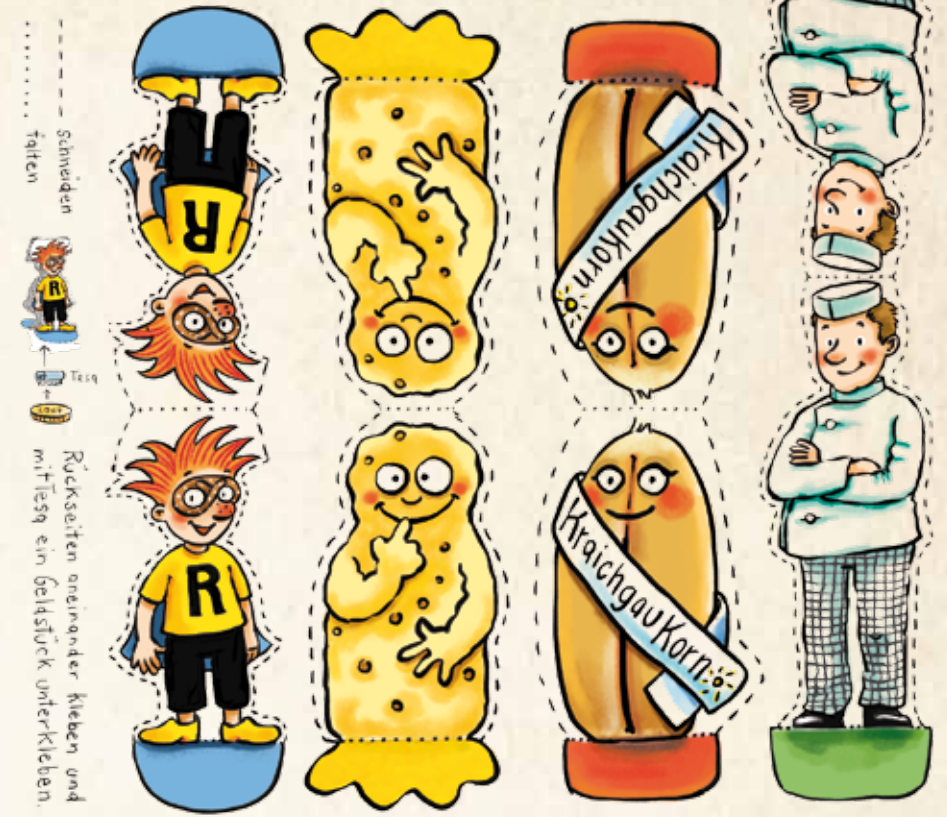
„Wenn du unbedingt willst!“, sagte die Zeitmaschine beleidigt und schloss mit einem Knall die Tür. Alle Warnlampen im Cockpit leuchteten gleichzeitig auf und dann wurde der Professor so sehr durchgeschüttelt, dass der schöne Kuchen auf seinem Schoß zu einem Haufen Krümel zerfiel. Als das Beben aufhörte, qualmte ein wenig Rauch aus dem Trans-



Hinter ihm kicherte es. Dinkelkorn drehte sich erschrocken um. Zwei strubbelige Kinder schleckten sich die Finger und riefen: „Geba flaižōn swōtulaikaz, boniz!“ Da holte der Professor schnell seinen Übersetzungs-Schnatünkulomat aus der Jackentasche und jetzt verstand er, was die beiden von ihm wollten: „Gib mehr Süßigkeiten, bitte!“ Na, das war ja eine schöne Bescherung!

Die Kinder hatten die Krümelspur aufgegessen, die ihn zur Zeitmaschine zurückbringen sollte! Dinkelkorn schüttete ihnen die restlichen Kuchenkrümel in die ausgestreckten Hände und als sie die aufgegessen hatten, fragte er: „Wisst ihr zufällig, wo meine Zeitmaschine steht?“ Die Kinder sahen ihn verständnislos an. „Was ist eine Ma-schi-ne?“, fragte schließlich das strubbeligere. „Das ist die Kiste, in der ich hergekommen bin“, erklärte der Professor. Da wussten die Kinder Bescheid. „Das ist leicht!“, sagten sie. „Wir müssen doch nur deiner Spur folgen.“

Sie liefen los. Der Professor staunte. Er sah keine Spur, aber die Kinder führten ihn ohne Zögern und ohne sich auch nur ein Mal zu verlaufen durch den dichten Wald, bis sie vor der Zeitmaschine standen. Dort erschrakten sie allerdings sehr, denn die Zeitmaschine sagte mürrisch: „Was willst du denn schon wieder hier? Ich habe doch gesagt, ich muss mich erholen!“ Der Professor seufzte. Am liebsten wäre er sofort wieder nach Hause ins Jahr 2018 gereist. Aber dann riss er sich zusammen. Immerhin hatte er nette Gesellschaft. „Wie heißt ihr denn eigentlich?“, fragte er die Kinder, die sich hinter einen Baum geflüchtet hatten und nur



zögernd wieder hervorkamen, als sie sahen, dass nichts Schlimmes passierte. „Dietlinde“, sagte das strubbeligere Kind und „Diethelm“, das andere. „Wir sind vom Stamm der Kraichgau-Dinkler“, fügte Dietlinde stolz hinzu. „Ach was“, sagte der Professor überrascht. „Dann seid ihr ja meine Ur-ur-ur-ur-ur-... ach ist ja auch egal, jedenfalls seid ihr meine Ur-Ahnen!“ Plötzlich freute er sich über das Missgeschick, das ihn ins Jahr 111 geführt hatte. Den Rest des Nachmittags verbrachte er mit Diethelm und

Dietlinde in ihrem Dorf. Er lernte den Rest seiner Ur-Ahnen kennen, spielte mit ihnen „Dinkeln“ und bekam abends am Lagerfeuer köstliches Brot und eine geröstete Schweinshaxe zu essen. Gegen Mitternacht begleiteten alle Dinkler ihn zu seiner Zeitmaschine zurück. „Wo bleibst du denn!“, meckerte diese. „Ich warte seit Stunden auf dich.“ Dinkelkorn umarmte Dietmar und Dietlinde, winkte allen anderen und stieg ein. „1907“, sagte er laut und deutlich. Denn jetzt wollte er doch erst einmal seiner Uroma Dietrun erzählen, was er erlebt hatte. Kuchen hatte er nicht mehr. Aber jede Menge Familienfotos auf seinem Handy!



Dinkeln spielt man im Freien mit drei bis zehn Personen. Einer wirft einen Ball möglichst hoch in die Luft und ruft einen Namen. Fängt diejenige den Ball, macht sie genau das Gleiche. Wer den Ball drei Mal fallen lässt, bekommt einen lustigen Namen, zum Beispiel „Dinkel“. Wer einen falschen Namen ruft, bekommt ebenfalls einen neuen Namen. Wie lange ihr wohl spielen könnt, bis keiner mehr weiß, wie er heißt?



flux-Zeitreisometer und die Computerstimme ächzte: „Jahr 111. Alles aussteigen! Ich muss mich jetzt erst mal erholen.“ Dann tat sich nichts mehr. Professor Dinkelkorn schaute nach draußen. Er sah Bäume. Dahinter standen weitere Bäume. „Na toll“, dachte Dinkelkorn. „Urwald statt Uroma.“ Er stieg aus. Einfach bei der Zeitmaschine zu warten, bis er wieder nach Hause reisen konnte, war ihm zu langweilig. Aber was, wenn er sich im Wald verirrt, wie Hänsel und Gretel? Sein Blick fiel auf die Kuchenkrümel. Und da machte er den nächsten Fehler. Er schüttete die Krümel in einen Stoffbeutel, schnitt unten ein kleines Loch hinein und marschierte los. Als er zum dritten Mal an einer besonders knorrigen Eiche vorbeikam, hielt er inne und kratzte sich am Kopf. „Wenn ich hier schon war, wo sind dann meine Kuchenkrümel?“, fragte er sich.

Rutzchen

Ein ausgeruhtes Monster



© Text und Illustration: Katharina Wieker



Hefeteig kneten ist anstrengend. Nun müssen wir uns beide erst mal ausruhen.

1 Stunde später

Der Teig ist ja gut aufgegangen

Hilfe!