

*Guten Morgen,  
liebe Leser!*

**Mit dem Trecker**

Der Enkel aus Frankfurt ist beim Opa im Taunus zu Besuch, und der dreht mit dem jüngsten Spross der Familie eine Runde, damit der Bub nicht nur in der Stube hockt. Unter anderem geht es hinunter zur Usa, um zu gucken, wie hoch das Wasser steht. Allerdings irrt, wer glaubt, Opa und Enkel hätten ihren Spaziergang zu Fuß unternommen. Der Opa nickt beim Erzählen mit dem Kopf zum Tretfahrzeug hin, das in der Hofeinfahrt steht, und sagt weltmännisch: „Wir sind mit dem Traktor gefahren.“

red

**Mit Pkw  
überschlagen**

**Schmitten** – Am vergangenen Samstag kam es auf der Landesstraße 3025 bei Glashütten zu einem Verkehrsunfall, bei dem sich ein Fahrzeug überschlug. Ein 29-jähriger Mann aus Schmitten befuhr die L3025 mit seinem weißen Suzuki aus Richtung Bundesstraße kommend in Fahrtrichtung Schmitten. Aus noch ungeklärten Gründen kam der Fahrzeugführer zwischen Eselsheck und Rotem Kreuz nach rechts von der Fahrbahn ab und stieß dort gegen einen Baum. Hierbei überschlug sich der Pkw.

Es entstand erheblicher Sachschaden in geschätzter Höhe von 11000 EUR am Pkw und an dem Baum. Der Fahrzeugführer wurde leicht verletzt und kam zur weiteren Untersuchung in ein Krankenhaus. Die L3025 musste an der Unfallstelle im Rahmen der Unfallaufnahme bis 7.10 Uhr komplett gesperrt werden.

red

**DIE CORONA-LAGE**

Die Sieben-Tage-Inzidenz im Hochtaunuskreis ist wieder leicht angestiegen und lag am Montag bei 106,2 (Stand am Freitag: 117,6). Insgesamt wurden seit Ausbruch der Pandemie 102.760 (102.702) Corona-Erkrankungen im Kreis registriert, von denen 102.444 (102.387) als genesen und nicht mehr isoliert gelten.

Die Zahl der an Corona Verstorbenen stieg von 315 auf 316.

Bislang wurden in den Hochtaunuskliniken 1809 Corona-Patienten behandelt. Zuletzt waren es 26, einer davon intensiv.

red

**DAS SCHAUFENSTER**

Usingen.....16  
 Neu-Anspach.....17-19  
 Wehrheim.....19/20  
 Weilrod.....21  
 Schmitten.....21/23  
 Grävenwiesbach.....23  
 Hochtaunuskreis .....23  
 Tipps und Termine.....24

**Ihr Draht zu uns**

Redaktion.....06 41/3003-790  
 E-Mail: .....  
 ..redaktion@usinger-anzeiger.de  
 Kleinanzeigen ... 06 41/3003-77  
 Gewerbliche Anzeigen .....  
 ..... 06 41/3003-315  
 E-Mail: .....  
 ..anzeigen@usinger-anzeiger.de  
 Leserservice ..... 06 41/3003-77  
 E-Mail: ..service@mdv-online.de

[www.usinger-anzeiger.de](http://www.usinger-anzeiger.de)

**„Eine erfüllende Arbeit“**

Zu Besuch in der Backstube der Bäckerei Ernst Neu-Anspach

VON MATTHIAS PIEREN

**Neu-Anspach** – Kurz vor Mitternacht streut Kübra Dönmez Mehl auf die Waagschale einer alten Waage. Womöglich wurde diese bereits in den 1950er-Jahren in der Backstube der Bäckerei Otto Ernst in Neu-Anspach genutzt. So ganz genau weiß das selbst Regina Ernst-Messer nicht.

Die Inhaberin der 1842 gegründeten Bäckerei wurde ja selber erst Ende jenes Jahrzehnts geboren. Seit sie als Kind in der Backstube ihrer Eltern vorbeigeschaut hat, ist die mechanische Waage dort im Einsatz. „Vieles wurde natürlich im Laufe der Zeit modernisiert, die Technik der Backstube ist auf dem aktuellen Stand der Technik“, sagt Ernst-Messer.

Die modernen Waagen aber würden wegen des feinen Mehlstaubs, der in jede Ritze dringt, stets nach ein paar Jahren den Geist aufgeben. Die historische Waage aber verrichtet auch nach Jahrzehnten noch zuverlässig ihren Dienst. Die Auszubildende wiegt je 300 Gramm schwere Teigballen für Baguettes ab, die am Samstag in den beiden Bäckerei-Filialen verkauft wird.

**Das Handwerk  
als Kulturerbe**

„Beim Backen verdampft das Wasser im Teig, so dass der Gär- und Backverlust etwa 15 Prozent beträgt“, erklärt Dönmez, die in diesem Jahr ihre Gesellenprüfung ablegen wird. Wenn die Baguettes knusprig gebacken sind und samstagsfrüh im Laden über die Theke gehen, nehmen die Kunden ein knuspriges 250-Gramm-Baguette mit nach Hause.

„Heute stehen 14 dieser kleineren Baguettes aus Weizenteig, vier Roggenbaguettes und zwei Vollkorn-Baguettes auf dem Tagesplan für den morgigen Samstag“, erläutert Bäckereigeselle Darian Merz. „Die Menge richtet sich stets nach dem Verkauf am jeweiligen Tag der Vorwoche. „Vor Weihnachten und an Silvester backen wir etwa 100 Baguettes.“ An diesem Abend sind Dönmez, Merz und ihr Kollege Holger Löw um 22 Uhr in der Backstube zusammengekommen, um gemeinsam nach jenem Backzettel den Teig für die Verkaufsware am kommenden Samstag erst vorzubereiten und dann zu backen.

Man staunt nicht schlecht, wie in der duftenden Backstube die Arbeitsabläufe flink und routiniert parallel nebeneinander her laufen. Die drei Mitarbeiter von Regina Ernst-Messer arbeiten Hand in Hand, jeder Handgriff



Holger Löw arbeitet bereits seit 34 Jahren mit Herz, Können und Leidenschaft in der Traditions-Bäckerei Ernst in Neu-Anspach.

FOTOS: PIEREN

„Heute gehen Geschmack und Nachfrage vieler Kunden hin zu hellem Brot und weicher Backware wie Donut oder Muffins. Doch ein Großteil unserer Kundschaft schätzt nach wie vor auch unsere traditionellen Produkte. Für mich ist das Backhandwerk eigentlich ein Kulturerbe“, sagt Bäckergeselle Löw, der seit nunmehr 34 Jahren quasi zum Inventar der Bio-Bäckerei Otto Ernst gehört, mit Stolz auf seinen Beruf.

Darian Merz hat nun Sauerteig auf die Anrichte gelegt und die Körbe eingestäubt, in die er bald die zuvor abgewogenen Teiglinge legt. Im Korb entsteht die klassische Musterung der Brote. Flank geht er mit dem Radler über die portionierten Teiglinge. „So kann die Luft beim Backen entweichen, damit sich keine Blasen bilden“, erklärt Merz, der in der Anspacher Traditionsbäckerei bereits sowohl seine Ausbildung zum Fachverkäufer wie auch zum Bäcker gemacht hat.

Man staunt nicht schlecht, wie in der duftenden Backstube die Arbeitsabläufe flink und routiniert parallel nebeneinander her laufen. Die drei Mitarbeiter von Regina Ernst-Messer arbeiten Hand in Hand, jeder Handgriff



Handgefertigte Backspezialitäten, wie sie nur bei einem traditionsreichen Handwerksbetrieb der Bäckerinnung in den Ofen kommen.

sitzt. Verblüfft stellt man als Besucher fest, dass nie jemand im Weg steht – und bleibt eher als Beobachter am Rande stehen.

**Zufrieden geht  
es nach Hause**

Holger Löw schiebt einen Regalwagen mit übereinander gestapelten Backblechen voller Backspezialitäten in den Gärraum. Dort wird der Teig der Backwaren bei 38 Grad und 75 Prozent Luftfeuchtigkeit eine Dreiviertelstunde erst einmal aufgehen. „Brote sind nur 20 bis 25 Minuten im Gärraum. Im Ofen backen kleine Brote 45 Minuten, große Brote etwa eine Stunde.“

Derweil ist Merz mit flinken Händen dabei, tourierten Laugenteig zu entsprechenden Wecken zu Formen. Die so vorgeformten Ecken wendet er in einer Saatmischung. Später wird er an einem anderen Tisch durch Schablonen Mehl auf das Hanf-Brot streuen, wodurch das kultige Symbol des Hanfblatts entsteht.

Dönmez bestreut gegenüber Backspezialitäten mit fein geraspelttem echtem Gouda (45 Prozent Fett in Trockenmasse). Das schmeckt man sofort. Großbäckereien nutzen bekanntlich sogenannten Analogkäse – ein Käse-Imitat, das mit Käse wirklich nichts mehr zu tun hat.



Kübra Dönmez und Darian Merz arbeiten Hand in Hand.

Nach getaner Arbeit gehen die Drei frühmorgens zufrieden und erfüllt nach Hause.

„Das Schöne an unserem Beruf ist, dass wir am Ende sehen, riechen, fühlen und schmecken, was wir in der Nacht getan haben“, sagen Kübra Dönmez, Darian Merz und Holger Löw unisono. „Unser Beruf im Bäckerhandwerk ist ehrliche Arbeit, erfüllend und sinnvoll.“

Für die Neu-Anspacher Traditions-Bäckerei wird es nun eine große Änderung geben. Denn sie wird ab kommenden Monat unter neuer Leitung stehen.

**Lesen Sie mehr dazu auf Seite 18.**

**Wissen teilen, Neues lernen**

Informationsrunde für Tablet- und Smartphone-Nutzer

**Usinger Land** – Jeden Donnerstag in der Zeit von 10 bis 12 Uhr findet ab dem 19. Januar im Zentrum 60plus eine Informations- und Austauschrunde für Tablet- und Smartphone-Nutzer in dem vom Land Hessen für die Region Usinger Land geförderten Digital-Zentrum in Neu-Anspach statt. Wer sein Wissen mit anderen Teilnehmern teilen oder gerne Neues dazulernen möchte, ist dort richtig. Das Angebot ist kosten-

frei und richtet sich besonders an die Generationen ab dem 60. Lebensjahr. Eine Teilnahme ist im Zentrum 60plus oder nach einer vorherigen Einweisung und Qualifizierung der Teilnehmer auch online möglich.

Im ersten Schritt geht es darum, Wissen aufzubauen und persönliche Daten in der digitalen Welt zu schützen. Mit den Teilnehmern werden die Möglichkeiten der digitalen Kommunikation im Wis-

sens austausch unter der Leitung von Helga Lippert und Jens Wickinger im Zentrum 60plus in der Gustav-Heinemann-Straße 3, Neu-Anspach, vermittelt.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Weitere Informationen zu den vielfältigen Angeboten der Neu-Anspacher Seniorenvertretung oder die Kontaktdaten sind unter dem Link <https://senioren-neu-anspach.hessen.de/> ersicht-lich.

red

**Junge Randalierer**

Festnahme nach Vorfall auf Baustelle

**Usingen** – Am frühen Sonntagmorgen haben Heranwachsende auf einer Baustelle in Usingen randaliert. Die Polizei musste zwei von ihnen festnehmen. Gegen 6.10 Uhr wurden die Beamten in die Kleiststraße gerufen, da dort ein Dixie-Klo und ein Stromverteilerkasten umgeworfen worden waren. Der Polizei gelang es, in einem nahe gelegenen Feldweg zwischen Usingen und Eschbach sechs Heranwachsende anzu-

treffen. Während der Kontrolle verhielten sich zwei alkoholisierte 24 und 22 Jahre alte Männer verbal aggressiv, missachteten die Anweisungen der Polizisten und beleidigten die Beamten. Der 24-jährige griff einen Polizeibeamten an und wurde unter Einsatz von Pfefferspray festgenommen. Er und der 22-jährige wurden zur Polizeistation gebracht. Es wurden mehrere Ermittlungsverfahren eingeleitet.

red