



Verführerischer Duft

Frisch gebackenes Brot riecht fantastisch. Vor allem, wenn es die eigenen Hände hergestellt haben. An der Mittelhaardt gibt es gleich drei Orte – Freinsheim, Friedelsheim, Bobenheim am Berg – mit Backhausvereinen, die das traditionelle gemeinschaftliche Brotbacken pflegen. Wer richtig schmackhaftes Brot einfach nur genießen möchte, ist hier genau richtig.

VON JULIA KÖLLER

Durch die Liebe zum Brot hat das Leben von Verena Rappaport vor einigen Jahren eine entscheidende Wende genommen. Lange Zeit hatte die Biologin und promovierte Agrarwissenschaftlerin in einem großen Unternehmen gearbeitet und mit ihrem Mann an verschiedenen Wohnorten gelebt. Das Brotbacken entdeckte sie für sich anfangs nur als Hobby, das sie jedoch schnell begeisterte. Vor allem der Sauerteig faszinierte sie. „So vielfältig, aufregend und wunderbar, ein Anarchist und eine Diva“, schwärmt die 59-Jährige auf ihrer Webseite.

„BROTGESCHICHTEN“ IN FREINSHEIM

Als sich 2018 in Freinsheim, wo das Paar sich schließlich niedergelassen hat, der Backhausverein gründete, übernahm Verena Rappaport den Vorsitz. Sie backte nicht nur selbst Brote, sondern gab auch Kurse. Und schließlich wagte sie im Frühjahr 2020 den Schritt in die Selbstständigkeit, erwarb durch eine Sachkundeprüfung die Lizenz zum kommerziellen Brotbacken und eröffnete ihre eigene kleine Bäckerei. Rappaport wählte den Namen „Brotgeschichten“, denn das Wissen um die Herkunft und Entstehung der Brote ist der Schlüssel zum ursprünglichen, natürlichen Brotbacken. „Es gibt zwei Gründe, warum es bei uns so viele Brotsorten gibt“, erklärt Rappaport. Einer davon sei, dass die einzelnen Stadtstaaten und Regionen unabhängig vonei-

ander ihre jeweils eigene Art hatten, Brot zu backen und so eine große Vielfalt entstanden sei. „Und wir haben mit dem Roggen eine zweite Getreideart neben dem Weizen. Es gibt nur wenige Länder, in denen Roggen zu Brot verbacken wird“, so die Expertin.

WENIGE ZUTATEN, VIEL ZEIT

Die Basis für Rappaports rund ein Dutzend verschiedener Brote ist immer ein selbst gezogener Sauerteig. „Je weniger Zutaten es sind, desto klarer und strukturierter wird das Brot“, ist die Bäckerin überzeugt. „Wenn ich nichts mehr weglassen kann, ist das Brot gut.“ Deshalb enthalten ihre Brote in der Regel nur Mehl, Wasser und Steinsalz ohne Zusätze. Manchmal kommen natürliche Inhaltsstoffe wie Rübensirup, Honig oder Malz hinzu. Für den Geschmack sowie eine bessere Verträglichkeit setzt die Freinsheimerin außerdem auf eine lange, kalte Gare. Das heißt, der Sauerteig reift und ruht 24 bis 48 Stunden bei kühlen Temperaturen. Entsprechend viel Zeit vergeht, bis aus dem Sauerteig über den Vor- und Hauptteig ein fürs Backen fertiger Teigling entsteht. Daher steht Verena Rappaport bereits ab Dienstag in der Backstube, damit sie drei Tage später die Brote backen und im Anschluss freitags und samstags frisch verkaufen kann. Unterstützung bekommt sie von ihrem Mann Ulli Reimer, der den

Holzofen im Backhaus bedient. Diesen mietet die Bäckerin vom Backhaus-Verein Freinsheim für die „Brotgeschichten“ zusätzlich zum Ofen in der Backstube an.

BROTE AUF BESTELLUNG

Die Brote – unter anderem Baguette, Elsässer Landbrot oder Herzogkasten – sind in der Regel schon zu einem Großteil vorbestellt. Montags verschickt Rappaport über einen E-Mail-Verteiler ihren Backplan für die Woche, woraufhin Brote bis einschließlich Mittwoch bestellt werden können. Für Laufkundschaft und Kurzentschlossene backt das Team immer etwas mehr. Schnell sein lohnt sich in diesem Fall, denn Rappaports Brote sind beliebt. Die Bäckerin habe schon oft beobachtet, dass die Kunden anfangs überrascht sind, wie gut die Backwaren schmecken. „Die Leute sind nicht mehr gewohnt, dass Brot allein aus sich heraus lecker schmeckt“, sagt sie. Getreu ihrem Geschäftsnamen kennt Rappaport natürlich auch die Geschichten, die mit einigen Broten verbunden sind. Etwa die vom San Francisco Sourdough, das ebenfalls auf ihrem Backplan steht. „Die USA sind nicht unbedingt bekannt für gutes Brot“, erzählt Rappaport schmunzelnd. Und doch gebe es bis heute in San Francisco ein „super leckeres, fluffiges Weißbrot“. Das liege am Goldrausch, der 1849 viele Menschen nach Kalifornien gelockt habe. „Da kamen auch Franzosen. Die haben ihren eigenen Sauerteig mitgebracht.“ Das Brot, das sie damals in San Francisco einführten, werde noch heute auf die gleiche Art gebacken.

BACKKURSE FÜR ALLE INTERESSIERTEN

Besonders wichtig ist Verena Rappaport die Wissensvermittlung rund ums Brotbacken, weshalb Backkurse ein fester Bestandteil ihres Angebots sind. „So viel Brot kann ich gar nicht backen, wie es Leute gibt, die es bei mir lernen wollen“, freut sie sich über das große Interesse an den Lehrgängen, die über mehrere Tage gehen. Eine klare Zielgruppe kann Verena Rappaport dabei nicht ausmachen. „Es sind Gesundheitsbewusste, Genussmenschen oder auch Verrückte, die es gern bunt und ungewöhnlich haben möchten“, sagt sie. Kurse für Kinder möchte die Bä-

ckerin gerne über den Backhausverein etablieren, in dem sie sich nach wie vor ehrenamtlich engagiert. Und auch Ulli Reimer, der beim Verein für die Öffentlichkeitsarbeit, vor allem aber für den Holzofen zuständig ist, bestätigt, dass man sich künftig dort auf Backkurse für Kinder und Jugendliche konzentrieren möchte. „Wir möchten auch den Weg zeigen vom Feld über die Ernte zum Mehl, und wie dann daraus Brot entsteht“, sagt der 67-Jährige.

EIGENES BROT IM HOLZOFEN BACKEN

Das 2019 eingeweihte Backhaus ist das jüngste der Backhäuser in der Pfalz, die regelmäßig angefeuert werden und eine Tradition wieder aufleben lassen. Die Konzepte sind dabei durchaus unterschiedlich. In Freinsheim findet jeden dritten Samstag im Monat ein öffentliches Backen statt, bei dem Menschen nach vorheriger Anmeldung und gegen eine kleine Gebühr ihr eigenes Brot mitbringen und im Holzofen backen können. „Vereinsmitglied muss man nicht sein“, sagt Ulli Reimer und fügt hinzu: „Die

HOLZBACKOFEN
Zuerst werden die Flûtes bei sehr hoher Hitze gebacken. Ulli Reimer möchte die Wärme des Ofens so effizient wie möglich nutzen. Dafür gibt es eine genau Backreihenfolge.



Foto: Michael Dostal

BROT-LIEBE
Verena Rappaport hat ihr Hobby Brotbacken zum Beruf gemacht.



Fotos: Michael Dostal

Intention des Backhausvereins war, den Leuten wieder bewusst zu machen, wie gutes Brot schmecken kann.“ Doch das Backhaus werde auch zum Treffpunkt. Man sitze am Backtag zusammen. „Viele bringen Aufstriche mit und das Brot wird gleich vor Ort verkostet.“ Zeit sollten die Hobbybäcker dafür ebenfalls mitbringen, denn es könne eine Weile dauern, bis das eigene Brot an der Reihe sei.

WÄRME IDEAL AUSNUTZEN

In Freinsheim wird ein Holzofen genutzt, bei dem das Feuer direkt auf der Backfläche angezündet wird. Erst wenn der Ofen die gewünschte Temperatur von mindestens 320 Grad erreicht hat, wird die Backfläche von der Glut befreit. „Am Anfang kommen die Flútes rein. Sie werden bei sehr hoher Hitze gebacken“, sagt Reimer. Anschließend folgen die Kastenbrote und die frei geschobenen Brote. „Um den Ofen effizient zu nutzen, ist es wichtig, dass man weiß, welches Brot bei welcher Temperatur ungefähr wie lange braucht.“ So komme etwa am Backtag der „Brotgeschichten“ erst abends der Pumpernickel in



WARTE- STELLUNG

Viel Zeit zum Reifen ist die geheime Zutat für ein gelungenes Sauerteigbrot.

den Ofen, der mit der Restwärme gebacken werde. Zuhause ließe sich so manches Brot nicht vergleichbar gut backen, da der Holzofen rund 50 bis 60 Grad heißer werden könne, erklärt der Freinsheimer. „Das Schöne ist, dass das Brot eine kräftige Kruste hat und die Röstaromen richtig gut rauskommen“, beschreibt er die Vorteile. Und das nutzen in der Regel – je nach Wetter – an den Backtagen zwischen zehn und 25 Menschen.

BACKHAUS AM „OCHSEPLATZ“

Ähnlich läuft es in Bobenheim am Berg, wo bereits 2002 von Mitgliedern des Bürgervereins ein Backhaus gebaut wurde. Vorsitzende des Bürgervereins ist Maria Schwarze-Kaufmann, die sich schon damals für die Idee eines Backhauses am sogenannten „Ochseplatz“ eingesetzt hat. „Ich habe mich mit der Dorfgeschichte befasst und bedauert, dass der letzte Backofen nicht mehr existierte“, erzählt die 73-Jährige. Auch der Platz sei nicht mehr attraktiv gewesen. Sie war zudem der Meinung, dass ein Backhaus ein guter Kommunikationsort sein könnte. Sie sollte recht be-

Fortsetzung auf Seite 60

Reduktion auf's Wesentliche.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.



Traditionell in der Backkunst, modern beim Bezahlen

Beim Brotbacken reichen gewöhnliche Zutaten völlig aus, um ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu schaffen. Mehr noch: Die Beschränkung auf das Wesentliche macht ein solches Erlebnis häufig überhaupt erst möglich.

So dachte auch Sebastian Däuwel, als er „die Brotpuristen“ gründete. Der vielfach ausgezeichnete Bäcker hat sich mit seinem Start-up einen Traum erfüllt. Auf seinem Weg vom kleinen zum großen Brotbäcker wurde und wird der Gründer dabei von der Vereinigten VR Bank Kur- und Rheinpfalz unterstützt.

Von der WG-Küche in die eigene Backstube

Eine WG-Küche, ein Backofen, drei Zutaten – für Sebastian Däuwel brauchte es nicht viel und sein Anfang als Brotbäcker war gemacht. „Als ich 2012 mit dem Brotbacken begann, war unsere WG-Küche in Ludwigshafen teilweise tagelang mit Brot und Mehl belagert“, erzählt der Pfälzer Jungunternehmer. „Die Nachfrage nach dem Brot war irgendwann so groß, dass ich meine Brotback-Aktionen verlagern musste. Erst ab und an in die Küche meines damaligen Arbeitgebers, später in die Küche meines Tennisvereins.“ Der

nächste Schritt war der Umzug nach Speyer, wo die Zeit der „Brotpuristen“ begann. „Warum ich genau nach Speyer bin? Speyer ist vielfältig, hat eine überschaubare Größe und liegt



ideal. Die Pfalz an sich ist für mich schon ein Ort, den man nur lieben kann, und der Pfälzer Menschenschlag ist unverfälscht, das passt zu meinem Brot.“ Als dieses Brot immer gefragter wurde, gab Däuwel seine Managertätigkeit auf und wurde zum professionellen Brotbäcker. Die Kunden haben das

Bäckereikonzept der Brotpuristen mit ungewohnt kurzen Öffnungszeiten und dem überschaubaren Sortiment von Beginn an gut angenommen.

Die Backstube und der Brotverkauf der Brotpuristen befinden sich in der Speyerer Austraße. Mit dem „Brottruck“ werden die Brote außerdem an drei Standorten verkauft – dienstags in Landau, mittwochs in Frankenthal und donnerstags in Neustadt. In den vergangenen Jahren ist das Team der Brotpuristen stetig gewachsen und zählt aktuell 17 Köpfe. Am Brot selbst hat sich hingegen nicht viel geändert, und auch der Sauerteig ist noch der gleiche wie in den Anfangstagen.

Beim Bezahlen ganz in der digitalen Welt zuhause

Während die Brotpuristen bei der Herstellung ihrer Roggen-, Walnuss-Haselnuss- oder Ölsaaten-Brote auf traditionelle Herstellungsmethoden setzen, ist das Start-up beim Thema „Bezahlen“ ganz in der modernen



Bild oben: Brottruck, Bild unten: Backstube und Filiale in Speyer, rechts: Qualitätsprüfung im Team. Info: www.diebrotpuristen.de

digitalen Welt zuhause. Puristisch bleibt es jedoch trotzdem: „Genau wie bei unserem Brot setzen wir auch beim Bezahlen auf Purismus. So können unsere Kundinnen und Kunden bei uns im

Ladengeschäft mittlerweile nur noch kontaktlos bezahlen“, führt Däuwel aus. „Es ist sehr erfreulich, dass das kontaktlose Bezahlen von den Kunden so gut akzeptiert wird. Wir nutzen dafür die Bezahlösungen der Vereinigten VR Bank Kur- und Rheinpfalz. Sie erleichtern den Zahlungsverkehr und machen Prozesse reibungsloser und stressfreier.“ Für das Start-up geht diese „puristische“ Beschränkung auf das kontaktlose Bezahlen dabei keineswegs mit Umsatzeinbußen einher. Im Gegenteil: „Durch die Bezahlmöglichkeit mit dem Smartphone, Wearables oder anderen Mobilgeräten sind spontane Einkäufe möglich, auch wenn das

Portemonnaie gerade einmal nicht zur Hand ist. Einkäufe mit der Bankkarte können natürlich nach wie vor getätigt werden. So hat jeder die Möglichkeit, unser Brot zu kaufen – egal ob mit oder ohne digitale Lösung“, erklärt Däuwel.



Mehr Informationen zu mobilen, bargeld- und kontaktlosen Bezahlösungen erhalten Sie unter: vvrbank-krp.de/mobiles-bezahlen



Bahnhofstraße 19 · 67346 Speyer
Tel. 06232 618-0 · info@vvrbank-krp.de
vvrbank-krp.de

Smartphone, Debit- oder Kreditkarte

Mit der girocard (Debitkarte) sowie Debit- und Kreditkarten von Mastercard oder Visa halten Sie die Vorteile in der Hand: **schnelles, einfaches, sicheres und mobiles bezahlen!** Und Sie profitieren weiterhin von allen bewährten Leistungen.

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch oder auf unserer Webseite.

Kontaktlos und mobil bezahlen

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

vvrbank-krp.de/mobiles-bezahlen







Fotos: Julia Köller

BACKHÄUSER

In Bobenheim am Berg (oben) setzte sich Maria Schwarze-Kaufmann, Vorsitzende des Bürgervereins, für den Bau des Ofens ein. Im Friedelsheimer Backhaus ist Dorothea Pappon die gute Seele der Backstube.

halten, denn heute wird das hübsche, im Fachwerkstil gestaltete Backhaus gerne und viel genutzt. „Es tun sich immer ein paar Leute zusammen“, sagt Schwarze-Kaufmann, bei der sich Interessenten aus Bobenheim „und anderswo“ gegen eine Nutzungsg Gebühr zum Backen anmelden können. Auch sie selbst backe häufig Brote im Steinofen, der elektrisch angeheizt wird. Sie ist überzeugt, dass das Brot hier besser gelingt als im heimischen Ofen. „Es liegt unter anderem an den Schamottsteinen, welche die Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben“, sagt sie.

SCHWÄBISCHES BAUERNBROT

Auch in dem im Jahr 2004 eröffneten Friedelsheimer Backhaus ist ein elektrisch betriebener Schamottofen eingebaut. Anders als in Freinsheim oder Bobenheim

am Berg ist dieser allerdings nicht prinzipiell für jedermann nutzbar, sondern wird ausschließlich vom Förderverein Backhaus Friedelsheim angeheizt und befüllt. Waren es vor Jahren noch mehrere Bäckerinnen, ist heute die Vorsitzende des Fördervereins Dorothea Pappon allein die gute Seele der gemütlichen „Backstubb“. Die Idee zum Backhaus sei im Zuge des Wettbewerbs „Unser Dorf hat Zukunft“ entstanden, erinnert sich Pappon, die damals Mitglied im Gemeinderat war. Auf dem Gelände des alten Mennonitenhofs errichteten viele Helfer das Backhaus, um ihren Ort um eine Attraktion zu bereichern. Als es dann ans Backen ging, habe es einige Fehlversuche gegeben, erinnert sich die 80-Jährige. „Wir haben festgestellt, dass Brotbacken gar nicht so einfach ist“, gibt sie zu. Doch sie gab nicht auf, und irgendwann war das Schwäbische Bauernbrot,



TEIGLINGE

Verena Rappaport formt den Sauerteig erst, wenn er 24 bis 48 Stunden bei kühlen Temperaturen reifen und gehen durfte.



Fotos: Michael Dostal

das sie nach eigenem Bekunden etwas verfeinert und aufgepeppt hat, perfekt gelungen. Dass es ausgerechnet dieses Brot geworden ist, erklärt Pappon mit ihren schwäbischen Wurzeln. Zudem stamme auch der Ofen aus dem Schwabenland.

EINKEHREN IM MENNONITENHOF

An einem Maitag hätten die Brot-Bäckerinnen es sich in der Stube gemütlich gemacht, als zwei Damen angeklopft und gefragt hätten, wo man im Ort denn einen Kaffee trinken könne, erinnert sich Dorothea

Pappon. „Die Sonne schien, die Kastanie hat geblüht. Da hatten wir die Idee, wir machen ein Café daraus und bieten frisches Brot mit Belag an“, berichtet sie. Und seither werden an jedem letzten Samstag im Monat 18 Brote gebacken und die Tische drinnen und draußen für Gäste hergerichtet. Bereits mittwochs setzt die ehrenamtliche Bäckerin den Teig an. Und gemeinsam mit einem Helfer steht sie dann samstagsmorgens am Ofen und später im Backhaus. Denn auch das Zubereiten der belegten Brote obliegt Dorothea Pappon, die nicht nur Leberwurst, Schwar-



HEINRICH FISCHER RHEINISCHE DRUCKEREI

Mainzer Straße 173
67547 Worms
Tel. 06241 4253-0

IHRE DRUCKEREI

ERSTKLASSIGE QUALITÄT UND BESTER SERVICE

Wir drucken
Geschäftsberichte · Kataloge · Broschüren · Flyer/Folder · Plakate
Landkarten · Wander- und Radfahrkarten · Kalender · Preislisten
Bedienungsanleitungen · Kundenzeitschriften u. v. m.



www.druckhaus-fischer.de
info@druckhaus-fischer.de



Fotos: Michael Dostal, Pixabay



BROTGENUSS

Frisches, handwerklich hergestelltes Brot ist immer verführerisch – ob als Laib oder lecker belegte Scheibe.

INFO

„Brotgeschichten“

Die Backstube, Haintorstraße 3, in Freinsheim öffnet freitags von 9 bis 17.30 Uhr sowie samstags von 12 bis 12.30 Uhr. Über die Webseite können jeweils bis mittwochs 24 Uhr Brote vorbestellt werden. Zudem gibt es dort eine Übersicht über Brotback-Kurse und Veranstaltungen.

brotgeschichten.de

Backhaus Freinsheim

Geöffnet immer am dritten Samstag im Monat ab 13 Uhr zum öffentlichen Backen. Die verbindliche Anmeldung dazu ist über die Webseite des Vereins jeweils bis zum Donnerstag vor dem Backtag, 18 Uhr, möglich. Als Gebühr wird um einen kleinen Beitrag für das Feuerholz gebeten. Das Backhaus liegt am Stadtmauerundweg östlich der Kindertagesstätte an der Bach und ist nicht direkt mit dem Auto zu erreichen.

backhaus-freinsheim.de

Backhaus am „Ochseplatz“

Das Backhaus befindet sich in der Leiningerstraße in Bobenheim am Berg. Gegen eine Nutzungsgebühr kann es von Einzelpersonen, Gruppen oder Vereinen genutzt werden. Ansprechpartnerin ist Maria Schwarze-Kaufmann unter Telefon 06353 989431 oder per E-Mail an mkaufmann@t-online.de

bobenheim.de/content/backhaus.html

Friedelsheimer Backhaus

Adresse: Am Burgweiher. Das Backhaus wird jeden letzten Samstag im Monat ab 10 Uhr in Betrieb genommen. Von 12 bis 15 Uhr können Gäste dann direkt vor Ort frische, belegte Brotscheiben, Kaffee, Wein und mehr genießen.

friedelsheim.de/tourismus-freizeit/sehenswertes.html

tenmagen und Griebenwurst vorrätig hat, sondern auch ihre eigene Frischkäsemischung, die bei den Gästen äußerst gut ankommt.

FRISCHE, BELEGTE BROTE GENIESSEN

Günther Schwarz und seine Frau Gusti sind sogar so begeistert von den frischen Broten, dass sie an fast jedem Backtag von Hemsbach an der Bergstraße nach Friedelsheim fahren, um im Backhaus einzukehren. „Die Frische ist nicht zu ersetzen“, schwärmt Günther Schwarz. „Es ist mit Liebe gebacken und hat Zeit gehabt zu ruhen. Das merkt man. Es ist einfach ein

gutes Brot“, lobt der 83-Jährige, der seine Brotscheiben am liebsten mit Pappons hausgemachtem „Winzerkäse“ genießt.

Auch Petra Bangert aus dem Nachbarort Gönningheim zieht das Backhaus-Brot dem „Einheitsbrot“, den man in manchen Bäckereien bekomme, vor. „Es ist richtig durchgebacken“, lobt sie und hebt auch das „besondere Flair“ des Backhauses hervor. An diesem hat Dorothea Pappon sicher einen wesentlichen Anteil, denn sie steht mit Leib und Seele hinter dem Backhaus und möchte noch lange weitermachen. „Es macht richtig Spaß, wenn es den Leuten schmeckt“, sagt sie. Meistens bleibe von den Broten am Ende kein einziger Krümel übrig. ☺



Was macht einen guten Korkenzieher aus?

Schon in der Bezeichnung „Korkenzieher“ steckt die eigentlich simple Funktion des Werkzeuges. Doch gibt es viele unterschiedliche Methoden und Formen, mit denen eine Flasche entkorkt werden kann.

Ende des 17. Jahrhunderts war in England die Entwicklung eines Werkzeuges erforderlich geworden, um schonend den Korken aus Glasflaschen zu entfernen. Diese waren nicht nur mit Wein, sondern auch mit Parfüm, Bier, Gewürzen oder Kräutern gefüllt. Das erste Patent wurde dann von Pfarrer Samuel Henshall aus Oxford im Jahr 1795 eingereicht. Seither sind Hersteller bemüht, Korkenzieher mit technischen Raffinessen und Design anzubieten. Inzwischen gibt es knapp 2500 Patente. Für den Alltagsgebrauch kann man die Werkzeuge grob in Hebelkorkenzieher, Kellnermesser, Glockenkorkenzieher sowie Flügelkorkenzieher unterteilen, darunter sind auch elektrische.

Das Wichtigste für das Öffnen einer Weinflasche ist, dass ein Korkenzieher jeglicher Bauart eine Seele hat. So nennt man den Hohlraum in der Mitte des Korkenziehers, der die gewendelte Spirale umgibt. Im optimalen Fall sollte man ein Streichholz durch den Hohlraum stecken können. Die Edelstahlspindel mit Seele lässt sich dann ohne große Kraftanstrengung in den Korken eindrehen und man kann

diesen so sicher aus dem Flaschenhals befördern. Es gibt auch einfache Korkenzieher ohne Seele, welche aussehen wie eine Schraube mit Spitze. Diese sind weniger griffig und erfüllen selten ihren Zweck: Der Korken wird unvollständig oder bröselig herausgezogen.

Wer etwas mehr Wert auf Design legt, greift zu Korkenziehern mit hochwertigem Edelstahl und Holz im Griff. Hier sind die Angebote sehr vielfältig und die Auswahl groß. Die wohl am meisten benutzten Korkenzieher im Weinbereich sind das Kellnermesser oder das ähnliche Sommeliermesser. Mit dem integrierten kleinen Messer wird zuerst die Kapsel am Flaschenhals abgeschnitten und entfernt. Die Spindel wird in der Korkmitte angesetzt und dann in einem leichten Winkel in den Korken gerade eingedreht. Der Hebel wird am Flaschenhals angesetzt, um so den Korken mit der Hebelwirkung sanft aus dem Flaschenhals zu ziehen.

RUDOLF LITTY

ist ehemaliger Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Beim Weinbauamt Neustadt/Weinstraße war er für die amtliche Qualitätsweinprüfung verantwortlich. Litty, geboren 1951, lebt in Klingenstein und organisiert Weinseminare.

