

Unbekannter kauft Alkohol für Mädchen

13- und 14-Jährige im Krankenhaus behandelt

SCHWEINFURT Am Mittwoch wurde der Polizei gegen 17.20 Uhr gemeldet, dass zwei Mädchen in der Benno-Merkle-Straße in Schweinfurt Passanten anpöbeln würden. Die 13 und 14 Jahre alten Freundinnen waren sichtlich alkoholisiert, berichtet die Polizei. Sie klagten aufgrund des nicht unerheblichen Alkoholkonsums beide über körperliche Beschwerden, was letztendlich eine stationäre Behandlung im Krankenhaus erforderlich machte.

Nach den bisherigen Erkenntnissen der Polizei baten die Mädchen unbeteiligte Erwachsene darum, ihnen Alkohol zu kaufen. Dies soll bei einem nahe gelegenen Discounter der Fall gewesen sein. Hier habe sich ein bisher Unbekannter überreden lassen. Er kaufte den beiden Mädchen alkoholische Getränke und handigte sie diesen aus, heißt es im Pressebericht.

Der Mann war mittleren Alters, hatte auffallende orange-rote Haare und trug zum Tatzeitpunkt einen grauen Pullover und eine schwarze Hose. Den Mann erwartet eine Ordnungswidrigkeitenanzeige nach dem Jugendschutzgesetz wegen Abgabe von Alkohol an Minderjährige. (MM)

Hinweise an die Schweinfurter Polizei unter Tel.: (09721) 2020.

ANZEIGE

WISSEN SIE, WER GESTERN NACHT NOCH EINMAL INS BÜRO GEKOMMEN IST?

- Digitaler Türbeschlag zur Zutrittskontrolle
- Schließung über Transponder
- Protokollierung der letzten 3000 Ereignisse
- Zeitzonesteuerung

Simons Voss technologies
WALTHER
SICHERHEITSTECHNIK
Fischersteig 7 - 13, 97421 Schweinfurt
Tel. (0 97 21) 13 35 + 67 54 90
www.walther-sicherheitstechnik.de

Radmuttern an Auto gelockert

SCHWEINFURT In der Nacht zum Mittwoch parkte eine Frau ihren weißen VW in der Hans-Weinzierl-Straße in Schweinfurt. Als sie am Morgen mit dem Auto losfuhr, merkte sie ein deutliches Schlagen ihres vorderen linken Reifens. Sie schaute nach und stellte fest, dass jemand alle Radmuttern an dem Reifen gelöst hatte. Wer das war, ist bislang unbekannt. (JOG1)

Hinweise an die Schweinfurter Polizei unter Tel.: (09721) 2020.

Türgriff eines Autos abgerissen

SCHWEINFURT Eine Frau parkte am Samstag zwischen 14 und 17 Uhr ihren blauen VW Golf am Baggersee in Schweinfurt. Als sie zu ihrem Fahrzeug zurückkehrte, war der Türgriff auf der Beifahrerseite von einem bisher unbekanntem Täter abgerissen worden. Der Schaden beläuft sich auf 1000 Euro. (JOG1)

Hinweise an die Schweinfurter Polizei unter Tel.: (09721) 2020.

Fahrrad vor Spielhalle gestohlen

SCHWEINFURT Am Mittwoch, von 13.30 bis 14 Uhr, stellte ein 19-Jähriger sein rot-schwarzes Fahrrad unverschlossen vor der Spielhalle in der Carl-Zeiß-Straße ab. Als er zurückkehrte, war es verschwunden. Wert des Rades: rund 100 Euro. (Z15)

Hinweise an die Schweinfurter Polizei unter Tel.: (09721) 2020.

Siegeszug einer spontanen Backidee

Leckeres Gebäck: Als Zwischendurch-Snack für eine Hochzeit kreiert, hat das „Knabber“ inzwischen Freunde im ganzen Land. Aus fünf Päckchen im Monat wurden 40 000 pro Jahr.

Von NATALIE DEES

Es ist zart und leicht zerbrechlich. Wenn man hineinbeißt, knuspert's und es harmoniert geschmacklich gut mit Wein oder Bier. Die Rede ist vom „Knabber“, einem pikanten Plundergebäck aus Wipfeld. Das handwerkliche Produkt wird seit 40 Jahren von der Bäckerfamilie Heinrich hergestellt und hat viele Fans, sogar jenseits der Landesgrenzen. MainBäcker-Inhaber Sebastian Heinrich erzählt die Geschichte des Familien-Traditionsproduktes.

1980. Die Cousine von Franz Heinrich heiratet. Franz ist der Vater von Sebastian, damals Bäcker in Theilheim. Der Wunsch an ihren Cousin lautet: „Backe mir ein Gebäck, das die Hochzeitsgäste in die Hände nehmen und zwischendurch essen können.“ Franz erfüllt den Wunsch und probiert ein neues Plundergebäck aus: die Geburtsstunde des „Knabber“.

Das Gebäck kam so gut an, dass ihn Verwandte und Gäste ermunterten, er solle es doch ins Sortiment aufnehmen. „Von da an backte mein Vater circa fünf Tüten im Monat, dann in der Woche, sodass sich die Produktion im Lauf der Jahre fortwährend steigerte“, erzählt der 41-Jährige, der die Bäckerei 2014 von seinem Vater übernommen hat.

Jahrelang hatte das Gebäck keinen Namen. Wie kam es zu „Knabber“? „Die Kunden kamen zu uns in den Laden und fragten nach dem 'Knabberzeug'. Dann kam ich auf die Idee, es doch einfach 'Knabber' zu nennen“, erzählt Ehefrau Jasmin Heinrich, die im Geschäft mithilft.

Als die Margarine durch Butter ersetzt wurde, ging es richtig rund

Inzwischen stellt Sebastian das Traditionsgebäck in Wipfeld her. Seit neun Jahren werden dort jährlich rund 40 000 Tüten abgepackt. „Ein regelrechter Boom stellte sich 2002 ein“, erzählt er. „Von da stieg der Absatz enorm. Die Leute haben uns das Produkt förmlich aus den Händen gerissen. Das hängt mit der Rezeptur zusammen: Damals stellte mein Vater von Margarine auf Butter um.“

Die veränderte Zutat als Erfolgsrezept und Geheimnis? „Nein, wäre ja auch zu einfach“, so Sebastian Heinrich, „es steckt viel mehr dahinter.“ Aus verständlichen Gründen („es gibt Nachahmer“) möchte er Rezeptur und Zutaten nicht verraten. Dennoch gewährt der Bäckermeister einen Blick in die Backstube und lässt sich beim Knabber-Backen über die Schulter schauen.

„Man kann sich die Zubereitung wie die eines Schinkens oder Käses vorstellen. Das 'Knabber' muss auch ablagern. Die Vorbereitung ist zeit- und arbeitsintensiv. Es braucht viele Arbeitsschritte. Zum Beispiel: Ruhezeiten des Teiges über mehrere Tage. Immer wieder verarbeiten, kühlen, auftauen, weiterverarbeiten.“

Kein einfaches Gebäck – Zutaten und Zubereitung sind Betriebsgeheimnis

Wie viele Schritte das sind kann man nur erahnen, wenn man in einer Momentaufnahme innerhalb einer Stunde den Mitarbeitern bei der Zubereitung zuschaut. Einmal in der Woche ist Knabber-Backtag. Dann geht es ab fünf Uhr morgens in der Backstube zu wie in einem Ameisenhaufen. Die Mitarbeiter laufen in Windeseile um die vielen Boxen, Tische, fahrbare Regale und Öfen. Rasch wird der Teig auf Bleche ausgerollt, flott geschnitten und bestreut mit Mohn, Sesam, Salz und Kümmel, Käse oder Röstzwiebeln.

Dann ab in den heißen Ofen. Gebacken wird bis zehn Uhr. Temperatur und Backdauer? Betriebsgeheimnis. Beides ist aber sehr wichtig, da das Gebäck schnell verbrennen und auch austrocknen kann. „Einige Kunden bevorzugen zwar die dunklere Variante, die mehr Röstaromen enthält. Andere möchten dagegen lieber die hellere Version“, sagt Sebastian über Vorlieben und Ansprüche seiner Kunden.

Circa 11 Uhr: Ein warmer und feiner Duft erfüllt den Raum. Nach dem Abkühlen füllen Frauen mit flinken Händen das knusprige Gebäck ab. Zuerst kommt die Röstzwiebel-Version in die Verpackung. Es folgen die anderen vier Sorten. Dann wiegen und in Kisten setzen. Das nimmt zusammen sieben Stunden in Anspruch. Da das „Knabber“ empfindlich ist, ist Fingerspitzengefühl gefragt. „Zehn Prozent fallen beim gesamten Produktionsprozess weg und sind nicht verkaufbar, da zu stark zerbröseln.“



OBEN: Der spezielle Teig wird mehrmals gekühlt und weiterverarbeitet.

MITTE: Sebastian Heinrich bestreut den rohen Knabber-Teig. Insgesamt werden fünf Sorten hergestellt.

LINKS: Die Sorte Sesam frisch aus dem Ofen.

RECHTS: Das „Knabber“ wird in großen Öfen gebacken.

FOTOS: NATALIE DEES



Währenddessen geht es portionsweise zum Abpacken mit der neuen Maschine, die im Verkaufsraum steht. Jasmin Heinrich stellt die Päckchen nacheinander auf ein kleines Förderband. Dort laufen sie mit der oberen Kante durch und werden mit Hitze verschweißt.

„Wir haben kürzlich erst auf eine neue Verpackung umgestellt. Das Gebäck bleibt nun beim Transport länger ganz und bröseln weniger. Die stabile Tüte haben wir gewählt, weil sie auch auf einem Tisch gut stehen bleibt, hübsch aussieht und eine ganze Männerhand reinpasst“, schmunzelt die 37-Jährige. „Außerdem können wir nun die Päckchen besser in Kartons stapeln und versenden.“

Knabber-Fans gibt es auch im Ausland

Und versendet wird häufig. Die Heinrichs haben bundesweit treue Privatkunden. Regelmäßig bestellen. Sogar über die Landesgrenze hinaus gibt es Fans. Wie der Däne Jørgen Andersen, dem das Produkt 14 Euro Porto pro Lieferung wert ist. „Wir haben durch einigen Monaten probiert, ohne das Knabber zu tun, aber es geht nicht“, schreibt er via E-Mail in

„Dänisch-Deutsch“ und bestellt alle drei Monate mindestens 20 Tüten.

Oder eine Familie aus der Schweiz. Die lassen sich das Produkt an die Landesgrenze zu Bekannten liefern, um hohe Portokosten zu sparen. „Macht weiter so und vielen Dank für das Geschmackserlebnis bei Glotze und Wein“, schreibt ein anderer Kunde. Der Norddeutsche hatte beim Camping-Urlaub am Main das „Knabber“ für sich „entdeckt“ und ordert seither Nachschub online.

„Das sind die schönsten Begebenheiten“, sagt Sebastian Heinrich stolz, „wenn die Leute von sich aus kommen und vom Produkt überzeugt sind. Wir erhalten häufig via E-Mail positives Feedback und Lob. Das freut uns besonders.“

Vor vier Jahren haben die Heinrichs nochmals kräftig expandiert. Seitdem beliefern sie Edeka-Märkte in der Region. Doch dazu musste das Produkt erstmal eine Zertifizierung mit hohen Ansprüchen durchlaufen und bestehen. „Das klappte zwar auf Anhieb, verursacht aber regelmäßige Kosten. Einmal pro Jahr kommt ein Kontrolleur. Wir müssen alles dokumentieren: die verwendeten Rohstoffe, Temperaturen usw. und die strengen

Hygienestandards einhalten. Außerdem benötigen wir für den Verkauf in Einkaufsmärkten EAN-Codes (Anmerkung der Redaktion: Bar- oder Strichcodes)“, schildert Ehefrau Jasmin das Procedere.

Kapazitätsgrenzen sind erreicht – ein Anbau ist längst geplant

Seit dem Verkauf über den Lebensmittelhandel ist die Nachfrage nochmal gestiegen. „Wir stoßen an unsere Grenzen“, gibt der Inhaber zu. „Unsere Backstube ist einfach zu klein geworden.“ Das Ehepaar plant längst den Anbau. Bis der fertig ist, wird es wohl noch eine Weile dauern. Zu guter Letzt hat der „Knabber-Vater“ noch einen Servierripp: „Am besten schmeckt das Buttergebäck warm. Einfach zu Hause auf einem Blech kurz im Ofen erwärmen. Dazu ein Kräuter- oder Joghurt Dip.“ Da kann selbst ich nicht widerstehen, gibt er augenzwinkernd zu.

Neben dem Hauptgeschäft in Wipfeld gibt es das „Knabber“ auch in der Filiale Theilheim. Auf der Website www.mainbaecker.com sind alle Verkaufsstellen gelistet und Onlinebestellungen möglich.



Jasmin Heinrich verschließt die Verpackungen mit einer Maschine.



Bereit zum Verzehr: Das Sortiment in der Wipfelder Bäckerei.