



ARTIKELSCHAU

Artikel aus der Eckernförder Zeitung
Text & Fotos: Birte Stährmann



GUTEN MORGEN

Die Crux mit der Parkplatzsuche

Tägliche Pendler mit dem Auto kennen das, die Suche nach einem freien Platz ist zuweilen sehr nervig und zeitaufwendig. Da hilft oft nur, sehr viel früher anzu- reisen, um vor allen anderen die Auswahl zu haben, oder aber mehr Zeit für die Suche einzuplanen. Doch auch das ist keine Garantie, etwas zu finden. Um so ärgerlicher ist es, wenn einige Stellplätze so ungünstig geparkt werden, dass Flächen ungenutzt bleiben müssen. Dann gibt es mehrere Lücken, in die aber kein Fahrzeug mehr passt. Am Ende stehen zwei Fahrzeuge auf dem Platz für drei. Wer bei der verzweifelten Suche nach Stellplätzen an solchen Lücken vorbeirollt, der wünscht sich ein ums andere Mal, „Leute, parkt doch mal besser“.

Es reicht in der Regel ein Fahrzeug am Anfang aus, das außerhalb der Markierung parkt. Jedes weitere daneben einparkende Fahrzeug kann dann gar nicht anders und wird dann ebenfalls außerhalb der Markierung parken. Dieser Umstand wird sich erst dann wieder auflösen, wenn sich die betroffenen Stellflächen geleert haben. Und am nächsten Morgen dann das gleiche Spiel. *dis*

Musikalische Momente zu „Der Fremde“

ECKERNFÖRDE In der Kulturreihe „Nach dem Wochenmarkt“ gibt es morgen im Künstlerhaus in der Otterstraße ab 12.30 Uhr musikalische Momente zum Roman „Der Fremde“ von Albert Camus. Die Stipendiatin Elnaz Seyedi stellt gemeinsam mit Johannes Abel ein Projekt vor, das im August 2021 vom Nationaltheater Mannheim mit dem mit 5000 Euro dotierten Kammermusikpreis ausgezeichnet worden ist. Der Publikumspreis war bei dem Kompositionswettbewerb an Ehsan Khatibi, Elnaz Seyedi (beide Komposition) und Johannes Abel (Libretto) gegangen. Aufgabe war es, eine Szene aus dem Roman „Der Fremde“ von Albert Camus zu vertonen. Ihr Musikstück befasst sich mit der Gerichtsszene mit Rückblicken auf den Mord, Vernehmung und Untersuchungshaft. Der Eintritt ist frei. *ez*

Kneipenwirtin mit sozialem Gespür

Yvonne Verhasselt ist umtriebige und bereichert so das Eckernförder Nachtleben



Birte Stährmann

Die schlanke junge Frau mit den langen blonden Haaren, dem freundlichen Blick und den künstlerischen Tattoos auf den Armen trägt meist Kapuzenpullover, modische Jeans und Turnschuhe. Yvonne Verhasselt blickt ihre Gesprächspartner aufmerksam an und hört genau zu, hört auch das zwischen den Zeilen Gesagte; man könnte sie für eine Sozialarbeiterin halten.

Dieser Beruf kommt der Wirklichkeit schon recht nahe, denn Yvonne Verhasselt ist Wirtin und betreibt zwei Kneipen in der Gaeltjestr. Für ihre Gäste ist sie tatsächlich so etwas wie eine Sozialarbeiterin oder eine Mutter, wenn sie denn älter wäre.

Im „Eichhörnchen“ ist Verlass auf die Menschen

Das „Eichhörnchen“ öffnet um zehn. Schon kurz danach kommt ein Stammgast vorbei, wünscht Yvonne einen guten Morgen und bringt ihr frischgebackene Muffins zum Frühstück. Wenig später schaut Martin auf einen Kaffee vorbei. Das „Eichhörnchen“ ist seine Stammkneipe. „Es ist hier wie in einer Familie für mich – die Tradition, der Zusammenhalt, das gemeinsame Feiern. Ich kann mich auch auf die Menschen verlassen, wenn mich privat etwas bedrückt.“

Das ist das Außergewöhnliche an dieser unaufgeregten Raucherkneipe mit altem Mobiliar, mit fairen Getränkepreisen, aber vor allem mit Yvonne Verhasselt. Hier können alle sein, wie sie sind. „Hier treffen alle zusammen, egal, ob alt oder



Martin kommt regelmäßig ins Eckernförder „Eichhörnchen“ von Yvonne Verhasselt. Für ihn sind die Menschen, die er in der Kneipe trifft, wie eine Familie. *Fotos: Birte Stährmann*

„Hier ist keiner etwas Besonderes, hier sind alle gleich.“

Yvonne Verhasselt
Kneipenwirtin

jung, reich oder arm. Ob Finanzbeamter, Arbeitsloser, Mediziner oder Bauarbeiter, hier ist keiner etwas Besonderes, hier sind alle gleich. Das fasziniert mich“, sagt die Wirtin.

Geboren wurde Yvonne Verhasselt 1992 in Eckernförde, sie wuchs in Rieseby auf und ging dort zur Schule. Als sie elf war, trennten sich die Eltern. Ihr älterer Bruder blieb bei der Mutter, Yvonne entschied sich für ihren Vater. „Er war alles, es gibt keinen feineren Menschen als ihn. Immer war er fröhlich,

immer hat er alle aufgefangen“, sagt sie. Auch sie selbst. Als ihr heute elfjähriger Sohn Paul drei war, trennte sie sich von dessen Vater. „Jeden Tag hat mein Vater etwas mit Paule gemacht, sie waren ein Herz und eine Seele“, erzählt Yvonne.

Erste Katastrophe: Der plötzliche Tod des Vaters

Zunächst lernte sie Friseurin; sobald sie volljährig wurde, arbeitete sie am Wochenende in den Kneipen ihres Vaters mit. In der Partykneipe Kuddelmuddel legte sie Musik auf, erinnert sich Stammgast Martin. Vater und Tochter planten, dass sie komplett mit einsteigt, und so schulte Yvonne Verhasselt noch um zur Finanzbuchhalterin. Kurz vor Abschluss ereilte sie dann die



größte Tragödie ihres bisherigen Lebens – der plötzliche Herztod ihres geliebten Vaters

Jupp Verhasselt (kl. Foto) im Juli 2019. Nur zwei Tage schloss sie die Kneipen, dann machte sie wieder auf.

Zweite Katastrophe: Corona-Pandemie

Für Trauer war keine Zeit, sie funktionierte einfach, versuchte alles am Laufen zu halten – bis Corona kam, die nächste Katastrophe. In der Rückschau sieht manches anders aus und so sagt Yvonne heute: „Corona hat uns stärker gemacht.“ Denn nun hatte sie keine Gelegenheit mehr, die Trauer um ihren Vater zu verdrängen, sondern musste sich ihr stellen. Ein guter Halt ist auch

ihr Partner Pascal, der seit vier Jahren für sie da ist und sich auch mit ihrem geliebten Sohn sehr gut versteht.

Yoga und Meditation als Gegenpol

In der Coronazeit lernte sie, mehr Abstand zu den Schicksalen mancher ihrer Gäste zu bekommen, die harte Geschichten wie Obdachlosigkeit oder schwere Krankheiten mitbringen. Schon lange verarbeitet Yvonne Verhasselt ihre tiefen Empfindungen in Gedankengedichten. Inzwischen hat sie auch Yoga und Meditation als eine stärkende Oase für sich entdeckt; nach einer anstrengenden Kneipenschicht setzt sie sich oft mit der Yogamatte an die Ostsee. „Ich nehme mir dann Zeit nur für mich“, sagt Yvonne. Am nächsten Tag steht sie wieder hinter dem Tresen und hat ein offenes Ohr für ihre Gäste.

Bald öffnet das „Kuddelmuddel“ wieder

Oder sie spinnt neue Ideen, wie sie das Nachtleben in Eckernförde attraktiver machen kann. Gute Anfänge gibt es: die Oldie- und Schlagerpartys im Kurpark und die Tanzabende im Utgard werden gut angenommen. Bald öffnet die Musikkneipe Kuddelmuddel wieder, die erste Kneipe ihres Vaters, die für Yvonne schon allein deshalb ein Zuhause ist.



Der „Gaza-Streifen“ in der Gaeltjestr. mit den Kneipen „Kuddelmuddel“ (vorne links) und „Zum Eichhörnchen“ (hinten rechts) – hier ist immer eine „Bombenstimmung“ – daher kommt der Name.

Wo man fast alles bekommt – außer Plastik

Unverpacktladen „Freihandel“ in Eckernförde: Mehr als 800 Bio-Artikel auf 65 Quadratmetern

Birte Stährmann

Mehrere Schilder, ein herbstlich geschmückter Korb auf einem Lastenrad und leuchtende Laternen weisen den Weg vom Rathausmarkt zu einem außergewöhnlichen Laden. Hier im „Freihandel“ ist an diesem trübigen Vormittag schon viel los, Kunden kommen und gehen. Nach einem freundlichen „Moin“ oder „Hallo“ packen sie aus ihren Taschen Gefäße aus und wiegen sie auf der Waage ab. Los geht es mit dem Befüllen

der Gefäße mit qualitativ hochwertigen Getreidefloeken, Müsli, Nüssen, Schokoladen, Ölen, Tee, Kräutern, Kosmetik, Putzmitteln und vielem anderen – alles in Bio-Qualität.

„Beginne mit dem, was dich am meisten nervt.“

Karen Dohm
Gründerin des Unverpacktladens
„Freihandel“ in Eckernförde

Auf 65 Quadratmetern hält der liebevoll und durchdacht eingerichtete Laden alles bereit, was man zum Kochen, Backen und Führen eines Haushalts braucht. Nur frische Waren wie Gemüse und Brot gibt es nicht, denn die können gut anderswo unverpackt eingekauft werden, beispielsweise auf dem Wochenmarkt.

Im Mai 2019 gründeten Karen Dohm und Anja Rolf den Unverpacktladen, weil sie etwas immer mehr störte: „Selbst der Bio-Bereich wurde immer plastiklastiger. Wir haben nach einer Alternative gesucht.“ Inzwischen wuppt Karen Dohm, gelernte Einzelhandelskauffrau, das aktive Tagesgeschäft allein, unterstützt von ihren Mitarbeiterinnen Meike Möller und Stefanie Hage-



Trotz schmalen Budgets kauft die Studentin Rebecca Ravn die meisten Lebensmittel im Freihandel. Dennoch gibt sie nicht mehr Geld als vorher aus, denn sie kauft nur genau so viel, wie sie braucht.

Fotos: Birte Stährmann

Eckernförder Zeitung

Ihr Kontakt zu Redaktion und Verlag

Reporterschatz

Gernot Kihl 04351/9008-1470

Reporter

Jonas Bergmann 04351/9008-1485

Anne Peters -1480

Dirk Steinmetz -1483

E-Mail redaktion@eckernfoerde.sshz.de

Sportreporter

Stefan Gerken 04351/9008-5451

E-Mail sportredaktion@eckernfoerde.sshz.de

Regionalchef Mitte

Dirk Jemmet 04331/464-1400

Anschrift

Schulweg 7, 24340 Eckernförde

Zentrale Tel. 04351/9008-0

Kundencenter

Kieler Straße 55, 24340 Eckernförde

Tel. 04351/9008-2483

Bitte erfragen Sie die aktuellen Öffnungszeiten des Kundencenters in unserer telefonischen Kundenservice unter der Tel. 06032050-7100.

Verlagshausleitung

Johannes Jungheim

Tel. 04351/9008-2470

Leserservice

Online-Leserservice

www.mainrath.de (24h)

Tel. 06032050-7100 (gebührenfrei)

E-Mail leserservice@sshz.de

Anzeigenservice

Tel. 06032050-7200 (gebührenfrei)

E-Mail anzeigen@sshz.de

mann. Aus dem Lager holt sie eben einen großen Papiersack mit Linsen zum Auffüllen eines leeren Schütthalters. Nur ölige Lebensmittel wie Nüsse werden in Plastik geliefert, die Eimer sind Pfandbeimer, die an die Erzeuger zurückgehen. Insgesamt umfasst das Sortiment mehr als 800 Artikel.

Jana Henschke, die an einem Bio-Stand auf dem Wochenmarkt verkauft,

kommt in ihrer Pause zum Einkaufen vorbei. „Mir ist es wichtig, nachhaltig und in Bio-Qualität einzukaufen. Inzwischen reduziere ich die Papier- und Plastikverpackungen immer mehr. Alles, was zu Hause leer wird, wie Gewürze, ergänze ich hier.“

Was rät Karen Dohm Menschen, die damit anfangen wollen, den Plastikabfall zu reduzieren? „Beginne mit dem, was dich am meisten nervt, jedes Mal, wenn du et-

was wegwirfst. Vielleicht ist es die Spül-Flasche oder die Müsli-Verpackung. Überlege, wo es dir leichtfällt, etwas zu ändern.“

Nur kaufen, was man braucht

Eine, die noch jung ist und trotzdem schon vormacht, wie es geht, ist die 22-jährige Rebecca Ravn. Zielsicher stellt sie ihren Rucksack im Einkaufswagen ab und entnimmt ihm Gläser mit Schraubverschlüssen. Diese befüllt sie ruhig mit dem, was ihr ausgegangen war – Spaghetti, Müsli, Mehl, Schokolinsen und anderem. Wie kann sie sich als Studentin den Einkauf hier leisten? „Ich gebe nicht mehr Geld aus als früher, denn ich kaufe nur das ein, was ich verbrauche und immer in der Größe, wie ich es brauche. Dadurch verderben keine Lebensmittel und ich kaufe nicht zu viel“, sagt sie. Die meisten Kunden verzichten nicht ganz auf Plastik, aber ihr Verbrauch ist schon viel weniger geworden und das allein ist viel wert. Fast 36 Ki-

logramm Plastikmüll verursacht jeder Deutsche im Jahr 2021. Dieser Müll verschmutzt die Meere, immer mehr auch die Ostsee. Eine PET-Flasche braucht 450 Jahre, bis sie sich zersetzt hat; vorher nehmen die Tiere und auch die Menschen die gesundheitsschädlichen Mikroplastikteilchen auf.

Diese erschreckenden Auswirkungen sind ein Antrieb für die Menschen, die hier einkaufen. Hier finden sich alle Altersgruppen, darunter die 84-jährige Christel und ihr zwei Jahre älterer Mann Egon Schmelz. „Wir sind von Beginn an Kunden, wir sind dadurch immer umweltbewusster geworden“, sagt Egon Schmelz. An der Kasse dauert es durch das Abwiegen etwas länger, aber dadurch bleibt auch Zeit für ein nettes Gespräch. Manch ein Kunde verweilt noch ein wenig und lässt bei einem warmen Getränk und einem Stück Kuchen die Atmosphäre dieses Ortes auf sich wirken. Selbst im Herbst und Winter laden die hyggeligen Sitzgruppen des Naturgartens zum Verweilen ein.



Mit zwei Mitarbeiterinnen, großem Engagement und vielen Ideen führt Karen Dohm den Unverpacktladen. Die meisten Lebensmittel lagern in Papiersäcken, nur ölige Lebensmittel, wie Nüsse, werden in Plastik geliefert.

Das Flüchtige festhalten

Ulf und Hanna Petermann: Vater und Tochter stellen in St. Nicolai aus

Birte Stährmann

Weit über die Stadtgrenzen hinaus ist Eckernförde für seine hochkarätigen Ausstellungen bekannt. Zu diesem Ruf trägt die St.-Nicolai-Kirche mit ihrer aktuellen Gemäldeausstellung bei. Der bekannte norddeutsche Maler Ulf Petermann und seine Tochter Hanna Petermann zeigen in der Kirche ein breites Spektrum ihres künstlerischen Wirkens.

Unter dem Titel „Rhythmus, Bewegung und die Frage nach allem“ zeigt das Vater-Tochter-Gespann vielfältige Werke. Bei Ulf Petermann sind Strandbilder, nächtliche Stadtscenen, realistische und zugleich abstrakt wirkende Tore zu sehen. Hanna Petermann malt fast ausschließlich Menschen, die sich in Bewegung befinden: Musikerinnen und Musiker, Balletttänzerinnen und Sumo-Ringer.

Bilder der Anonymität aus Großstädten

Die Werke von Vater und Tochter haben eine Gemeinsamkeit: Sie zeigen einen Moment des Festhaltens im Flüchtigen. „Damit laden sie ein zu einer Auseinandersetzung mit der Vergänglichkeit, mit der Frage, was danach kommt. Ihre Kunst streift viele Themen des Lebens und darüber hinaus“, meint Pastor Dirk Homrighausen, der die Ausstellung nach Eckernförde geholt hat.

Ulf Petermann, Jahrgang 1950, hat von 1976 bis 1981



Hanna und Ulf Petermann haben jeweils eine ganz eigene Bildsprache, aber zeigen ihre Gemeinsamkeiten insbesondere im meisterhaften Umgang mit Farbe.

Fotos: Birte Stährmann

Malerei bei Harald Duwe in Kiel studiert und ist in vielen öffentlichen und privaten Sammlungen vertreten. Meisterhaft stimmt er die Farbtöne so aufeinander ab, dass sie atmosphärisch verdichtend wirken. In seinen Großstadtbildern zeigt er Menschen einzeln, in Gruppen, in Gedanken versunken und auch verloren. Meist von der Seite, flüchtig vorbereitend, fast gesichtslos oder gar von hinten.

Durch die Distanz zollt er den Menschen Respekt. Sein Werk ist sehr vielschichtig, dies zeigt sich immer wieder auch im Auftragen der Farben, in den Pinselstrichen, die eine große Tiefenwir-

kung erzeugen. „Mein Vater hat ein Gefühl für den Fokus eines Bildes. Seine Motive entwickelt er aus vielen Studien, Zeichnungen und Versuchen. Er erzählt immer Geschichten. Es steckt immer mehr dahinter“, sagt Hanna über die Kunst ihres Vaters.

Hanna Petermann, 30 Jahre jünger, wuchs zwischen den Farbtaben und der Stafefeil ihres Vaters auf und wurde von ihm in der Malerei unterwiesen. Zugleich zeigte sie eine große musische Begabung. Nach dem Abitur studierte sie zunächst Querflöte und war acht Jahre lang festes Mitglied im Ensemble der Bremer Philharmoniker. Die Sehnsucht nach der Malerei lebte immer in ihr und wurde schließlich so stark, dass Hanna ihr nachgab: Sie kündigte 2013 ihre feste Stelle und arbeitet seitdem als freischaffende Künstlerin in Augsburg. Am liebsten malt sie Menschen in Aktion. Als gelernte Flötistin gelingt es ihr, Musik in dynamischen Pinselstrichen zum Klingen zu bringen. „Die Leichtigkeit ihrer Bilder, gerade bei den Musikern, begeistert mich. Und ihre Zielstrebigkeit. Talentierte Menschen gibt es

viele, aber wenn man nicht willensstark genug ist, hat man keine Chance“, sagt Ulf Petermann über seine Tochter.

Bilder, die Musik erklingen lassen

Vater und Tochter haben sich auch gegenseitig porträtiert und dabei neue Seiten an dem vertrauten Menschen entdeckt. Hanna und Ulf Petermann eint ihr meisterhafter Umgang mit der Farbe – durch eine reduzierte Farbpalette und bewusste farbliche Akzentuierung bestimmter Objekte verdichten sie in ihren Motiven die gewünschte Atmosphäre.

Man sollte sich Zeit nehmen und sich in die Bilder versenken, die Geschichten von Ulf Petermann entdecken und der Musik lauschen, die aus Hanna Petermanns Bildern klingt.

Bei der Vernissage heute um 18 Uhr führen Propst Matthias Krüger und Pastor Dirk Homrighausen in das Werk der Künstler ein. Kirchenmusikdirektorin Katja Kanowski umrahmt die Vernissage musikalisch mit Orgel Improvisationen. Bis zum 27. August sind die Bilder zu folgenden Zeiten zu sehen: Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 14 bis 16 Uhr; Mittwoch und Samstag von 10 bis 13 Uhr.



Ulf Petermann, der in einem reetgedeckten Haus in Schobüll bei Husum sein Atelier hat, hält in seinen Bildern immer wieder auch die flüchtigen Augenblicke des Großstadtlebens fest.



Hanna Petermann vor ihrem Porträt ihres Vaters Ulf. Vor zehn Jahren gab sie ihre feste Stelle als Flötistin auf und lebt seitdem als freischaffende Künstlerin in Augsburg.



In diesen Schublade steckt ein Geheimnis

ECKERNFÖRDE Das Geschäft „Krafft Lorenzen“ an der Langebrückstraße ist das älteste Textilgeschäft Deutschlands in Familienhand. Vor einiger Zeit ist auf den Schublade des Trezens etwas entdeckt worden, was wohl Mitarbeiter im Jahr 1853 hinterlassen haben.

Lokales – Seite 7

Geheimnisvolle Unterschriften

Beim Putzen macht Kirsten Wolter vom Textilhaus Krafft Lorenz eine ungewöhnliche Entdeckung

Birte Stährmann

Lebendige Eckernförder Geschichte präsentiert nicht nur das Stadtmuseum, sondern auch manches historische Haus. Bereits der Blick durch die Schaufenster offenbart, dass das Textilhaus Krafft Lorenzen in der Langebrückstraße außergewöhnlich ist. Beim Eintreten verstärkt sich der Eindruck.

Bordeauxfarbene Brücken dämpfen die Schritte, die Wände und die Decke sind holzverkleidet oder mit zimmerhohen hölzernen Regalen und Verkaufsvitrinen bestückt, verteilt im Raum stehen mächtige Holzstühle mit geschnitzter Lehne – die Zeit scheint stehengeblieben zu sein. Anfassen ist dennoch ausdrücklich erlaubt, denn hier werden keine Museumsstücke präsentiert, sondern hochwertige Berufskleidung und maritime Freizeitkleidung verkauft.

„Wir kommen zu Ihnen, weil Sie sich kümmern, weil Sie so nett sind.“

Viele Stammkunden

Freundlich fällt die Begrüßung für Eintretende aus, auch wenn sie nur zum Schauen oder auf einen kurzen Schnack gekommen sind. Ein Handwerker kommt schnell zur Sache: „Ich brauche eine Arbeitshose in Größe 102, die nicht teurer als 50 Euro ist.“ Zuvorkommend wird er von Mitarbeiterin Catharina Kruse bedient. Sie arbeitet erst seit Dezember im Laden und erkundigt sich bei ihrer Chef, Kirsten Wolter, die sich mit allen in Frage kommenden Hosen auskennt.

Nebenbei ist die gedämpfte Stimme von Geschäftsführer Hermann Wolter zu hören, der mit einem Lieferanten spricht. Zu den Stoßzeiten und immer dann, wenn er gebraucht wird, unterbricht er die Büro-



Ein überraschender Zufallsfund beim Putzen der aus dem Jahr 1853 stammenden Verkaufstheke: Auf Schublade Rückseiten haben sich Angestellte über Jahrzehnte hinweg mit Namen verewigt.

Fotos: Birte Stährmann

arbeit und bedient. Seit seinem sechsten Lebensjahr saß er nach dem Spielen auf einem Schemel im Laden. „Ab etwa zwölf stand ich im Weihnachtsgeschäft hinter dem Packtisch und habe Ware eingepackt. Die Begegnung mit Kunden war interessanter als anderes für mich. Ich habe dadurch Verbindlichkeit und Freundlichkeit gelernt.“

Schon früh erkannte er, dass er das Geschäft einmal übernehmen möchte. Nach einem Studium bei der Bundeswehr und drei ungeliebten Jahren im Steuerfach war es 1993, als sein Vater 65 Jahre wurde, endlich soweit. Ein kleines Geschäft zu führen, war nicht immer leicht, aber die Kunden halten ihnen die Treue. Viele sagen: „Wir kommen zu Ihnen, weil Sie sich kümmern, weil Sie so nett sind.“

Ältestes Textilhaus in Familienhand

Zu dieser herzlichen Atmosphäre trägt auch Ehefrau Kirsten Wolter bei, die seit 2009 als gute Seele des Geschäfts mit an Bord ist. Vorher arbeitete die gelernte Bürokauffrau in einer Boutique und musste sich um-



Auch Mitarbeiterin Catharina Kruse darf ihre Unterschrift auf eine Schublade setzen.

stellen. Schon lange sagt sie voller Überzeugung: „Ich kann mir nichts anderes mehr vorstellen.“

Bereits im Jahr 1760 gründete Joachim Conrad Krafft, der Sohn eines Schneiders, das Textilhaus Krafft. Seit 1853 ist der Laden in der Langebrückstraße beheimatet und wird als ältestes Textilhaus Deutschlands in ach-

ter Generation in Familienhand geführt. Seit der Gründung hat sich viel geändert und doch ist manches gleichgeblieben. Ein Teil der Ladeneinrichtung – die Regale mit einem sogenannten Bieranstrich und die Verkaufstheke mit vielen geheimnisvollen Schublade – stammt noch von 1853.

Auf der Rückseite der

Schublade machte Kirsten Wolter vor einiger Zeit beim gründlichen Frühjahrsputz eine außergewöhnliche Entdeckung. Ausgewählte bekommen sie seitdem zu sehen, wie auch Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier bei seinem Eckernförde-Besuch im Juni. Auf der Rückseite der Schublade haben sich mit Bleistift ehemalige Angestellte mit ihrer Unterschrift und Arbeitsdaten verewigt. Die erste Unterschrift ist auf 1863 datiert. Das Ehepaar Wolter vermutet, dass für diesen Jux die Zeit genutzt wurde, wenn der Chef und die Chefin weg waren. „Das hätten sie sich sonst nie getraut“, meint Hermann Wolter.

Seit 1949 finden sich auch Unterschriften der weiblichen Firmenlinie. Vermutlich haben die Vorfahrinnen beim Säubern ebenso gestaunt. Die Wolters setzen die Tradition fort und haben nun auch ihre Mitarbeiterin Catharina Kruse mit einem Bleistift auf einer Schublade unterschreiben lassen.

Auch Kirsten Wolter wird darauf unterschreiben, damit nachfolgende Generationen ebenso staunen und rätseln, was es damit auf sich hat.

Verführerischer Duft in der Luft

Speicherpassage: Ein Besuch in der Kaffeerösterei ist ein Erlebnis für die Sinne

Birte Stährmann

Die Siebträgermaschine in der Kaffeerösterei in der Speicherpassage läuft auf Hochtouren. Verführerischer Kaffeeduft liegt in der Luft. Madeleine Appelmans und Tina Kiral erfüllen die individuellen Kaffeewünsche der Gäste, schenken jeden Tag um die 100 Tassen aus.

Obwohl viel los ist, haben sie für jeden Gast ein freundliches Wort und ein Lächeln parat. „Ich arbeite seit zwei Jahren hier. Mir gefällt die gute Atmosphäre, ich mag es, von Menschen umgeben zu sein“, sagt Tina. Michael Kirsch ist schon viele Jahre im Team: „Mir macht der Umgang mit Kunden viel Freude.“ Und schon wendet er sich wieder mit Charme seiner Kundin Antje Rother zu, die zwei Mal im Jahr, wenn sie ihren in Kappeln lebenden Sohn besucht, den Kaffeevorrat für sich und ihre Freunde aufstockt. „Der Kaffee schmeckt einfach wunderbar und ich finde auch das Projekt hervorragend“, meint sie.

Seit 2007 gliedern die Eckernförder Werkstätten Menschen mit Behinderung in das Arbeitsleben in der Kaffeerösterei in der Speicherpassage ein. Das Inklusionsprojekt ist sehr erfolgreich; Madeleine Appelmans trägt als Leiterin mit ihrer frischen und zupackenden Art dazu erheblich bei. Die gelernte Heilerziehungspflegerin kennt ihre Mitarbeiter genau. „Die Kollegen unterstützen sich mit ihren unterschiedlichen Gaben alle großartig“, befindet sie. Der Umgangston ist fröhlich und alle eint ihre Leidenschaft für den hervorragenden Kaffee, der hier vor Ort erzeugt wird.

Zwei Mal pro Woche wird geröstet

Zum Erlebnis mit allen Sinnen wird der Besuch der Kaffeerösterei erst recht, wenn Hanno Eilers mitten im Café etwa zwei Mal in der Woche den Trommelröster anwirft.



Madeleine Appelmans leitet die Kaffeerösterei und das Kaffeewerk mit vielen guten Ideen und Verständnis für die Bedürfnisse ihrer Mitarbeiter.

Fotos: Birte Stährmann

Zuschauen ist hier ausdrücklich erwünscht. Der mit Gas betriebene Röster hat eben die gewünschte Temperatur von 220 Grad erreicht, das Rosten der Ruanda-Bohne startet. Ein selbst eingebauter Temperaturfühler nahe den Bohnen überträgt während des gesamten Röstvorgangs die Temperatur in einer Röstkurve auf einen Monitor.

Sehen, Riechen und Schmecken

Über ein eingebautes Sichtfenster beobachtet Hanno Eilers, wie sich der Kaffee verändert; zwischendurch entnimmt er Proben. An der Farbe und dem Aussehen der Bohnen erkennt er, wann der richtige Röstgrad erreicht

ist. „Das Röstprofil kann ich wiederholen. Dennoch gibt es immer wieder Abweichungen, aber diese kann ich durch Zwischenkontrollen ausgleichen“, meint er.

Ein beeindruckendes Wissen und Können hat er sich

in den vier Jahren, seit er Kaffeeröster ist, angeeignet. Wie hat er diese hohe Kunst erlernt? „Durch das Machen“, sagt er bescheiden. „Ich habe bei Kollegen zugehört, es mir erklären lassen und bin dann selbst an



Kaffeeröster Hanno Eilers röstet mit zwei Kollegen rund 300 Kilogramm wohlschmeckenden Kaffee im Monat in der Speicherpassage und rund zwei Tonnen in dem zu den Werkstätten gehörenden Kaffeewerk.

„Ich habe bei Kollegen zugehört, es mir erklären lassen und bin dann selbst an die Maschine gegangen.“

Hanno Eilers
Kaffeeröster

die Maschine gegangen.“ Ihn begeistert, wie vielseitig die Arbeit mit dem Genussmittel ist. Die Sinne Sehen, Riechen und Schmecken spielen eine große Rolle. Diese werden angeregt, wenn die Bohnen nach dem Rosten auf das Abkühlsieb rauschen. Da liegen sie und duften fein wachmachend.

Kaffee ist ein Luxusprodukt

Von zehn Kilogramm Rohkaffee bleiben nach dem Röstvorgang und dem Entzug der Feuchtigkeit 8,6 Kilogramm geröstete Kaffeebohnen übrig. Ein paar Minuten kühlen sie ab, bis ihre Temperatur unter 27 Grad sinkt. Nun wiegt Eilers die Bohnen. Der Röstkaffee muss versteuert werden, mit aktuell 2,19 Euro pro Kilogramm. Das macht Kaffee zu einem Luxusprodukt, das dennoch auf Platz drei der beliebtesten Getränke weltweit liegt.

Jeden Monat werden 200 bis 300 Kilogramm in der Kaffeerösterei geröstet und rund zwei Tonnen in der größeren Maschine im Kaffeewerk der Eckernförder Werkstätten. Nach ihrer Abkühlung schüttet Eilers die Bohnen in einen dicht schließenden Metalleimer; am übernächsten Tag können sie in den Verkauf gehen. In Sisalsäcken lagern die Rohkaffees. Die meisten tragen ein Bio-Siegel oder sind Projektkaffees, die ohne Zwischenhändler gehandelt werden. Die Kaffeebauern vor Ort profitieren von fairen Einnahmen, ihre Lebensqualität steigt. Mit diesem Wissen schmeckt der Espresso nochmals besser – er schmeckt nach Wiederholung.