

Mit Trommeln und Sackpfeifen

Historischer Schembartlauf bei Nürnberger Narrenzug



Glücklich, aber geschafft strahlten die Schembartläufer nach der Ankunft am Weißen Turm. Fotos: Handwerkskammer für Mittelfranken

Heuer flogen beim Faschingsumzug nicht nur die Bonbons, sondern auch 3.000 Würste: Gemeinsam mit der Handwerkskammer für Mittelfranken und der Fleischer-Innung Nürnberg hatte die Schembartgesellschaft die Tradition des Schembartlaufes beim Nürnberger Narrenumzug 2014 wieder aufgenommen. Die Schembartläufer waren beim ältesten Faschingsumzug der Welt – der Nürnberger Fastnachtsumzug wurde bereits 1397 urkundlich erwähnt – schon ab 1441 dabei. Nachdem die Teilnahme der Fleischer durch den Hohen Rat der Reichsstadt Nürnberg 1539 verboten worden war, pausierten sie.

435 Jahre später wurde die Tradition durch die Renaissance-Tänzer der Schembartgesellschaft wiederbelebt, 2014 waren auch die Fleischer vor Ort und die 80.000 Zuschauer entlang der Tour durch die Altstadt konnten sich über selbstgemachte Pfefferbeißer freuen. „Die Menge riss uns die Würste geradezu aus der Hand“, erinnert sich Agnes Graf-Then. Die Vorsitzende der Schembartgesellschaft tanzte selbst in vorderster Reihe mit – mit den Vereinsmitgliedern und den Auszubildenden

des Fleischerhandwerks. Insgesamt waren ca. 45 „Narren“ beteiligt: 16 Tänzer, die zehnmal stoppten, um den traditionellen Tanz aufzuführen, fünf Sackpfeifer, zwei Trommler, zwei Pferdchen und ein Basilisk, gefolgt von den Metzgern, ließen die Tradition wieder lebendig werden. „Es herrschte eine super Stimmung“, freuten sich die Teilnehmer, als sie schwitzend und prustend am Weißen Turm wieder hinter ihren Masken auftauchten. Und wer weiß, „vielleicht sind wir nächstes Jahr wieder dabei“.



Sie brachten keine Bonbons mit, sondern begehrt Pfefferbeißer: Die Mitglieder der Nürnberger Schembartgesellschaft, der Fleischer-Innung Nürnberg und die Auszubildenden im Fleischerhandwerk zogen mit Pferdchen, Basilisk, Sackpfeifern und Trommeln beim Nürnberger Fastnachtsumzug mit.

„Den Kindergarten zahlen wir ...“

Familienfreundliche Personalpolitik ist im Handwerk gelebte Praxis



Von der familienfreundlichen Personalpolitik profitiert auch die Chefin Sabine Koch, Pröpster Metallbau GmbH & Co.KG: Jetzt geht der kleine Moritz schon in die Schule, aber die Kindergartenbeiträge hatte die Firma übernommen. Foto: privat

Fachverkaufsbereich oder in Betrieben mit hohem Frauenanteil dürfte diese freiwillige Arbeitgeberleistung sehr willkommen sein“, ist er überzeugt.

Individuelle Lösungen

„Wir beschäftigen hier überwiegend Männer, die fragen eher selten nach

Hand aufhält“. Denn ob der Betrieb die Kosten für die Kindergartenbetreuung übernehmen oder in welcher Höhe er Zuschüsse zahlen möchte, bleibt dem Unternehmer vorbehalten. Steuerfrei und ohne von Sozialabgaben belastet zu sein, kommt die Unterstützung beim Arbeitnehmer an.

Bezahlt bis zur Schulpflicht

Wie angenehm diese Maßnahme ist, hat Sabine Koch auch am eigenen Leib bereits erlebt. Sie ist sich sicher: „Viele Mütter gehen mit ihren Teilzeitsjobs doch oft nur für die Kindergarten- oder Krippenbeiträge arbeiten. Da überlegt man sich dann schon, ob man nicht gleich daheim bleibt“, erklärt die Chefin, deren Sohn Moritz mit sieben Jahren mittlerweile aus der Förderung herausfällt, denn die ist gesetzlich nur für nichtschulpflichtige Kinder vorgesehen. Bei Pröpsters wird die Familienfreundlichkeit wie in vielen Handwerksbetrieben gelebt. „Ein Konzept, das beispielsweise flexible Arbeitszeiten vorsieht, haben wir nicht. Aber wenn jemand mal später kommt oder früher gehen muss, dann fragt er einfach. Man muss nur miteinander reden“, ist Sabine Koch überzeugt. Auch das Miteinander funktioniert gut. Die jährliche Betriebsfeier ist meist gut besucht und die sommerlichen Grillnachtsmahlzeiten finanzieren sich über die Darts-Kasse, die von den Mitarbeitern gefüllt wird. Das gute Betriebsklima wiederum wirkt sich dann auch positiv auf das Unternehmen aus. Fachkräftemangel ist im Betrieb kein Problem: „Häufige Personalwechsel gibt es bei uns eigentlich nicht, unsere Mitarbeiter bleiben“, bekräftigt Sabine Koch – mit Stolz in der Stimme.

Eine Torte aus jedem Land

Montessori-Schüler präsentieren ihre Jahresarbeiten

An der Montessori-Schule in Nürnberg schwitzen die Schüler nicht vier Stunden in einem geschlossenen Raum mit rauchenden Köpfen über ihren Abschlussprüfungen – hier wird getüftelt und gebastelt, experimentiert und strukturiert – und letztendlich präsentiert. Bewertet werden die Jahresabschlussarbeiten der 9. Klassen, die sich unter anderem um die Themen „Aus Gesellschaft und Geschichte“, „Natur“ oder „Gesundheit“ drehen, dann von einer Jury aus Wirtschaft und Schule. So stellt Matthias Braun, stellvertretender Leiter der Ausbildungsabteilung der Handwerkskammer für Mittelfranken, seit vielen Jahren sein Know-how als Jurymitglied zur Verfügung. Auch heuer bewertete er wieder zahlreiche Arbeiten. „An das Niveau der Vorjahre reicht dieser Jahrgang leider nicht heran“, kritisierte er erst ein wenig enttäuscht. „Einzelne Arbeiten hingegen stechen heraus“, milderte er das harte Urteil doch ab. So beeindruckte ihn bei den handwerksfernen Arbeiten bei-

spielsweise der Comiczeichner Jakob Rieger oder die Käseproduktion von Ann-Sophie Mallmann.

Die Erlenstegener Maus

Im handwerklichen Bereich lobte er das „Torten-Projekt“ von Finn Schröder. „Total genial“ fand er die Präsentation anhand von Fotos, auf denen man die ersten Schritte von der „unansehnlichen fußballähnlichen Halbkugel“ zur perfekten Sachertorte nachvollziehen konnte. Finns Kreationen gingen aber weit über die österreichische Schokoladenbombe hinaus. „Finn hat bestimmt aus jedem Land eine Torte gemacht“, erzählt Margit Pierenkemper, Frau des Konditormeisters Udo Pierenkemper, lachend. Bei ihrem Mann im Café Glückswinkel hatte sich der Montessori-Schüler die Tipps und Tricks für seine süße Abschlussarbeit abgeholt. Teilweise wurde in der Backstube auch gewerkelt, wenn es daheim nicht klappen wollte. Als Belohnung für ge-

lungene Kreationen gab es dann immer ein Erlenstegener Mäuschen von der Chefin. Die Nougatkugeln mit Marzipannase spornten die Motivation von Finn anscheinend an, denn „das hat alles super geschmeckt, das war perfekt“, lautet das Urteil von Margit Pierenkemper.

Sieht anders aus, ist aber gut

Auch Norman Rahmels Projekt beeindruckte Matthias Braun. Sein Thema lautete „Zöliakie“. So hatte er beispielsweise glutenfreien Kuchen und normalen Kuchen gebacken und seinen Klassenkollegen zum Kosten gegeben. Das Fazit? Glutenfrei sieht seltsam aus, schnitt beim Geschmackstest aber sogar besser als der herkömmliche Kuchen ab. In seiner Präsentation hatte Norman auch eine Preisliste beigefügt. „Es war mir neu, dass diese Lebensmittel, auf die Menschen mit Glutenunverträglichkeit angewiesen sind, ein zigfaches kosten“, gibt der Handwerkskammer-Experte, der die Thematik aus dem Beruf der Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk kennt, zu.

Voller Begeisterung

In Richtung E-Handwerk tendierte dann eher das Experiment von Jonathan Trümpelmann. Er sprengte zwar den Präsentationsrahmen, ließ aber gewaltige Begeisterung durchblicken, als er spontan seine Magnetspule an den Stromkreis anschloss, um seinen Lehrern auch plastisch zu zeigen, wie diese das Magnetfeld erst sichtbar macht und dann die verwendeten Eisenfellspläne auch wieder durch Anziehung „aufräumt“. Die Eltern wiederum hatten eine ganz eigene Strategie, um Prüflingen wie Prüfern unter die Arme zu greifen: Sie boten mit einem vielseitigen Buffet – natürlich auch mit Kuchen und Torten – eine willkommene Abwechslung und reichlich Nährstoffe für das Gehirn.



Einen Überblick über „Vintage – sechs Jahrzehnte in der Mode“ bot Rebecca Köfler. Sie konzentrierte sich dabei nicht nur auf Kleidungsstile, sondern setzte sich auch mit den Frisuren und dem Make-up der jeweiligen Dekade auseinander. Foto: Handwerkskammer für Mittelfranken

60 Kerzen auf dem Kuchen

Kreishandwerksmeister Kurt Held feiert runden Geburtstag

Kurt Held hatte zum Geburtstag geladen und rund 180 Gratulanten waren am 25. Februar in die Karllhalle nach Ansbach gekommen, um dem Obermeister der Bäcker-Innung Westmittelfranken, Kreishandwerksmeister der Kreishandwerkerschaft Westmittelfranken und stellvertretendem Landesinnungsmeister zum 60. Geburtstag zu gratulieren.

Zahlreiche Ehrengäste

Unter den Eingeladenen aus Handwerk, Politik und Gesellschaft waren auch zahlreiche Ehrengäste. Unter anderem überbrachten Dr. Thomas Bauer, Regierungspräsident Mittelfranken, Dr. Jürgen Ludwig, Landrat des Landkreises Ansbach, Carda Seidel, Oberbürgermeisterin der Stadt Ansbach, und Alexander Kulfwetter, Bezirksrat Mittelfranken, ihre Glückwünsche. Das Handwerk wurde unter anderem durch Heinz Hoffmann, Landesinnungsmeister des bayerischen Bäckerhandwerks, Heinrich Mosler, Präsident der Handwerkskammer für Mittelfranken, Prof. Dr. Elmar Forster, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer für Mittelfranken, sowie verschiedene Kreishandwerksmeister und zahlreiche Obermeister repräsentiert.

Goldmedaillen für Qualität

In feierlichen Grußworten wurde die Erfolgsgeschichte des Jubilars, der sich nicht nur für sein Unternehmen, sondern auch in der Politik und Handwerkspolitik sowie im Vereinsleben engagiert, beleuchtet. „Wir kennen uns seit vielen Jahren und du warst stets ein guter Freund, Partner und Kollege“, erklärte Heinrich Mosler, der den Jubilar unter anderem auch als Mitglied des Vorstands und der Vollversammlung der Handwerkskammer zu schätzen weiß, in seiner Festrede. Mit einem Augenzwinkern betete er mit dem Ge-



Nach langem Suchen war das perfekte Geschenk der Kreishandwerkerschaft Westmittelfranken, der angeschlossenen Innungen und der Fachschule für Meister der Kreishandwerkerschaft, Fachrichtung Bau, zum 60. Geburtstag von Kurt Held (l.) gefunden: ein E-Bike für ein E-Bike. Stellvertretend für das neue Fahrrad hatte KHW-Geschäftsführer Richard Ehnert erst einmal einen alten Drahtesel im Gepäck. Foto: Handwerkskammer für Mittelfranken

burtagstagskind gemeinsam um mindestens 43 weitere Jahre.

Der Granatsplitter

Dr. Thomas Bauer rühmte Kurt Held als Botschafter bayerischen Lebensgenusses, Erfolgsunternehmer, Zukunftsgestalter und Multifunktionär. Auch für die Granatsplitter der Konditorei Held fand er lobende Worte. Carda Seidel konnte sich dem nur anschließen. Auch sie gab zu, kaum an einer Held-Filiale vorbeigehen zu können, ohne sich in Versuchung führen zu lassen, und erhob das Geburtstagskind zum Mitglied der Qualitätselite der Ernährungswirtschaft. Da gehörte der Jubilar laut Dr. Jürgen Ludwig auch unbedingt hin – und das nicht nur, weil dieser eine eigene „Landrat-Ludwig-Breze“ kreiert hatte. Den erheblichen Strukturwandel im Bäckerwesen habe Kurt Held mit Innovationen und Unternehmerrgeist für sich gestaltet, so dass der Betrieb heute mit 120 Mitarbeitern und 20 Verkaufsstellen solide aufge-

stellt sei. Persönliche Worte fanden vor allem die langjährigen Weggefährten Heinz Henninger, Bürgermeister Dietenhofen, und Walter Friedel, stellvertretender Obermeister der Bäcker-Innung.

E-Bike mit Krapfenkorb

Den humoristischen Abschluss zelebrierten dann Christine Volland, Obermeisterin der Bau-Innung Ansbach-Feuchtang, und Richard Ehnert, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Westmittelfranken, die dem Jubilar einen Gutschein für ein E-Bike und einen großen Fahrradkorb – für viele Vanillekräpfen, die auch weiterhin den Weg in die Kreishandwerkerschaft finden mögen – überreichten. Für sein langjähriges Engagement in der Handwerkspolitik erhielt Kurt Held im Rahmen der Feier auch von Präsident Heinrich Mosler und Hauptgeschäftsführer Prof. Dr. Forster die Ehrenurkunde der Handwerkskammer für Mittelfranken überreicht.