



Kreis Böblingen

Heute in Böblingen

Ein Hund, der Bücher liebt und eine Buchhandlung eröffnet, steht im Mittelpunkt der Lesungsveranstaltung. Die Veranstaltung für Kinder von drei bis fünf Jahren beginnt um 16 Uhr in der Stadtbibliothek Im Höfle, Pestalozzistraße 4. Der Bibliothekar Andreas Jani liest erst die Geschichte, anschließend dürfen die Jungen und Mädchen das Gehörte kreativ verarbeiten.

Nufingen/Leonberg

Essen in einer Pfanne fängt Feuer

Bei zwei Küchenbränden am frühen Dienstagabend haben vier Personen Rauchgasvergiftungen erlitten. Den Schaden schätzt die Polizei auf 100 000 Euro.

Nur kurz war nach Angaben der Polizei ein 67 Jahre alter Mann aus Nufingen aus seiner Küche im Belchenweg gegangen. Dort hatte er eine Pfanne auf den eingeschalteten Herd gestellt. Bis er wieder zurückkam, hatte das Essen Feuer gefangen. Der Mann stellte die Pfanne in die Spüle, um das Feuer zu löschen. Weil ihm das nicht glücken wollte, riss er das Fenster auf und warf die Pfanne ins Freie. Die Flammen, die schon auf die Abzugshaube übergriffen hatten, löschte die Feuerwehr. Den Schaden beziffert die Polizei auf 30 000 Euro. Der 67-Jährige wurde wegen des Verdachts auf eine Rauchgasvergiftung in ein Krankenhaus gebracht.

Rauchgasvergiftungen erlitten auch drei Personen in Leonberg-Warmbronn. Dort hatte eine 56-Jährige auf der Terrasse ihres Einfamilienhauses im Hangweg damit begonnen, auf einem Gashernd das Abendessen zuzubereiten. Während sie sich vorübergehend um etwas anderes kümmerte, brach wohl wegen eines nicht korrekt angeschlossenen Schlauches Feuer aus, das sich auf das Küchenfenster und die Küchenmöbel ausbreitete. Der 56-Jährigen gelang zusammen mit ihrer 82 Jahre alten Mutter und einem Nachbarn, den Brand mit einem Feuerlöscher, Decken und Wasser aus dem Gartenschlauch zu löschen, bevor die Feuerwehr eintraf. *bik*

Polizeibericht

Böblingen

Autofahrerin streift Passanten

Ein 31 Jahre alter Fußgänger ist am Dienstagabend an einem Überweg in der Böblinger Poststraße von einem Wagen gestreift worden. Ohne anzuhalten, fuhr die Frau weiter. Der Passant merkte sich aber das Kennzeichen des Fahrzeugs. Und während der Rettungsdienst ihn in ein Krankenhaus brachte, ermittelten Polizeibeamte die 51 Jahre alte Fahrerin. Sie muss sich nun wegen Gefährdung des Straßenverkehrs verantworten. *bik*

Herrenberg

Baucontainer aufgebrochen

Zwei Kameras und ein Mobiltelefon im Gesamtwert von mehr als 500 Euro haben unbekannte Täter aus zwei Bau- und Bürocontainern in Herrenberg gestohlen, die sie aufgebrochen hatten. Den Schaden schätzt die Polizei auf annähernd 2000 Euro. Aus dem Baucontainer, der in der Zeppelinstraße steht, ließen die Einbrecher auch mehrere Fahrzeugschlüssel für Baufahrzeuge mitgehen. Hinweise zu den Einbrüchen nimmt die Polizei unter der Telefonnummer 0 70 32/2 70 80 entgegen. *bik*

Leonberg

Gegen Baum geprallt

Ohne ersichtlichen Grund ist am Mittwochmittag ein 71 Jahre alter Autofahrer in der Neuen Ramtelstraße in Leonberg mit seinem Wagen von der Fahrbahn abgekommen und nahezu ungebremst gegen einen Baum geprallt. Der verletzte Fahrer wurde in ein Krankenhaus gebracht. An seinem Wagen entstand ein Schaden von rund 7000 Euro. *bik*

Kontakt

Redaktion Kreis Böblingen
Wilhelmstraße 34, 71034 Böblingen
Telefon: 0 70 31/49 88-66
Telefax: 0 70 31/49 88-88
E-Mail: redaktion.boeblingen@stz.zgs.de

„Brot ist in Deutschland ein großes Thema“

Herrenberg Auf den Fernsehkoch folgt der Fernsehbäcker: Jochen Baier sucht an der Seite von Johann Lafer im ZDF nach dem besten Vertreter seines Handwerks. Für seine Rolle als Juror wurde der 41-Jährige gecastet. „Ich habe viel gelernt“, sagt er über die Dreharbeiten.

Jochen Baier ist Bäcker in sechster Generation und hat zahlreiche Meisterschaften gewonnen. Seit Mitte September bereichert der Herrenberger nun das Vorabendprogramm des ZDF. „Deutschlands bester Bäcker“ heißt die Sendung, in der der Spitzenkoch Johann Lafer mit zwei Fachleuten an seiner Seite durch die Republik reist und jede Menge Gebäck verspeist. Jochen Baier ist einer davon – und seit den Dreharbeiten ziemlich beeindruckt vom Fernsehen. Seinen eigenen Auftritt fand der 41-Jährige allerdings ziemlich gewöhnungsbedürftig.

Herr Baier, lösen die Bäcker jetzt die populären Fernsehköche ab?

Anscheinend haben viele Verbraucher die Kochsendungen tatsächlich satt. Die Sender überlegen ernsthaft, wie man diese Sendeplätze besser füllt. Denn das habe ich beim Fernsehen als Erstes gelernt: es ist immer ein Kampf um die Einschaltquote. Allerdings kann man sie mit guten Inhalten beeinflussen.

Brot ist demnach ein gutes Thema?

Na, es gibt keine Nation auf der Welt, die so viel Brot isst wie die Deutschen. Und nirgends gibt es eine solche Vielfalt. Brot ist auf dem Weg, von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt zu werden. Trotz der starken Industrie wird hierzulande noch jedes zweite Brot von einem Handwerker hergestellt. Die Bandbreite der Betriebe ist entsprechend groß. Das alles hat das ZDF und Herrn Lafer dazu bewogen, sich bei diesem Format zu engagieren.

Deutschland sucht den Superbäcker?

Ja, aber nicht ganz so sensationell gestaltet wie die Popshow. Unsere Sendung läuft in Frankreich und Großbritannien bereits sehr erfolgreich, sogar im Abendprogramm und schon die zweite oder dritte Staffel. Dabei hat England definitiv nicht diese Backkultur wie wir in Deutschland. Eine englische Produktionsfirma hat das Format entwickelt, und das ZDF hat diesen ungeliebten Sendeplatz um 15 Uhr: So kam eines zum anderen. Die Kochshow „Die Topfgeldjäger“ macht nun ein paar Wochen Pause. Ich habe ja keine Ahnung von diesem Geschäft, aber der Kampf gegen die tägliche Seifenoper „Sturm der Liebe“, die im Ersten läuft, muss sehr schwierig sein.

Wie behaupten sich die Bäcker?

Ganz gut! Zwischen 800 000 und eine Millionen Menschen schauen uns täglich zu. Beim ZDF wird schon darüber diskutiert, ob es eine zweite Staffel geben wird.

Wie hat man Sie fürs Fernsehen entdeckt? In Herrenberg werden sich die Talentscouts ja nicht gerade tummeln.

Die Sendung benötigte natürlich ein berühmtes Gesicht – und das ist Johann Lafer. Aber er sagte, dass er einen Brotprofi an seiner Seite brauche. Dann hat die Produktionsfirma recherchiert und ist dabei des Öfteren über meinen Namen gestolpert. Am Ende hatten sie 42 Kandidaten für die

Grünes Licht für Baumhaus-Sauna

Leonberg Trotz der Kosten von 2,7 Millionen Euro hat der Gemeinderat für die attraktivere Lösung votiert. *Von Thomas K. Slotwinski*

Sie haben hart mit sich gerungen, aber am Ende doch Ja gesagt: Eine neue Sauna im Hallenbad wird nun kommen. Und zwar eine mit einer Außenkabine auf Stelzen, im Volksmund Baumhaus-Sauna genannt. Diesen Beschluss fällt das Gremium jetzt mit deutlicher Mehrheit.

Eigentlich war die Sache im März unter Dach und Fach. Damals hatte sich der Gemeinderat für eine Sauna mit drei Schwitzkabinen, Dampfbad, Außenbecken und Tauchbecken ausgesprochen. Ein Beschluss, der vielen Stadträten nicht leichtgefallen war. Lagen doch die Kosten mit rund 2,5 Millionen weit über der ursprünglichen Summe von 1,5 Millionen Euro.

Architekten in der Kritik

Über die Sommerpause wurde es noch teurer. Mittlerweile ist das Projekt mit 2,7 Millionen Euro veranschlagt. Für den Oberbürgermeister Grund genug, den Gemeinderat um ein weiteres Votum zu bitten. Das allerdings hinter verschlossenen Türen, um möglichen Angriffen gegen die beauftragten Architekten keine allzu große



Ein Team im Fernsehen: Jochen Baier (rechts) an der Seite von Johann Lafer und der Konditorin Sabine Baumgarten Foto: ZDF/Sabine Finger

DER BLICK ÜBER DEN BACKBLECHRAND

Laufbahn „Mir war es immer wichtig, über den Backblechrand zu schauen“, sagt Jochen Baier. Zehn Jahre lang war er nach seiner Ausbildung unterwegs, um das Handwerk zu lernen, unter anderem in Frankreich und Japan. Der 41-Jährige war zweifacher Deutscher Meister der Bäcker- und Konditorenjugend, wurde 1998

Konditor des Jahres und holte im Jahr 2001 mit seinen Brotskulpturen mit der Bäcker-Nationalmannschaft Gold für Deutschland bei der Weltmeisterschaft. Den 1835 gegründeten Betrieb übernahm Jochen Baier im Jahr 2003 von seinen Eltern – mit zehn Mitarbeitern. Mittlerweile hat er 70 Angestellte und auf Demeter umgestellt.

Spizelzeit Seit Mitte September läuft im ZDF immer von Montag bis Freitag um 15.05 Uhr die Sendung „Deutschlands beste Bäcker“. Aus mehr als 1500 Bewerbungen wurden bundesweit 72 Betriebe ausgewählt, die die Jury begutachtet. Die Bäcker müssen stets die gleichen Aufgaben erfüllen. Und in jeder Folge treten drei

Bäckereien einer Region gegeneinander an. Die vier Tagessieger einer Region backen immer freitags um den Wochensieger. Am Ende wetteifern die sechs Wochensieger im großen Finale in Berlin um den Titel. Alle Folgen der Show kann man sich auch im Internet unter bestbaecker.zdf.de anschauen. *kat*

Jury, zehn wurden gecastet. Weil ich für die Dreharbeiten nicht 50 Tage vom Betrieb wegbleiben konnte, gibt es nun zwei Juryteams. Wir wechseln uns jede Woche ab.

Hat man als Bäcker auch ein schauspielerisches Talent?

Nein. Aber durch meine Laufbahn bin ich öffentliche Auftritte gewöhnt. Ich war zweimal deutscher Meister meines Fachs, Konditor des Jahres und in der Nationalmannschaft. Dadurch haben sich immer wieder Kontakte zu den Medien ergeben. Vor fast zehn Jahren hatte ich sogar einen Auftritt in einem Film – allerdings nur als Handdouble von Friedrich von Thun in der Komödie „Mein süßes Geheimnis“. Ich stand im Schaufenster und musste mindestens 40-mal eine Torte dekorieren.

Gab es keinen Schauspielunterricht?

Johann Lafer hat uns von seinen Anfängen beim Fernsehen erzählt. Der Intendant hat ihn damals zu einem Körpersprachen-Trainer geschickt. Das Ergebnis war, dass er bei der ersten Sendung weder kochen noch sprechen konnte, weil er sich so auf das Gelernte konzentrierte. Seither sagt er:

„Ich bin Koch, kein Schauspieler. Nehmt mich, wie ich bin, oder lasst es.“ Er verstellte sich nicht. Für mich ist er ein Superlehrmeister gewesen.

Wie haben Sie die Dreharbeiten erlebt?

Es ist echt schwierig, spontan rüberzukommen. Die 72 Betriebe wissen natürlich, dass wir kommen. Die Szenen brauchen eine gewisse Dramaturgie. Deshalb ist viel abgesprochen und gestellt. Manche Situationen muss man fünfmal drehen. Für mich persönlich war es eine wertvolle Zeit. Ich bin an der Aufgabe gewachsen. Es hat viel Spaß gemacht, gleichzeitig war es extrem anstrengend. Für die Show wurde ein riesiger Aufwand betrieben. Das Ergebnis sind faszinierende Bilder, eine große Wertschätzung für unser Handwerk.

Sehen Sie sich selbst gerne im Fernsehen zu?

Bevor ich den ersten Rohschnitt anschauen durfte, sagte der Producer zu mir: „Jochen, sei bitte nicht zu streng mit dir.“ Das war ein wertvoller Rat. Trotzdem habe ich es schier nicht ausgehalten, ich konnte mich nicht hören, fand jede Bewegung von mir doof. Ich dachte nur: Um Gottes willen!

Sind Sie jetzt ein Star?

Ach was! Für mich war und ist immer klar: mein Platz ist hier beim Bäcker Baier in Herrenberg. Wenn ich im Laden stehe, merke ich allerdings schon, wie mich die Kunden anschauen und sich fragen: „Ist es der aus dem Fernsehen?“ Das ZDF hat sogar Autogrammkarten für mich drucken lassen. Das war mir zuerst peinlich. Mittlerweile bin ich ganz überrascht, wie viele ich davon verteilt habe. Die Leute freuen sich richtig über die Dinger – und das macht mir wiederum Spaß, wenn man anderen so einfach eine Freude machen kann.

Und nun machen Sie uns noch eine Freude: Wer ist Deutschlands bester Bäcker?

Das darf ich doch nicht! Nur so viel: ich war beeindruckt von den vielen Unternehmens- und Lebensmodellen, die wir kennengelernt haben. Und davon, mit wie viel Herzblut und Engagement Brot gebacken wird. Leider war ich auch ab und zu enttäuscht. Wer der beste von den 72 Bäckern ist, kann man dann beim Finale am 29. Oktober sehen.

Das Gespräch führte Kathrin Haasis.

Jettingen

Beim Knacken von Automaten erwischt

Drei junge Männer, die am frühen Dienstagmorgen im Jettinger Teiltort Oberjettigen einen Zigarettenselbstbedienungsaufgebrochen haben, sitzen nun in Untersuchungshaft. Ein 55-Jähriger hatte beobachtet, wie sich das Trio an einem Automaten in der Schwarzwaldstraße zu schaffen machte. Der Zeuge verständigte sofort die Polizei, die mit zwei Streifenwagen ausrückte. Als diese am Tatort eintrafen, ergriffen die 29, 32 und 33 Jahre alten Männer umgehend die Flucht. Weit kamen sie allerdings nicht. Der 32-Jährige versuchte, über eine Hecke zu entkommen. Was er nicht wusste, war, dass sich hinter der Hecke eine Mauer befand, weshalb sich der Verdächtige am Bein verletzte. Er ließ sich – wie kurz darauf auch seine beiden Komplizen – widerstandslos festnehmen.

Bei sich hatte das Trio, das nach Angaben der Polizei bislang noch nicht aufgefallen war, Aufbruchwerkzeug – und 17 Schachteln Zigaretten. Den Schaden, den die drei Männer an dem Automaten angerichtet haben, schätzt die Polizei auf 3000 Euro. Auf Antrag der Stuttgarter Staatsanwaltschaft wurden die Verdächtigen einem Richter vorgeführt, der Haftbefehle gegen sie erließ. *bik*

zu locken, führten die Befürworter der Sauna an. „Ein großes Hallenbad ohne Saunalandchaft, das geht heute nicht mehr“, erklärte Wolfgang Schaal von den Freien Wählern, der sich stets für eine zeitgemäße Sauna eingesetzt hatte. Um gegen Anlagen in den Nachbarstädten zu bestehen, sei das Baumhaus als Alleinstellungsmerkmal dringend nötig. Auch der SPD-Bäderexperte Rüdiger Beising, der anfangs dem Projekt eher skeptisch gegenüberstand, plädierte in der aktuellen Debatte für eine attraktive Sauna.

Detailplanung mit Saunabund

Ein weiteres Argument für das Baumhaus ist die räumliche Situation. Unterhalb der Kabine sind Duschen geplant, denn für eine ebenerdige Sauna wäre der Platz im Garten eng geworden. Duschen und Liegen waren im Ursprungskonzept nur wenige vorgesehen.

Schaal ist seinen Kollegen für das positive Votum sehr dankbar. „Mit allem Drum und Dran sind schon jetzt Kosten von fast einer Million Euro angefallen“, sagt der Seniorchef eines Fachbetriebes für Bäderdesign. „Die wären für die Katz gewesen.“ Um weitere Pannen zu vermeiden, solle die Detailplanung nun in Abstimmung mit dem Deutschen Saunabund erfolgen.