

Frische Backwaren aus der „Krossen Klappe“

BAD RAPPENAU Back Truck des Stifts Sunnisheim macht dienstags Halt in Obergimpfern

Von unserer Redakteurin
Elfi Hofmann

Obergimpfern, kurz vor 10 Uhr an einem Dienstag. Vor der Volksbank bildet sich eine Menschentraube. Doch die Frauen und Männer wollen kein Bargeld abheben oder eine Überweisung tätigen, sondern warten darauf, dass sich die „Krosse Klappe“ öffnet. Mit dem Glockenschlag biegt schließlich ein weißer Verkaufswagen auf den Platz. Sofort bildet sich eine geordnete Schlange.

Pause Als die Klappe schließlich nach oben gleitet, kann man sofort riechen, warum sich in dem Bad Rappenauper Teilort an einem Wochentag so viele Menschen treffen: Zahlreiche Brote und unterschiedliche Brötchensorten liegen sauber aufgereiht in der Auslage. Seit April macht der Wagen in Obergimpfern Halt. „Heute ist es aber besonders voll“, sagt Vincenzo Innorcia mit

„Jedes Stück wird mindestens vier Mal in die Hand genommen.“

Vincenzo Innorcia



Jeden Dienstag kommt der Back Truck nach Obergimpfern – und wird meist schon sehnsüchtig erwartet.



„Krosse Klappe“ und viel dahinter: Hinter der Ausgabe warten handgemachtes Brot und Brötchen auf die Kunden.

Fotos: Elfi Hofmann

Stift Sunnisheim

Das Stift Sunnisheim ist eine Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung des Rhein-Neckar-Kreises. Sie nimmt Kinder und Jugendliche im Alter von sechs bis 18 Jahren auf und bietet ihnen ambulante, teilstationäre und stationäre **sozialpädagogische Betreuung**, therapeutische Hilfen und ein breites Spektrum an schulischen und beruflichen Bildungsmöglichkeiten. Ausbildungsmöglichkeiten gibt es im Gartenbau, der Schreinerei, im Bereich Küche und Hauswirtschaft sowie in der Bäckerei. eho

Denn die Kunden schätzen das Angebot, bei dem komplett auf Weizen verzichtet wird. Nur Dinkel- und Roggenmehl aus der Region kommen zum Einsatz, die Brote und Brötchen sind in Handarbeit hergestellt. „Jedes Stück wird mindestens vier Mal in die Hand genommen“, erklärt Vincenzo Innorcia. Man backe vorwiegend traditionell mit so wenig Maschineneinsatz wie möglich. Fast 20 Zutaten werden für die Waren genutzt. Viele Bäckereien, sagt Innorcia, würden mittlerweile auf wesentlich weniger zurückgreifen.

Ausverkauft Weil die Nachfrage so groß ist, arbeitet das Stift an Lösungen, um die Produktionsmenge zu vergrößern – ohne an der Qualität zu sparen. An manchen Tagen sei der Truck komplett leer gekauft. „Wir fahren aber dann trotzdem zur nächsten Station, um zu zeigen, dass wir da sind“, sagt der Bäckereileiter. Wie hoch die Nachfrage ist, ist allerdings schwer zu prognostizieren. Wenn etwas übrig bleibt, wird es nicht weggeworfen, sondern an die Lebensmittelretter im Sinsheimer Dream Center oder an den Tafelläden weitergegeben. „Oder wir machen Knödelbrot draus“, sagt Peter Thomas.

Rund 30 Minuten steht das Fahrzeug vor der Volksbank in Obergimpfern, dann wird die „Krosse Klappe“ wieder geschlossen. Alle Kunden haben bekommen, was sie wollten. Weiter geht es nach Untergimpfern.

im Juli folgte dann die Feuertaupe in Heidelberg beim 50. Geburtstag des Rhein-Neckar-Kreises. Seit September steht der Truck regelmäßig auf dem Hornbachparkplatz in Sinsheim.

Dass er nun auch einmal pro Woche einen Stopp in Obergimpfern einlegt, ist der direkten Anfrage bei der Bad Rappenauper Stadtverwaltung zu verdanken. Man habe bewusst nach Ortschaften gesucht, die keine Bäckerei haben, sagt Vincenzo Innorcia. „Dann haben wir eine günstige Fahrroute gefunden“, ergänzt Ausbildungsleiter Peter Thomas. Denn bevor es in das Dorf geht, hält der Back Truck in Hasselbach und fährt schließlich noch nach Untergimpfern. Mittlerweile hätten auch andere Gemeinden angefragt, so Thomas.

Blick auf die Schlange. Denn wegen der Pfingstferien habe der Back Truck zwei Wochen ausgesetzt. Zum einen sei die Nachfrage in dieser Zeit geringer. Außerdem haben die Azubis, die mit für die Herstellung der Waren zuständig sind, in dieser Zeit Urlaub, erklärt der Bäckereileiter.

Er betreut die vorwiegend jungen Männer in der Jugendhilfeeinrichtung Stift Sunnisheim in Sinsheim. Dort werden die traditionellen Backwaren hergestellt und in einem kleinen Laden verkauft. Um die Ergebnisse ihrer Arbeit auch außerhalb des Stiftgeländes bekannt zu machen, entstand schließlich die Idee zum Back Truck. Im vergangenen Jahr bauten die Schreinerei-Azubis – begleitet von der Dietmar-Hopp-Stiftung – das Fahrzeug aus,