

Hecki's Grill

- Täglich wechselnder Mittagstisch
- Täglich Eintopf
- Imbiss – Spezialitäten

Zur Spatzenfalle

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa. 11.00 - 22.00 Uhr • So. u. Feiertage 17.00 - 22.00 Uhr
Suderwichstr. 121 - 45665 RE - Tel. 0 23 61 / 8 84 02

www.bestattungen-krimpmann.de

BESTATTUNGEN

W. Krimpmann GmbH

Sachsenstr. 154 - 45665 RE-Suderwich
Niederstr. 22 - 45663 RE-Röllinghausen
Telefon: 0 23 61 / 8 64 38

Bestattung - Erledigung aller Formalitäten
Bestattungsvorsorge - Überführung In- u. Ausland
Eigene Abschiedsräume - Eigene Trauerhalle

Alte Dorfbrennerei

im Herzen von Suderwich

Gut bürgerliche Küche
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Besuchen Sie unsere neue Internetseite:
www.suderwich-alte-dorfbrennerei.de

Unser Biergarten ist für Sie geöffnet!

Am alten Kirchplatz 5 · RE-Suderwich · Tel. 0 23 61 / 1 06 20 33
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. ab 17.00 Uhr + So. ab 12.00 Uhr · Di. Ruhetag

Suderwicher Bäckerei seit 1903!

Bäckerei • Konditorei • Café

Michael Martin

... feinste Backwaren aus Suderwich

Schulstraße 15 - RE-Suderwich - Telefon 02361/81086

Seit über 100 Jahren

Gärtnerei Homeyer

Meisterbetrieb

Große Auswahl von Beet- und Balkonpflanzen

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.30-12.30 Uhr, 14.30-18.00 Uhr
Sa. 8.30-14.00 Uhr, So. 10.00-12.30 Uhr
Esseler Straße 7 • 45665 Recklinghausen
Telefon 0 23 61 / 8 25 69



Morgens um 6.30 Uhr holt Bäckermeister Clemens Hestermann-Köster die fertigen Brote aus dem Backofen. —FOTOS: KLEINE

Guter Geschmack braucht seine Zeit

Um 2.30 Uhr geht in der Backstube das Licht an

VON OLIVER KLEINE

„Feine Backwaren täglich frisch auf den Tisch“ lautet das Motto der Bäckerfamilie Köster schon seit Generationen. Ebenso wie seine Vorgänger setzt Clemens Hestermann-Köster dabei auf die Handwerks-tradition.

Sämtliche Brötchen und Brote, die an der Suderwichstraße 139 über die Ladentheke gehen, wurden zuvor vom Fachmann im eigenen Backofen gebacken. Und deshalb geht in der Backstube nächtens schon um 2.30 Uhr das Licht an. Dann bereiten Clemens Hestermann-Köster und Geselle Sascha Twilling als erstes den Brötchenteig zu. Der Bäckermeister setzt für seine Brötchen am Tag vorher eigens einen Weizenvorteig an. „So können Hefesporen und Geschmacksstoffe reifen. Das ergibt dann den typischen Kösterschen Brötchengeschmack“, erklärt der Fachmann.

Die geformten Brötchen kommen in den Garraum. 35 Grad und 75 Prozent Luftfeuchtigkeit bieten der Hefe 45 Minuten lang ein optimales Klima. Um 3.45 Uhr wird der Backofen angeheizt. Er braucht eine Stunde, um auf die Betriebstemperatur von 250 Grad zu kommen. Währenddessen wird der Brotteig mit dem eigenen Sauerteig ge-



Der letzte Arbeitsgang vor dem Säubern: Geselle Sascha Twilling macht den Vorteig für die nächste Nacht.

knetet. Um 4.45 kommen als erstes für rund 18 Minuten die Brötchen in den Ofen. In der Zwischenzeit machen die beiden Bäcker den Hefeteig für die Kuchen. Anschließend kommen die Brote - je nach Sorte - für 45 Minuten bis eine Stunde in den Backofen. In dieser Zeit wird der Hefeteig auf Backblechen ausgerollt und mit Mandeln und Butterflocken bestreut.

Um 6.30 sind die Brote fertig und der Hefeteig kommt in den Ofen. Um 7 Uhr öffnet Petra Hestermann-Köster den Laden. „Die ersten Kunden sind aber regelmäßig schon früher da. Sie holen ihre Brötchen direkt in der Backstube“, erzählt Clemens Hestermann-Köster. Während Bröt-

chen und Brote vorne über die Ladentheke gehen, wird in der Backstube der Bienenstich mit der selbst gemachten Pudding-Creme-Füllung versehen. Wenn der um 9 Uhr fertig ist, machen sich die beiden an die feine Rührmasse für Apfelkuchen und Kirschrudel. Um 11 Uhr kommt als Letztes dieses Backwerk duftend aus dem Ofen.

Jetzt müssen Meister und Geselle noch den Vorteig für die Brötchen und den Sauerteig für die Brote ansetzen, damit die in der kommenden Nacht um 2.30 Uhr bereitstehen. „Das Backhandwerk erfordert Kenntnis und Geduld, denn guter Geschmack braucht eben seine Zeit“, sagt Clemens Hestermann-Köster.