



Ein duftendes Dankeschön für den gelungenen Bauverlauf in der Adlerstraße gab es gestern Mittag unter anderem von Friedrich Pommerencke (links) und Baubürgermeister Udo Hollauer (rechts) für die Arbeiter der Firma Stingel und der Albstadtwerke.

Foto: Holger Much

# Mäusle für die Schaffer

**Dankeschön** So zufrieden sind die Stadt und die Anlieger der Adlerstraße mit dem Verlauf der Bauarbeiten, dass für die Arbeiter gestern extra gebacken wurde. *Von Holger Much*

Es duftet verführerisch nach frischem Laugengebäck und die Laune aller Anwesenden ist prächtig. Vertreter der Stadt, Anlieger der Adlerstraße sowie die Arbeiter der Baufirma Stingel und der Albstadtwerke haben sich zur Mäuslesübergabe auf der nun fertig asphaltierten Adlerstraße versammelt: „Es ist wirklich sagenhaft, wie Ihr geschafft habt“, ergreift CDU-Stadtrat und Mäuslesbäck Friedrich Pommerencke voller Enthusiasmus das Wort.

So toll und reibungslos seien von Anfang an die Bauarbeiten zur Umstrukturierung der Tailfinger Adlerstraße gelaufen, so außergewöhnlich gut habe jeder Bauabschnitt funktioniert, sind sich sowohl Friedrich „Pommi“ Pommerencke als auch Albstadts Baubürgermeister Udo Hollauer ei-

nig, dass es an der Zeit gewesen sei, den beteiligten, solcherart mit Lob überhäuftten Bauarbeitern in einer ganz besonderen Weise ein außergewöhnliches „Dankeschön“ zu sagen. Gesagt, getan.

Und Pommi wäre nicht Pommi, wenn er diesbezüglich nicht gleich entschieden die Initiative ergriffen und zum gemeinsamen Backen in seiner ehemaligen Bäckerei, dem heutigen Mahl, geladen hätte. Wer viel und gut arbeitet, war man sich einig, dem ist mit einem leckeren Vesper wohl am besten gedankt.

Baubürgermeister Udo Hollauer, Tiefbauamtsleiter Volker Maute, Norbert Schumacher vom Juwelier Schumacher und Stefan Buhmann, Vorsitzender der Mittelstandsvereinigung Zollernalb, trafen sich, um gemeinsam für die

zünftig-herzliche Geste zu Backen. Natürlich unter der fachmännischen Aufsicht von Friedrich Pommerencke.

„Wir haben etwa 330 Albstadtmäusle an diesem Morgen zusammen gebacken“, sagt Pommi und zeigt auf die rundum auf Backblechen verteilten, hübsch in Reih' und Glied liegenden Laugentierchen. Goldbraun gebacken und ganz frisch aus dem Ofen füllen die Dankesmäuse die Backstube mit Duft und Wärme.

Hollauer, Maute und Co. krepeln die Ärmel hoch und lernen gleich noch etwas über das Bäckerhandwerk dazu. Beispielsweise, wie die noch rohen Teigmäuse zuerst in ein Laugebad gelassen werden, das später dann für die typische Bräune sorgt. Und dann müssen die Mäuse natürlich

ihre typischen Ohren bekommen. Die müssen mit einer Schere in den rohen Teig geschnitten werden. Hier, betont Friedrich Pommerencke, habe sich Volker Maute vom Tiefbauamt ganz besonders geschickt angestellt: „An dem ist ein Bäcker verloren gegangen“. Doch auch Baubürgermeister Udo Hollauer legt Hand an – und die Mäusle sehen nachher perfekt aus.

Und offenbar schmecken sie auch so. Die solchermaßen kulinarisch verwöhnten und gelobten Bauarbeiter lassen sich die extra für sie gebackenen Spezialitäten schmecken. Dazu hat die Stadtverwaltung einen großen dampfenden Fleischkäse gespendet, der, zusammen mit dem vom Backhaus Mahl spendierten Kaffee, ebenfalls in fröhlicher Runde vernichtet wird.