

→ LESETIPP



Helga Jajonek ist die Leiterin der Werstener Bücherei. RP-FOTO: CH. GÖTTERT (A)

Mordzeuge mit starkem Spürsinn

Der Krimi „Verwettet“ von Dick Francis ist – wie fast alle Romane des Autors und ehemaligen Jockeys – im Milieu des Pferderennsports angesiedelt. Im Mittelpunkt steht der Buchmacher Ned Talbot, der mit seinem Wettbüro von Rennen zu Rennen zieht und sich bisher gegen die Übermacht der Wettbüroketten behaupten konnte.

Ned arbeitet in Ascot, als ein Fremder seine Bekanntschaft sucht und sich überraschend als sein Vater vorstellt. Ned ist bei seinen Großeltern aufgewachsen, da seine Eltern vor 30 Jahren bei einem Autounfall ums Leben gekommen sind. So jedenfalls hat man es ihm beigebracht. Während Ned sich noch nicht schlüssig ist, was er glauben soll, wird der Mann bei einem Handgemenge vor seinen Augen ermordet. Die Polizei schaltet sich ein. Aber Ned geht als unmittelbar Betroffener der Sache selbst nach. War der Ermordete wirklich sein Vater, wieso ist er nach so langer Zeit aufgetaucht und welche Umstände haben seinen Tod herbeigeführt? Anfangs ist Ned der Polizei einen Schritt voraus, denn er hat etwas aus dem Besitz des Toten, wovon sie nichts weiß. Das bringt ihn in eine gefährliche Lage, denn es interessieren sich ein paar finstere Gestalten dafür. Im Laufe seiner Nachforschungen macht Ned eine schockierende Entdeckung, die seinen Spürsinn zusätzlich anstachelt. Der Leser verfolgt gespannt, wie Ned das undurchsichtige Geschehen Stück für Stück enträtselt. Am Rande der Handlung erfährt man einiges über Manipulationen im Pferderennsport und Pferdewettgeschäft. Auch die anrührende Beziehung Neds zu seiner psychisch kranken Ehefrau fließt in den Roman ein. Der Autor Dick Francis ist 2010 gestorben. „Verwettet“ hat er mit seinem Sohn Felix verfasst. Das Buch braucht nur wenig Platz im Urlaubskoffer und bietet einige Stunden spannende Unterhaltung.

HELGA JAJONEK

Leiterin der Bücherei Wersten

Das Buch Dick und Felix Francis, „Verwettet“, Diogenes-Verlag

KOMPAKT

Kinderyoga für Sechs- bis Zehnjährige

BENRATH (ju) Einen Yogakursus für Kinder zwischen sechs und zehn Jahren bietet die Familie im Zentrum (Fiz) im Bürgerhaus Benrath, Tellerlingstraße 56, an. Die Kinder verbessern durch die Übungen ihre Beweglichkeit und erhalten Tipps für den Umgang mit Emotionen. Beginn: Freitag, 16. September, 16 bis 17 Uhr. Anmeldung: Telefon 7119658.

RP-SERIE NACHTSCHICHT

„Das ist mein Beruf, kein Job“

Wenn sich am Abend viele Menschen schlafen legen, gehen andere zum **Job**. Was sie tun, ist gewohnungsbedürftig, hat aber auch **Erlebniswert**. Heute: die **Bäckerei** Pass in Hellerhof.

VON EMILY SENF
UND ANNE ORTHEN (FOTOS)

HELLERHOF Es ist 4.30 Uhr morgens und in der Bäckerei Pass herrscht Hochbetrieb. Trotz der frühen Stunde ist bei den rund 25 Mitarbeitern keine Müdigkeit zu spüren: Sie schieben Bleche voll mit Broten in die Öfen, formen Teig zu Brezeln und schmieren Brötchen mit Käse, Wurst und Salat. Schon vor einer Dreiviertelstunde haben die ersten Lieferwagen den Familienbetrieb an der Duderstädter Straße – mit Backwaren beladen – verlassen. Wenn ab 6 Uhr die 17 Filialen der Familie Pass in Düsseldorf öffnen, und die ersten Kunden ihre Frühstücksbrötchen kaufen, liegt hinter den Mitarbeitern der Bäckerei bereits eine ganze Arbeitsschicht.

Sechs Stunden Schlaf

Christian Stoffels ist seit Mitternacht in der Bäckerei. Sein Bereich ist eigentlich die Teigecke. Dort wiegt der Bäckermeister den fertigen Teig und verteilt ihn an seine Kollegen, die die Masse weiterbearbeiten. Um 2 Uhr beginnen sie mit den Spezialbrötchen – Mehrkorn, Sonnenblumenkern, Kürbiskern; ab 4 Uhr sind die normalen Brötchen dran. Derzeit vertritt Stoffels zusätzlich auch noch den Ofenmeister, und während der Teig durch die Portioniermaschine läuft, eilt er zum Brotbackofen. Dort ist gerade das kernige Roggenbrot fertig geworden; mit dicken Handschuhen und geübten Griffen holt Stoffels die Formen aus der Hitze, kippt sie um, füllt sie neu. Alles eine Sache weniger Sekunden.

Stoffels ist seit fast 25 Jahren Bäckermeister, dreieinhalb davon in der Bäckerei Pass. Seitdem ist sein Tagesablauf vollkommen anders als bei den meisten Menschen: „Gegen halb zehn komme ich morgens von der Arbeit nach Hause, esse, gehe duschen und dann ins Bett“, berichtet er. Lange schläft er nicht, schon zwei Stunden später steht er wieder auf, damit er den Tag für erledigungen nutzen kann. Abends gibt es dann um 16 Uhr, bevor sich Stoffels „richtig“ schlafen legt.



Christian Stoffels ist Bäcker mit Leib und Seele. Brötchen Backen ist seine leichteste Übung.



Mit geübten Griffen formt er filigranes Gebäck und legt es behutsam aufs Backblech.



Auch Brezel fertigt der Bäckermeister in Handarbeit über Nacht – und das seit 25 Jahren.

INFO

Bäckerei Pass

Die „Traditionsbäckerei Pass“ feiert im nächsten Jahr ihr 50-jähriges Bestehen.

Noch immer ist sie im **Besitz der Gründerfamilie**. Sohn Christoph Pass kümmert sich um die Qualitätskontrolle, Tochter Dorothee Pass ist für Vermarktung und Verwaltung zuständig. Der Standort an der Duderstädter Straße existiert seit 35 Jahren.

25 Mitarbeiter sind dort als Bäcker, Konditoren und Auszubildende tätig. Pass hat **17 Filialen**.

Sechs Stunden am Stück versucht er einzuplanen. „Ich habe meinen Rhythmus gefunden“, erklärt er. „Als ich jung war, habe ich weniger geschlafen.“

Bäckerei-Inhaber Christoph Pass ist zwar nicht der Erste, der morgens kommt, aber „der Letzte, der geht“, wie er sagt. Jeden Morgen prüft der 46-Jährige die Qualität der Waren, während sich Schwester Dorothee (42) um die Vermarktung und den Verkauf kümmert. „Morgens sind nicht immer alle Mitarbeiter gleich gut drauf“, verrät Christoph Pass und lacht. „Kaffee ist nach Mehl und Hefe das wich-

tigste Produkt für den Bäcker“, scherzt er. Dennoch hat der Bäckermeister die Erfahrung gemacht, dass seine Mitarbeiter lieber früh mit der Arbeit beginnen und dann auch eher fertig sind. Pass: „Manchmal muss ich ihren Eifer bremsen, wenn sie noch früher kommen wollen.“

Auch Christian Stoffels kann sich einen anderen Alltag nicht mehr vorstellen. Während andere noch im Büro saßen, hat er die Nachmittage mit seinen inzwischen 14 und 16 Jahre alten Kindern verbringen können. Auch seine Frau stören seine Arbeitszeiten nicht. „Sie kennt

mich nicht anders“, erklärt Stoffels. „Außerdem kann sie dadurch abends alleine über das Fernsehprogramm entscheiden.“

Eingeschränkte Freizeit

Dennoch hat die nächtliche Arbeit auch Schattenseiten: Im Urlaub braucht Stoffels lang, um sich an den Tagesablauf seiner Mitmenschen zu gewöhnen. Entspannung setzt meist erst nach zwei Wochen ein. Auch sein „soziales Umfeld ist total eingebrochen“, gibt er zu. Sich abends mit Freunden in der Kneipe treffen oder ins Kino gehen, ist nicht drin. Dafür hat er das Radfah-

ren für sich entdeckt. „Das kann ich zu jeder Zeit und auch alleine machen“, sagt er. Gegen 8.30 Uhr ist Bäckermeister Stoffels mit der Arbeit fertig. Dann räumen die Mitarbeiter auf und gehen nach Hause. Knapp 20 000 Brötchen und 3 500 Brote haben sie gebacken. Für ihren Chef Christoph Pass ist der Tag jedoch noch nicht zu Ende. Dreimal täglich werden die Filialen beliefert. Damit alles möglichst frisch ist, müssen vor allem Konditoreiwaren nachgeliefert werden. Trotz aller Nachteile sagt Christian Stoffels: „Ich bin gerne Bäcker. Das ist mein Beruf, kein Job.“



Ein guter Tag beginnt mit Antenne Düsseldorf!

„Antenne Düsseldorf am Morgen“ von 6 bis 10 Uhr mit allen wichtigen Infos für Ihren Tag: Aktuelles aus unserer Stadt und der Welt, die Verkehrslage, das Wetter und die Termine des Tages. Mehr auf www.antenneduesseldorf.de.

Jetzt auch als App!

ANTENNE
UKW 104,2
DÜSSELDORF
100% unsere Stadt!