

MARS

MAGAZIN_DER_ADOLF_REICHWEIN_SCHULE

Vom Zauber neuer Welten



Ist es der Wunsch, sich zu verändern oder wird man getrieben, Neues zu wagen? Oft sind die Wege verschlungen, die Optionen überraschend, die sich bieten, wenn vom gewohnten Lebensweg abgelenkt wird.

Vier Storys, die zeigen, wie erfrischend, reizvoll und schön Nebenwege sein können. Lassen Sie sich verführen in neue Welten, von den sieben Meeren bis in die Backstube, vom rheinischen Frohsinn bis ins Tonstudio. Spannende Lektüre für die sonnige Jahreszeit.

In dieser Ausgabe

1. Von der Küchenwelt in die Welt der Musik. Ein Interview mit Marcel Weinbrenner, Koch und angehender Toningenieur.



2. Von der Backstube zum Designpreis. Prämierte Backkunst von Alexander Will, und einem Bäcker par excellence.



3. Von den Meeren zurück ins Nassauer Land. Rebecca de Reus, Weltreisende mit pädagogischen Fähigkeiten.



4. Von Remagen bis Köln. Jungjournalist Mauritius Kloft über Massenmörder und rheinischen Frohsinn.

Mission Impossible - von der Küche ins Tonstudio

Kämpfen muss man können. Und für die richtige Sache einzusteigen, das lohnt sich. Der Kampf in der Küche ist anstrengend, besonders hart, denn es lauert viel Arbeit für bescheidenes Salär. Hier gilt es, täglich den Kampf aufzunehmen für genussfreudige Gaumen und erwartungsvolle Gäste. Dieser Kampf ist auf die Dauer sehr kraftraubend. Nicht jede und jeder, der die Kochkunst von der Pike gelernt hat, möchte weiter Kreationen am Herd zaubern oder Gerichte zubereiten, wenn Zeit und Chef drängen. Der Weg zu neuen Ufern ist latent vorhanden. Viele scheuen den Schritt weg vom Herd. Einige trauen sich, etwas zu beginnen, was mit Kochen und Gastronomie zu tun hat. Nur Wenige versuchen, etwas ganz anderes zu machen, sie suchen sich etwas Neues.

Marcel Weinbrenner, ehemals Koch mit hohen Ambitionen, absolvierter Betriebswirt mit Fachrichtung Catering (ARS) und nun: er ist auf dem Sprung in musikalische Gefilde. Toningenieur & Komponist, sein Traumberuf, Musik aufnehmen und gestalten mit all dem, was dazu gehört. Daher studiert er seit knapp zwei Jahren in Frankfurt am Main. Statt Teig mischen in der Küche, heißt es Mischen am Pult. Eigentlich keine „Mission impossible“, wenn man ebenso wie das kulinarische Gespür für wahren und guten Geschmack auch die Gabe und Passion mitbringt, zu wissen, welcher Klang passt. Dafür lohnt sich der Besuch in Tonstudios, wo Aufnahmen stattfinden unterschiedlichster Musikrichtungen. Ein Besuch in der Welt der Klänge, ein Interview mit Marcel Weinbrenner.



MARS: Erst mit Leidenschaft Koch und bald arbeitssuchender Toningenieur & Komponist. Zwei ganz unterschiedliche Berufsrichtungen. Zwei komplett verschiedene Berufsfelder. Was hat dich bewogen, diesen Schwenk zu machen?

Marcel: In der Küche bin ich ja groß geworden und habe dank Ewald Jeck und Markus Zohner eine gute Ausbildung genießen dürfen. Es gab viele verschiedene Engagements danach, auch bei ambitionierten Häusern im Rhein-Main Gebiet.



Meine Leidenschaft zu kreieren habe und konnte ich in vielen Küchen nach meiner Ausbildung leider nur bedingt ausleben, mit Stunden harter Arbeit aber auch mit vielen genussvollen Momenten. Es war immer ein zeitlich vollkommen durchgetaktetes Arbeiten, das keine Fehler erlaubte, sodass die Menschlichkeit allzu oft auf der Strecke blieb. Manchmal arbeiteten wir auch bis in die frühen Morgenstunden hinein, um dann die nächste Schicht anzutreten.

Man lernte viele Menschen kennen, und Wert schätzen, manche wurden auch zu Freunden. Die meisten verband ihre Passion zu gutem Essen und Trinken, was für mich alleine nicht ausreichend war, um ein erfülltes Leben zu führen. Irgendwann fragt man sich



insgeheim, ob man diese harte Arbeit weiter so bestreiten will. Es kam die Grundfrage: will und kann ich das noch in zehn Jahren machen? Ich hatte immer eine andere Leidenschaft: Musik. Und daher habe ich mich entschieden, eine ganz andere Richtung einzuschlagen.

MARS: Aber die Musikbranche unterscheidet sich ja wesentlich vom Gastronomiegeschäft?

Marcel: Wenn man genauer hinschaut, gibt es sogar mögliche Überschneidungen. Man kann als Koch und geprüfter Betriebswirt durchaus eine Jazz-Kneipe aufmachen, ein Café eröffnen mit Musiksessions, und ähnliche Konzepte umsetzen. Das ist denkbar, liegt auch nahe, wenn man sein Wissen

aus der Gastronomie (versucht) zu vergolden mit einem eigenen Betrieb. Aber hierzu fehlt mir der hierfür nötige Antrieb. Es bleibt dann nämlich nach wie vor bei der kulinarischen Verwöhnung von Gästen, garniert mit musikalischen Zutaten. Ich wollte komplett die Seite wechseln und mich ganz im Musikgeschäft wiederfinden.

MARS: Gegessen und getrunken wird immer, heißt es. Die Musikbranche durchläuft in den letzten Jahren einen Trend, der nicht erfreulich aussieht für Musikproduzenten wie auch Künstler. Die digitale Vermarktung, das Streaming und die nahezu kostenlose Nutzung von Musiktiteln über Provider machen das Geschäft besonders hart. Kann man in diesem Umfeld denn seine berufliche Zukunft finden?

Marcel: Definitiv!

Diese Tendenzen aus der zunehmenden Digitalisierung bestehen schon über zehn Jahre. Wir sehen dies auch in der Aufnahmetechnik. Der Schwung von der analogen Aufnahme über die digitale Bearbeitung bis hin zur vollkommenen digitalen Bindung auf Tonträgern, dieser Weg schafft Gewinner und Verlierer. Aber: jede Musik/Film muss auch aufgenommen werden, bevor sie im Internet oder auf CD oder auf einer DVD/Blue-Ray landet. Und hier sind professionelle Studios nach wie vor gefragt und im Vergleich zur Gastronomie sind die Stellen nur mit Fachkräften besetzt, was einem Zeit, Geld und vor allem Nerven spart.

MARS: Und der Standort Frankfurt. Ist das die richtige Wahl?



Marcel: Für das Studium ganz klar. Hier finde ich an der Hochschule (S.a.e. - Frankfurt) beste Bedingungen unter Gleichgesinnten, die für mich zur Familie wurden. Viele Labels, die im Rhein-Main-Gebiet schon jahrelang erfolgreich sind, sind mir bereits wohlgesonnen. Des Weiteren sind meine Kontakte zu amerikanischen Filmvertonungsstudios zusätzlich von Vorteil.

MARS: Labels kommen und gehen, und muss man nicht universell aufgestellt sein, um als Toningenieur bestehen zu können, von der Klassik bis zum Pop, vom Hardcore Metal bis zur Weltmusik?

Marcel: In den Studien- und Praktikumszeiten schnuppert man in viele Musikrichtungen hinein. Derzeit arbeite ich an der Bestückung von Aufnahmen bei großen Klangkörpern. Also: welche Mikrophone werden bei einem Sinfonieorchester eingesetzt, wo muss ich sie platzieren, und passt die Anordnung zur gewünschten Musikinterpretation. Kurzum: ein vielfältiges Aufgabenspektrum, das aber genügend Praxiserprobung erfordert, damit man Wissen und Erfahrung gewinnen kann.

Später sollte man sich als Ingenieur auf bestimmte Musikgattungen spezialisieren, dort Kompetenzen erwerben und so sein Profil schärfen.

Dennoch sollte man ein breit gefächertes Spektrum an Wissen besitzen und alle Aufgabengebiete eines Toningenieurs einmal gesehen haben. Darunter fallen: der Folieartist/Geräuschemacher, der Tonangler am Filmset oder als Livemischer bei einem Festival. Was man letztendlich aus dem Erlernten macht, liegt an einem selbst. Nur noch selten arbeiten Toningenieure in einem Zweig der Audiobranche.

MARS: Du bist ein bekennender Fan der „Star Wars“ Filme. Hat deine Liebe zu dieser Science Fiction Saga mit dem außergewöhnlichen Soundtrack dich bewogen, die Berufssparte zu wechseln?



Marcel: Es stimmt schon, ich mag Star Wars und besonders die Leistung des Filmkomponisten John Williams. Seine Kompositionen waren es letztendlich, die dem Film Leben einhauchten und die Saga über Generationen hinweg zu einem weltweiten Phänomen werden ließen. Mit klassisch ausgebildeten Musikern zu arbeiten, die das eigene Liedgut zum Leben erwecken, ist eine unbezahlbare Erfahrung.

Dies war einer von vielen Gründen ins Musikgeschäft zu wechseln. Es dauerte einige Zeit, bis ich mich entschloss, diesen Schritt zu wagen. Auch die Willkür einer ehemaligen Lehrerin, die dachte, dass aus mir niemals etwas werden würde, spornte mich zu Höchstleistungen an.

Sozusagen habe ich die dunkle Seite der Macht benutzt und meinen Unmut über manche Menschen als Antrieb genutzt. Lustig ist aber, dass ich vor kurzem ein Konzert samt Aufnahme begleiten durfte, wo ein Sinfonieorchester den Soundtrack zu Star Wars hier in Frankfurt aufführte. Das Konzert war brilliant, die Zuhörer glücklich, und ich konnte viel für meinen weiteren Karriereweg mitnehmen.

Nächstes Jahr werde ich in Amerika in einem Studio ein Praktikum absolvieren, welches sich auf die musikalische Untermalung von Filmen spezialisiert hat. Gerne stehe ich MARS nach dieser Erfahrung für weitere Gespräche zur Verfügung.

MARS: Hoffen wir, dich bald wieder einmal in Limburg begrüßen zu dürfen, wenn hier in großem Rahmen konzertiert wird. Vielen Dank für das Gespräch.

Der „Limburger Säcker“

modernes Gebäck mit langer Geschichte

Er hat den Hang, Neues zu wagen und zu experimentieren. Alexander Will, junger Bäckermeister aus Limburg an der Lahn, pflegt zwar jahrhundertlange Tradition, denn er ist nun in der fünften Generation verantwortlich für das älteste Café Limburgs. Doch im Café Will, zentral in der Altstadt von Limburg gelegen, kommen aus der Backstube auch Unikate, einzigartige Backwaren, die schmecken, überzeugen und deren Genuss weit über den Nassauer Raum hinaus Besucher nach Limburg locken.

Wie gut sich Tradition mit Moderne verbindet



„Es war schon bewegend, als ich im letzten Jahr den Online-Designpreis für kreative Backwaren gewann“, erläutert Jungmeister Will seine Teilnahme am Olper Backwaren Designpreis, dem Deutschen Kreativpreis für angehende Meister des Backfachs. Die Auszeichnung konnte Alexander Will für eine Kreation erzielen, mit der die Stadt an der Lahn traditionell am besten umschrieben werden kann – als „Limburger Säcker“ eben.

Der Blick zurück klärt die passende Namensgebung. Im Mittelalter verlief die Haupthandelsstraße zwischen Frankfurt und Köln durch die Altstadt von Limburg. Eng bebaut mit schmalen Gassen und überhängendem Fachwerk konnten nicht alle Fuhrwerke den direkten Weg entlang der Straße durch Limburg suchen. Entsprechend verdingten sich die Limburger als „Säcker“, die Ladungen ab- und an anderer Stelle wieder aufluden, zwischendrin in großen Hallenhäusern auch lagerten,

damit die Wagen die schmalste Stelle der Handelsstraße sicher passieren konnten. Soweit die Geschichte. Der Name ist bis heute an den Limburgern hängen geblieben.

Aber aus Tradition kann auch Köstliches erwachsen. Alexander Will hatte Glück. Beim Durchstöbern des Dachbodens in der Salzgasse 23, wo das Café Will seit mehr als 135 Jahren kulinarischer Fixpunkt der Altstadt ist, fand er ein kleines Büchlein, geschrieben vom Urgroßvater mit altdeutscher Schrift. Ein Rezeptbuch aus alten Tagen mit Anmerkungen zu verschiedenen Köstlichkeiten aus Bäckerei und Konditorei. „Da mussten wir uns anstrengen, die Rezepte aus der Sütterlinschrift für uns verständlich zu machen“, erläutert Sonja Will, Mutter von Alexander Will und verantwortlich für Verkauf und Buchhaltung. „Es war hochinteressant zu lesen, mit welchen Zutaten vor 100 Jahren etwas gezaubert werden konnte. Die Ausstattung war früher wesentlich einfacher. Heute erleichtert die Technik an und um die Öfen einiges“, ergänzt Alexander Will. Sie fanden in dem kleinen Handbüchlein ein Rezept für einen sogenannten „Limburger Sacker“, der damals gerne genossen wurde, in den letzten Jahrzehnten aber nicht mehr präsent war im Verkauf.



Grund genug, sich vorzuwagen, und zu backen, was das Büchlein des Urgroßvaters empfahl. Probieren geht ja über Studieren. Das Rezept wurde getestet, viele Backversuche gestartet. Die Grundrezeptur wurde verbessert, geschmacklich abgestimmt und daraus entstand ein neuer „Limburger Sacker“, der den Gaumen rundum glücklich macht.

Der neue „Limburger Sacker“

Der „Limburger Sacker“ ist ein feines Mürbeteiggebäck, das es in sich hat: Meraner Äpfel, Calvados, Biomehl, eine Prise Zimt, weitere geheime Zutaten, garniert mit feinem Butterstreusel und hergestellt mit viel handwerklichem Können.

Die neue Variante des „Limburger Sacker“ überzeugte eine Vielzahl der Jurymitglieder.



Nicht nur in Olpe sondern deutschlandweit. Es erfolgte nämlich eine Abstimmung im Internet, ein Online-Voting zu den einzel vorgestellten Backprodukten über das Portal Facebook. Der zweite Platz beim Designpreis erhielt rund 50.000 zustimmende Klicks und Alexander Will mit seinem neuen „Limburger Sacker“ mehr als 450.000 Zustimmungen. Ein bewegendes Ergebnis für den jungen Bäckermeister. Dieser Kreativwettbewerb für angehende Jungmeister ist einzigartig in Deutschland. Renommiert in der

Fachwelt wie auch beim interessierten Publikum ist der Olper Backwaren Designpreis, denn durch die kreative Leistungsschau verbindet die erste Bäckereifachschule Deutschlands handwerkliche Tradition mit dem Anspruch, für Kunden neue, schmackhafte Kreationen zu schaffen. So nehmen auch bei dem Online-Voting Interessierte aus ganz Europa teil.

Geschmack, der aus der Ferne anlockt

Ein Blick in die Backstube in der Rosengasse zeigt, welche handwerkliche Fertigkeit und welche Zutaten es ausmachen, ein feines Mürbeteiggebäck über die deutschen Grenzen hinaus bekannt zu machen. So kamen Besucher aus Österreich und der Schweiz direkt auf ihrer kulinarischen Deutschlandreise in die Altstadt von Limburg, um diese Köstlichkeit zu probieren.

„Man glaubt es kaum, aber anscheinend verführen Aussehen und Geschmack viele Menschen, einen Abstecher nach Limburg zu machen“, so Alexander Will. Der Designpreis hat kulinarisch Interessierte gewiss angelockt, der Geschmack des „Limburger Säckers“ aber überzeugt jeden, der ihn probiert. „Ich kann nur 70 Stück am Tag in Handarbeit fertigen, denn ich bewahre unsere Familientradition und verwende nur handgefertigte, genietete Formringe, die schon mein Großvater und Urgroßvater benutzt hat. Davon haben wir nur 70 Stück“, verdeutlicht Alexander Will.



Ein 800 Jahre altes Hallenhaus mit modernem Angebot

Tradition wird im Café Will bewahrt und weitergegeben von Vater zu Sohn. Und manche Tradition, ein vergessenes Rezept etwa, wird vielleicht nicht direkt von Vater zu Sohn übertragen, wie das Büchlein des Urgroßvaters zeigte. So kamen Großvater und Vater von Alexander Will nicht in den Genuss, das alte Rezept des Urgroßvaters modern aufzufrischen. Doch bestimmte Traditionen, jenseits der Backstube, vererben sich direkt. Ein Blick ins Jahr 1960 beweist, welche Tradition im Hause Will gelebt wird.

Der Großvater von Alexander Will war ein Limburger Charakterkopf mit besonderen Fähigkeiten, nicht nur im Backhandwerk sondern etwas gewichtiger beim „Reißen“, einem Kraftsport, bei dem er europäische und deutsche Meistertitel errang. Als stärkster Mann Lim-

burgs zog er im April 1960 das Interesse des Zirkuseigners Gable Williams auf sich. Der Zirkus Williams aus Amerika gastierte in Limburg und der Besitzer war von der Kraft des Bäckermeisters Will so begeistert, dass er diesen engagieren wollte für seine Veranstaltungen in den Vereinigten Staaten. Aber im Hause Will sprechen die Damen bei wichtigen Entscheidungen noch ein Wörtchen mit. Um sein Angebot zu verstärken, Zirkuskarriere in den USA zu machen mit einer monatlichen Gage von 10.000 US-Dollar, zog Zirkuseigner Gable Williams mit dreizehn Elefanten vom Bahnhof in die Altstadt von Limburg vor das ehemalige Hallenhaus und heutige Café Will in der Salzgasse 23. Was für ein Bild.

Dreizehn Elefanten, viele Zuschauer und ein unter Druck stehender Bäckermeister vor einer wichtigen Entscheidung. Aber in alter Tradition handeln Sacker ganz pragmatisch. Es wird nicht nur abgeladen, zwischengelagert und aufgeladen. Großvater Will hatte, in kluger Vorahnung und weiser Voraussicht, eine Wagenladung Brote über Nacht gebacken und vor den ankommenden und hungrig aussehenden Vierbeinern abgeladen. Die Elefanten waren zufrieden nach dem Mahl und Zirkuseigner Gable Williams zog sein Angebot zurück, denn amerikanischer Pragmatismus kann nicht immer gewinnen.

Tradition verpflichtet und kluges, pragmatisches Handeln hilft. So wird mit Alexander Will nun in fünfter Generation die Backtradition des Café Will fortführen, mit neuen Ideen, gewachsen aus traditionellen Vorstellungen, viel Handwerk und einem stets freundlichen Lächeln. Er ist, wie seine Vorväter, ein echter „Sacker“ mit Sinn für Geschmack.



Von den sieben Meeren in den Heimathafen

Nicht als Pirat sondern als qualifizierte Hotelfachfrau hat Rebecca de Reus die sieben Meere bereist. Sie hat jahrelang die schönsten Häfen der Welt gesehen, kehrte vor kurzem wieder in ihren Heimathafen zurück, nach Hause ins Nassauer Land. Sie fühlte sich wohl auf den Meeren, doch an der Lahn hat sie ihr Glück gefunden mit der Geburt ihres Sohnes Valentin.

Die Vita von Rebecca de Reus ist kunterbunt, exotisch und höchst spannend zu lesen, denn ihr Berufswunsch Hotellerie machte sie zur Weltreisenden. 94 Länder besucht, den Globus dreieinhalb Mal umrundet und den Panamakanal und den Suezkanal dreimal durchfahren, Destinationen, für deren Besuch man eigentlich sehr viel Geld braucht oder mehrere Leben.

Es gibt nicht nur eine Queen



Sie hat aber nur ein Leben. Und eine Ausbildung, die ihr die Welt eröffnete. Vom Hotel Palmenhof in Frankfurt, wo sie die Grundlagen des Hotelgeschäfts erlernte, ins Adlon nach Berlin und über den Schweizerhof in Luzern auf die Schiffe der Cunard-Linie: auf die Queen Victoria, die Queen Mary Nummer 2 und die Queen Elizabeth. Bei diesen vielen Queens hat Rebecca de Reus auch die echte, die leibhaftige getroffen. Elizabeth die Zweite, Oberhaupt von Großbritannien und Nordirland, war Hauptgast bei der Schiffstaufe des Luxusliners, deren Namenspatronin sie ist, und bei dieser feierlichen Veranstaltung schritt sie entlang des Schiffspersonals, und somit auch vorbei an Rebecca de Reus, die zur Crew zählte.

Sieben Jahre Arbeiten und Reisen auf Schiffen, die jeder kennt. „Mein Lebensmotto ist klar“, sagt Rebecca de Reus, „ein Schiff ist sicher, wenn es im Hafen liegt, doch dafür ist es nicht gebaut.“ Das stimmt. Die heutigen Ozeankreuzer sind wahrlich schwimmende Städte, die Annehmlichkeiten aller Art bieten und luxuriöse Reisen in nahezu alle Häfen der Welt. Und sie bereisen alle sieben Weltmeere. Daher überrascht es nicht, dass Fahrten Richtung nördliches oder südliches Polarmeer gerne gebucht werden.



78° 13' N, 15° 38' O und 51° 42'S, 57° 49'W



Koordinaten für die Fahrt in den hohen Norden und ins tiefe südliche Meer. „Mein nördlichster Reisepunkt war Langyearbyen auf Spitzbergen, und auf der südlichen Halbkugel der Ort Stanley auf den Falklandinseln“, so Rebecca de Reus. Orte sind beeindruckend, wie New York, Hong Kong oder Sankt Petersburg, wenn man in den Hafen einläuft mit einem Ozeanriesen und sich die Skyline der Millionenstädte vor einem in ganzer Breite auftut. Aber auch kleinere Orte haben bleibenden Charakter, setzen sich in der Erinnerung fest, wie etwa Pusan in Südkorea, wo der Fischmarkt mit einer Gesamtlänge von zwei

Kilometern einen fragen lässt, wie es denn mit der Überfischung unserer Meere aussieht.

Meere fangen dort an, wo der Strand aufhört. Und schöne Strände gibt es nicht überall auf der Welt. Wer an die Karibik und die Südsee denkt, liegt gewiss nicht falsch, aber wer denkt schon an nördliche Gefilde? "Wenn ich ein Urteil abgeben darf über schöne Strände, so fallen mir die von Fidschi ein und die der Lofoten“ bekennt Rebecca de Reus. Sie hat ein Faible für Länder im nördlichen Atlantik, die mit ihrem eigenwilligen Charme, der rauen Natur und ihrer imposanten Landschaft begeistern. „Ganz oben in meiner Liste der schönsten Orte, die man gesehen haben muss, liegt Norwegen, denn die Sicht vom Wasser auf das Land und auch vom Land auf das Wasser zeigen mir, wie schön doch Natur sein kann“ ergänzt sie.

Nun ist Aussehen und Erscheinung nicht immer alles in der Punktwertung für die persönliche Attraktivität eines Landes. Wenn auch andere Sinne auf ihre Kosten kommen, neben Augen auch Gaumen und Nase, so ist Italien ein weiteres Lieblingsland von Rebecca de Reus. Hier ist in ihren Augen so vieles verrückt und das Essen schmeckt köstlich. Der Wein und Prosecco natürlich auch, wenn man die Aus-



führungen ergänzen darf.



Neuer Hafen – Neuer Berufsstart

Nach der Rückkehr ins Nassauer Land, ihren Heimathafen, kündigte sich Nachwuchs an. Mit der Geburt von Sohn Valentin ist Rebecca de Reus in einem neuen Lebensabschnitt angelangt, es gelten neue Regeln, es wächst die Verantwortung. Die Arbeit

auf dem Schiff war erfrischend schön, so Rebecca de Reus, in ihrer Berufsbeschreibung. Sie schaffte den Aufstieg von der Rezeptionistin auf dem Schiff, wo sie zu Beginn die Kabine mit einer Kollegin teilen musste (sieben Quadratmeter Fläche, inklusive einem 1,5 qm großem Bad, Stockbetten und einem Kleider-

schränk mit 40 cm Breite) bis hin zur Verkaufsrepräsentantin der Schifffahrtslinie, als sie in den Genuss kam, eine Einzelkabine ihr eigen zu nennen. Ihre Arbeitszeit war auf den späten Nachmittag und frühen Abend begrenzt, in repräsentativer Garderobe und stets im Gespräch mit den anspruchsvollen Kunden der Schiffspassagen. Statt Arbeitszeiten im Wechsel von Tag- zur Nachtschicht, hieß es nun als Voyage Sales Specialist die Gäste individuell zu betreuen und zu beraten, und dies auch vor, auf und neben dem Tanzparkett. Es gibt bestimmt wesentlich unangenehmere Arbeitsplätze auf einem Luxusliner.

Mit dem neuen Erdenbürger Valentin kam auch eine Neubesinnung im Berufsleben. „Mutter-sein“ erfordert Zeit, und die berufliche Karriere erhält damit einen anderen Schwung. Berufliche Fortbildungen machten die Hotelfachfrau Rebecca de Reus zur Spezialistin in Sachen Qualitätsmanagement und im Arbeitsschutz. Mehr noch als das. Ihr Wunsch, weiter mit Menschen zu arbeiten, mit jungen Menschen, eröffneten ihr die Option, als Vertretungslehrkraft an der Adolf-Reichwein-Schule zu arbeiten für praxisbezogenen Unterricht im Bereich Service der Esseria.

Gute Wahl, beste Chancen. Würde sie diesen Weg noch einmal beschreiten? Würde sie noch einmal, den Beruf Hotelfachfrau wählen? „Die Antwort lautet ganz eindeutig: ja. Mit diesem Beruf öffnet sich die Tür zur Welt. Man ist immer in Kontakt mit anderen Menschen und man kann in vielen Bereichen arbeiten“, erläutert Rebecca de Reus. „Es wird einem nie langweilig und man kann sehr kreativ sein. Zudem ist die Hotellerie eine sehr innovative Branche, die sich schnell auf neue Gegebenheiten einstellt“, ergänzt sie.

Auf neue Gegebenheiten einstellen, kreativ und immer in Kontakt mit Menschen sein, dies könnte auch als Kurzbeschreibung für den Lehrerberuf gelten. Vielleicht sieht sie dort einen neuen beruflichen Hafen, in den sie bald einlaufen kann. Ihre Erfahrung aus den vielen Häfen der Welt und des Lebens helfen ihr bestimmt dabei.



Rheinisches Gemüt

die Kunst, die Welt mit anderen Augen zu sehen

Eines muss man ihm lassen. Er hat eine Gabe zu schreiben. Mehr noch, er kann sich ganz einfühlen in Menschen und Situationen. Ganz in der Manier eines guten Schauspielers, der



auf die Bühne tritt oder vor die Kamera. Nur Mauritius Kloft schlüpft nicht in fremde Rollen, er nimmt wahr, was andere vielleicht nicht sehen, erkennt, was Menschen bewegt und versteht, warum wir etwas machen. Gewiss, er hat auch das Gefühl auf der Bühne als Laiendarsteller, etwa 2016 in Montabaur als er Andri spielte in Andirra, Die Oase. Aber Laienengagement ist das eine, und sich professionell etwas zu widmen das andere. Kurzum: Mauritius beobachtet und schreibt mit Passion. Was er auf das Papier bringt, liest man mit Interesse. Oder man taucht mit Spannung ein in eine andere Welt, die man nicht kennt, sich aber einem bildhaft auftut, und sie ist in Worten gefasst, die fesseln. Er ist jung und seine vor kurzem

publizierte Kriminalreprotage „Die Morde von Remagen“, gemeinsam verfasst mit Gerhard Starke, zeigt, warum das Rheinische es ihm angetan hat. Ob Frohsinn oder Wehmut, und auf Remagen bezogen, Begierde und Schwermut, das rheinische Gefühl lässt viele Facetten zu und es kann einen in den Bann ziehen. Mauritius Kloft hat den rheinischen Virus, er ist in Köln heimisch geworden.

Morde am Rhein – über das Leben eines Schwerverbrechers

Seit 2015 hat er sich am Rhein niedergelassen. Hier erlebt er, was das „Rheinische Gefühl“ prägt, Welt-offenheit und überschaubare Enge, Freundlichkeit und ein Gemütszustand, bei dem man Gott in vielen Situationen auch mal einen guten Mann sein lässt, also vieles nicht im Bierernst sieht sondern mit einer Kölschfröhlichkeit. Ja, die Stadt hat es ihm angetan,



denn sie bietet ihm genügend Möglichkeiten zu studieren, Menschen und Kölner, was nach rheinischem Sprachgebrauch zwei unterschiedliche Gattungen sind, und mehr noch: er kann sich seiner Leidenschaft widmen, dem Schreiben und dem Blick hinter die Kulissen. Mauritius fühlt sich wohl in Köln und schätzt sich glücklich, denn er hat einen der begehrten Studienplätze an der Kölner Journalistenschule ergattert, sondern mit Fertigkeit und Fähigkeit erworben. Er ist einer von dreizehn Studierenden eines Jahrgangs. An der Journalistenschule zählt, was man kann, und ohne bestandene Aufnahmeprüfung, schriftlich wie mündlich, geht nichts.

Mit Bravour hat er einen guten Start hingelegt, er lernt die Grundlagen des journalistischen Schreibens, macht Praktika an verschiedenen Redaktionen, von Print- über Onlinemedien bis zum Hörfunk, von der Rhein-Sieg-Rundschau, der Wirtschaftswoche bis zu RPR1, alles am Rhein gelegen, von Köln über Siegburg bis nach Koblenz und weiter südlich nach Frankfurt an den Main.

„Generell macht mir das Schreiben, gerade bei etwas kreativeren Stoffen, sehr viel Spaß. Das war auch der Grund, warum ich nach dem Abitur (Anmerkung d.R.: 2015 an der ARS) an die Journalistenschule gegangen bin“, erläutert Mauritius Kloft seine Ambitionen nach Köln zu gehen, in die schönste Stadt der Welt, wie die Einheimischen sagen.

Blick hinter die Kulissen – Journalistenschule plus Hochschulstudium

Als angehender Journalist schärft man seinen Blick für das Wichtige, was sich einem meist nicht direkt erschließt. Hinter den Kulissen werden gewöhnlich andere Rollen gespielt als auch der Bühne. Wer macht was und warum wird das gemacht? Die klassischen W-Fragen, zu denen

Journalisten Antworten finden und auch Stellung beziehen. Klare Analyse, fundiertes Wissen gepaart mit der richtigen Perspektive, das sind Fähigkeiten, die man nicht allein durch Erfahrung gewinnt, hier hilft eine grundlegende akademische Ausbildung, sonst sind die Chancen gering, in überregionalen Medien eine passende Anstellung zu finden. Mauritius



studiert daher parallel Volkswirtschaftslehre an der Universität zu Köln, mit sozialwissenschaftlicher Ausrichtung.

Hut ab, denn sein wirtschaftswissenschaftliches Studium begrenzt sich nicht allein auf die Betriebswirtschaft, sondern sein Fokus ist tiefgründig, umfassend und analytisch, sein Urteilsvermögen gestählt und der Blick auf Menschen und ihr Handeln geschärft durch nationalökonomisches Denken. Kein leichtes Unterfangen, aber eine äußerst solide Grundlage, mit einem Abschluss gute Karten für den weiteren Berufsweg zu haben.

Ein kurzer Wechsel vom Rhein an den Main in die Wirtschaftsredaktion der FAZ verdeutlicht die Ansprüche eines international renommierten Mediums. „Ich konnte am Anfang viel machen und eigene Artikel schreiben. Durch das Praktikum habe ich viel gelernt, gerade auch für mein Allgemeinwissen. Zum Beispiel habe ich mich vorher nicht allzu viel mit dem Thema Elektroauto beschäftigt.

Auch habe ich einen Artikel über eine islamische Bank geschrieben und das Konzept, das dahinter steckt“, berichtet Mauritius über seinen kurzen Abstecher an den Main.

Kölsches Gefühl – eine Stadt mit Herz

Als Immigrant, kurz Immi, also jemand, der nicht Kölsch ist qua Geburt oder prägender, durch lange, Kinder- und Jugendzeit in Köln, dem öffnen

sich die Türen zu den Urkölnern erst allmählich. Jetzt kreisen seine journalistischen Arbeiten noch nicht allzu stark um das rheinische Wesen, sondern um Themen, die mit Spannung angegangen werden und die man mit mehr rheinischer Erfahrung, mit längerem Arbeiten im kölschen Umfeld, auch mit Lokalkolorit würzen kann. „Beispielsweise habe ich vergangenen Sommer einen Artikel über ein Unternehmen geschrieben, das ein WC entwickelt hat, das den Urin des Toilettengängers auf verschiedene Messwerte hin überprüft. Das war interessant. Auch wenn das Unternehmen im Schwarzwald ansässig war, bei fast jedem Toilettenbesuch in Köln musste ich an diese Praktikumserfahrung denken,“ berichtet Mauritius Kloft. Nun kann der versierte Kölschtrinker einem auch das Herz öffnen, wenn man ihn auf der Toilette anspricht. „Seit Ende 2015 lebe ich in Köln fest und das „Kölsche Lebensgefühl“ fasziniert mich sehr. Die Stadt ist sehr offen und die Menschen hier auch. Und Kölsch schmeckt mir natürlich auch sehr gut ;-)\“, ergänzt Mauritius.

Nun bringt der Aufenthalt an der Journalistenschule auch Reisen mit sich, nicht nur in regi-



onal angrenzende Redaktionen, sondern über Ländergrenzen hinweg. „Zur Ausbildung gehören auch Fahrten nach Brüssel, Berlin, Moskau, Shanghai und Peking. Mitte Mai waren wir in Moskau und ich kann sagen: das war eine tolle Erfahrung“, erzählt Mauritius. Hoffen wir, es flogen dort nicht so viele Gläser an die Wand, wie es gerne besungen wird.

An seiner Heimatbasis in Köln liebt Mauritius den Kontakt zu den Menschen. Und die haben so ihre Schrullen und Eigenarten. „Nur in Köln kann es einen Schnick-Schnack-Schnuck-Weltverband geben, der regelmäßig Turniere veranstaltet. Über einen Artikel, den ich anfangs über diesen geschrieben habe, bin ich in Kontakt mit dem Gründer gekommen. Seit einiger Zeit mache ich auch die Öffentlichkeitsarbeit für diesen „Weltverband“, der eigentlich nur in Köln sitzt, aber hier eine ziemlich große Basis an Fans hat, die weiter wächst“, so Mauritius über die Brauchtumspflege in seiner Herzensstadt Köln.

Den Bezug zu Limburg an der Lahn hat er nicht vergessen. „Auch wenn ich Köln toll finde und hier gerne lebe, komme ich aber trotzdem noch immer gerne zurück in den Westerwald, meine Heimat, und auch immer wieder gerne zurück an meine alte Schule, die ARS. Hier habe ich viele schöne Stunden erlebt und auch viel gelernt, was mir jetzt immer noch sehr viel hilft“, sagt Mauritius Kloft. Über eine Lesung aus seiner Kriminalreportage wird sich die Schulgemeinde der ARS ebenso freuen wie über Berichte aus seinem Journalistenleben, von einem Immi, der von der Lahn an den Rhein gezogen ist.



Schlusswort

Die vierte Ausgabe von MARS wurde in ganz kleiner Runde erstellt. Doch klein und fein ist nicht immer schön. Die Redaktion freut sich, wenn mehr Menschen sich bei MARS engagieren. Wenn Schüler wie Lehrer Anregungen und Ideen äußern, wenn Alumnis schildern, was sie gerade tun und wenn Freunde der Adolf-Reichwein-Schule uns Interessantes berichten. Kurzum: bitte sprechen Sie uns an. Und diejenigen, die in der Redaktion mitarbeiten möchten, sie sind alle herzlich willkommen.

Wir wünschen allen Lesern eine erholsame Sommerzeit und bleiben Sie uns weiterhin gewogen.

Das Redaktionsteam

Limburg, Sommer 2018



Impressum

MARS -Magazin der Adolf-Reichwein-Schule
Ausgabe 04, Juli 2018

Kontakt:

Adolf-Reichwein-Schule
MARS-Redaktion
Heinrich-von-Kleist-Str.14
65549 Limburg/ Lahn
Tel.: 06431-946030; Fax: 06431-44 0 36
Mail: presse@ars-limburg.de

Redaktion:

Johanna Blaum, Selina Kern, Josef Menges (V.i.S.d.P.), Alexander Päsler

Beratend: Roland Gawinski

Gestaltung: Alexander Päsler

Bilder: privat und Fotoarchiv der ARS