

# Wer kreiert das Siegerbrot?

Schul-Wettbewerb zum Bäcker-Jubiläum: Schüler entwickeln Rezepte / Preisgeld für die Klassenkasse

**typisch!**  
VON  
CHRISTIAN WOLTERS



**Ressortleiter Lokales**  
cwo@hildesheimer-allgemeine.de  
(0 51 21) 106-313

## Oster-Asyl in Schellerten

Es gibt auch Leben außerhalb von Hildesheim. An diese weise Erkenntnis habe ich mich am Ostersonntag erinnert. Ich stand mit meiner und einer befreundeten Familie vor dem Osterfeuer meiner Wahl. Stadtrand von Hildesheim. Ein großer Holzhaufen. Keine Menschen. Kein Bier. Keine Bratwurst. Dafür aber ein herrlicher Blick über die Börde, in der schon die eine oder andere Rauchfahne in den Himmel stieg. Tja, dann lasst uns doch einfach eines von den Feuern da unten nehmen, habe ich gesagt. Alle Ratschläge, doch lieber vorher noch mal per Handy die genaue Osterfeuerübersicht zu Rate zu ziehen, habe ich in den Wind geschlagen. Bin doch nicht neu in der Region! Und außerdem braucht man ja nur mit dem Auto in Richtung Rauch zu fahren. Also los. Wussten Sie übrigens, liebe Leser, dass die Börde viel viel größer ist, als es sich der dörsige Hildesheimer manchmal so vorstellt?

### Es war doch Schellerten

Nun, ich musste lernen, dass die Rauchfahne nicht in Achtum emporstiegt. Auch nicht in Einum. Nicht in Bettmar. In Kemme genau-sowenig. Als wir endlich des Schellerter Feuers angesichtig wurden, begann es zu stippen, unsere Freunde fuhren lieber heim nach Hildesheim. Aufgeben? Kam für mich nicht in Frage. Kaum aber hatten wir uns die Wurst und etwas Kaltes zu trinken gesichert, brach auch schon ein Unwetter über uns herein. Hagel. Starkregen. Zum Glück hatten sie ein großes Partyzelt in Schellerten. Gute Laune auch. Und ein großes Herz. Wo sonst kommt man als dahergelaufener Hildesheimer gleich mit den Leuten ins Gespräch? Nächstes Jahr will die Familie übrigens gleich zum Osterfeuer in die Börde fahren. Wir wissen ja jetzt, wo es langgeht.

### KURZ GEMELDET

#### Rund ums Wasser geht's in der Bürgermeisterkapelle

**HILDESHEIM.** Das DHB-Netzwerk Haushalt lädt am Donnerstag, 9. April, 15 Uhr, in die Bürgermeisterkapelle ein. Das Vortragsthema lautet: „Wasser, unser täglich Brot“.

VON ANDREA HEMPEN

**HILDESHEIM.** Vor 124 Jahren eröffnete Heinrich Engelke in Hildesheim seine Bäckerei. Aus dem Handwerksbetrieb wurde ein Unternehmen mit 40 Filialen im ganzen Landkreis und einer Fertigungsanlage im Hildesheimer Sykeweg. Zum Betriebsjubiläum im kommenden Jahr ruft die Bäckerei die Schulen im Landkreis zu einem Brotback-Wettbewerb auf. Zu gewinnen gibt es Geld und Ruhm. Der Hauptpreis beträgt 1000 Euro, und das Sieger-Backwerk wird 2016 zum 125-jährigen Bestehen des Unternehmens in allen Filialen zu kaufen sein.

Die Unternehmerinnen Nadine Engelke und Sandra Büniger (aus der Bäcker-Familie Mahnkopp) hatten die Idee für den Wettbewerb. Beide Frauen sind Mütter, achten auf die gesunde Ernährung ihres Nachwuchses und sie wissen, wie hoch Backen bei Kindern im Kurs steht. „In der Adventszeit melden sich bei uns gut 20 Kindergärten, um im Betrieb Kekse zu backen“, erzählt Nadine Engelke. Hinzu kommt das Interesse von Jugendlichen, die sich für den Bäckerberuf interessieren. Die meisten Gäste ihres Betriebes seien überrascht, dass noch so viele Arbeitsschritte echte Handarbeit seien. Dennoch: Mit 45 Mitarbeitern ist der Betrieb keine Backstube mehr, sondern eine Produktionshalle. Aber eine, wie Nadine Engelke versichert, in der Wert auf Qualität gelegt wird: „Der von uns verwendete Dinkel beispielsweise, wird im Harz angebaut.“ Neben Brot aus diesem Getreide, werden bei Engelke natürlich alle möglichen Sorten von Gerst- bis Vollkornbrot angeboten. Im kommenden Jahr soll sich noch ein ganz besonderes dazu gesellen. Und das wird nicht etwa in einem Lebensmittellabor entwickelt, sondern in einer Schule.



Dennis Schuster, Produktionsleiter Café Engelke, ist schon gespannt auf die Rezeptideen der Schüler.

Foto: Gossmann

„Mitmachen können alle Schulen. Wir werden zwei Wertungsklassen, nach Alter getrennt, einrichten“, erklärt Sandra Büniger. Vielleicht greifen die Nachwuchsbäcker in der Schulküche zu besonderen Gewürzen, haben einen Trick für eine außergewöhnliche Kruste oder eine hohe Saftigkeit. Die Teilnehmer sollen nicht nur ein Rezept entwickeln,

sondern auch eine Produktbeschreibung und eine Werbestrategie.

Die Bäckermeister Christoph Mahnkopp und Markus Engelke erkennen schon anhand der Zutatenliste, ob ein Brot funktionieren kann oder nicht. Überzeugen sie Rezept und Produktbeschreibung, lassen sie die einzelnen Brote in Handarbeit nachbacken. Eine erste

Jury wird die Auswahl probieren. Die fünf Brote, die am besten abschneiden, werden in größerer Stückzahl gebacken und den Verbrauchern angeboten. „Jeder der kosten will, kann seine Bewertung abgeben“, kündigt Sandra Büniger an.

Ausgezeichnet werden am Ende drei Rezepte. Die drittplatzierte Brotbäcker-

Klasse bekommt 250 Euro für die Gemeinschaftskasse, die Zweitplatzierte ist mit 500 Euro dabei, und die Gewinnerklasse kann sich über 1000 Euro freuen. Der Startschuss für den Wettbewerb fällt nach den Osterferien. „Einsendeschluss ist vor den Herbstferien, dann beginnen wir mit der Auswertung“, kündigt Sandra Büniger an.

Ob sie als Tochter eines Bäckermeisters daheim das Brot selber backt? „Nicht so oft“, gesteht die Heersumerin. Aber wenn, dann gibt es bei ihr Roggenmischbrot mit Hefe und einem Schuss Olivenöl, verrät sie. Und bei Familie Engelke, zieht dort manchmal der Duft frischgebackenen Brotes durch das Haus? „Nö“, gesteht Nadine Engelke und lächelt. Wenn sie backt, muss sie ihrem Mann Markus nämlich immer erklären, warum sie keines beim Bäcker kauft.

Interessierte bekommen eine detaillierte Info-Post mit den Teilnahmebedingungen, wenn sie unter dem Stichwort „Brotwettbewerb“ an die Stadtbäckerei Café Engelke, Sykeweg 9, 31137 Hildesheim, schreiben.



Nadine Engelke (rechts) und Sandra Büniger sprechen über die letzten Details des Brotwettbewerbes.

Foto: A. Hempen

## Zeigen Sie uns Ihren Führerschein?

Der Sheriff konnte mit ihrem Lappen nichts anfangen: Helga Polzin aus Bledeln

**HILDESHEIM/BLEDELN.** In zahlreichen Ländern hat Helga Polzin (geborene Bierbaum) schon hinterm Lenkrad gesessen und einen Wagen durch die Straßen manövriert. Ihr grauer „Lappen“, ausgestellt am 20. Mai 1966, ist immer noch gültig – er hat nicht einen Knick oder Fleck.

Bei ihrer Prüfung kurvte Polzin in Düsseldorf durch die Straßen. Beim Rückwärtsfahren zitterte ihr Fuß auf dem Gaspedal. Dadurch stotterten Wagen und Motor. „Ich war so aufgeregt“, berichtet die 75-Jährige, die in Bledeln lebt. Ihr heutiger Mann Hildfried, der damals einen Firmenwagen fuhr und mit 21 Jahren seine Fahrprüfung bestanden hatte, hatte ihr vorgeschlagen, sich bei einer Fahrschule anzumelden. Warum nicht, dachte sich die Fremdsprachen-

korrespondentin und machte Nägeln mit Köpfen. „Damals war es nicht so üblich, mit 18 einen Führerschein zu haben“, berichtet Helga Polzin, die mit 26 Jahren trotz allen Zitterns die Prüfung bestand. „Auch gehörte es nicht zum Standard, ein Auto zu besitzen.“

Eine der ersten längeren Fahrten führten sie nach England und Schottland. Der Linksverkehr machte dem damaligen Führerschein-Neuling nicht viel aus. Inzwischen ist die 75-Jährige mit diesem Führerschein in den meisten europäischen Ländern unterwegs gewesen – und darüber hinaus. An den großen Vermietstationen in den USA lächelten die Mitarbeiter,

aber akzeptierten die deutsche Fahrerlaubnis ohne Frage.

Nur einmal wurde sie nicht anerkannt. Das war Anfang der 90er-Jahre im Nobelort Naples in Florida, als ein Sheriff Polzin aufs Korn nahm. Der Grund: Sie fuhr zu langsam und schien ihm wohl auch etwas unsicher am Lenkrad zu sein. „Mein Mann zeigte auf diese Villen mit den so penibel gepflegten Rasen davor und ich guckte hin“, erinnert sich die Bledelnerin. Der Sheriff mit der Hand am Colt konnte nichts mit dem grauen Lappen aus Germany anfangen. Zum Glück hatte Polzin auch einen internationalen Führerschein in der Tasche.



Helga Polzin.  
Foto: Caglar

„Ich fahre gern Auto und bin auch immer noch an die 15000 Kilometer im Jahr mit dem alten Führerschein unter-

wegs, aber leider habe ich zur Zeit einen Punkt in Flensburg“, berichtet die Rentnerin und muss lachen.

mlf



## „Wissen um beispiellose Verbrechen wachhalten“

Hildesheimer gedenken mehr als 200 hingerichteten Zwangsarbeitern

VON ALEXANDER RATHS

**HILDESHEIM.** Sie kamen aus den Niederlanden, Italien, Frankreich oder Ungarn: Tausende Menschen wurden gezwungen, während des Zweiten Weltkriegs in der Region zu arbeiten. Im April 1945 mussten mehr als 200 von ihnen in Hildesheim sterben – die Gestapo richtete sie hin. An das Schicksal der Zwangsarbeiter erinnert sich gestern rund 50 Teilnehmer einer Gedenkveranstaltung auf dem Nordfriedhof.

Nelly Kastelijn ist rund 380 Kilometer weit gefahren, um am Montag mit den Hildesheimern zurückzublicken. Die Niederländerin aus dem Dorf Helena-veen in der Nähe der Grenzstadt Venlo engagiert sich in der „Stichting Deportatie“ (Stiftung Deportation). Die Frau ist mit der Geschichte der niederländischen Zwangsarbeiter aufgewachsen, die aus ihrem Ort nach Deutschland verschleppt wurden. „Das waren 130 Männer“, be-

richtet Kastelijn von den Ereignissen im Oktober 1944. Mehr als 30 kamen nie mehr zurück. Auch an sie will die Niederländerin erinnern – und an all die anderen, die in den letzten Kriegstagen noch ums Leben kamen, wie auch in Hildesheim. Ihr Schicksal dürfe nicht in Vergessenheit geraten. Die Gesellschaft habe gerade heute die Pflicht, die Augen offenzuhalten: Damit der Geist nicht um sich greift, der solche Verbrechen erst möglich macht. „Wer die Augen schließt, ist blind für die Zukunft“, meinte Kastelijn.

Der Hildesheimer Historiker Markus Roloff vom Projekt „Vernetztes Erinnern“ sprach ebenfalls an dem Gedenktag und schilderte die Umstände, unter denen die Zwangsarbeiter in Hildesheim ihr Leben verloren. Zügig musste es im April 1945 gehen, weil die US Armee nahte. Die Gestapo knüpfte die ersten provisorisch auf. „Dabei wurden eine Teppichstange und ein Pfahl verwen-

det.“ Später starben weitere Opfer am Galgen. Dies geschah vor dem Polizeieratz-Gefängnis auf dem damaligen Zentralfriedhof. Die Todgeweihten mussten mit ansehen, wie die Henker jeweils sechs Menschen aufhängten, danach seien sie selbst an der Reihe gewesen. „Todesurteile gab es auch nicht mehr.“ Die Arbeiter seien einfach im Schnell-durchgang getötet wurden. Weitere Hinrichtungsstätte war der Marktplatz.

„Was war das Motiv?“ wollte eine Zuhörerinnen wissen. „Kadavergehorsam, Rache an den späteren Siegelvölkern, die Beseitigung von Zeugen“ – Roloff nannte verschiedene Gründe. Der Historiker wies auch darauf hin, was später mit den Tätern geschah. Genau jene standen später vor den Richtern, die selbst in der Nazi-Zeit Recht gesprochen hatten – und sich darauf beriefen, „nur“ Gesetze angewandt zu haben. So etwa kam auch der Leiter der Gestapo-Außenstelle Hildesheim, Heinrich Huck, glimpflich davon. Er erhielt lediglich eine geringe Haftstrafe.

Auch Bürgermeisterin Ruth Seefels, die Verwaltungschef Ingo Meyer vertrat, fand mahnende Worte. „Wir müssen das Wissen um diese beispiellosen Verbrechen an der Menschlichkeit wachhalten“, forderte sie. Fremdenhass dürfe in der demokratischen Gesellschaft keinen Rückhalt haben. Auch für Intoleranz gebe es keinen Platz.

Das sah der Nordstädter Ortsbürgermeister Ekkehard Doming genau so. Auch er appellierte, das Schicksal der Zwangsarbeiter nicht zu vergessen. „Die Zeitzeugen sterben weg“, sagte Doming. Gerade deshalb sei das Gedenken wichtig. Demnächst soll auch eine Stele auf dem Nordfriedhof an das Schicksal der Opfer erinnern.



Die Hildesheimer Bürgermeisterin Ruth Seefels zusammen mit Nordstadt-Ortsbürgermeister Ekkehard Doming auf dem Nordfriedhof.  
Foto: Heinrich

# Tag der offenen Tür



**11. April 2015 · 10 bis 18 Uhr**

**NEU IM PROGRAMM**  
WEIDEMANN  
Hoftrac, Radlader, Teleskopradler ...

**Husqvarna Automower**  
bis 500 m² Rasenfläche inkl. Kabel, Erdhaken sowie Einweisung und Softwareupdate  
**1.499,-**

**NEUHEIT eHoftrac**

- Rasenmäher
- Aufsitzmäher
- Mähroboter
- Motorsensen
- Kettensägen
- Heckenscheren
- Treppenschleifer
- Forstartikel

Testen Sie den eHoftrac und lassen Sie sich begeistern!

**GUTSCHEIN**  
Gegen Vorlage dieses Gutscheins erhalten Sie eine kostenlose Vermessung Ihrer Rasenfläche sowie **10% RABATT** auf den Einbau eines Automowers bei Vertragsabschluss.

**Börde Landtechnik GmbH Schellerten**  
Machtsumer Weg 2 • 31174 Schellerten-Kemme • Telefon (05123) 7847  
www.börde-landtechnik.de • E-Mail: boerde-landtechnik@t-online.de