NIEDERSACHSEN

„Roggenbrot macht Wangen rot..."

Über 300 nahmen an der Museumsveranstaltung mit Minister Ehlen teil

Hameln (lic). Wie immer, wenn sich das Bäckerhandwerk Hameln präsentiert, nimmt die Bevölkerung daran regen Anteil. So auch jetzt, als im Rahmen der Ausstellung „Roggenbrot macht Wangen rot" rund 300 Besucher zur Eröffnungsfeier in die Münsterkirche kamen. Der Niedersächsische Minister für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Hans-Heinrich Ehlen, ging auf die ernährungspolitische Bedeutung von Landwirtschaft, Bäckerhandwerk und Mühlenwesen ein.

Die Eröffnungsrede hielt Oberbürgermeister Klaus Arnecke, der herausstellte, dass das Museum mit dieser Ausstellung, die bis zum 13. November läuft (am **3. September 2005** werden 1500 Besucher zum großen **Aktionstag** erwartet) wieder einmal auf das richtige Thema gesetzt hat. Hameln hat im Stadtwappen den Mühlenstein, was nicht nur auf die hohe Bedeutung der Mühlenwirtschaft hinweist, sondern auch auf die Landwirtschaft und das Bäckerhandwerk. „Diese drei Berufsstände haben sich mit viel Mühen eingesetzt, um diese Ausstellung zu ermöglichen. Alltäglich nehmen wir Brot aus dem Regal, oder kaufen beim Bäcker. Die Frage aber, was nötig ist, um dieses Brot herzustellen, wird mit dieser Ausstellung ganz deutlich gelöst."

Minister Ehlen führte aus, dass fundamentale Dinge, wie das Brot, heute die Menschen weltweit bewegen. „Brot ist das Lebenselixier Nummer 1 und wir Deutschen wissen sehr wohl, was wir mit dem begriff Brot meinen, es ist unter den besten Dingen zweifellos das Beste." Diese Ausstellung sei auch gerade deshalb wichtig, weil damit vor allem jungen Menschen nachvollziehbar gemacht werde, wie über Generationen hinweg das Nahrungsmittel hergestellt worden sei. Ehlen: „Wir wollen nicht damit angeben, aber in unserem Lande präsentieren die Bäcker rund 200 Brotsorten. Früher hat man weit mehr Roggen verarbeitet. Norddeutschland lag dabei ganz vorne. Wir wollen uns auch heute nicht diesen Geschmack vermiesen lassen, auch wenn Roggen das Korn der Armen ist. Aber wir wollen lieber zu den Armen zählen, als nur Weißbrot essen." Er führte dann weiter aus, dass die Gabe, Brot zu backen mit größter Ehrfurcht zu bewerten sei und zu den hoch geschätzt Dingen in unserem Kulturkreis zähle. In Anbetracht der Europapolitik und der Sorge, dass man nicht im Strudel der weltweiten Agrarpolitik Schritt halten könne, sei es wichtig, dass Landwirtschaft, Bäckerhandwerk und Bevölkerung gemeinsam Schulterschluss zeigen.

Museumsdirektorin Gesa Snell, Obermeister Axel Schroer, Minister Hans-Heinrich Ehlen und der Geschäftsführer des Bäcker-Innungsverbandes Niedersachsen-Bremen, Fred Westphal, bei der Ausstellungseröffnung „Roggenbrot macht Wangen rot" im Museum in Hameln. *Fotos: Linck*

Ausführlich ging Museumsleiterin Dr. Gesa Snell auf die Ausstellung ein, erklärte einige Exponate und verwies darauf, dass man hier Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft im wahrsten Sinne des Wortes aufgetischt habe. „Verstehen und Ausprobieren kann man hier manches", so Snell. „Dazu zählt auch das Heben der schweren Kornsäcke von 50 Kilogramm Gewicht, früher waren es sogar zwei Zentner pro Sack" Sie wies auf Missernten hin, die Bedeutung des Bäckerhandwerks in Hameln, die sich ehemals wöchentlich einmal mit dem Stadtrat trafen, um die Brotpreise festzulegen, die dann am Rathaus hingen, damit jedermann die Preise einsehen konnte. Auch war es verboten, das unzünftige Lohnbäcker und Landbäcker in der Stadt ihre Ware verkaufen durften. Sie erwähnte den Mühlenzwang, der die Bauern forderte, nur an bestimmter Stelle das Korn abzuliefern und die heutigen Probleme, denen sich die Bäcker stellen müssen. Dazu zählen die Konkurrenz aus Thailand (Teiglinge) und der Ukraine (Mehl).

Die „Wesermühle" präsentierte den Besuchern das gerade neu auf dem Markt angebotene Roginello-Mehl, zu verkosten in Backwaren aus der Produktion der Bäckerinnung Hameln Pyrmont. Der Verlag Ludwig Strecker, Hofpfisterei aus München, stellte das Buch „Brot" vor, in dem die Kulturgeschichte und die 700-jährige bayrische Brotgeschichte präsentiert wird, wobei in besonderer Weise auf die ökologische Landbauweise eingegangen wird.