Antonia, Tamina und Hella (von links) sind durchaus für dunkle Backwaren zu begeistern. Aber die beiden Test-Brötchen waren ihnen etwas zu trocken. FOTOS (2): JÖRG FRANZE

Bäckerei-Geschäftsführer Christoph Hatscher (links) und Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke waren gespannt, wie das neue Produkt bei den Schülern ankommt.

Schüler knabbern am Roggenbrötchen der Zukunft

Von Jörg Franze

Wer mag noch Sauerteig-Backwaren? Immer weniger davon gehen über den Ladentisch. Doch die Bäckerei Hatscher will dank neuer Ideen und EU-Förderung Sorten entwickeln, die auch der jungen Generation schmecken.

NEUBRANDENBURG. Antonia, Tamina und Hella sind sich einig: So richtig vom Hocker gehauen hat sie keines der beiden Brötchen, die in den Plasteschälchen lagen. „Ziemlich trocken", finden die drei Schülerinnen. Aber wenn sie sich für eines entscheiden müssten, dann doch das etwas hellere. „Das schmeckt besser." Dabei sind die Mädchen dunklem Brot generell nicht abgeneigt, gern auch mit Körnern, wie sie erzählen. „Wenn was Vernünftiges drauf ist, würden wir es auch mit in die Schule nehmen", zeigen sich die Freundinnen aufgeschlossen.

Mit großen Kisten und einem wichtigen Anliegen

Antonia, Tamina und Hella sowie knapp 200 andere Schüler der Evangelischen Schule St. Marien in Neubrandenburg dürfen sich an diesem Tag als Tester versuchen. Denn Christoph Hatscher, Geschäftsführer der Bäckerei & Konditorei Hatscher aus Stavenhagen, sowie Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke sind mit großen Kisten und einem wichtigen Anliegen zu ihnen gekommen. Sie wollen erfahren, wie ein neu entwickeltes Produkt der Bäckerei bei den jungen Essern ankommt. „Das ist für die Schüler etwas Praktisches, Anschauliches", musste Schulleiter Karsten Quaschning nicht lange überlegen, als die Anfrage kam.

Immer weniger Roggen beim Backen verwendet

Bevor die Schüler herzhaft zubeißen dürfen, erklärt Hatscher den Hintergrund. Sein Unternehmen ist seit gut einem Jahr dabei, neue Backwaren aus Roggenmehl zu entwickeln. „Wir hoffen, dass wir bis Ende 2017 ein marktreifes Produkt haben, inklusive Marketing und Verpackung", setzt er das Ziel. Die klassischen dunklen Sauerteig-Brote und -Brötchen würden bei der jungen Generation geschmacklich nicht so gut ankommen. Und das führe dazu, dass immer weniger Roggen Verwendung finde.

Diesem Trend wollen Hatscher und Gniffke nun neue Ideen für Roggen-Produkte entgegensetzen. Schließlich biete das Getreide gesundheitliche Vorteile, zudem gebe es hierzulande günstige Anbaubedingungen. Gefördert mit EU-Mitteln aus dem Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE), nutzen der Bäcker und der Lebensmitteltechnologe für die Produktentwicklung neue, bisher nicht so häufig angebaute Roggensorten. „Auch in der Backstube sind andere Techniken der Herstellung erforderlich. Der Teig ist deutlich weicher als herkömmlicher Brötchenteig", erläutert der Geschäftsführer. Bei alle Innovation soll als Ergebnis aber weiter ein handwerkliches Produkt entstehen.

Das neu entwickelte milde Roggenbrötchen sollen an diesem Montagmorgen nun Leute einschätzen, für die es gedacht ist. „Nicht lange mit den Freunden absprechen oder überlegen. Es geht um das Bauchgefühl", erklärt Lebensmitteltechnologe Gniffke den Jungen und Mädchen aus den achten bis zehnten Klassen der Eva-Schule. Jeder kann sich eine Schale mit zwei Probebrötchen nehmen und soll binnen drei Minuten auf einem Bewertungszettel ankreuzen, wie ihm Aussehen, Geruch und Geschmack gefallen haben. Und schließlich ist eine Entscheidung gefragt: Brötchen eins oder zwei, welches ist besser?

Gefallen gefunden am Probieren und Bewerten

Nach einer ersten Auswertung aller Bewertungszettel können Christoph Hatscher und Holger Gniffke annehmen, dass sich ihre Arbeit lohnt. „94 Stimmen für das neue Produkt, 47 für die klassische Variante, elf Unentschieden", zieht der Lebensmitteltechnologe eine erste Bilanz. Jetzt gehen er und Christoph Hatscher an die Feinauswertung. Die Ergebnisse sollen dann auch die jungen Tester erfahren. Und die finden durchaus Gefallen am Probieren und Bewerten. „Es dürfte auch mal Eis oder Schokolade sein", bieten sich Antonia, Tamina und Hella als Expertinnen auf ganz anderen Gebieten an.

Kontakt zum Autor
j.franze@nordkurier.de

Nachmittag für Aussiedler

NEUBRANDENBURG. Zu einer Informationsveranstaltung für syrische Flüchtlinge und ihre Helfer lädt am Sonnabend, den 13. Mai, der Helferkreis „Young Leaders for Syria". In einem dreistündigen Workshop wird unter anderem erläutert, wie man künftig mit den Herausforderungen der Integration umgehen kann. Darüber hinaus ist ein Referent des Jobcenters vor Ort, um Möglichkeiten und Chancen von Flüchtlingen mit guter Qualifikation zu erklären. Los geht es um 16 Uhr in der Agentur der Wirtschaft, Gebrüder-Boll-Straße 11. lm

Schule lädt zu Infoabend ein

NEUBRANDENBURG. Die Integrierte Gesamtschule „Vier Tore" in Neubrandenburg lädt am 23. Mai um 17 Uhr Schüler und deren Eltern der zukünftigen gymnasialen 10. Klasse zu einer Informationsveranstaltung in die

Ehemaliger Landrabbiner zu Gast in der Stadt

Von Thomas Beigang

William Wolf hat an dem Tag, an dem 72 Jahre zuvor endlich Schluss mit dem Krieg war, Neubrandenburg besucht. Zwar nur für einige Stunden, aber die bleiben denen, die ihm begegnen, unvergessen.

NEUBRANDENBURG. Der alte Mann ist kein Kind von Traurigkeit. Erneut lacht er aus vollem Hals. Gerade erzählt William Wolf wieder die Geschichte aus seiner Heimat London, auf die er immer wieder angesprochen wird. Natürlich gehe er nach wie vor regelmäßig zum Pferderennen. Nicht zu irgendeinem, weiß Gott nicht. Wenn schon, dann Ascot. Royal Ascot, das traditionsreichste aller britischen Pferderennen. Das steht auch in diesem Jahr fest in seinem Kalender. Am 20. Juni fährt Mister Wolf an die Bahn, zahlt wie immer seine 200 Pfund Eintritt für die Loge, setzt 50 Pfund – und verliert regelmäßig. „Noch

„Das Leben muss Spaß machen", lautet das Motto des älteren Herrn, der 1927 in Berlin geboren wurde – als Kind jüdischer Eltern. 1933 verließ die Familie Nazi-Deutschland und emigrierte nach Amsterdam, um sechs Jahre später erneut umsiedeln zu müssen. London hieß die neue Heimat und der ist William Wolf bis heute treu geblieben.

Meistens jedenfalls. Denn der Mann, der viele Jahre als Journalist britische Minister auf ihren Auslandsfahrten begleitete, hat sich noch mit 52 Jahren einen alten Kindheitstraum erfüllt und wurde Rabbi – jüdischer Geistlicher. „Da war ich doch noch jung", sagt er und lacht wieder. Anfang der 1990er-Jahre endlich erfüllte Wolf die flehentlichen Bitten aus Mecklenburg-Vorpommern und erklärte sich 2002 bereit, das damals seit 64 Jahren verwaiste Amt des Landesrabbiners zu übernehmen. Knapp 2000 Menschen jüdischen Glaubens lebten seinerzeit wieder in Mecklenburg-Vorpommern, die allermeisten Aussiedler aus den früheren Sowjetrepubliken. „Die", erinnert sich der Geistliche, „wussten gar nicht mehr viel über ihren Glauben und die Lithurgien. Wie auch", nimmt er die Glaubensbrüder und -schwestern in Schutz, „drei Millionen Juden lebten in der Sowjetunion und die besaßen nur einen einzigen Rabbi." Jahre gab es, da flog Rabbi Wolf jeden Mittwoch von London nach Hamburg, reiste von dort nach Schwerin und Rostock, wo es wieder jüdische Gemeinden gab, und kehrte am Wochenende wieder um nach London. Heute, sagt er, käme er vielleicht noch einmal im Monat nach Mecklenburg-Vorpommern.

So wie am Montag. Die katholische und die evangelische Gemeinde in Neubrandenburg hat William Wolf zu einem Gesprächsabend in die katholischen Kirche eingeladen. Gezeigt worden sind dabei auch Szenen des viel gerühmten Films „Rabbi Wolf" von Britta Wauer. Drei Jahre lang hat die Filmemacherin den Wanderer zwischen London und Schwerin begleitet. Wie oft musste sich der „Titelheld" den Film schon ansehen? „Ich weiß gar nicht", lacht der 90-Jährige schon wieder, „sehr oft". Zu oft? Da lacht er nur noch.