



Karl-Heinz Mente zieht das endgültig letzte Blech in seiner Backstube aus dem Ofen. ist

VON INGRID STENZEL

Coppenbrügge. Gestern 12 Uhr in Coppenbrügge: Er schaut, wie immer mit leicht gesenktem Kopf, mal über, mal durch die tief sitzende Brille, macht das Licht in der Backstube aus, wischt sich die kräftigen Bäckerhände an der Jacke ab und rückt ein paar leere Bleche neben dem kalten Ofen zu-recht. „Das war’s“, sagt Karl-Heinz Mente, „jetzt wird zum letzten Mal sauber gemacht“. Wie alles an diesem Tag in seiner Backstube zum letzten Mal gemacht wurde, nachdem er sich morgens um 1 Uhr ans Werk gemacht hatte.

Über die Hälfte der 26000 handwerklichen Bäcker haben seit 1994 aufgrund der Discounter-Konkurrenz an der Brottheke ihren Betrieb geschlossen. Karl-Heinz und Ulri-

ke Mente aus Coppenbrügge gehören seit Ende Juni dazu. Gestern heizte der Bäcker zum letzten Mal seinen Ofen an. Restbestände an Mehl, Zucker und diversen Körnern wurden nach dem Motto „Alles muss raus“ zu Kuchenplatten und vor allem 130 pfundig knusprigen Laiben verbacken. Weit über dreißig Jahre hindurch waren die als „Mehrkornbrot“ über den Tresen gegangen – für den Bäckermeister, gläubiger und getaufter Adventist, waren sie „Bibelbrote“. „Rezeptur bei Hesekiel 4, Vers 9“, sagt er lächelnd und greift, um den Beweis anzutreten, zur wie immer bereitliegenden Bibel in der Backstube. „Nimm dir aber Weizen, Gerste, Bohnen, Linsen und Spelt und tu alles in ein Gefäß und mache dir Brot daraus, dass du zu essen hast...“ Bohnen und Linsen sind nun

nicht gerade in dem duftenden Batzen, wohl aber das letzte Roggen-, Dinkel- und Weizenmehl aus Menteschens Vorräten, natürlich Wasser, Hefe, Sauerteig, Mohn, Sesam und Kürbiskerne. Alles naturbelassen, ökologisch, vollwertig. Bewusst gefertigte, gesunde Backwaren waren stets Gebot bei dem Bäckermeisterhepaar mit der Ehefrau als Ernährungsberaterin. Sein Bibelbrot sei in dieser oder jener Variation nicht nur als Sport- oder Klosterbrot im Flecken, sondern auf jeden Fall auch von jedem zweiten Hamelner geschätzt und genossen worden, sagt Mente mit sichtlich wehmütigem Blick auf die letzte Produktion in der Backstube. Hier hatte schon der Vater mit seinem Bäckereibetrieb die Familie ernährt.

Die jetzt letzte Charge geht

nicht mehr über den Tresen, sondern an die Hamelner Tafel – eine jener Hilfseinrichtungen im Land, die sich im Gegensatz zu den Bäckern seit 1994 nicht halbiert hat, sondern um das 990-fache angewachsen ist und deshalb entsprechende Unterstützung brauche, so Mente.

„Dass eine Bäckerei in diesem Maße an uns denkt“, sagt Bernd Timm, Vorsitzender des Tafelvereins, während er die Brote in Kisten verstaut, „ihre Restbestände verarbeitet und für uns die Maschinen anschmeißt, um unseren Kunden etwas Gutes zu tun – das ist eine ganz beachtliche Situation, das hatten wir in der Tat noch nie!“ Die letzten Backwaren aus der Backstube Mente werden heute zwischen 9 und 12 Uhr in der Ruthenstraße 10 in Hameln (alte Jugendwerkstatt) ausgegeben.

Das letzte Brot ist für die Tafel

Bäckerei Mente endgültig geschlossen / Gestern Restbestände verarbeitet