



Früher mussten in der Backstube noch viele Arbeiten per Hand erledigt werden.

pr (4)

Die Geschichte hinter Mehl und Zucker

Vor 125 Jahren verwirklichte Bäcker Schweckendiek in Aerzen seinen Traum

VON SABINE BRAKHAN

Aerzen. Ein Schild mit der Aufschrift „Alte Brotfabrik“ wirbt in Aerzens Mitte für den Neubau von zwei Wohn- und Geschäftshäusern. „Die Bezeichnung Alte Brotfabrik ist an der Osterstraße aber eigentlich nicht richtig, denn die Brotfabrik entstand erst 1965 mit dem Umzug der Gründerbäckerei in den Neubau am Reherweg“, erklärt Bernd Schweckendiek.

Und der muss es wissen, schließlich führt er auch nach dem Verkauf der Aerzener Brot und Backwaren GmbH gemeinsam mit seinem Cousin Marc die Geschäfte – mittlerweile in vierter Generation. 2002 ging das Unternehmen wegen einer Unternehmenskrise in den Besitz der Mestemacher-Gruppe über.

Doch zurück zur Geschichte: 1882 wurde die Familienbäckerei vom Bäckermeister Hermann Schweckendiek in Aerzen gegründet. Bis dahin waren die Schweckendieks in Aerzen bereits seit Generationen erfolgreiche Schuster. Schuhmachermeister Ernst Schweckendiek (1818 bis 1891), der Vater des Bäckereigründers, erwarb 1848 ein Gehöft samt Fachwerkwohnhaus an der Haupt- (Oster-)straße 61. Damit legte er den Grundstein dafür, dass Aerzen durch das schwecken-

dieksche Brot 75 Jahre später buchstäblich in aller Munde war. Sein Sohn Hermann (1858 bis 1926), eines von insgesamt zehn Kindern, sollte eigentlich Förster werden. Der 14-jährige Junge aber weigerte sich, begann eine Lehre zum Bäcker und ging nach seinem erfolgreichen Abschluss als Geselle auf Wanderschaft, um unter anderem die Grundlagen der französischen Backkunst zu erlernen.

Aus der Familienchronik geht hervor, dass er am 1. August 1882 in Paris die Nachricht vom Tod seiner Mutter erhielt. Trotz der damals schwierigen Bahnverbindung gelang es ihm, rechtzeitig zur Beerdigung in Aerzen zu sein, und für das Grab seiner Mutter eine Palme mitzubringen, eine für damalige Verhältnisse aufsehenerregende Pflanze. Für kurze Zeit ging er noch einmal nach Paris zurück, übernahm dann aber am 18. September 1883 das väterliche Anwesen in Aerzen und richtete dort an der Hauptstraße 61 seine Bäckerei ein. Die Geburtsstunde der heutigen Aerzener Brot- und Kuchen GmbH.

Von diesem Tag an bestanden Schuhsohlen in Aerzen nicht mehr ausschließlich aus Leder, sondern darüber hinaus auch aus feinstem Blätterteig mit Hagelzucker garniert. Um seine Produktionskapazitäten



Bevor es die Dampfbäckerei gab, war die Familie Schweckendiek zuvor als Schusterfamilie bekannt.

weiter ausdehnen zu können, baute Schweckendiek 1890 auf der übernächsten Parzelle ein massives Backsteinhaus, das zum Stammsitz der Bäckerei wurde. Aus einer Nachricht, die in einer versiegelten Flasche unter Fußbodenbohlen deponiert war und bei Abbrucharbeiten gefunden wurde, geht hervor, dass 1935 erstmals ein Ladengeschäft eingerichtet wurde. Zuvor waren die Backwaren aus einem Fenster heraus verkauft worden. Der Bäckermeister kaufte Anfang des 20. Jahrhunderts die bis dahin nur gepachtete Wassermühle. Eine Fehlinvestition, wie sich wenig später herausstellte. 1909 musste er die Mühle wieder verkaufen. Sohn Ernst (1886 bis 1965) übernahm im Jahr 1919 den väterlichen Betrieb. Unter seiner Regie wurde die Familienbäckerei 1924 mit modernen Maschinen ausgestattet, die die Produktion des „Aerzener Landbrot“ vereinfachte und verfeinerte. 1951 traten die Söhne Herbert und Hermann in die Geschäftsleitung des Unternehmens ein. Das deutsche Wirtschaftswunder verhalf auch der Bäckerei Schweckendiek zu weiterem Wachstum.

Mit 50 Frischdienstfahrzeugen wurden die selbstständigen Kaufleute mit Aerzener Brot und Kuchen beliefert. Bernd Schweckendiek, der Sohn von Herbert, der 1985 in die Ge-



schaftsführung eintrat, kann sich noch gut an seine Kindheit in der Bäckerei an der Osterstraße erinnern. „Anfang der 1960er-Jahre kamen regelmäßig an Heiligabend die Hausfrauen aus der Nachbarschaft, um in der Nachwärme der großen Backöfen ihre Weihnachtsgänse garen zu lassen“, berichtet er. 1965 wurde die Brotproduktion in den Neubau am Reherweg verlegt. An der Osterstraße verblieb die Konditorei.

Viele Aerzener können sich noch an den Duft des warmen Kuchens erinnern, der durchs Dorf zog, wenn die Wagen mit dem heißen Backwerk zum Kühlen an die frische Luft geschoben wurden. „Das wäre heute aus hygienischen Gründen gar nicht mehr möglich“, sagt Schweckendiek. „Zur Zwetschkuchenzeit summt es nur so in der engen Einfahrt,

und wenn die Bäcker die Kuchen zum Verpacken wieder reinschieben wollten, waren ihre Hände schwarz von Wespen“, erinnert er sich. Auch der Kuchen wird mittlerweile seit fast 20 Jahren am Standort Reherweg produziert.

2009 wurde Schweckendieks Cousin Marc, der Sohn von Hermann, zum Geschäftsführer der Tochtergesellschaft der Mestemacher-Gruppe bestellt. Die alte Produktionsstätte an der Osterstraße wurde nach und nach komplett abgerissen, um nun Platz für neue Visionen zu schaffen. Demnächst sollen hier mit dem ersten Spatenstich die Bauarbeiten beginnen – genau 125 Jahre nachdem der erste Bäcker Schweckendiek seine ganz persönlichen Vorstellungen von einem modernen Geschäftshaus an gleicher Stelle verwirklichte.



Nach und nach wurde die Ausstattung der Fabrik modernisiert.

Zeitreise durch die Welt des Gospels

Young Voices Chor singt am 7. November in Grohnde

Grohnde. Der Osterwalder Gospelchor Young Voices gastiert am Samstag, 7. November, in der Philipp-Spitta Kirche in Grohnde. Das Ensemble wird von Pianist Valentin Brand aus Hildesheim begleitet und will die Gäste auf eine musikalische Zeitreise durch die vergange-

nen 15 Jahre entführen. Die Gruppe singt Gospels und Spirituals auf Deutsch, Englisch, Spanisch, Russisch und Afrikaans und bietet damit eine große sprachliche Bandbreite. Doch auch stimmlich versprechen die Gruppenmitglieder eine bunte Mischung. Das Kon-

zert in der Philipp-Spitta Kirche beginnt um 17 Uhr, Einlass ist bereits eine halbe Stunde zuvor. Der Eintritt ist frei. Der nächste Auftritt des Chores ist am Samstag, 12. Dezember, in der Osterwalder Christuskirche. Einlass ist um 18.30 Uhr und der Eintritt ist ebenfalls frei. red

Finanzen planen

Ausschuss berät über Haushaltsplan

Emmerthal. Welche finanziellen Mittel müssen für das nächste Haushaltsjahr eingeplant werden? Über den Haushaltsplan 2016 berät der Ausschuss für Finanzen und Wirtschaftsförderung am Donnerstag, 5. November. Ab 17 Uhr wird im kleinen Sitzungssaal im

Rathaus Emmerthal auch über den Nachtragshaushaltsplan des aktuellen Jahres beraten. Vor Beginn der öffentlichen Sitzung haben Anwohner während der Einwohnerfragestunde die Gelegenheit, Fragen in politischen Dingen an die Ausschussmitglieder zu stellen. red

KURZ NOTIERT

Schnuppertauchen im Hallenbad

Emmerthal. Wer mal so richtig abtauchen möchte, hat dazu am Montag, 16. November die Gelegenheit. Die TSG Emmerthal bietet an diesem Tag um 17.30 Uhr und um 18.30 ein Schnuppertauchen an. Bei der Aktion kann jeder kostenfrei und unverbindlich testen, wie es ist, durch das Mundstück zu atmen und nahezu schwerelos durch das Becken zu schweben. Anmeldungen werden unter 05155/6292234 oder der Email-Adresse ausbildung@tsgdive.de angenommen. Nähere Infos gibt es auch auf der Internetseite www.tsgdive.de. Ein weiteres Schnuppertauchen gibt es am Montag, 14. Dezember.

Boogiesoulmates in der Domänenburg

Aerzen. Sie spielen Boogie, Swing, Soul, Woggie und auch R'n'B gehört zu ihrem Repertoire. Die Boogiesoulmates präsentieren Rhythm & Blues aus den 50er und 60er Jahren und spielen auch aktuelle Coversongs in einem neuen und einzigartigen Sound. Zur Band gehören Alicia Emmy als stimmungsvolle Frontfrau, Andreas Bock als Bluesdrummer und Niels von der Leyen als Pianist. Die Gruppe tritt am Freitag, 13. November in der Domänenburg auf. Beginn ist um 19.30 Uhr, der Eintritt kostet 13 Euro. Karten gibt es bei der Gemeindeverwaltung Aerzen und im Dewezet Ticketshop.

Der Witz zwischen Deutschen und Türken

Emmerthal. Ein Abend voller Klischees und Vorurteile und dennoch mit viel Humor. Osman Engin will am Samstag, 7. November, ab 19.30 Uhr im Rathaus Emmerthal auf die Beziehung zwischen Deutschen und Türken eingehen. Warum es immer wieder zu Missverständnissen kommt, und welche Komik hinter diesen Geschichten steckt, will der Autor und Radiomoderator seinen Gästen näher bringen. Karten für den Comedyabend kosten 10 Euro, an der Abendkasse 12 Euro.

Winterpause im Museum

Börry. Das Museum für Landwirtschaft und Technik verabschiedet sich in seine Winterpause. Die Saison endet regulär Ende Oktober/Anfang November und beginnt erst wieder im April. Am Freitag, 27. November, öffnet das Museumsdorf seine Türen noch einmal für den Adventsmarkt. Beginn ist um 16 Uhr.

SERVICE

Apotheken

► **Aerzen:** Zusatznotdienst 18.30-19 Uhr: Hirsch-Apotheke, Bahnhofstraße 6, Aerzen, 05154/8301.
► **Emmerthal:** siehe Hameln.

Notdienste

► **Ärztlicher Dienst:** Tel. 05151/19218.

Kontakt

► **Redaktion:** Tel. 05151/200-457, Fax 05151/200-429, E-Mail: c.branahl@dewezet.de