

## „Stiftsbrot“ wird wieder gebacken

Obernkirchen/Zersen. Ein letzter kritischer Blick, dann ist es so weit: Um 13. 08 Uhr holt Bäckermeister Frank Rinne das erste Obernkirchener Stiftsbrot aus dem Backofen. Und setzt damit eine Tradition fort, die im 18. Jahrhundert begann und im Januar diesen Jahres mit dem Zusammenbruch der Bäckerei Hinrichs jäh endete.

Was nicht nur für die Freunde des Brotes im Landkreis Schaumburg ein Verlust war, sondern vor allem für den nahe Hameln gelegenen Remtehof, der seit September vergangenen Jahres das Original Stiftsbrot aus der Stiftsbrotbäckerei Hinrichs im Programm hat und es erfolgreich in Hameln einführt. Die Kunden des Marktes stellten dabei sehr viele Fragen zur Herstellung und Herkunft des Brotes. Manfred Lück, auf dem Remtehof zuständig für Marketing, musste sich daher mit der Zubereitung des Brotes auseinandersetzen. Selbst das renommierte Fresenius-Institut wurde um Mithilfe gebeten. Ein Umstand, der dem Remtehof noch zugute kommen sollte.

Denn der Remtehof hatte sich hohe Ziele gesteckt. Bundesweit sollte das Brot vermarktet werden. Daher hatte sich Lück mit der Äbtissin des Stiftes, Hannelore Kopp, in Verbindung gesetzt und sich in Obernkirchen die Zustimmung geholt. Für Januar war die Ausweitung des Verkaufs geplant, und diese sollte gerade starten, als die Stiftsbrotbäckerei Hinrichs die Backöfen ausstellen musste.

Daraufhin ließ der Remtehof einen Fragebogen für seine Kunden drucken. Die Resonanz war überwältigend, erinnert sich Lück: „Die Kunden haben uns geschrieben, gefaxt oder die Zettel gleich in die Hände gedrückt. Alle, aber auch wirklich alle wollten das Stiftsbrot nicht mehr missen.“ Einen Bäcker hatte Lück auch bereits im Blick: Frank Rinne, den Inhaber der Bannsieck-Mühle in Zersen.

Diese Mühle blickt auf eine noch längere Geschichte zurück als das Stiftsbrot. Bereits 1551 wurde Bannsiecks Mühle urkundlich erwähnt. Dort trifft also Tradition auf Tradition und lässt sich gemeinsam, das ist sich Lück sicher, prima als eigenständiges Produkt vermarkten. Denn das Stiftsbrot soll immer noch bundesweit vermarktet werden, zunächst nur in Hof- und Naturkostläden, aber „langfristig wollen wir das Stiftsbrot auch an Tankstellen und auf Raststätten anbieten“, definiert Lück die Ziele.

Darüber dürfte sich auch das Stift freuen. Mitte dieser Woche haben sich Äbtissin Kopp und Bernd Lücke, der Inhaber des Remtehofes, mit einem Justiziar und Bäckermeister Rinne in dessen Backstube getroffen. Mit Erlaubnis des Stiftes darf das zu backende Brot „Obernkirchener Stiftsbrot“ genannt werden. Ein Schutz beim Patentamt soll beantragt werden. Im Gegenzug erhält das Stift bei der bundesweiten Vermarktung eine Lizenzgebühr pro verkauftem Brot.

Heute wird der Startschuss für die bundesweite Vermarktung fallen. Auf der in Hannover stattfindenden Messe „Markt Direkt 2003“ wird der noch amtierende Landwirtschaftsminister Uwe Bartels feierlich das Stiftsbrot anschneiden und den Verkaufsstart verkünden. Gleichzeitig nimmt Bernd Lücke die Glückwünsche des niedersächsischen Landeswirtschaftsministerium entgegen: Der Hamelner wurde kürzlich zum Landwirt des Jahres gewählt.

Von der nächsten Woche an soll das Brot auch in den heimischen Geschäften im Regal liegen.

© Schaumburger Nachrichten, 22.02.03 (Frank Westermann)