

## RHEIN-SIEG-KREIS

## Mit Paula Print in der Backstube

Gruppe der Mendener Kita Marktstraße besuchte Vollkorn-Mühlenbäckerei

VON KLAUS HEUSCHÖTTER

**HENNEF.** Um Backöfen machen Enten normalerweise einen weiten Bogen. Im Hennefer Gewerbegebiet Hossenberg war das anders. Dort hatte Paula Print, die Rundschau-Ente, nichts zu befürchten. Sie traf sich mit der Zahnärztengruppe des Kindergartens Marktstraße aus Sankt Augustin-Menden in der DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei, wo vor allem Brot und Brötchen gebacken werden – und niemals eine Ente.

Elke Schnell-Erdtmann (59) begrüßte die zwölf kleinen Besucher, die mit Kita-Leiterin Citta Schönfelder, Erzieherin Cornelia Lorenz und einer



Mutter, Linda Kreißig, gekommen waren. „Zieht eure Jacken aus“, rief die Bäckerin den Kindern. Warum, das konnte jeder spüren. In der Backstube war es mehr als wohliger warm, 28,1 Grad zeigte das Thermometer an der Wand. Paula Print, die höchstens ihre blaue Schleife hätte ablegen können, geriet ganz schön ins Schwitzen.

7000 bis 8000  
Brötchen täglich

Die Jungen und Mädchen durften für ein zweites Frühstück zugreifen. Elke Schnell-Erdtmann hielt ihnen einen Korb mit kleinen, runden Brötchen hin. „Welches ist gesünder?“, fragte sie und hielt ein „normales“ helles Brötchen daneben. Nicht nur wegen der Körner auf der Oberfläche, lernten die Fünfjährigen, sind die dunklen Brötchen gesünder, die in der Mühlenbäckerei mit Bio-Vollkornmehl gebacken werden.

Auf die Frage, aus welchen Zutaten ein Brötchenteig besteht, meinten die Kinder, dass wohl Mehl, Zucker und Mais im Spiel seien. Zumindest mit dem Mehl lagen sie richtig. Wasser gehört außerdem dazu, und „was auf man auf keinen Fall vergessen darf“, wie die Fachfrau erklärte, ist das Salz. „Sonst schmeckt es überhaupt nicht.“



In der Backstube: Kinder der Kita Marktstraße aus Sankt Augustin-Menden trafen sich mit Paula Print in der DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei.

Ein schwieriges Rätsel gab die beigefarbene Masse auf die Schnell-Erdtmann zeigte. Die Kleinen tippten auf Butter und nach einem Riechtest auf Käse. Von Hefe hatten sie noch nichts gehört. „Hefe ist ein Pilz“, erfuhren sie, „der fängt an zu wachsen, wenn Wasser daran kommt.“ Hefe kommt statt Backpulver in den Teig und lässt ihn aufgehen.

Weiter ging es mit dem Getreide. Paula Print und die Kinder bekamen Weizen-, Roggen- und Dinkel-Ahren aus jüngster Ernte präsentiert. Dann wurde das Korn gemahlen. Jedes Kind drehte einmal die Kurbel einer Handgetreidemühle und konnte sehen, wie unten Mehl herausrieselte. Für ihre Produktion von täglich 7000 bis 8000 Brötchen und 3500 bis 4000 Broten hat die DLS-Bäckerei freilich große, elektrisch betriebene Mühlen.

Auch die „Schüsseln“, in denen der Teig geknetet wird und in denen man ihn gären lässt, sind ein paar Nummern größer als die Gefäße in der Küche zu Hause. Respektvoll warfen die Kita-Kinder einen Blick in die stählernen Bottiche; in einem



Vor dem Backen kommt das Mahlen: Jedes Kind drehte einmal die Kurbel der Handgetreidemühle, die Elke Schnell-Erdtmann von der Mühlenbäckerei feierlich stellt. Die blaue Schüssel fing das Mehl auf.

lagerte ein Teig für die Weiterverarbeitung am Abend. Dann kommt er in einen Trichter, durch den er portioniert über kurze Fließbänder auf einen großen Tisch gelangt, wo die

Bäcker ihn zu Broten oder Brötchen formen.

Schließlich stand die Gruppe vor den übermannshohen Backöfen. Jetzt war klar, woher die Wärme im Raum stammte.

Eine Hitzewelle schlug den Jungen und Mädchen entgegen, als Elke Schnell-Erdtmann eine von sechs Klappen des Etagenofens öffnete. Sie erklärte das „Schwaden“, wie es im Bäckerhandwerk heißt: Wasserdampf wird über die Brote gelegt, damit sich eine schöne Kruste bildet. Interessant waren auch die Stückenöfen, in die sich mit Backblechen bestückte Wagen schieben lassen. Beim Besuch der Kita-Kinder am Vormittag waren die Öfen gerade leer, da hatten die Bäcker, die in Schichten von abends 19 Uhr bis morgens 8.30 Uhr arbeiten, schon Feierabend.

Beim Abschied aus der Vollkorn-Mühlenbäckerei bekam jedes Kind noch eine Überraschung mit auf den Weg: eine Tüte mit Brötchen, Rosinenstuten, Knusperstange und einer köstlichen Dinkel-Nussecke. Das Backwerk liebenswürdig auch Ente Paula und ihre Zeitungskollegen schmecken.

Politik will  
Prioritäten  
setzenDiskussion um Geld  
für Schulsanierung

VON CORDULA ORPHAL

**SANKT AUGUSTIN.** Investiert die Stadt Millionen in die neue Gesamtschule, währenddessen die anderen Schulen leer ausgehen? Das zumindest ist beim Blick in den Investitionsplan „Gute Schule“ zu vermuten. Das Geld könne die Stadt auch für andere Sanierungsprojekte verwenden, sagte Bürgermeister Klaus Schumacher jetzt im Rat. Genauer gesagt handelt es sich um einen zusätzlichen Kredit des Landes, der die finanzschwache Kommune in die Lage versetzt, zusätzliche Ausgaben für die Bildung zu tätigen. Wichtig sei es, den Topfabzuren, damit das Geld nicht verfaule, erläuterte der Bürgermeister. Dafür müsse die Stadt ein konkretes Projekt benennen. Die knapp 4,2 Millionen Euro werden in vier Jahresraten zur Verfügung gestellt und könnten auch umgewidmet werden.

Voraussetzung sei, dass die Baumaßnahmen innerhalb eines gewissen Zeitraums abgeschlossen werden. Die Politiker im Fachausschuss beraten demnächst über eine Prioritätenliste. Wie berichtet, hatte die Stadtteilernpflegschaft kritisiert, dass die Stadt den Topf „Gute Schule“ für laufende Aufgaben verwende, um so Geld für den Kita-Ausbau freizuschaffen. Die Politik will nun genauer hinschauen, wohin die Mittel fließen.

Seit Jahren gibt es Klage, dass Toiletten in vielen Gebäuden renoviert werden müssen.

## VOR 50 JAHREN

Großfeuer auf  
dem Bauernhof

Ein totes Schwein, abgebrannte Stallungen und Scheune, zerstörte landwirtschaftliche Maschinen, die komplette Ernte, Heu und Stroh vernichtet: Ein Großfeuer wütete in der Nacht zum 18. Oktober auf einem Geisterbauernhof und richtete einen Sachschaden von rund 250 000 D-Mark an. Den Löschzug von Hennef, Söven und Stadt Blankenberg gelang es, das Wohnhaus vor dem Übergreifen der Flammen zu schützen; auch die Kälber und Schweine des Landwirts wurden vor dem Feuer gerettet, nur ein Bornstvieh ließ in den Flammen sein Leben.

Zweieinhalb Stunden nach Ausbruch des Feuers nahm die Polizei gegen fünf Uhr morgens einen 22-Jährigen fest: Der Mann aus Geistingen war mit einem gestohlenen Motorrad unterwegs und dabei beobachtet worden, wie er eine halbe Stunde vor Ausbruch des Feuers an einer Garage in der Nähe der Scheune Papier anzündete.

Außerdem, so berichtet die Lokalzeitung, habe er „stark nach Benzin“ gerochen. Der 22-Jährige bestritt, der Feuerzeuge zu sein. Noch den ganzen Mittwoch, so berichtet die Zeitung weiter, war die Feuerwehr mit Lösch- und Aufräumarbeiten beschäftigt. (seb)



Gerade groß genug waren die Kita-Kinder, um einen Blick in den beeindruckenden Teigknetkessel zu werfen. (Fotos: Lorber)

## DAS UNTERNEHMEN

**DLS**, das sind die Initialen von David Lee Schlenker. Der 59-Jährige stammt aus den USA und hatte schon immer ein Faible für deutsches Vollkornbrot. In Deutschland erlernte er das Bäckerhandwerk, legte die Meisterprüfung ab und machte sich 1991 mit einer eigenen Bäckerei selbstständig. „Siebelsachen-Bäckerei“ nannte er seinen Betrieb in Siegburg.

Im Jahr 2006 ging Schlenkers DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei an der Conrad-Roentgen-Straße im Hennefer Gewerbegebiet Hossenberg in Betrieb, wo es inzwischen auch ein Ladenlokal gibt. Das

Unternehmen expandierte, Erweiterungsbauten wurden nötig. 60 Mitarbeiter sind dort tätig. Weitere DLS-Verkaufsstellen befinden sich in Siegburg, Bonn und Köln. Darüber hinaus gibt es etliche Partner-Läden, die DLS-Produkte verkaufen.

Ein Credo des Firmenchefs ist die Verwendung von Zutaten ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau. Seit Dezember 2006 ist das Unternehmen Mitglied im Demeter-Verband. 90 Prozent der Zutaten werden von Demeter-Betrieben aus dem Umland bezogen – gemäß dem Grundsatz „Aus der Region, in der Region, für die Region“, wie es in einem Firmenprospekt heißt. (kh)