

Deutschlands phantasievollste Stollenbäckerin präsentiert ihre Weihnachtsüberraschung

Zur Adventszeit macht der Rattenfänger die kleinen Naschkatzen und Naschratten mit Beate Diers Rattenfängerstollen willenlos



Von Veronica M a g u i r e MA

Hameln (wbn). Die Geschichte des Rattenfängers muss wohl umgeschrieben werden. Es waren nicht die verzaubernden Flötentöne des Rattenfängers, die Hamelns Kinder zum größten Kinderauszug in der Geschichte der Menschenkinder veranlassten. Nein, es müssen die leckeren Brosamen des Rattenfänger-Stollens gewesen sein, die alle Naschkatzen, Naschmäuse und Naschratten zur willenlosen Gefolgschaft des Rattenfängers an der Weser verpflichteten.

Lokale Historiker, die selbst von diesem nach mittelalterlichem Geheimrezept gebackenen Mystik-Stollen probiert haben, sind umgehend dem Zauber erlegen und hegen seitdem keinen Zweifel an dem Wahrheitsgehalt der Geschichte. Orientalische Gewürze, die nach altem Rezept hergestellt, seit Jahrhunderten über die geheimnisvollen Handelsstraßen dieser Welt auf verschlungenen Pfaden über die B 1 in die mystische Weser-Metropole gefunden haben, sind wesentlicher Bestandteil dieses einzigartigen Stollens. Ist es Zufall, dass dieses Manna für geplagte Seelen im Gefolge des Rattenfänger-Jubiläums wiederentdeckt wurde? Nein, natürlich nicht. Denn Deutschlands ruhmreichste und gewiss phantasievollste Stollenbäckerin lebt in Emmerthal und damit gewissermaßen vor den Toren von Hameln. Beate Diers, die vielfache Deutsche Meisterin im Stollenbacken, hat den ultimativen Rattenfänger-Stollen „in den Farben des Rattenfängers“, wie sie stolz anmerkt, in ihrer rustikalen Steinofenbackstube kreiert und damit ein Meister-Backwerk von historischer Dimension geschaffen.

Geschrieben von: Lorenz

Sonntag, den 21. November 2010 um 11:20 Uhr

(Zum Bild: Beide sind kreative Könnnerinnen ihres Fachs: Rechts Beate Diers mit ihrem neuen Rattenfängerstollen, links Puppenmacherin Roth, aus deren Manufaktur auch die zauberhafte Rattenfängerfigur stammt. Beide waren im Herbst in Olaf Seiferts Herbstmarkt-Scheune zu sehen und werden auch auf dessen Weihnachtsmarkt wieder vertreten sein. Foto: Weserbergland-Nachrichten.de)



Fortsetzung von Seite 1

Der amtierende Rattenfänger Michael Boyer durfte als erster probieren und war hin- und hergerissen. Er musste der Meisterbäckerin - Stollen-Zacharias 2004, 2005 und 2007 – versprechen, diesen Stollen nicht unbeaufsichtigt an minderjährige Personen zwecks euphorischer Gefolgschaft abzugeben. Sonst würde er noch als Wiederholungstäter hinter Gittern landen. Eltern können jedoch unter Obwaltung ihrer Fürsorgepflicht das köstliche Rattenfänger-Weihnachtsbackwerk in Kinderreichweite unter den Weihnachtsbaum legen und zum Eigenverzehr in unbegrenzten Mengen über die Website der Stollenbäckerin ordern. Natürlich gibt's diesen zauberhaften Stollen auch im eigenen Café Wittbold in Emmerthal oder überall dort, wo Deutschlands kreativste Stollenbäckerin auf den Weihnachtsmärkten vertreten ist. Das wird auf jeden Fall beim Weihnachtsmarkt der Mosterei in Ockensen sein.

Ein Pflichttermin für alle Familien, die mehr erwarten als nur Glühweinstand- und Pizzabuden. Zum Herbstmarkt in der Ockenser Mosterei hatte Beate Diers vom Rattenfänger-Stollen schon mal naschen lassen und damit für Aufsehen gesorgt. Natürlich auch, weil sie ein weiteres Kabinettstückchen aus ihrer kreativen Weihnachtsbäckerei präsentiert hatte: Ein Apfelbrot, das wirklich nach reifen Äpfeln duftet und sich auch besonders lang frisch hält. Gebacken mit Äpfeln aus Deutschland. Sorten von der heimischen Streuobstwiese.

Geschrieben von: Lorenz

Sonntag, den 21. November 2010 um 11:20 Uhr

Nicht umsonst ist sie mit ihren phantasievollen Holzofen-Backerzeugnissen von Anfang an bei den Herbst- und Weihnachtsmärkten der Mosterei Seifert in Ockensen dabei, die überdies im vergangenen Jahr den regionalen Umweltpreis der Bürgerstiftung Weserbergland für ihre Verdienste um Umweltschutz und die Erhaltung der Artenvielfalt von Obstsorten erhalten hatte. So sind zwei meisterliche Könner ihres Faches schon „von Natur aus“ und durch den Erfolg verbunden.

Der Moster und die begnadete Stollenbäckerin. Der Reichtum des Weserberglandes sind eben auch die Menschen, Typen am Weserbogen, „die den Bogen raushaben“.

(Zum Bild: Woran erkennt man eine Deutsche Meisterin im Stollenbacken? Antwort: An den Farben Schwarz-Rot-Gold! Beate Diers darf nicht fehlen, wenn das Museumsdorf im nahegelegenen Börby an seinen regelmässigen Schautagen das handwerkliche Leben der vergangenen Jahrhunderte darstellt. Und da gerade die Fußball-Weltmeisterschaft in Südafrika stattfand und die Deutschen zur Hochform aufliefen, hatte sie sich am Museums-Backofen in die Deutschland-Fahne gehüllt. Flagge zeigen, das ist die Stärke der beliebten Stollenbäckerin. Foto: Weserbergland-Nachrichten.de)