Gisela Schunk

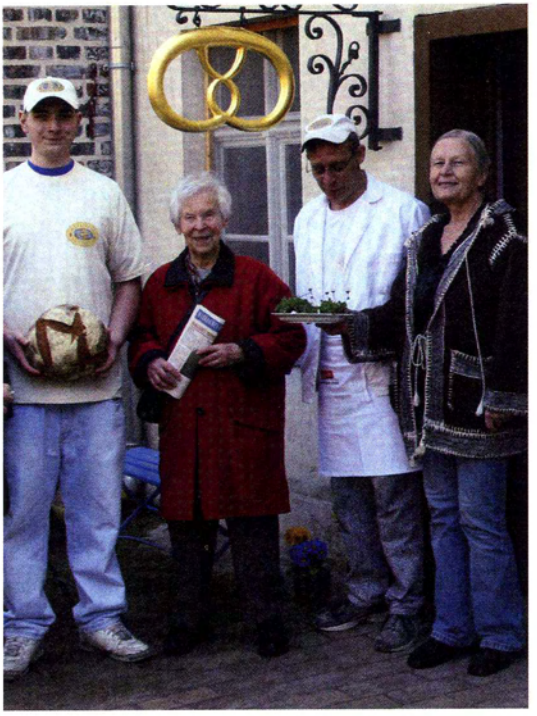
Brot ist Leben

Martha Hartmann erinnert sich

Kulturring in Berlin e.V.

„Wenn ich ihn noch mal riechen könnte, den Duft von diesem Ofen!“ (2002)

Seit Ende Oktober 2006 wird wieder Brot gebacken! Zweimal wöchentlich (dienstags und freitags) ist Bäckermeister Hans-Jürgen Schmock von der Firma „Märkisches Landbrot“ mit der Herstellung von Bio-Brot aus Demeter-Getreide und Gewürzen aus kontrolliert ökologischem Anbau beschäftigt, Zutaten, die wie zu Hartmanns Zeiten aus der Region stammen. Das Vollkorngetreide wird täglich frisch in der Steinmühle gemahlen. Der historische Brustfeuerungsofen, der in seiner Art nach Einschätzung der restaurierenden Ofenbaufirma aus Parchim, der älteste noch erhaltene in Berlin ist, wird ausschließlich mit Buchenholz beheizt. Dies verleiht dem „Pankower lang“ und dem „Pankower rund“ seinen typischen Geschmack. Es wird heiß an- und kalt ausgebacken, um die besondere Kruste zu erzielen. Martha nimmt regen Anteil an der vielfältigen Nutzung ihres ehemaligen Domizils, besucht dieses „lebendige Denkmal“ bei vielen Gelegenheiten. So ließ sie es sich auch nicht nehmen, als Ulli Zelle im November 2007 im Heimatjournal des rbb-Fernsehens die „Alte Bäckerei“ vorstellte, selbst vor die Kamera zu treten. Sie erinnert sich gern an die über das Interview hinausgehende Unterhaltung mit dem Fernsehreporter und hat sein Autogramm wohlverwahrt. Auch am Nikolaustag 2008 war sie zur Stelle, als der jährliche Adventsmarkt große und kleine Besucher ins Museum zum Backen und Kerzenziehen, zur Faltstern-Herstellung und zum Kramen in Bücherkisten einlud sowie zum Holzofenbrot-Kauf verführte.



2007 vor dem Eingang zur Backstube (von rechts): Ruthild Deus, Hans-Jürgen Schmock, Frau Hartmann und Roland Haak (Lehrling bei „Märkisches Landbrot“)

Jahreswechsel 2008 - 2009

Der 95. Geburtstag 2008

Bäckermeister Hans-Jürgen Schmock gratuliert

Am 30. Dezember fand traditionell Marthas Geburtstagsfeier in vertrauter Umgebung statt. Im heutigen Begegnungsraum des alten Bäckereigebäudes hieß es Anstoßen auf das 95. Geburtsjubiläum!!! Herr Weckmann, der Geschäftsführer der Firma „Märkisches Landbrot", stiftete drei besonders leckere Torten.

Zum Gratulieren kamen Angehörige der weitläufigen Verwandtschaft, ehemalige Nachbarn und Arbeitskollegen aus naheliegenden Geschäften, eine Freundin sowie eine frühere Hausbewohnerin, die 1945 in der Mansardenwohnung geboren wurde, Herwart Schmidt, der Schneidermeister der Familie Hartmann in zweiter Generation, Vertreter vom Freundeskreis der Chronik Pankow, natürlich der Bäckermeister, der die Hartmann´sche Backtradition nun fortsetzt, und Frau Deus, unter deren Regie alles zu einer gelungenen Jubiläumsfeier geriet.

Frau Hartmann erhielt viele in Blütenpracht stehende

Pflanzen als Geschenk, denn alle wissen, dass sie ein besonderes Händchen für "ihre Blumenkinder" hat. Sie gedachte vergangener Jahrzehnte, als zu Lebzeiten ihres Mannes beider Geburtstage am 6. Januar, dem Drei-Königs-Tag, gefeiert wurden, dem Tag, an dem Karl zur Welt kam. Das war dem Bäckereibetrieb geschuldet, denn die Pfannkuchen-Herstellung für Sylvester musste an Marthas Geburtstag in Angriff genommen werden, so dass kaum Zeit zum Feiern blieb.

Mit Rückblick auf 2008 kann sich Frau Hartmann noch über eine neuerliche Auszeichnung freuen. Die „Alte Bäckerei" erhielt den Ehrentitel „Besonderes Denkmal" des Vereins „Denk mal an Berlin". Die damit verbundene Geldspende bildet den Grundstock für die Wiederherstellung der alten Frischwasser-Pump-Anlage auf dem Hof.

Frau Hartmann ist dankbar für jeden Tag, den sie in ihrem hohen Alter selbstbestimmt, weitestgehend ohne fremde Hilfe und mobil erleben darf. Ein netter Bekanntenkreis in Berlin sowie die Verwandtschaft in Thüringen bringen Abwechslung und Freude. So war für den Jahresbeginn 2009 wieder eine Reise in Richtung Süden geplant. Dort wartet mehrmals im Jahr die große Familie ihrer Cousine mit Enkeln und Urenkeln auf Besuch aus Berlin.

Das Besondere Denkmal

Denk mal an Berlin
VEREIN ZUR FÖRDERUNG DER DENKMALPFLEGE

Die Alte Bäckerei in Pankow
Das Besondere Denkmal
im September 2008

Der Verein *Denk mal an Berlin e.V.* verleiht den Titel *Das Besondere Denkmal* monatlich an herausragende Denkmale, deren Situation der Öffentlichkeit näher gebracht werden soll.

Im September des Jahres 2008 ist das *Besonderes Denkmal* die *Alte Bäckerei* in Pankow.

Die denkmalgerechte Sanierung des ab 1860 errichteten Wohnhauses mit Verkaufsraum, Seitenflügel und Backstube war nur durch das außergewöhnliche Engagement der Beteiligten möglich. Mit dem Titel *Besonderes Denkmal* werden die heutige Nutzungen als wieder funktionierende Bäckerei, als Kulturstätte und Herberge sowie die vorbildliche Sanierung der malerisch gruppierten Gebäude gewürdigt.

Um ein weiteres Detail des Ensembles zurück zu gewinnen, spendete der Verein 500 Euro. Das Geld wird für die Rekonstruktion der historischen Wasserpumpe im Hof der Alten Bäckerei verwendet.

Alles Gute und viel Erfolg wünschen

Hans Wall
Vorstandsvorsitzender

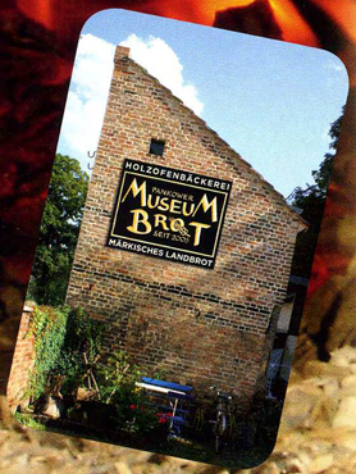
Stefanie Peitzmeier
Geschäftsführerin

Auszeichnung für die „Alte Bäckerei" vom Sept. 2008 durch den Verein Denk mal an Berlin e.V.

Lebendiges Brot

Museumbäckerei Pankow
Wollankstraße 130

Backstubenverkauf:
Dienstag und **Freitag**
von **15** bis **18 Uhr.**



demeter **PANKOWER rund**
gegart im Peddigrohrkorb
750 g und 1.500 g Laib

Zutaten: 45% *demeter*-Dinkelmehl 812, 35% *demeter*-Roggen, 20% *demeter*-Lichtkornroggenmehl 1370, Wasser, *demeter*-Sauerteig, Röstbrot, naturbelassenes grobes Meersalz, Kümmel*, Fenchel* und Koriander* gemahlen.

* = aus ökologischem Anbau.

35% des Gesamtgetreides (Roggen) ist ein 3-stufiger Sauerteig mit 20 bis 24 Stunden Reifezeit. Zur Frischhaltung enthält dieses Brot Koch-, Brüh oder Quellstücke aus grob oder nicht vermahlenem Getreide oder Saaten.