

Nienhäger Geschichte(n)

Unter diesem Motto möchten die Orts-Chronisten regelmäßig in der Nienhäger Zeitung über Ergebnisse ihrer Recherchen und Interviews berichten. Wir freuen uns über jede Rückmeldung.

Heute: Bäcker in Nienhagen schließt nach 105 Jahren

Am 30. November 2019 hat die Bäckerei Roggensack für immer ihre Ladentür geschlossen. Damit dürfte die Ära der Handwerksbäckereien in Nienhagen nach über einhundert Jahren ein für alle Mal zu Ende gegangen sein. Aus diesem Anlass möchten wir noch einmal auf 105 Jahre Bäckerhandwerk im Ostseebad Nienhagen zurückblicken.

Das erste Zeugnis einer Bäckerei im Haus Hansa haben wir in „*Mecklenburgs Ostseebäder und Sommerfrischen*“ von 1913 oder 1914 gefunden. Unter „*Führer durch die Geschäftswelt Nienhagens*“ preist dort die **Bäckerei und Konditorei F. Müller** in der *Villa Hansa* „*Tägl. frische Backwaren jeglicher Art sowie freundliche Wohnungen mit Kochgelegenheit*“ an.

Bäckermeister Hans Elias Karl

Pätow (1887–1951) und seine Frau Elsa Karoline (*1895) hatten bereits im März 1914 in ihrer Heimatstadt Satow geheiratet. Ihre Familienplanung wurde aber durch den Ausbruch des I. Weltkriegs im Juli im selben Jahr jäh unterbrochen. Hans Pätow musste erst mal für Kaiser (Wilhelm II.) und Vaterland in den Krieg ziehen. Aber 1919 kauften Hans und Elsa Pätow dann das Haus Hansa mit der Bäckerei in der Strandstraße 2, um sich eine Existenz für ihre Familie aufzubauen. Ihre Kinder Erich (1919), Lotte (1923) und Ulli (1928)

erblickten alle in Nienhagen das Licht der Welt.

Neben dem Geschäft im Haus Hansa gab es auch einen regelmäßigen Lieferdienst, der zahlreiche Dörfer zwischen Doberan und Warnemünde mit frischem Backwerk belieferte. Für diesen Service bedankten sich die Bauern bei Brotfahrer Hermann Krohn oft mit einem Köm. Auf solch einer Tour



Brotlieferdienst mit Pferd und Wagen, Aufnahme dürfte zwischen 1935 und 1955 entstanden sein, im Hintergrund Pension & Café Hilde (Gaststätte Minerva)



Haus Hansa, Aufnahme von etwa 19??

konnten dann schon mal etliche Köm zusammen kommen. Aber das Verkehrsaufkommen war zum Glück gering, und die Pferde kannten den Weg zurück nach Nienhagen.

Eigentlich sollte Sohn Erich als gelernter Konditor die Bäckerei einmal übernehmen. Aber erneut brachte ein Krieg die Planung der Pätows durcheinander. Erich kehrte aus dem II. Weltkrieg nicht mehr zurück, sodass sein Vater die Bäckerei bis zu seinem Tod 1951

1951 vermietete seine Frau Elsa das Haus und Bäckerei erstmal. Eine erste Geschäftsübergabe an einen **Bäcker Mäuser** scheiterte schon nach kurzer Zeit. Aber noch im selben Jahr übernahm dann **Bäckermeister Erich Urban** die Bäckerei. Der war bis dahin bei Bäcker Spitzer in Doberan angestellt und wagte nun in Nienhagen den Schritt in die Selbstständigkeit. Auch er lieferte seine Backwaren noch in die umliegenden Dörfer. Die arbeitsfreie Zeit durfte das Pferd dann auf der Weide zwischen der Villa Hubertusburg und Pension & Café Hilde (Minerva), wo sich heute die Tagespflege für Senioren befindet, ausruhen. Der „Lieferservice“ und die Versorgung des Pferds waren neben der Arbeit in der Backstube und im Laden eine zusätzliche Herausforderung für die Familie Urban. Auch deshalb verließ Erich Urban 1958 Nienhagen schon wieder mit Ziel Neubukow.

Daraufhin erwarb Alfred Roggensack aus Elmenhorst das Haus Hansa mitsamt der Bäckerei. Und damit begann die 61jährige Geschichte der **Bäckerei Roggensack** in Nienhagen. Alfred Roggensack war selbst in der Landwirtschaft tätig. Aber sein Sohn Manfred (1932-2008) übernahm als gelernter Bäcker die Bäckerei. Für

selbstständige Handwerker war es in der sozialistischen Planwirtschaft nicht immer einfach. Die von der staatlichen Preiskommission festgelegten Preise waren nicht kostendeckend dafür aber staatlich subventioniert. Ein Brötchen kostete 5 Pfennige, ein Schwarzbrot 39 Pfennige und ein Mischbrot 93 Pfennige – die Älteren werden sich erinnern. Aufgrund der niedrigen Preise kam es vor, dass frische Backwaren auch an Haustiere verfüttert wurden. So bildete sich jeden Morgen vor der Ladentür eine „sozialistische Wartegemeinschaft“ die geduldig auf Bedienung



Bäckerei Manfred Roggensack, Aufnahme etwa 1972, im Hintergrund Heizhaus und Garagen vom Waldschloss

wartete. Manfred Roggensack und sein Geselle Bernhard Rosenthal konnten gar nicht so viel backen, wie die Kunden verlangten.

Sohn Frank, zuerst wie der Großvater in der LPG Elmenhorst tätig, entschied sich nach seinem Wehrdienst in der Nationalen Volksarmee (NVA) dann doch noch in die Fußstapfen seines Vaters zu treten. Ab 1984 machte er erst eine Ausbildung zum „Bäckereifacharbeiter“ und besuchte gleich im

Anschluss auch noch die Meisterschule in Neubrandenburg. 1991 übergab Manfred Roggensack dann die Geschäfte offiziell an seinen Sohn und dessen Frau Katrin. Unter marktwirtschaftlichen Bedingungen waren die Herausforderungen nun ganz andere. In den Sommermonaten schaffte es der kleine Familienbetrieb nur mit großer Mühe immer genug Backwerk in den Regalen zu haben. In den Wintermonaten



Haus Hansa März 2020

wurde dagegen nur noch ein Bruchteil der im Sommer verkauften Ware verlangt. Und die Konkurrenz in der Gegend war inzwischen zahlreich. Letztlich war es dann aber Frank Roggensacks Roggen(!) -allergie (Bäckerasthma), die ihn in den vorzeitigen Ruhestand zwang. Und damit endet nun leider die Geschichte der Handwerksbäcker in Nienhagen. Aber Frank und Katrin Roggensack müssen jetzt zum ersten Mal seit fast vier Jahrzehnten nicht mehr um 2 Uhr aufstehen...

Das Ende der Nienhäger Bäckertradition war absehbar. Lange schon hat sich der kleine Familienbetrieb dem allgemeinen Strukturwandel auf dem Backwarenmarkt widersetzt. Und obwohl sich viele Kunden wieder handwerklich hergestellte Lebensmittel wünschen, werden bald auch noch die letzten kleinen Backstuben mit angeschlossenem Verkauf verschwunden sein. Dann werden nur noch die industriellen Großbäckereien mit ihren Verkaufsstellennetzen und die Discounter mit den vorproduzierten Backwaren übrig bleiben. Und mit jeder geschlossenen Backstube gehen wieder Produktvielfalt und Rezepte verloren. Für unseren Ort bleibt wohl nur zu hoffen, dass sich möglichst bald ein Einkaufsmarkt mit einer solchen Bäckereifiliale ansiedelt. Frühstückbrötchen können noch bei Tante Emma in der Hofstraße erworben werden. Für frisches Brot und Kuchen müssen die Nienhäger und ihre Gäste nun nach Elmenhorst oder Rethwisch fahren.

André Podolski für die Orts-Chronisten, mit freundlicher Unterstützung von Thomas Pätow, Rolf Seiffert, Hannelore Stolp, geb. Urban und Katrin & Frank Roggensack.