

„Was die Kunden wollen, kriegen sie“

Dubai-Spezialitäten für den neuen Markt: Auch der Negenborner Bäckermeister und Konditor Frank Ekkenga reagiert auf den Schokoladen-Hype

NEGENBORN (AWI). Dubai-Schokolade ist seit Kurzem ein Hype – die luxuriöse Süßigkeit aus Schokolade mit einer Füllung aus Kadayif-Teigfäden (Engelshaar) und Pistaziencreme ist im wahren Wortsinn in aller Munde – jetzt auch in einigen Kreationen von Back- und Naschwerk in Negenborn: Dubai-Muffins, Dubai-Schoko-Croissants und eine Dubai-Torte mit Wiener Boden. Der Negenborner Bäckermeister und Konditor Frank Ekkenga, einziger noch produzierender Bäcker in der Wedemark, hat mit seinem Team von Back- und Naschwerk intensiv experimentiert. Zunächst hatte Ekkenga an Plunderstücker und Schoko-Croissants mit Dubai-Schokoladenfüllung gedacht. „Doch die Menge an Füllung, damit dieses ganz besondere Geschmackserlebnis auch auf der Zunge explodieren kann, hätte so umfangreich sein müssen, dass der Preis in keinem Verhältnis mehr gestanden hätte“, erklärt Frank Ekkenga. Denn der Aufwand der Zubereitung und die hohe Qualität der Zutaten solch exklusiver Kreationen haben ihren Preis – auch wenn man wie der Negenborner Bäcker mit ganz spitzem Bleistift rechnet. Allein die Pistaziencreme hat einen Kilopreis im Großhandel von mehr als 40 Euro.

„Ich habe mit Prozentzahlen in der Anmischung experimentiert, aber wenn wir sowas anbieten, soll es auch das ganz große richtige Dubai-Schokolade-Geschmackserlebnis sein!“ Entwickelt wurde die Dubai-Schokolade vor rund drei Jahren von Sarah Hamouda in Dubai bei Experimenten mit Schokolade, Sesampaste und Pistazien. International bekannt machte sie eine Influencerin. Seit wenigen Wochen erobert die luxuriöse Süßigkeit Deutschland. Erst war sie nur in exklusiven Konditoreien oder in Online-Shops erhältlich. Doch der Hype verbreitete sich schnell. Und Frank Ekkenga, stets auf der Suche nach Nischen, sprang frühzeitig auf den Zug auf. „Ich habe geguckt: Dubai-Schokolade,



Sind stolz auf die neu kreierten Dubai-Torten, gefüllt mit Engelshaar und Pistaziencreme: Bäckermeister Frank Ekkenga (von rechts), Konditor-Azubine Yovita Irwan und Konditorin Sabrina Hirschsen. Foto: privat

de, was ist das? Kann ich das auch?“ Nach einigen Tagen in der Backstube und schlaflosen Nächten kann Ekkenga stolz verkünden: „Ja, ich kann es! Unsere Dubai-Schokoladen-Kreationen sind verkaufsfertig!“ Jetzt ist Ekkenga sehr gespannt, wie die Kunden das neue Gebäck annehmen – und wie sie auf die Preise reagieren, die er aufgrund der Herstellungskosten berechnen muss. „Ich denke manchmal, dass meinen Kunden nicht bewusst ist, wie sehr wir Handwerksbäcker finanziell unter Druck stehen“, sagt Ekkenga, der dafür bekannt ist, ein offenes Wort nicht zu scheuen. „Die Umsätze gehen zurück, alle anderen

Kosten steigen, vorneweg die Personalkosten – wenn man denn überhaupt Personal bekommt.“ Doch auch dafür hat sich der pfiffige Negenborner Bäcker seine eigene Lösung geba- cken, dazu aber später. „Exorbitant hoch sind die Stromkosten, die brechen einem das Genick“, spielt Frank Ekkenga mit offenen Karten. Gerade hat er von seinem Stromanbieter eine Rechnung über eine Nachzahlung über 32.000 Euro bekommen. Das kann er zwar in Raten abtrotten, verdienen muss er es trotzdem. „Ich habe in den letzten Monaten so gut wie keine Preise erhöht. 2025 komme ich nicht drum herum“, sagt er. Dabei kal-

kuliert er ein, dass ihn das Kunden kostet, „denn die gehen immer preisbewusster einkaufen.“

Aber mit Discounterpreisen können wir Handwerksbäcker unmöglich mithalten – deren Produkte dafür aber nicht mit unserer Qualität.“ Zehn Euro kostet mittlerweile das Kilo Butter im Einkauf und ebenfalls zehn Euro das Kilo Kuvertüre. Aus einer Zwei-Kilogramm-Butter-Platte backt Ekkenga 80 Rosinenschnellen. „Ich habe rauf und runter gerechnet, ob ich günstige Margarine statt Butter verwenden. Aber ich bin zu dem Schluss gekommen, dass ich keine Abstriche an der Qualität meiner Backwaren machen werde. In unserem Blätterteig ist Butter und kein Palmfett. Ich möchte gesunde Backwaren anbieten. Doch die Politik fördert die Industrie und nicht das Bäckerhandwerk!“ Ekkenga macht keinen Hehl daraus, dass er das Bäckerhandwerk als sehr gefährdet ansieht.

Ganz aktuell ist er in den Vorstand der „Bäko Hansa“ gewählt worden – diese hat für ihn zum Beispiel die Dubai-Schokoladen-Zutat Engelshaar besorgt – und hofft dort, etwas für die Interessen der Bäckerzunft bewirken zu können. „So kann es jedenfalls nicht weitergehen, dann gibt es das Bäckerhandwerk bald nicht mehr“, ist der Negenborner überzeugt. Für seine Personalsorgen hat er eine Lösung gefunden und zwei Auszubildende für das Bäckerhandwerk aus Vietnam und eine Auszubildende als Konditorin zusätzlich zu einem weiteren Konditor-Azubi und zwei Azubis für den Verkauf eingestellt. Um alle Formalitäten hat er sich selbst gekümmert, ebenfalls um eine Wohnung für seine neuen Mitarbeiter und deren Einrichtung. Möbel aufbauen und Behördengänge und zwischen- durch für eine „Bäko“-Vorstandssitzung mal kurz nach Hamburg fahren, aber nebenbei auch noch neue Produkte kreieren – das gelingt auch nur jemandem, der so für seinen Beruf brennt wie Frank Ekkenga.

Nach Kontrolle Haftbefehl

BISSENDORF (AWI). Kleine Ursache, große Wirkung: Weil der Versicherungsschutz für seinen E-Scooter erloschen war, kontrollierte eine Streifenwagenbesatzung des Polizeikommissariats Mellendorf einen 35-jährigen Wedemärker am Freitagvormittag um 8.45 Uhr auf der Scherenbosteler Straße in Bissendorf.

Bei der Überprüfung der Personalien stellten die Beamten fest, dass der Mann durch die Staatsanwaltschaft zur Festnahme aus-

geschrieben war. So ging es für den E-Scooter-Fahrer zur Wache in Mellendorf. Nach Entrichtung der vorliegenden Geldstrafe wurde der Wedemärker jedoch auf freien Fuß gesetzt. Ihn erwartet allerdings ein Strafverfahren, wegen des Verstoßes gegen das Pflichtversicherungsgesetz. Seinen E-Scooter darf er erst wieder nutzen, wenn dieser ordnungsgemäß versichert ist. Einfache Haftpflichtversicherungen für E-Scooter werden bereits für etwa 40 Euro im Jahr angeboten.

Angebote von Montag, 16.12. – Samstag, 28.12.2024

Rinderschmorbraten aus eigener Schlachtung vom Hof Bertram aus Mellendorf.....	100 g	1,79 €
Kaminbraten aus dem Schweinerücken mild gepökelt.....	100 g	1,39 €
Kochschinken mild gesalzen und geräuchert.....	100 g	2,29 €
Hausmacher Mettwurst 30 Tage gereift.....	100 g	2,99 €
Schlesische Weißwurst nach altem Rezept.....	100 g	1,49 €
Geflügelsalat eigene Herstellung.....	100 g	1,79 €

Das Team der Fleischerei Grimsehl wünscht ihnen fröhliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2025.

Tel. (05130) 22 89 · www.fleischerei-grimsehl.de

Weihnachten bei der

Fleischerei **GRIMSEHL** seit 1930

Auch im Nahkauf in Fuhrberg!

Dirk Pluschke
Elektromeister

- Fachbetrieb für seniore- und behindertengerechte Elektrotechnik
- Beratung, Planung, Ausführung sämtlicher Elektroarbeiten
- Verkauf von Haushaltsgeräten

Ladenöffnungszeiten nach telefonischer Absprache!

Wedemarkstr. 32 · Mellendorf
Tel.: **58 69 10** · 0172-5440311
Email: elektropluschke@htp-tel.de

MOSS
Delikatessen

Typisch italienisch ... unser Weihnachts-Pannetone

Perfekt als Geschenk – schmeckt nicht nur zum Kaffee, sondern auch als Dessert!

Dammstraße 10
30938 Großburgwedel
Tel. (05139) 23 45

Mittagstisch:

- Mo Sauerbraten aus der Putenkeule
- Di Entenbraten mit Orangensauce
- Mi Kalbsrahmgulasch mit Pilzen
- Do Curry-Geschnetzeltes vom Kikok-Hähnchen
- Fr Schweinefiletgeschnetzeltes in Trüffelrahm
- Sa Rindergulasch mit Waldpilzen

(unseren gesamten Wochenplan finden Sie unter www.moss-delikatesen.de)

Glögi...

unser finnischer Bio-Glühwein

in der 10 + 2 Aktion ... die 12er Kiste

nur € **49,50**

Der TC Sommerbostel trauert um Wolfgang Schittek

SOMMERBOSTEL. Große Trauer beim TCS. Wolfgang Schittek, über 26 Jahre lang 1. Vorsitzender des Vereins, ist im Alter von 77 Jahren verstorben. Seit 1977 gibt es den TC Sommerbostel, Wolfgang war stets ein Teil davon. Er war Gründungsmitglied und sorgte in seiner Zeit als 1. Vorsitzender von 1997 bis 2023 dafür, dass der TCS heute ein erfolgreicher und überregional bekannter Verein ist.



War Herz und Seele des Vereins: Wolfgang Schittek. Foto: privat

rund lief. Nachdem er 2023 aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr zur Wahl stand und Norman Schwarzkopf übernahm, wurde nochmals deutlich, wie viele Aufgaben Wolfgang im Laufe der Jahre übernommen hatte. Bis vor wenigen Jahren war er auch noch als Trainer im Einsatz und gab seine Erfahrung an Kinder, Jugendliche und Erwachsene

weiter. Wolfgang's Einsatz für den TCS ist unerreichbar. Den Platz 1 des Vereins zum Ende seiner Zeit als erster Vorsitzender in "Court Wolfgang Schittek" umzubenennen, war das Mindeste, was man ihm als Dank für seine Arbeit zurückgeben konnten. Doch wer Wolfgang gut kannte, der weiß: Mehr Geschenke und damit mehr Aufmerksamkeit hätte er gar nicht gewollt. Er war kein Mensch, der gerne große Reden schwang oder im Mittelpunkt stand. Mit ihm konnte man scherzen, über Tennis und seinen FC Bayern philosophieren und Ideen rund um den Verein diskutieren. Vor allem aber konnte man sich immer auf ihn verlassen. Der TCS ist in Gedanken bei allen Angehörigen und drückt sein herzlichstes Beileid aus. Der TC Sommerbostel wird Wolfgang Schittek auf ewig in Erinnerung behalten.

Weihnachtsreiten

BRELINGEN. Zum Weihnachtsreiten lädt der R.u.F. Brelinger Berg für Sonntag, 15. Dezember, ab 15 Uhr in die Reithalle Brelingen ein. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. Der Eintritt ist frei. Highlight für die Kleinen: Der Weihnachtsmann kommt mit seiner Kutsche und Geschenken.

Abbiegen missglückt

MELLENDORF (AWI). Ein 19-jähriger Autofahrer hat am Sonnabendnachmittag um 16.20 Uhr beim Linksabbiegen von der Wedemarkstraße in die Straße Am Freizeitpark in Mellendorf offenbar einen entgegenkommenden Wagen übersehen. Dessen Fahrer konnte nicht mehr ausweichen oder bremsen. Beim Zusammenstoß wurde sowohl der Unfallverursacher als auch die beiden Insassen des entgegenkommenden Autos leicht verletzt. Sanitäter versorgten die vier Verletzten zunächst vor Ort und brachten sie dann mit mehreren Rettungswagen ins Klinikum Burgwedel.

AUTOHAUS **KAHLE** GRUPPE **GEBRAUCHTWAGEN CENTER**

Ständig mehr als 400 Fahrzeuge verfügbar.

Auch online unter www.kahle.de

Ihr Ansprechpartner in der Wedemark

Matthias Kutz
Verkaufsberater

T: 05130/9291-35
Mobil: 01523/7621051
E: kutz@kahle.de

Service

Nutzfahrzeuge Service

Audi Service

AUTOHAUS **KAHLE** WEDEMARK

Autohaus KAHLE GmbH & Co. KG
Robert-Koch-Str. 2
30900 Wedemark
www.kahle.de