

Hildes mit den zwei Oberseiten

LANGENHAGEN. Die Paare in der Region erwarten glückliche Zeiten: Am 19. August kommt Hildes auf den Markt. Das erste Brötchen der Welt mit zwei Oberhälften. Bäcker Gerhard Bosselmann aus Langenhagen wird Hildes dann in seinen 22 Filialen anbieten. Er hat die Erfindung von Martina Wrede aus Edemissen (Kreis Peine) zur Marktreife entwickelt.

„Das wird ein Verkaufsschlager“, ist sich Bosselmann sicher. Rund drei Monate habe er gebraucht, bis er Hildes entwickelt hatte. „Das Brötchen ist reine Handarbeit.“ Einzelheiten will er nicht verraten. Nur so viel: „Backmittel sind nicht enthalten.“

Martina Wrede hat sich die Idee patentieren lassen. „Schon als Kind habe ich darüber nachgedacht, warum ich überhaupt die Unterhälfte des Brötchens essen muss“, sagt die 46-Jährige. Sie hat das Brötchen nach ihrer Mutter benannt. Bosselmann glaubt, dass er mit Hildes einen Beitrag für den Ehefrieden leistet. „Jetzt kann es keinen Streit mehr darum geben, wer die Oberseite des Brötchens bekommt“, sagt der Bäcker. Allerdings gebe es auch Einige, die bedauern, weil jetzt gar kein Gespräch am Frühstückstisch aufkäme. Auch für diese Nörgler hat sich der Spaßbäcker etwas einfallen lassen. „Ab Oktober wird es das Brötchen nur mit zwei Unterseiten geben“, so Bosselmann. Der Name stehe noch nicht fest.

Der einfallsreiche Bäcker ist mittlerweile ein Medienprofi. In den vergangenen Wochen waren sechs Fernsehteams bei ihm, um Näheres über die neue Kreation zu erfahren. Zum gestrigen Pressetermin schmückte ein Button seine Brust. Die Aufschrift: „Hildes ... immer die bessere Hälfte“. Zum Verkaufsstart des Brötchens am 19. August bekommt jede Frau mit dem Vornamen „Hilde“ die Brötchen umsonst.

Bosselmann denkt schon an Expansion. „Wir vergeben Lizenzverträge für andere Bäckereien.“ Auf diese Weise könnte Hildes eine neue Marke aus Hannover in ganz Deutschland werden. Der Spaßbäcker: „Wir haben schon viele Anfragen.“



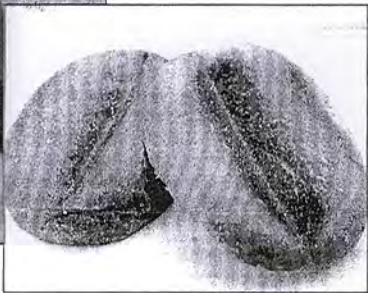
OBEN WIE UNTEN: Gerhard Bosselmann zeigt Hildes, das Brötchen mit den zwei Oberseiten (kleines Foto). Der Spaßbäcker glaubt, dass er damit einen echten Beitrag für den Ehefrieden leistet. Fotos: Schaarschmidt

Das Neue ist schwerer

Das Brötchen mit den zwei Oberseiten unterscheidet sich deutlich von einem herkömmlichen Brötchen. Hildes ist mit 80 Gramm rund ein Viertel schwerer als ein normales Brötchen. Aus diesem Grund kostet es 39 Cent, ist also zwölf Cent teurer. „Da wir für Hildes mehr Hefe einsetzen, bleibt es länger frisch als herkömmliche Brötchen“, sagt Bäcker Gerhard Bosselmann.

Hildes wird es auch als Körnerbrötchen geben. Der Geschmack ist ein wenig voller als bei der normalen Schrippe. Da Hildes reine Handarbeit ist, kann Bosselmann zurzeit maximal 2000 dieser Art in der Nacht produzieren.

Das alles Entscheidende: Hildes trotz den Naturgesetzen. Ein NP-Falltest ergab, dass Hildes immer auf die unbeschmierte Seite fällt. Murphys Gesetz, nach dem immer die schlimmste anzunehmende Sache passiert, ist also widerlegt. Hildes sei Dank!



Würden Sie so ein Brötchen kaufen?



Warum nicht, viele essen lieber die Oberseite, weil sie größer ist.
Judith Haßelbusch (17), Landesbergen



Es sieht zwar gewöhnungsbedürftig aus, ist aber eine witzige Idee. Genial für Kinder, die sich am Frühstückstisch um die größere Hälfte streiten.
Claudia Gärtner (27), Letter



Gute Optik. Aber ob oben oder unten – mir ist die Seite beim Brötchen völlig egal.
Stefan Kirchhoff (27), Wenniasen



Ich mag beim Brötchen die Unterseite lieber. Der Gaumen tut schnell weh, wenn man die Oberseite isst, weil sie härter ist.
Lisa Grzonkowski (18), Lüneburg



Eigentlich ist das zweiseitige Brötchen doch wie das Leben – mal is(s)t man oben, mal unten.
Christian Kupczyk (25), Kleefeld