

#2 - 24.02.2007

Brötchen-Vorrat für die Tiefkühltruhe

Nackenheimer Bäckerei Höly schließt nach 105 Jahren / Viele traurige Stammkunden / Heute letzter Öffnungstag

Von
Dieter Oberhollenzer

NACKENHEIM Die Bäckerei Höly in der Fischergasse schließt heute für immer ihre Ladentür. Aus gesundheitlichen Gründen verabschiedet sich Ludwig Höly mit Ehefrau Erika von den treuen Kunden. Das Geschäft ist seit 105 Jahren in Familienbesitz.

Rund um die kleine Bäckerei in der Fischergasse gibt es seit Tagen nur ein Gesprächsthema. „Der Ludwig macht zu“, raunen sich die Nachbarn zu. An diesem Samstag endet nämlich eine lange Familientradition. Der Bäckermeister Ludwig Höly (64) gibt seinen Handwerksbetrieb auf. „Die Kaiserweck schmecken besonders gut. Ich habe mir gerade einen Vorrat für die Tiefkühltruhe gekauft“, versucht sich Margarete Fell, wie andere Stammkunden, über den Verlust hinwegzutrusten. Aber auch Spitz- und Wasserweck haben treue Anhänger. Hella Binz, die die Bäckerei seit Kindertagen kennt, sagt nur: „Ich bin so traurig.“ Erika Höly (67), die nicht nur in der Backstube tatkräftig mitanpackt, sondern ebenso wie Tochter Christine (43) regelmäßig hinter der Verkaufstheke steht, berichtet von anrührenden Szenen und Abschiedsschmerz in ihrem kleinen Laden. Ja, da gehe eine Ära zu Ende, meint sie. Und ihrem Ludwig falle das Aufhören schon sehr schwer.

Der stattliche Bäcker steht in dieser Nacht zum Samstag zum letzten Mal in seiner



Ludwig und Erika Höly holen die letzten Brote aus dem Backofen.

Foto: hzb / Bernward Bertram

Backstube im Hinterhof. Vielleicht etwas länger als sonst, denn die vielen Vorbestellungen für Brot und Brötchen erfordern Überstunden. „Um 1.30 Uhr rappelt seit Jahren der Wecker, zwischen 2 und 11 Uhr arbeite ich an der Teigmaschine und am Backofen“, schildert der Meister seinen

Alltag mit einem Gesellen. Und von 6 Uhr an klingelt die Ladenglocke. Die frischen Waren gehen dann über die Theke.

Damit ist am heutigen Samstag um 12 Uhr endgültig Schluss. Ludwig Höly kann aus gesundheitlichen Gründen seinen Beruf nicht mehr ausüben. „Das Stehen bereitet Schmer-

zen“, klagt er. Zwei neue Kniegelenke sollen ihn von diesem Leiden befreien. Der erste Operationstermin steht fest. Danach wollen sich Erika und Ludwig mehr Zeit fürs Reisen nehmen. Nicht um die halbe Welt fahren, vielleicht die nicht mehr ganz so neuen Bundesländer besuchen. Beson-

Zitat

■ „Weil wir schließen, sind bei einer Kundin sogar schon Tränen geflossen.“

Erika Höly,
Bäckereihaberin

ders Dresden mit der Frauenkirche lockt.

In der Fischergasse wird schon seit 1871 eine Bäckerei betrieben. Großvater Adam Höly hat das Geschäft im Jahr 1902 gekauft. Über Vater Ludwig ging der Laden schließlich an den gleichnamigen Sohn über. Der frisch gebackene Meister durfte 1966 auf der Internationalen Bäckerausstellung in Dortmund die Zukunft seines Handwerks bestaunen. Sein düsteres Resümee bereits damals: „Als ich die neuen großen Maschinen sah, wusste ich, in 20, 30 Jahren können die kleinen Bäckereien zumachen.“

Das langsame Sterben der Kleinen ist längst Realität. Die Kunden strömen unvermindert in die Supermärkte auf der grünen Wiese und decken sich dort auch mit Backwaren ein. Aber Ludwig Höly lässt sich nicht beeindruckend. Denn er weiß: „Mit Malz gebacken schmecken die Brötchen viel besser.“ Bei Fettbackmitteln rümpft er die Nase. Ein jüngerer Kunde, der diese Schilderung zufällig mitbekommt, lobt die Backkünste des Nackenheimer Meisters überschwänglich: „Das Baguette der Hölys ist echt Weltklasse.“