

## KOMMENTAR

## Stadtteil-Konkurrenz

Thema: Zukunft der Kuhlenkampschule

VON NADINE CONTI

Es ist schon verständlich, dass die Kuhlenkampschule nicht begeistert ist, von der Aussicht nach Todtenhausen umziehen zu sollen. Angesichts ihres riesigen Einzugsgebietes ist der jetzige Standort in Zentrumsnähe besser zu erreichen. Und auch die Tatsache, dass ihre Schülerschaft eben Alltagstraining braucht – vom Nutzen öffentlicher Verkehrsmittel bis zum Einkaufen, spricht für das Gebäude im Schäferfeld. Von den zahlreichen Kooperationspartnern und den gut erreichbaren öffentlichen Einrichtungen wie Stadtbibliothek oder Melittabad mal ganz zu schweigen.



Dazu kommt eine emotionale Komponente: Das – für eine Förderschule vertraute Gefühl – mal wieder nur Verschiebemasse zu sein, gar an den Stadtrand „abgeschoben“ zu werden. Darüber können auch die besse-

ren Räumlichkeiten in Todtenhausen kaum hinweg trösten.

Und die Schulgemeinschaft ist nicht die einzige, die mit den angedeuteten Umzugsplänen nicht glücklich ist. Auch die Vereine bangen um ihre Räumlichkeiten – und zwar sowohl die in Minderheide als auch die in Todtenhausen. Eine Schule – das hat sich schon in der Debatte um die Grundschulstandorte gezeigt – ist nicht nur eine Schule: Sie ist auch Treffpunkt, öffentlicher Raum, Teil des Freizeitangebotes. Wem soll man da nun was wünschen? Gewinnt am Ende der Stadtteil, der die bessere Lobbyarbeit macht und am Lautesten trommelt?

Vielleicht wäre es an der Zeit, zumindest hier über Ausgleichsangebote nachzudenken, sowie es sie mit den Dorfgemeinschaftshäusern vielerorts gab oder immer noch gibt. Vielleicht wird man irgendwann begreifen, dass der Rückbau öffentlicher Räume aus ökonomischen Gründen eine genauso dumme Idee war, wie der Ausstieg aus dem sozialen Wohnungsbau, der uns jetzt gerade auf die Füße fällt. In Zeiten der Verunsicherung, in denen es ein offensichtliches Bedürfnis nach Gemeinschaft und Heimat gibt, kann es keine kluge Idee sein, öffentliche Räume zurückzubauen und zu beschneiden.

Man kann nicht in jeder Sonntagsrede bürgerschaftliches Engagement loben und dann die Räume dicht machen, in denen es überhaupt erst entsteht. Sonst bleibt am Ende nur der virtuelle Stammtisch.

## LESERBRIEF

## Weitere Eigenart abgeschafft

Betr.: „Nach dem Kauf der Abriss?“, MT vom 3. März

Bravo Minden! Unsere Stadtväter schaffen es immer wieder, Mindens interessanten, einzigartigen – vielleicht nicht immer schönen oder konformen – Eigenarten abzuschaffen, beziehungsweise aus dem Weg zu räumen. Wie hieß es doch in unserem früheren leider abgeschafften - Logo: „Minden - merkwürdig...“. „Merkwürdig“ ist unser 250 Jahre alter „Puff“ (der älteste Puff Nordrhein-Westfalens), das Rampenloch, ja nun wirklich, bot er doch sogar der Tucholsky-Bühne diese originale und damit einzigartige Kulisse für ihr Schau-

spiel „Das Rampenloch“, - warum ist es nicht möglich, modernes Wohn- und Wohlfühl im Zusammenklang mit diesem alten Mindener Geschichtsdenkmal zu gestalten? O8/15-Wohnbauten gibt es überall in jeder Stadt und sie prägen nicht unbedingt das Wunschenken jedes Neumieteters. Ein attraktives Highlight sind sie keinesfalls. Ich bin keine geborene oder aufgewachsene Mindenerin, aber stolz darauf, es zeigen zu können, wenn ich von auswärtigen Passanten nach der Lage dieses sicherlich nicht schönen aber einzigartigen Kleinods gefragt werde.

Heidi Kroencke, Minden

Leserbriefe sind willkommen. Die Redaktion behält sich Kürzungen vor. Archiv auf MT.de/Leserbriefe

## LESERSERVICE

## Anzeigen

Telefon: 882-71  
eMail: anzeigen@MT.de

## Abonnement/Zustellung

Telefon: 882-72  
eMail: vertrieb@MT.de

## Redaktion/Leserbriefe

Telefon: 882-73  
eMail: redaktion@MT.de

## FOTO DES TAGES



## Der Himmel brennt

Wie dicke Rauchschwaden erscheinen die dunklen Wolken über dem Sonnenuntergang. MT-Leser Bernd Kuhlmann konnte dieses Szenario über Porta Westfalica einfangen. Sie möchten auch ein Foto für unsere Serie „Foto des Tages“ vorschlagen? Dann schicken Sie es uns an leserfotos@mt.de

Leserfoto:  
Bernd Kuhlmann

## ZAHL DES TAGES

16

Die Bezirksregierung Detmold hat im vergangenen Jahr insgesamt 16 Stiftungen anerkannt. Damit ist deren Gesamtzahl in Ostwestfalen-Lippe auf nunmehr 536 gestiegen. Die neu gegründeten Stiftungen brachten ein Kapital von etwa 24 Millionen Euro ein. Insgesamt trägt das Stiftungskapital in OWL damit etwa zwei Milliarden Euro. Die Stadt Bielefeld ist mit 144 Stiftungen Spitzenreiter. Im Kreis Minden-Lübbecke sind 57 Stiftungen anerkannt. (mt)

## SEITE 3 VOM 13. MÄRZ 1993

## Bauplanungen für „Birne“ vorgestellt

Die Pläne zum Bau der Mindener „Birne“ stellten vor 25 Jahren der Chef des Landesstraßenbauamtes, Karl-Heinz Gerold, Mitarbeiter Dieter Faatz und Bauunternehmer Karl-Heinrich Depenbrock der Öffentlichkeit vor. Das neue Bauwerk sollte die Verbindung zwischen dem noch zu bauenden Weserauentunnel, der B 61 neu und der Ringstraße bilden. Dort, wo der große Kreislauf entstehen sollte, befand sich früher einmal die Weser. Und die war für den schlechten Boden und Kies in diesem Bereich verantwortlich und sorgte somit für Probleme bei den Bauarbeiten. Die Bauleute förderten aus der damals schon stillgelegten Kiesgrube Baltus noch einmal 80 000 Kubikmeter Kiessand um hierauf den Straßendamm aufzuschütten. Für das gesamte Bauprojekt schätzte Gerold, etwa 500 000 Kubikmeter Baumaterial bewegen zu müssen. Die Fertigstellung der „Birne“ war für 1995 geplant. (spt)



„Historische Seite“ als PDF-Download auf MT.de



## Biografie – Ein Spiel

Die Theater-AG der Sekundarstufe II des Gymnasiums Petershagen zeigt heute das hochphilosophische Stück „Biografie – ein Spiel“ von Max Frisch. Beginn ist um 19.30 Uhr im Pädagogischen Zentrum der Schule. Foto: wes

## TOPS &amp; FLOPS



■ Petershagen ist auf der weltweit größten Tourismusmesse mit einem Innovationspreis für die „besten kulturtouristischen Angebote abseits der urbanen Zentren“ ausgezeichnet worden.

■ Störche sind überall willkommen. Jetzt gibt es auch in Hartum eine neue Nisthilfe.



■ Die Auseinandersetzung um den Regioport geht weiter. Die Bürgerinitiative Containerhafen (Bicon) widerspricht der Darstellung der Stadt Minden, der zufolge die Baugenehmigung für das Hafenvorhaben rechtmäßig ist.

## SPRUCH DES TAGES

Der Mut ist wie ein Regenschirm. Wenn man ihn am dringendsten braucht, fehlt er einem.

Fernand Joseph Désiré Contandin, französischer Schauspieler, 1903-1971

## TWEET DES TAGES

Einmal das Leben so im Griff haben wie Leute, die jetzt schon ihren Sommerurlaub gebucht haben.

@rebel\_berlin

## DREI FRAGEN AN ... Dr. Georg Böcker, Lebensmittelingenieur

## „Sag mir was Du isst ...“

Von Anja Peper

„Unser täglich Brot gib uns heute – selbstverständlich, oder?“ Zu diesem Thema spricht Dr. Georg Böcker am Mittwoch, 14. März, um 19 Uhr im Museum Bückeberg. Dr. Böcker ist Geschäftsführer der Sauerteig-Fabrik in Minden.

**Gefühlt ist das Thema Ernährung in den vergangenen Jahren immer wichtiger geworden. Woran liegt das?**

In der heutigen schnelllebigen Zeit suchen die Menschen nach Orientierung und Zugehörigkeitsgefühl. Hier bieten die verschiedenen Ernährungsformen eine guten Rahmen: Sage mir was Du isst, und ich sage Dir, wer Du bist! Darüber hinaus ist auch der Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit viel greifbarer geworden. Dass man sich gut fühlt, wenn



Lebensmittelingenieur Dr. Georg Böcker. Foto: pr

man gute Sachen isst, ist im Bewusstsein der Menschen angekommen.

**Beim Thema Brot gibt es Kritik an Zusatzstoffen und Backmischungen ...**

Zugelassene Zusatzstoffe werden auch in anderen Lebensmitteln verwendet. Diese machen das Produkt länger haltbar, aber

auch sicherer. Der allgemeine Trend in der backenden Branche geht dahin, so wenig wie irgend möglich Zusatzstoffe einzusetzen, und – wo es eben geht – natürliche Produkte zu verwenden, wie zum Beispiel Sauerteig.

**Wo findet man die Sauerteig-Kulturen aus Minden überall wieder?**

Unsere mehr als 160 verschiedenen Sauerteig-Produkte werden in der ganzen Welt an backende Betriebe verkauft. In jedem Sauerteig, der unser Haus verlässt, sind die sauerteig-typischen Mikroorganismen enthalten: Milchsäurebakterien und sauerteig-eigene Hefen. Diese beiden Organismen verstoffwechseln, also fermentieren, das Getreide. So erzeugen sie das gewünschte Sauerteig-Produkt; mal kräftigsauer, mal mild-blumig im Aroma, ganz nach Kundenwunsch.