

16-Jähriger bei Unfall leicht verletzt

Herford. Ein 21-Jähriger befuhr am Donnerstag, 25. Juli, gegen 16.25 Uhr auf einem Leichtkraftrad die Lübbecke Straße in Bünde in Richtung Enger. In Höhe des Kämpenwegs traf der junge Fahrer auf eine vor ihm verkehrsbedingt haltende Fahrzeugkolonne, schreibt die Polizei. Ursprünglich fuhr der Leichtkraftradfahrer aus Bielefeld an der wartenden Schlange vorbei, brach dann bei Gegenverkehr den Vorgang ab und scherte zwischen einem Lkw und Pkw nach rechts ein. Hierbei bremste der Pkw verkehrsbedingt.

Um einen Auffahrunfall zu vermeiden, fuhr der 21-Jährige nach rechts auf den Seitenstreifen, auf dem ein Pedelec-fahrer aus Kirchlegern unterwegs war. Dieser fuhr zur gleichen Zeit auf dem Streifen Richtung Eickum. „Die beiden Fahrzeuge berührten sich, wobei der 16-Jährige auf die Fahrbahn stürzte und sich leicht verletzte“, teilt Polizeisprecher Uwe Maser mit.

Die Verkehrsaltersgruppe „Junge Fahrer“ im Alter von 16 bis 25 Jahren ist in der Unfallstatistik überrepräsentiert und im besonderen Fokus der Unfallbetrachtung der Polizei.

Leserbriefe

Kein „Wilder Westen“

Zum Artikel über die Einstellung der Ermittlungen gegen vier Polizistinnen vom 24. Juli erreichte die Redaktion die folgende Leserzuschrift:

Persönlich bin ich mit der Arbeit der Herforder Polizei zufrieden. Auch deshalb finde ich den Satz „Die Polizei lügt“ viel zu allgemein. Und ich selber wäre wahrscheinlich sehr nervös, wenn ich einem mit bis zu 200 km/h rasenden Autofahrer hinterher rasen sollte, bei dem ich nicht weiß, ob er sich „nur“ wegen fehlenden Führerscheins einer Polizeikontrolle zu entziehen versucht.

Aber 13 Polizeibeamte und 34 Schüsse, um einen jungen Mann zu stoppen, der vermutlich keine Schusswaffe hatte: Das kommt mir sehr unverhältnismäßig vor. Ich hoffe,

dass den beiden Beamten, die fünf Kugeln auf den jungen Mann abgegeben haben, vorerst keine Schusswaffe mehr anvertraut wird. Und ich hoffe, dass in Zukunft in Fällen wie diesem auf Verfolgungsfahrten (die auch eine Gefahr für die Allgemeinheit sind) verzichtet wird (mindestens dann, wenn das Autokennzeichen registriert wurde). Ich möchte auch in Herford und Bad Salzuflen keinen „Wilden Westen“.

Clemens Niemann
Herford

Leserbriefe geben ausschließlich die Meinung des Verfassers wieder. Die Redaktion behält sich sinnwahrende Kürzungen vor. Fassen Sie sich bitte kurz. Anonyme Zuschriften werden nicht berücksichtigt.

Podcast „Herford inklusiv“ mit neuer Folge

Dieses Mal sind zwei Mitglieder aus dem Seniorenbeirat zu Gast.

Herford. Der Beirat für Menschen mit Behinderungen hat wieder zu seinem Podcast eingeladen. Diesmal begrüßen Alexander Elbracht, Vorsitzender vom Beirat für Menschen mit Behinderungen und seine Stellvertreterin Sandra Pohlmann zwei Mitglieder aus dem Seniorenbeirat: Bernd Hanisch (Vorsitzender) und Susanne Meirich. Schnell ist klar: Es gibt eine Menge Überschneidungen bei den Themen.

So ist beispielsweise barrierefreier Wohnraum, möglichst bezahlbar und gerne innenstadtnah ein Thema, das sowohl Senioren, als auch Menschen mit Behinderungen gleichermaßen betrifft. Und das gilt auch für die Mobilität: „Ob nun aus Altersgründen oder aufgrund einer Behinderung: Auf einmal kann ich kein Auto fahren und bin auf öffentliche Verkehrsmittel angewiesen, und dann merke

ich erst, dass das eben nicht so gut funktioniert“, sagt Sandra Pohlmann.

Begrüßen würden hier alle, wenn es im Nahverkehr Lotsen gebe, um zum Beispiel am Alten Markt den passenden Bus zu finden. Denn der Übergang von Auto zum Öffentlichen Personennahverkehr (ÖPNV) ist für viele Menschen zunächst eine Überforderung.

Die Beiräte haben schon häufiger miteinander an Projekten gearbeitet und so auch für mehr öffentliche Toiletten in Herford geworben. Im kommenden Jahr werden die Beiräte wiedergewählt und neue Gesichter sind willkommen. Wer Interesse hat, kann sich bei Martina Nickles, Tel. 05221 189239, oder per E-Mail an martina.nickles@herford.de melden. Die neue Podcast-Folge lässt sich unter www.herford.de/herfordinklusive anhören.



Alexander Elbracht (l.) und Sandra Pohlmann (r.) begrüßen Bernd Hanisch und Susanne Meirich.

Foto: Stadt Herford



Die fertige Schokolade wird auf einem Förderband zur Verpackungsstation gebracht. Weinrich produziert in Herford im Jahr mehr als 26.000 Tonnen Schokolade. Zu den Kunden gehören Geschäfte vom Discounter bis zum Bioladen.

Fotos: Ingrun Waschneck

NW öffnet Türen

Eine Million Tafeln Schokolade täglich

In der Schokoladenfabrik Weinrich erfahren die Gewinner der NW-Aktion, wie aus Kakaobohnen eine Köstlichkeit wird. Und wie das Unternehmen Kakaobauern und deren Familien unterstützt.

Ingrun Waschneck

Herford. Zum fünften Mal hat die „Neue Westfälische“ die Tür für eine exklusive Besichtigung geöffnet. Dieses Mal ging es für die Gewinner der Aktion in die Schokoladenfabrik Weinrich. Marketingleiterin Regina Rogalla und Lebensmitteltechnologe Maximilian Marosch begrüßten die 14 Leserinnen und Leser.

Zunächst gab es Wissenswertes über das Unternehmen Weinrich – und leckere Schokolade zum Probieren. „1895 wurde das Familienunternehmen als Keksfabrik gegründet“, informierte Regina Rogalla. Pralinen und Lebkuchen seien dazugekommen. „Es wurde alles produziert, was die Kaffee- und Teezeit versüßte.“ Im Krieg seien auch Nudeln im Werk hergestellt worden.

Mehr als 26.000 Tonnen Schokolade im Jahr

„Heute ist Cord Budde Inhaber und Geschäftsführer in der vierten Generation“, so die Marketingleiterin. „Auch bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gibt es Familien, die über Generationen bei uns arbeiten.“

Die Zahlen, die sie nannte, riefen großes Erstaunen bei den NW-Leserinnen und NW-Lesern hervor. „Eine Million Tafeln Schokolade werden hier täglich produziert, pro Jahr über 26.000 Tonnen.“ 370 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seien an sechs Produktionslinien von Sonntag- bis Freitagabend im Drei-Schicht-Betrieb im Einsatz. „Das Besondere ist, dass hier die Produktion und der Versand stattfindet“, betonte Regina Rogalla. Nicht nur in Deutschland sei Weinrich-Schokolade beliebt. „Wir exportieren in 50 Länder weltweit.“

Zu den Kunden gehören Geschäfte vom Discounter bis zum Bioladen. „Seit 1996 befasst sich Weinrich mit dem fairen Handel“, so die Marketingleiterin. In verschiedenen Projekten unterstütze das Unternehmen zudem Kakaobauern und deren Familien et-



Die Gewinner der NW-Aktion stehen mit ihren Gastgeberinnen Regina Rogalla (hinten r.) und Maximilian Marosch (l.) vor dem Eingang des Unternehmens.



Lebensmitteltechnologe Maximilian Marosch zeigt den NW-Lesern die Formen, in die die flüssige Schokolade gefüllt wird.



Die Schokolade wird auch für den Versand vorbereitet.

wa bei der Verbesserung der Lebensbedingungen oder nachhaltiger Landwirtschaft. 2021 sei eine unternehmensweite Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt worden, die von verantwortungsvoll beschafften Rohstoffen und Waren über die Zufriedenheit der Mitarbeiter, effizient eingesetzten Ressourcen bis zum Schutz der Umwelt reiche.

Doch am Anfang jeder Tafel Schokolade stehe die Kakaobohne. Der Kakaobaum wachse in 600 Metern Höhe in Äquator-Nähe. Die Frucht entwickle sich direkt am Stamm und enthalte etwa 60 Bohnen, „das reicht ungefähr für eine 100-Gramm-Tafel Schokolade.“ Die Früchte wer-den von den Kakaobauern ge-

erntet, die Kerne, die Kakaobohnen, herausgelöst und getrocknet. „Dann werden sie versandt oder direkt weiterverarbeitet“, erklärte Rogalla. „Einen Teil der Kakaobohnen rösten wir selbst, ein anderer Teil wird extern geröstet und als Masse angeliefert.“

Rösten war das Stichwort für Maximilian Marosch, der die NW-Leserinnen und NW-Leser durch das Werk führte. Er machte seine Gäste zunächst mit den Hygieneregeln vertraut. Jeder erhielt einen Kittel und eine Haube.

Erste Station war die recht warme und nach Kakao duftende Rösterei. „Zunächst werden die Kakaobohnen gereinigt und über ein Fördersys-

tem in den Röster gefüllt“, erklärte Marosch. In einer Trommel, „das ist so ähnlich wie bei einem Wäschetrockner“, werden sie getrocknet, dabei löse sich die dünne Haut der Kakaobohne ab. „Weiter geht es in den Kakaobrecher, in dem der Kern von der Schale getrennt wird“, so der Lebensmitteltechnologe. „Die dabei entstandenen Nibs werden in Schlag- und Kugelmühlen vermahlen, bis eine flüssige Kakaomasse entsteht.“

An die Rösterei schloss sich der computergesteuerte Schüttbereich an. „Je nach Rezept werden der Kakaomasse Zucker, Milchkpulver und Kakaobutter zugegeben“, so Marosch. Das könne auch Kosblüten- oder Rohrohrzu-

cker sein, Weinrich erfülle jeden Kundenwunsch. „Im ‚braunen‘ Maschinensaal laufen die vermengten Zutaten, die an einen Mürbeteig erinnern, durch mehrere Walzen, um die Zuckerkristalle zu zerkleinern“, informierte der 36-Jährige. Ein Förderband bringe diese Masse in die großen Conchen, in denen sie temperiert und gemischt wird. Die entstandene flüssige Schokolade wird in Lagertanks gefüllt. „Wie lange und mit welchen Temperaturen die Schokolade conchiert wird, ist das Betriebsgeheimnis in jeder Schokoladenfabrik“, sagte Marosch. „Wir haben auch einen ‚weißen‘ Maschinenraum, in dem wir weiße Schokolade aus Kakaobutter, Zucker und Milchkpulver herstellen.“

Flüssige Schokolade wird eingetafelt

In der großen Hauptproduktion wird die flüssige Schokolade, der Nüsse, Crispis oder Aromen beigemischt werden können, „eingetafelt“. „Die Schokolade wird in die Formen gegossen, durchläuft eine Rüttelmaschine, die Luftblasen entfernt und dafür sorgt, dass auch die Ecken gefüllt werden“, so der Lebensmitteltechnologe. Im Kühltunnel wird die Schokolade fest, ausgeschlagen und in die Verpackungsabteilung befördert. „Die Tafeln werden maschinell eingewickelt, kartoniert, auf Paletten gestapelt und zum Versand ins Außenlager gebracht“, erklärte Marosch.

Den Abschluss der Besichtigung bildete das 14 Meter hohe Hochregallager. Hier wird alles gelagert, was für die Herstellung gebraucht wird.

Beeindruckt von den vielen Stationen der Schokoladenproduktion, den leckeren Düften und den teilweise sehr warmen Räumen legten die NW-Leserinnen und NW-Leser ihre Mäntel und Hauben wieder ab. Als Maximilian Marosch ihnen zum Abschied eine Tüte mit Schokolade und Informationen über die Schokoladenfabrik Weinrich schenkte, war die Freude bei den Schoko-Fans groß.