

WORT
ZUM SONNTAG

Von Lutz Krügener,
Pastor der Martin-Luther-
Kirchengemeinde Hildesheim
Nordstadt-Drissenstedt

Die Bitte um Mitgefühl

Im Namen Gottes bitte ich Sie, haben Sie „Mercy“ (Erbarmen/Mitgefühl) mit den Menschen in unserem Land, die jetzt Angst haben“ so Bischof Mariann Edgar Budde, bei ihrer Predigt zur Amtseinführung von Donald Trump. Haben Sie „Erbarmen – Barmherzigkeit – Mercy“ mit den Schwachen, den Opfern und den Geflüchteten. Diese Empathie, diese Orientierung an den grundlegenden christlichen und menschlichen Werten, fehlte in Deutschland bis vor 80 Jahren nahezu gänzlich. Kaum einer wagte so eine Ansage an die Mächtigen. Erst am 8. Mai 1945, mit der Kapitulation von Nazi – Deutschland, konnten die wenigen noch lebenden jüdischen Mitbürgerinnen und Mitbürger aus ihren Verstecken kriechen. Die Zwangsarbeiterinnen verließen zögernd die erbärmlichen Unterkünfte. Konnten sie schon sprechen: „Frei – endlich frei“? In West – Deutschland hat es 40 Jahre gedauert, dass der 8. Mai als „Tag der Befreiung“ gefeiert werden konnte. Dieser war er natürlich, wenn aus der Perspektive der Opfer auf Geschichte geschaut würde. Eine Perspektive, die wir auch heute bei allen Konflikten und Kriegen einnehmen sollten. Wie schon Jesus, der die „Option für die Armen“ lebte und predigte. Ich durfte Bischof Mariann Edgar Budde auf dem Kirchentag hören. Einige Sätze sprechen für mich aktuell in die Einordnung der Geschichte und in die heutige Zeit, damit wir Mut, Hoffnung und Barmherzigkeit bewahren: „Fürchte dich nicht!“ – als die zentrale Ermutigung, die Jesus zuspricht. „Alle Menschen sind Kinder Gottes und wir werden die Würde aller achten“ – als die klare ethische Orientierung. „Gib was du bist und kannst.“ – als das, was wir alle tun können, jeden Tag neu. Hoffnungslosigkeit ist keine Option.“ Denn Angst, Hoffnungslosigkeit, schlechte Laune, Egoismus und Menschenverachtung zu verbreiten, ist der Nährboden derer, die kein „Mercy“, kein Mitgefühl und Barmherzigkeit leben wollen. Müsste nicht viel mehr Dankbarkeit für 80 Jahre Frieden in Deutschland uns ausfüllen?!

Das Schmeckfest in der Innenstadt: Wie satt wird man für 50 Euro?

Macht es in Zeiten der Inflation noch Spaß, auf dem Hopfen & Happen zuzuschlagen? Die Redaktion testet, wie das Preis-Leistungs-Verhältnis bei dem Event aussieht.

Von Maximilian Willke
und Phillip Kampert

Hildesheim. Das Ziel ist klar formuliert: „Wir wollen etwas trinken, etwas Herzhaftes und etwas Süßes“, sagt HAZ-Redakteur Phillip Kampert. Zusammen mit seinem Kollegen Maximilian Willke hat er sich in das Getümmel zwischen den Street-Food- und Craft-Beer-Buden geschmissen, um herauszufinden: Wie weit kommt man auf dem Hopfen & Happen mit einem Budget von 50 Euro? 50 Euro erscheinen den beiden dafür fast schon etwas knapp bemessen; sie erwarten, die gestiegenen Preise in der Gastronomie auf dem Schmeckfest deutlich zu spüren.

Doch auf den ersten Blick scheint der Schock auszubleiben. „Der erste Preischeck: alles ok“, sagt Willke. Ein großer Filterkaffee für 2,50 Euro, Limo für 3,50 Euro, Pommes für rund 5 Euro – das alles sind keine Abzockpreise. Zweistellig wird es dann eher bei den ausgefälligeren Gerichten, etwa beim Lammkotelett mit Bulgur für 13 Euro. Willke und Kampert erkennen aber auch dort keine Abzocke – ein Fleischgericht in guter Qualität dürfte in ihren Augen ohnehin nicht für weniger als 10 Euro über die Theke gehen.

Brat-, Brüh- und Frittiergebruch steigt den Redakteuren in die Nase – aber zunächst suchen sie sich etwas zu trinken. Da nach der Testtour noch ein zusammenhängender Text für diese Zeitung entstehen soll, entscheiden sie sich für die alkoholfreien beziehungsweise –armen Angebote der Hildesheimer Braumanufaktur: Die Braulimo und das Bier mit 0,7 Volumenprozent Alkohol (Handelsname: Nullkomma 7) kosten zusam-



Die Braulimo und das alkoholarme Bier von der Hildesheimer Braumanufaktur haben es den HAZ-Redakteuren Phillip Kampert und Maximilian Willke durchaus angetan.

FOTOS: CLEMENS HEIDRICH

men 7 Euro, dazu kommt allerdings Glaspfand.

Die Limo ist erstaunlich vollmundig, findet Willke, und erinnert mit kräftiger Würze fast an Weihnachten. Das alkoholarme Bier (laut Ge-

setz sind Biere nur bis maximal 0,5 Volumenprozent Alkohol „alkoholfrei“) erinnert Kampert frisch und hopfig an ein India Pale Ale. Mit den alkoholfreien Bieren der großen Marken hat dieses handwerkliche Gebräu wenig gemein, „zum Glück“.

Nun also zur festen Nahrung. Willke und Kampert wollen etwas Nicht-Alltägliches und stoßen auf den Stand von Mr. Taco Grill, ein Neuzugang auf dem Schmeckfest. Der Taco Mix für 12 Euro mit drei unterschiedlich gefüllten Maisfladen passt gut in die Ausprobier-Stimmung und ist perfekt zum Teilen. Jeweils mit Rind, Hähnchen und Jackfruit gefüllt, sind die mexikanischen Happen zwar würzig-saftig und mit der starken Maisnote der Fladen ein sehr schöner Snack – aber nichts zum Sattwerden. „Eher appetitanregend“, findet Kampert.

„Jetzt gerne einen Klassiker: Pommes“, sagt Willke und steuert auf den Frittenstand Green Truck zu.

6 Euro und eine längere Wartezeit später stehen vor den beiden Testern die Pizza-Pommes halb und halb, also zur Hälfte mit Kartoffel- und Süßkartoffelfritten. Die Snacks sind auf

den Punkt frittiert, die pizzamäßige Oreganowürzung ist zu Pommes mal etwas anderes. Die beiden konserватiven Pommesesser würden beim nächsten Besuch beim Green Truck aber wohl doch eher wieder Ketchup und Mayo bestellen.

Nach Tacos und Fritten fühlen sich Willke und Kampert schon bereit für ein Dessert. „Ich hätte nicht gedacht, dass uns zwei Portionen schon so satt machen“, sagt Kampert. Zum Nachtisch gesellen sich die Redakteure zum sehr jungen Publikum in der Schlange des Bubble-Waffle-Stands. Für 7 Euro stellen sie sich ihre Waffel gefüllt mit Vanille-Softeis, Kinderriegelstückchen und eingelegten Sauerkirschen zusammen. Leider gibt es trotz Nachfrage keine zweite Holzgabel. „Die sind abgezählt“, heißt es am Stand. Na gut, halb so wild, denn den sehr fluffigen Teig kann man auch gut portionsweise abreißen und ins langsam schmelzende Eis stippen. Es ist ein verspieltes Dessert, das die beiden an Kindertage denken lässt.

Nach Tacos, Pommes und je einer halben Bubble-Waffle sind Willke und Kampert nicht papsatt, son-

der angenehm gefüllt, obwohl auch Clemens Heidrich aus der Fotoredaktion immer wieder von ihren Pappschälchen genascht hat. Die Tester sind angenehm überrascht. „Ich hätte nie gedacht, dass wir mit dem Geld so weit kommen“, sagt Willke und zählt die Münzen und den Schein in seiner Hand zusammen. Nach drei Gängen plus Getränken für summa summarum 32 Euro bleiben sogar noch 18 Euro übrig. Für die zwei Redakteure und den Fotografen, die alles andere als hungrig nach Hause gehen, gibt es nur ein Fazit in Sachen Preis-Leistung auf dem Hopfen & Happen: „Das ist fair.“

Info Das Schmeckfest Hopfen & Happen läuft noch bis einschließlich Sonntag ganztags in der Fußgängerzone.

HAZ+

Info Zum Online-Artikel mit Video vom Hopfen und Happen gelangen Sie, wenn Sie mit dem Smartphone den QR-Code scannen.



Den Taco-Mix von Mr. Taco Grill gibt es für 12 Euro mit Rind, Hähnchen und Jackfruit.

FÜR MEHR GESUNDHEIT IN EUROPA

NextGenerationEU macht uns stärker.

Gemeinsam machen wir unser Gesundheitssystem robuster. Mit NextGenerationEU schaffen wir bessere Präventions- und Behandlungsangebote.

Mehr erfahren:

ANZEIGE

**NEXT
GEN
EU**