

Mut und Menschlichkeit

Wilhelm und Frieda Brönnemann boten in der NS-Zeit verfolgten Juden in Otze Unterschlupf / Der neue Dorfplatz soll ihren Namen tragen



Ehrung für Zivilcourage: Direkt gegenüber dem künftigen „Brönnemann-Platz“ liegt der Hof, auf dem die Familie Brönnemann während des Zweiten Weltkriegs jüdische Mitbürger vor der Verfolgung durch das NS-Regime schützte. Foto: Josefine Battermann

OTZE (jba). Der Dorfmittelpunkt in Otze zeigt sich seit dem Sommer in neuem Glanz. Nachdem die Sanierung abgeschlossen ist, soll der Bereich vor dem alten Feuerwehrhaus nun einen eigenen Namen bekommen. Denn seit der Umgestaltung ist er klar vom benachbarten Lindenbrink abgegrenzt. Der Ortsrat hat mehrheitlich beschlossen, ihn Brönnemann-Platz zu taufen. Damit soll eine Familie geehrt werden, das während der NS-Zeit jüdischen Mitbürgern das Leben rettete.

Kraft des Hofes, der seit mehr als einem Dutzend Generationen in Familienbesitz war und der direkt gegenüber dem alten Feuerwehrhaus liegt. 1920 übernahmen ihr Sohn Wilhelm (1892–1964) und seine Frau Frieda (1897–1966) die Bewirtschaftung. Besonders bemerkenswert sei das Handeln der Familie Brönnemann während der NS-



Kam bis Kriegsende beim Ehepaar Brönnemann auf deren Hof unter: die Jüdin Hedwig Harsleben (Archiv). Fotop: privat

UNTERSCHLUPF AUF HOF AM KAPELLENWEG

Der Vorschlag kam von dem Ortsratsherrn Otto Raguse. Den Impuls dazu erhielt er, als er im Nachlass seiner Mutter auf einen Zeitungsartikel über seine Urgroßmutter Mathilde Brönnemann stieß. Sie lebte von 1864 bis 1957 und war prägende



Bei einer Familienfeier in Otze waren auch Wilhelm und Frieda Brönnemann dabei. Sie sitzen vorne rechts. Foto: privat

Zeit gewesen, sagt Raguse. Von Oktober 1943 bis Kriegsende gewährten Wilhelm und Frieda Brönnemann auf Drängen von Mathilde der aus Hannover stammenden Jüdin Hedwig Harsleben sowie deren Sohn Günter und dessen Braut Ilse Bloehm Unterschlupf auf ihrem Hof am Kapellenweg 14.

Bei seinen Recherchen stieß Raguse auf Unterlagen des ehemaligen Burgdorfer Pastors und IGS-Namensgebers Rudolf Bemgen, der das jüdische Leben in Burgdorf umfassend erforscht hat. In einem Redebeitrag aus dem November 2012 würdigte Bemgen das Verhalten der Brönnemanns als „geradezu kühn“. Das Ehepaar habe „Kopf und Kragen riskiert“.

ber in große Gefahr gebracht. Dafür zolle ich ihnen posthum großen Dank und meinen vollen Respekt.“

Gerade heute sei es wichtiger denn je, solchen Mut sichtbar zu machen, betont Raguse – auch mit Blick auf aktuelle politische Entwicklungen. „Das ist ein außergewöhnliches Ereignis für einen Ort wie Otze“, sagt er. Mit der Benennung des Platzes verbinde er die Absicht, dass die Geschichte der Brönnemanns nicht in Vergessenheit gerät.

Nach dem Beschluss des Orsrates liegt das Verfahren bei der Stadt Burgdorf, die die nächsten Schritte einleiten muss. Ob der künftige Brönnemann-Platz beispielsweise durch einen Gedenkstein oder eine Tafel mit QR-Code gekennzeichnet wird, ist noch offen. Für Raguse jedenfalls steht fest: „Die Brönnemanns sind Vorbilder.“

EINER GANZEN FAMILIE DAS LEBEN GERETTET

Im März 1945 kamen zudem Hedwigs Tochter Anneliese Groebner, ihr Mann Lothar und deren Söhne Lothar und Klaus hinzu. So rettete die Familie Brönnemann einer ganzen Familie das Leben – während der nationalsozialistischen Herrschaft, in der Millionen Jüdinnen und Juden ermordet wurden.

„DURCH MENSCHLICHKEIT DAS ÜBERLEBEN ERMÖGLICHT“

In seinen Unterlagen findet sich auch ein Schreiben von damals geretteten Lothar Groebner. Darin heißt es: „Willi und Frieda Brönnemann haben durch ihre Menschlichkeit das Überleben von meiner Großmutter, meinem Onkel und meiner Mutter ermöglicht, sich dabei aber sel-

SCHENKE LEBEN, SPENDE BLUT.

Di., 9. Dezember | 16:00 - 19:30 Uhr
Schützenhaus
Steindamm 28, Hänigsen

Mi., 10. Dezember | 15:30 - 19:30 Uhr
DRK-Aktiv-Treff
Wilhelmstraße 1b, Burgdorf

Jetzt QR-Code scannen und einen Termin reservieren!

SPENDE BLUT
BEIM ROTEN KREUZ

@ Ihr digitaler Draht
zum MARKTSPIEGEL auf
www.marktspiegel-verlag.de

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Menüpreis

9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

ab 01.01.26
10,50 €

vom 08.12. – 14.12.2025 / 50. Woche

	Montag – 08.12.2025	Dienstag – 09.12.2025	Mittwoch – 10.12.2025	Donnerstag – 11.12.2025	Freitag – 12.12.2025	Samstag – 13.12.2025
Menü 1	1 Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce	1 Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	1 Frischer Möhreneintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen	1 Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	1 Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauch- fleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	1 2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
Menü 2	2 Hähnchenfilet in feiner Bratpfel- sauce mit Schupfnudeln und Karotten	2 Hirschgulasch mit Kirschen Schwarzwürzeln und Petersilien- kartoffeln	2 Gebratene Entenbrust in feiner Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	2 Feiner Sauerbraten vom Rind in weihnachtlicher Lebkuchensauce mit Rosenkohl und Klößen	2 Gebratenes Kabeljaufilet mit Orangensauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln	2 Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree
Menü 3	3 Frischkäse- Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinat- käsesauce	3 Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten- Nudeln	3 Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat	3 Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis	3 Bigos – Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauer- kraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln	2 Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree
Menü 4	4 Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen	4 Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln	4 Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln	4 Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	4 Grießflammeri mit eingelegten Sauerkirschen	2 Schweine- Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit hausgemachten Spätzle
Vegetarisch	5 Kräuterröhrei mit Blattspinat und Kartoffelpüree	5 Spaghetti Bolognese mit Gemüse-Soja- Bolognese	5 Gemüseplatte verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree	5 Bunte Reispfanne mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten- Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse	5 Gemüse- Pilzpfanne in Käsesahnesauce mit Butternudeln	2 Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Kaltes Menü	6 2 Heringsfilets in süß-saurer Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffel-Specksalat ohne Mayonnaise	6 Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	6 Milchreis Apfel mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott	6 Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	6 Gebackenes Hähnchenschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Walddorfsalat	
Salat	7 Salat Bella Italia frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierten Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico- Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Bunter Salat Mix Salat mit Bärlauch- Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Hirtensalat mit Geflügelhackfleisch- bällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Röstbällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	7 Levante Salat Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Ka- rotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen	

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 (nur Festnetz) • Tel. 05144-698 823 0 • www.meyer-menue.de