Acht Fachkräfte verstärken das heimische Bäckerhandwerk
Innung spricht wenig Gesellen frei – Obermeister Neumeier: Ofenwarmes Brot inklusive einem Lächeln gibt’s nicht zum Download

Die Bäcker-Innung Berchtesgadener Land-Traunstein sprach am Mittwoch Abend acht erfolgreiche Gesellen frei. Eine stolze Tradition, die es im Handwerk schon seit Jahrhunderten gibt. Gäste aus Handwerk, Politik, Berufsschule, Ausbildungsbetrieben aber auch aus dem familiären Umfeld der jungen Gesellen feierten mit ihnen. Die jungen Gesellen verstärken die heimischen Bäckereien, was auch den Verbrauchern zu Gute kommt. Werden doch pro Haushalt rund 57 Kilogramm Brot und Backwaren pro Jahr konsumiert.

Obermeister Stefan Neumeier betonte, dass die jungen Gesellen an dem Abend die „Hauptpersonen“ seien: „Heute geht es nicht nur um Brot und Brezen – heute geht es um Menschen, die mit Können, Disziplin und echtem Einsatz ihren Weg gegangen sind.“ Sie hätten Durchhaltevermögen, Teamgeist und „eine ordentliche Portion ‚Frühaufsteher-Mentalität‘ bewiesen.“ Die Bäckergesellen hätten gelernt, wie man aus Wasser und Mehl „kleine Wunder“ zaubere. Die als „Multitalente“ gelobten Fachverkäufer wüssten wie man das Ganze mit einem sympathischen Lächeln verkaufe. „Ich bin stolz auf jeden Einzelnen von Euch! Ihr seid der Beweis dafür, dass unser Handwerk lebt – und dass es eine Zukunft hat“ sagte der Bäckermeister, der darauf hinwies, dass es in der von der Künstlichen Intelligenz (KI) und der Digitalisierung bestimmten Welt auch in Zukunft kein echtes Lächeln oder ein ofenwarmes Brot zum Download gebe. Angelehnt an ein bekanntes Sprichwort sagte er zum Schluss seiner Festrede: „Der frühe Vogel fange zwar den Wurm, der frühe Bäcker füttert das Dorf oder die Stadt.“

Lächeln und frisches Brot nicht als Download

Markus Winkler, 1. Bürgermeister der Gemeinde Anger sagte in seinem Grußwort „ich will dem Berufsstand einen großen Dank aussprechen.“ Realistisch gesagt müsse man sagen: So viele gäbe es nicht mehr. „Wir brauchen aber Menschen die Semmeln und Brot machen und auch Menschen, die das verkaufen. Danke, dass ihr euch entschieden habt, diesen Beruf zu lernen. Bleibt darin und bleibt eurem Beruf treu und habt Freude an eurer Arbeit!“. Er dankte den Ausbildungsbetrieben für ihr Engagement und die Bereitschaft junge Menschen auszubilden. Man könne mit Stolz sagen, dass es in den beiden Landkreisen „hervorragende Ausbildungs- und Bäckereibetriebe gibt.“

„Ihr habt jetzt einen bedeutenden Schritt vor euch: Raus aus der Ausbildung, rein ins eigenverantwortliche Berufsleben“ sagte Oberstudiendirektor Wolfgang Kurfer und fügte hinzu: „Eure Berufe sind mehr als ein Job.“ Die jungen Handwerker hätten sich für „echtes Handwerk“ entschieden, für Traditionsberufe mit Zukunft, Verantwortung und ganz viel Alltagstauglichkeit – „egal ob hinter der Verkaufstheke oder in der Backstube“ so der Schulleiter. Er würdigte die Fachverkäufer, die mit ihrer freundlichen Beratung und ihrem Lächeln „den Unterschied machten“. Freundlichkeit und Leidenschaft ließen sich niemals durch einen Verkaufsautomat ersetzen. „Ohne euch gäbe es keinen ‚echten Bäckerladen‘. Ihr habt euch für ein Handwerk entschieden, das nicht nur den Ruf hat, früh zu beginnen, sondern auch den Ruf schon viele Menschen am Frühstückstisch glücklich zu machen.“ Brotbacken sei mehr, es ist ein Stück Kultur und ein Handwerk, das Tradition und Kreativität verbinde sagte Kurfer und wies darauf hin, dass das heimische Bäckerhandwerk regional fertige und regional verkaufe.

Im Nachgang nahm Kreishandwerksmeister Gerhard Kotter die offizielle Freisprechung vor und betonte in seiner Rede das Durchhaltevermögen und der gezeigte Fleiß der Ex-Lehrlinge verdienen große Anerkennung. In früheren Zeiten sei die Freisprechung eine recht raue Angelegenheit gewesen. Insofern sei das Wort „freisprechen“ wirklich wörtlich zu nehmen gewesen. Frei von der Zucht, das Wanderverbot und auch das Eheverbot sei damit zu Ende gegangen. Mit einer kurzen Formel sprach er die jungen Handwerker von den Pflichten des Lehrverhältnisses frei und hob sie unter dem lang anhaltenden Applaus der Anwesenden in den Gesellenstand

Anschließend wurden die begehrten Gesellenbriefe verteilt. In der Sommerprüfung hat eine Teilnehmerin als Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Bäckerei mit einem Notendurchschnitt von 3,75 aus Theorie und Praxis bestanden. Bei den Bäckern schafften fünf die hohen Anforderungen in der Gesellenprüfung. 3,58 ist der Notendurchschnitt. In der zurückliegenden Winterprüfung haben zwei Bäcker die Prüfung erfolgreich abgelegt. Der Notendurchschnitt liegt bei 3,40. Prüfungsbester und Innungssieger ist Andreas Wagner vom Ausbildungsbetrieb Bäckerei Wagner in Vachendorf, mit der Note 1 (94 Prozent). Ebenfalls sehr gute Noten erreichte Veronika Schrafstetter vom Ausbildungsbetrieb Der Chiemseebäcker in Chieming mit dem Durchschnitt von 1,5 (90,5 Prozent). Klaus Schneider, Prüfungsausschussvorsitzender, dankte den Mitgliedern des Ausschusses und der Kreishandwerkerschaft Traunstein-Berchtesgadener Land sowie allen, die zum Gelingen der Prüfung beigetragen haben.

Nach der Gesellenbriefübergabe wurde weiter gefeiert, das Handwerk steht traditionell ohnehin fest zusammen, was an dem Abend deutlich wurde. Die

Bäckermusi sorgte für den richtigen Ton und musikalisch für eine aufgelockerte Stimmung.

Bildtext:

Zwei erfolgreiche Bäcker wurden freigesprochen: Innungssieger Andreas Wagner und Veronika Schrafstetter. Innungs-Obermeister Stefan Neumeier (rechts) Kreishandwerksmeister Gerhard Kotter (links) und Prüfungsausschussvorsitzender Klaus Schneider gratulierten.

Autorenkürzel: awi