

# Lehrlinge werden Schlaraffenlandbaum behängen

**Bärenhecke.** Die Azubis der Bäckerei haben sich zur Präsentation auf dem Wirtschaftstag in Freital einiges einfallen lassen.

■ **Maik Brückner**

Stolz halten die Bäckerlehrlinge Andreas Zill, Robert Pötschke und Sabine Göhler den stilisierten Zaun hoch. Yvette Ullrich, bei der Mühle und Bäckerei fürs Marketing verantwortlich, schaut zufrieden auf die daran baumelnden Zöpfe und Bretzeln. „Das ist ein Teil unserer Informationstheke, mit der wir uns beim Wirtschaftstag in Freital präsentieren werden“, erklärt sie.

Zusammen mit Klaus Metzke und Tina Paulisch ist sie für den Auftritt des Unternehmens am 20. und 21. April in der Windbergarena verantwortlich. Die Gestaltung des Standes haben sie ganz ihren Lehrlin-

gen überlassen, die aufgefordert wurden, sich Gedanken dazu zu machen. Die zündende Idee hatte Sabine Göhler. Sie schlug vor, das Thema Brotherstellung in den Mittelpunkt zu rücken, um Jugendliche für den Beruf des Bäckers zu interessieren. „Brot ist ja das Hauptpro-

## Die Region zeigt ihre Leuchttürme

EINE SERIE ZUM WIRTSCHAFTSTAG  
SÄCHSISCHE SCHWEIZ/WEISSERTZKREIS

dukt der Bäcker“, begründet die angehende Bäckerin aus Reichenau ihren Vorschlag. Deshalb werden am Stand viele Zutaten gezeigt, aus denen Brot entsteht bzw. mit denen es veredelt werden kann. Die Besucher des Wirtschaftstages werden sich Getreide, verschiedene Mehlsorten, richtigen Teig, aber auch Leinsamen und Sonnenblumenkerne anschauen können. Aber auch eine kleine Quelle soll am

Stand sprudeln. „Damit wollen wir demonstrieren, dass wir mit Wasser aus einer Naturquelle backen“, erläutert Yvette Ullrich. Außerdem will die Bäckerei zusammen mit dem Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren-Betrieb einen Schlaraffenlandbaum mit eigenen Produkten bestücken. „Gemeinsam mit der Fleischerei vertreten wir den Bereich Landwirtschaft, Ernährung und Forsten“, so Frau Ullrich.

Gestern waren die Lehrlinge mit dem Zöpfe-Backen beschäftigt. Die ersten beiden sind nichts geworden. „Normalerweise backen wir sonst kleinere“, gesteht Sabine Göhler. Deshalb musste sie mit ihren beiden Helfern noch ein bisschen üben. Am Ende hat es geklappt. Nach gut zwei Stunden waren die Riesenzöpfe fertig, die Bretzeln haben die drei schon am Donnerstag gebacken. Sie brauchen etwas länger, um auszuhärten. Selbst gestern Mittag mussten sie noch ganz vorsichtig an den stilisierten Zaun gehängt werden.



Sabine Göhler, Andreas Zill und Robert Pötschke (v.l.) bereiten in der Bäckerei Bärenhecke die Dekoration des Messestandes vor. Foto: Egbert Kamprath

## Bäckerei in Bärenhecke

- Die Mühle und Bäckerei Bärenhecke hat laut Vorstandsvorsitzenden Gerald Seifert zurzeit 123 Beschäftigte. Davon arbeiten 52 in der Bäckerei, Konditorei und in der Verwaltung am Standort Bärenhecke, der Rest in den Filialen des Unternehmens.
  - Zurzeit bildet die Bäckerei fünf Bäckerlehrlinge aus, davon vier im zweiten und einen im ersten Lehrjahr. Das Unternehmen plant, wieder Bäckereifachverkäufer auszubilden.
  - Die Bäckerei versucht über Mühlenführungen und Schaubackvorführungen junge Menschen fürs Handwerk zu gewinnen. Für einen Ausbildungsplatz in der Bäckerei bewerben sich etwa 30 Jugendliche.
  - Der Wirtschaftstag findet am 20./21. April in der Windbergarena Freital statt. Infos zum Thema Berufswahl gibt es speziell am 21. April, 10 bis 16 Uhr. Der Eintritt ist frei. (SZ/mb)
- www.wirtschaftstag-2007.de