

18. August 2011

## Bester Bäckernachwuchs seit Jahren in der Innung

**Florian Henninger von der Bäckerei Friedrich in Mahlberg wird bei der Gesellenprüfung Innungsbester / "Zukunftssicheres Handwerk".**



Erfolgreicher Bäckernachwuchs mit Handwerksoberen (von links): Heinrich Schulz, Max Broßmer, Emanuele Cipollina, Florian Henninger und Otto Käufer. Foto: Birkle

ETTENHEIM/MAHLBERG (hpb). "Das war der beste Ausbildungsjahrgang seit langem", schwärmten der Vorsitzende der Lahrer Bäckerinnung, Obermeister Otto Käufer, und der Prüfungsvorsitzende Heinrich Schulz. Bei der jüngsten Gesellenprüfung des Bäckerhandwerks glänzte besonders Florian Henninger von der Bäckerei Friedrich in Mahlberg – Inhaber ist Heinrich Schulz –, der mit der Note 1,2 Innungsbester wurde. Hervorragende Ergebnisse aus dem Südbezirk erreichten überdies Emanuele Cipollina (1,9/Lehrbetrieb Bäckerei Möhringer in Altdorf) sowie Max Broßmer (2,2/Lehrbetrieb Bäckerei Käufer in Ettenheim).

Bei der Gesellenbrief-Übergabe erinnerte Obermeister Otto Käufer daran, dass der Bäckerberuf schon seit einigen Jahren wieder mehr Akzeptanz als Lehrberuf bei den jungen Menschen habe. Ganz besonders freue ihn natürlich, dass in seinem Betrieb der Generationenwechsel erfolgreich vollzogen werde, denn mit Max Broßmer habe der erste Lehrling unter der Leitung seines Sohnes Benedikt Käufer die Gesellenprüfung abgelegt.

Insgesamt haben in der Bäckerinnung Lahr dieses Jahr neben acht Bäckern auch vier Bäckereifachverkäuferinnen ihre Prüfung bestanden. Aus dem Südbezirk sind dies Cindy Fritz aus Ettenheim und Natalie Weis aus Mahlberg.

Alle drei Junggesellen haben sich schon sehr früh für den Beruf entschieden. Ein

Kriterium für ihre Wahl sei gewesen, so erklärten sie, dass das Bäckerhandwerk eine vielseitige und hochinteressante Aufgabe sei und dass sie "ihr" Produkt auch sehen und die Kundenzufriedenheit unmittelbar spüren würden. Die Arbeitszeiten empfinden sie dabei nicht als Last, sie würden vielmehr zusätzliche Gestaltungsmöglichkeiten im Privatbereich lassen. Allerdings, so fügt der Innungsoberrmeister hinzu, sei Durchhaltevermögen notwendig. Wer dies von Anfang an mitbringe, habe einen vielseitigen und interessanten Beruf gewählt, der nicht zuletzt auch zukunftssicher sei. Mit der Gesellenprüfung ist das Lernen für die Junggesellen noch nicht vorbei: Florian Henninger will jetzt wieder die Schulbank drücken, um die Fachhochschulreife zu erlangen. Auch Emanuele Cipollina und Max Broßmer haben neue Ziele. Sie wollen sich als nächstes zum Meister fortbilden.

Heinrich Schulz, Prüfungsvorsitzender für die Gesellenprüfung in der Bäckerinnung Lahr, erklärte, dass sich die Zahl der Auszubildenden in jüngster Vergangenheit wieder gut entwickelt habe. Es gebe zahlreiche Betriebe, die ausbilden. Zugleich steige das Interesse der Jugendlichen am modernen Bäckerberuf. Deshalb empfehlen die beiden Vertreter des Bäckerhandwerks auch, sich rechtzeitig um einen Ausbildungsplatz zu kümmern. Anzuraten sei auch, ein Praktikum oder eine "Schnupperzeit" in einer Bäckerei zu machen, um die Vielfalt des Berufs kennen zu lernen und sich dabei auch nach der eigenen Intention zu prüfen. Es werden den Auszubildenden heute vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten geboten, auch bei der geringeren Zahl an Bäckereien sei der Beruf des Bäckers zukunftssicher und hochinteressant.

Autor: hpb

Empfehlen

Empfehl dies deinen Freunden.

0

| WEITERE ARTIKEL: ETTENHEIM |

## Grünsammelstelle wird wieder öffnen

Betreiber Singler und Mahlbergs Bürgermeister Benz haben Einigung erzielt / Nutzer werden stärker in die Pflicht genommen. **MEHR 1**

## Singen und besichtigen

Gemeinsame Wallfahrt der Kirchenchöre des Diözesan-Cäcilien-Verbandes Freiburg. **MEHR**

## Die Altdorfer packen wieder an

Mehrere Vereine sind derzeit im Einsatz / Bürgerversammlung am 14. November. **MEHR**