

# Garanten für Frische und Qualität

33 junge Frauen und Männer erhielten Gesellenbriefe – Bezirksobmann Held kritisiert hohe Rohstoffpreise



Erhielten ihre Gesellenbriefe: Die Freigesprochenen des hiesigen Bäckerhandwerks zusammen mit Obermeister Gerhard Paul (links), Bezirksobmann Kurt Held (2. von links) und Geschäftsführer Sebastian Dörr (rechts).

## WEISSENBURG – 21 junge Fachverkäuferinnen und zwölf Bäcker haben jetzt bei der Freisprechungsfeier der Bäcker-Innung Mittelfranken-Süd ihren Gesellenbrief erhalten.

In seiner Ansprache ermunterte der Bezirksobmann des Bayerischen Bäckerhandwerks für Mittelfranken, Kurt Held, die frischgebackenen Gesellen, stolz auf die erfolgreich abgeschlossene Lehre zu sein, denn mit dieser fundierten Ausbildung hätten sich die Absolventen einen Grundstein für das weitere Leben gelegt. Damit müsse aber nicht Schluss sein, betonte Held. Er forderte vielmehr dazu auf, Weiterbildungsangebote wahrzunehmen, denn das Gelernte dürfe nicht „verkümmern“. Es müsse wie eine Pflanze gepflegt werden, um weiterzuwachsen.

In seinen Ausführungen klagte er auch über die steigenden Rohstoffpreise, die unter anderem durch Spekulationen entstünden. „Wir können nicht zu Preisen wie ein Discounter anbieten, weil unsere Produkte mit Rohstoffen aus der Region und von Menschen aus der Region hergestellt werden. Wir verarbeiten keine Teiglinge aus Polen, Tschechien oder gar Tunesien, die nur noch vor Ort gewärmt werden“, stellte Held fest.

Schwabachs Bürgermeister Dr. Roland Oeser lobte in seinem Grußwort

vor allem die „Frische und die hohe Qualität“, die das Bäckerhandwerk vor Ort biete. „Wir sind alle dafür verantwortlich, dass die Lebensqualität sowie Arbeits- und Ausbildungsplätze vor Ort bleiben“ resümierte der Bürgermeister. Er wünschte den jungen Fachkräften weiterhin viel Erfolg für den weiteren Berufs- und Lebensweg.

Franz Lubert, Leiter der Staatlichen Berufsschule Weißenburg, verglich den Gesellenbrief mit der Lizenz zum Steuern eines Segelbootes. „Jeder Steuermann hat trotz gleicher technischer Einrichtungen und gleichem Wind die Möglichkeit, seinen eigenen Kurs festzulegen“, so der Schulleiter. Auch er ermunterte die Nachwuchskräfte, sich stets auf dem aktuellsten Stand zu halten und die „Segel“ richtig zu setzen.

Der Obermeister der Bäckerinnung, Gerhard Paul, sprach von einem insgesamt zufriedenstellenden Ergebnis der Gesellenprüfung. Zwei junge Absolventen hätten sich jedoch mit ihren Prüfungsergebnissen besonderes Lob verdient: die Fachverkäuferin Sandra Krach (Eckersmühlen) von der Bäckerei Gerhard Sproßmann (Schwabach) sowie Ronny Junker (Pleinfeld) von der Fränkischen Backstube (Ellingen). Für die hervorragenden Leistungen

als jeweils Prüfungsbeste wurde jedem von ihnen ein vergoldeter Pflasterstein überreicht.

Obermeister Gerhard Paul richtete seinen Dank an die Ausbildungsbetriebe sowie an die Berufsschule Weißenburg und deren Lehrkräfte für die gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit zum Wohle der Auszubildenden.

Aus der Region wurden bei der Feierstunde in Schwabach die Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt: Bäckerei), Lisa Fuchs (Kleeberger, Gunzenhausen), Stefanie Götz (Schmidt, Heideck), Fabienne Hirschmann (Stadtbäckerei Schaller, Weißenburg), Lisa Kamm (Specht, Ellingen), Katharina Pöbel (Der Lehner-Bäck, Treuchtlingen); Stephanie Rusam (Stadtbäckerei Schaller, Weißenburg), Claudia Schlessinger (Rainer Langer, Weißenburg), Tamara Siebert (Der Lehner-Bäck, Treuchtlingen), sowie die Bäcker Ronny Junker (Fränkische Backstube, Ellingen), Stephan Dörner (Reiner Strauß, Burgsalach), Franz Grötsch (Fränkische Backstube, Ellingen), Philipp Krämer (Der Lehner-Bäck, Treuchtlingen), Domenic Müller (Specht, Ellingen) und Joey Schreiber (Rainer Langer, Weißenburg) freigesprochen und erhielten ihre Gesellenbriefe.