



Mit dem Backofen kennt sich Marcel Wottrich schon bestens aus. Der Auszubildende ist bei der Bio-Bäckerei Knuf unter anderem dafür zuständig, dass die Brotteige in den Ofen geschoben und die fertigen Brote wieder rechtzeitig herausgeholt werden. Foto: Sascha Knappek

# Bio-Bäckerei setzt auf Nachhaltigkeit

„Handwerk“ ist hier wörtlich zu nehmen

Von Sascha Knappek

**VOLTLAGER/FÜRSTENAU.** Nach seinem Realschulabschluss und einem Praktikum in einer Bäckerei war für Marcel Wottrich klar, welchen Beruf er gerne erlernen möchte. Der Fürstenaauer bewarb sich daraufhin bei der Bio-Bäckerei Knuf in Voltlage und befindet sich zurzeit in seinem Einstiegsqualifizierungsjahr. „Marcel macht bei uns die gleichen Tätigkeiten, die auch ein Azubi im ersten Lehrjahr machen würde“, erklärt Bäckermeister Markus Knuf.

Brotteig abwiegen, Brote formen und diese dann in den Ofen schieben. So sieht der Backstubenalltag von Marcel Wottrich, der die Brotherstellung in der Bäckerei Knuf von der Pike auf lernt, aus.

Vor allem kümmert sich der Fürstenaauer um das Bestücken des Backofens und die rechtzeitige Entnahme der fertigen Brote. Pünktlichkeit und genaue Arbeitsschritte sind für den 20-Jährigen dabei unerlässlich.

Das Wort „Handwerk“ ist in der Bio-Bäckerei unbedingt wörtlich zu verstehen, denn ohne sie wäre die Brotherstellung in dem Voltlager Unternehmen undenkbar. „Wir mahlen zum Beispiel unser Getreide, das wir aus der Region beziehen, selbst und nutzen keine Automatisierung“, beschreibt Markus Knuf den Arbeitsalltag.

In der Berufsschule bekommt Marcel Wottrich neben den theoretischen

**Thema der Woche**

**AZUBIS WERBEN AZUBIS**

FREITAG  
**Messe mit mehr als 40 Ausstellern**

SAMSTAG  
**Laptops in der Autowerkstatt**

MONTAG  
**Schwindelfreie Präzisionsarbeit**

DIENSTAG  
**Elektronik und Energiewende**

MITTWOCH  
**Bio-Produkte im Bäcker-Handwerk**

DONNERSTAG  
**Die Messe in Wort und Bild**

Grundlagen über Nährstoffe, Ballaststoffe oder die verschiedenen Teigarten aber auch die Handwerksfelder vermittelt, die Bio-Bäcker Markus Knuf nicht anbietet. Das ist zum Beispiel der Konditoreibereich, der in der Voltlager Backstube keine große Rolle spielt, aber natürlich zur Ausbildung gehört.

Nachdem man die drei Lehrjahre absolviert und die Abschlussprüfung bestanden

hat, bieten sich dann durchaus noch diverse Weiterbildungschancen. „Man könnte zum Beispiel auf die Meisterschule gehen oder Lebensmitteltechnik studieren“, beschreibt Marcel Wottrich zwei Möglichkeiten.

„Als Bäcker hat man täglich mit Mathematik zu tun und sollte den Dreisatz beherrschen“, fasst Markus Knuf eine Grundvoraussetzung für die Ausbildung zum Bäcker zusammen. Ab dem 1. August bietet der Bäckermeister wieder einen Ausbildungsplatz an, der momentan jedoch noch nicht besetzt ist.

Wer dabei befürchtet, als Bäcker schon um zwei oder drei Uhr nachts aus den Federn zu müssen, liegt zumindest im Betrieb von Markus Knuf falsch.

„Wir fertigen alle Produkte von Hand, und da wir größtenteils ohne Hefe arbeiten, braucht das seine Zeit“, erklärt der Bio-Bäcker. Deshalb arbeiten Knuf, der mit seinen Produkten den regionalen Naturkostfachhandel beliefert und einen Lieferservice anbietet, und seine Mitarbeiter zwischen sechs Uhr morgens und Mitternacht in zwei Schichten.

**Informationen zur Messe** „Azubis werben Azubis“ am Mittwoch, 26. März, von 8.30 bis 15 Uhr auf dem Gelände der Firmen Haverkamp Elektro- und Montagebau, H. Menslage und Wagemester Holzbau am Robert-Bosch-Ring in Fürstenaau gibt es auch im Internet: [www.ilek-nol.de](http://www.ilek-nol.de).