

Reparaturen mit einfachen Mitteln

AG Migration lädt Tüftler ein

Kreis Olpe/Attendorn. Im Begegnungs- und Sozialzentrum der evangelischen Kirchengemeinde Attendorn an der Danziger Straße findet am Freitag, 2. Februar, von 16 bis 18 Uhr das nächste Café International statt.

Diesmal soll das Thema „Einfache Reparaturen im Haushalt – selbst erledigen oder zum Reparaturcafé bringen“ im Mittelpunkt stehen. Der Leiter des Reparaturcafés und leidenschaftliche Tüftler Michael Greve-Röben wird an praktischen Beispielen demonstrieren, was in einem normalen Haushalt an Reparaturen mit einfachen Mitteln möglich ist (z. B. Wie klebt man was womit? Wie können schadhafte Oberflächen wieder aufpoliert werden? Kann ich meine defekte Uhr selbst reparieren? etc.) Die erfolgreiche Teilnahme wird mit einem Reparatur-Diplom belohnt.

Treffen im Café International

Natürlich wird wie immer im Café International das leibliche Wohl nicht zu kurz kommen. Jeder Mitbürger – gleich welcher Herkunft – ist herzlich willkommen. Die Veranstaltungsreihe der AG Migration und Vielfalt der SPD im Kreis Olpe war, wie berichtet, erst im Dezember in Berlin mit einem 3. Platz im auf Bundesebene verliehenen Wilhelm-Dröschler-Preis der SPD ausgezeichnet worden.

Jugendkultur: Jetzt für Festival anmelden

Kreis Olpe. Der Kreisjugendring Olpe lädt wieder zum Jugendkulturfestival ein: Es findet am 28./29. April im Pädagogischen Zentrum (PZ) in Meggen statt. Derzeit sind noch einige Teilnehmerplätze für Gruppen frei. Kinder- und Jugendgruppen, dies können z.B. Schulklassen, Verbände, Cliquen oder Vereine sein, sind aufgerufen, sich anzumelden und auf der großen PZ-Bühne ihr Können zu zeigen. Die Veranstalter freuen sich dabei über Aufführungen aus den Bereichen Tanz, Theater, Gesang oder Instrumentalmusik.

i Weitere Informationen und das Anmeldeformular sind auf der Homepage des Kreisjugendrings zu finden. Bei Fragen kann man sich an David Henkel vom Kreisjugendring wenden: david-henkel@homeot.de oder unter: ☎ 02721/3817 (OT Grevenbrück)

Karnevalsfeier der Caritas-Konferenz am 7. Februar

Elspe. Die traditionelle Karnevalsfeier der Caritas-Konferenz Elspe findet am Mittwoch, 7. Februar, statt. Es geht los um 15 Uhr im Pfarrheim. Nach dem Kaffeetrinken erwartet die Besucher ein buntes Programm mit humorvollen Beiträgen und Sketchen, sowie Musik zum Mitsingen und Schunkeln. Auch der Prinz hat seinen Besuch angekündigt.

i Anmeldungen, auch für den kostenlosen Fahrdienst, bitte bis zum 4. Februar bei Mia Deitmerg, ☎ 9538832 oder bei Annette Thielmann, ☎ 2790.

„Am liebsten Sahneschnittchen“

Die 24-jährige Anna Hesse schafft beste Bäcker-Gesellenprüfung ihres Innungs-Jahrgangs. Frühere Männer-Domäne schreckt Frauen immer weniger ab

Von Josef Schmidt



„Zu Spitzenzeiten können es bis zu 12 000 Brötchen sein, die früh morgens gebacken werden.“

Georg Sangermann, Bäckermeister und Bäckerei-Inhaber

Oberveischede/Kreis Olpe. Eines der bekanntesten deutschen Kinderlieder beginnt zwar mit dem Reim „Backe, Backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen“, aber als das Lied Mitte des 19. Jahrhunderts getextet wurde, dachte wohl niemand daran, dass die schwere Arbeit auch einmal von Frauenhänden bewältigt werden könnte. Das hat sich gravierend geändert. In der Oberveischeder Bäckerei von Georg Sangermann ruft, wenn sie denn ruft, auch eine Bäckerin: Anna Hesse (24) aus Wenden. Sie gehört zu der größer werdenden Zahl von jungen Frauen, die sich vor keinem Mehlsack oder Backblech fürchten – ganz im Gegenteil. Sie war sogar die Jahrgangsbeste des Bäcker-Azubi-Jahrgangs der Innung Westfalen-Süd, der 2017 geprüft wurde.

Zuerst Kinderpflegerin

„Eigentlich wollte ich eine Ausbildung zur Konditorin machen“, blickt sie im Gespräch mit uns zurück. „Aber da gibt es kaum Lehrstellen hier in der Nähe.“ Junge Menschen, die sich für das Bäckerhandwerk entscheiden, sind demgegenüber heiß begehrt.

Zunächst hatte sich das Mädchen aus dem Wendschen für eine ganz andere Berufslaufbahn entschieden: „Nach der Realschule habe ich eine Ausbildung zur Kinderpflegerin gemacht.“ Anschließend lockte die große weite Welt, in dem Fall eine irische Familie in Cork, um deren kleinen Jungen sich die Sauerländerin ein halbes Jahr kümmerte.

Da sie schon immer gerne gekocht und vor allem gebacken habe, erinnert sich die heutige Bäcker-Gesellin, sei dann der Entschluss gereift, einen Berufswechsel zu wagen: „Eine meiner Cousi-

nen aus Drolshagen ist auch Bäckerin geworden und sie hat mich in meinem Entschluss bestärkt.“ Die Bewerbung bei Georg Sangermann war dann auch erfolgreich, und im August 2014 durfte das neue Lehnmädchen loslegen. Dass sie bereits im Januar 2017 zur Prüfung antreten durfte, lag an ihren guten Leistungen.

In den etwa zweieinhalb Jahren kam die junge Frau dann mit allem in Berührung, was sie heute braucht. Im ersten und im dritten Lehrjahr gehörte ein Acht-Stunden-Tag pro Woche in der Berufsschule in Siegen zum Terminplan, im zweiten Lehrjahr zwei Tage.

Eine Woche Bäckerfachschule

Aber auch die Olper Bäckerfachschule öffnete sich in jedem Ausbildungsjahr eine Woche lang für Anna Hesse: „Das nannte sich Überbetriebliche Unterweisung.“ Im

„Die lege ich auf die Schulter, und gut ist.“

Anna Hesse, Bäckergezellin aus Wenden über ihren Umgang mit 25-Kilogramm-Mehlsäcken

Bäckerinnung für die Kreise Olpe und Siegen

■ Die **Bäcker-Innung Westfalen-Süd** ist hervorgegangen aus der Fusion der Innungen **Siegen-Wittgenstein und Olpe** 2003.

■ Gegenwärtig hat die fusionier-

te Innung **63 aktive Mitgliedsbetriebe**, von denen 40 ihren Sitz im Kreis Siegen-Wittgenstein und 23 im Kreis Olpe haben. In Lohn und Arbeit in den Bäckereien stehen **ca. 1000 Beschäftigte**.

Blickpunkt besondere Handwerkstechniken, die in den Ausbildungsbetrieben nicht alltäglich seien. „Wir haben Spezialbrote gebacken und Partygebäck, auch mal eine Buttercreme-Torte, und Salate und Snacks für Buffets zubereitet.“

Chef ist Obermeister

In einer weiteren Woche hätten Flechtgebäck und verschiedene Zöpfe und Knoten auf dem Stundenplan gestanden. Zudem seien Brötchen mit der Hand zubereitet worden, eine Technik, die in den Betrieben nur noch maschinell ausgeführt werde.

Georg Sangermann, Bäckermeister, Inhaber des Bäckereibetriebes und seit zweieinhalb Jahren auch Obermeister der Innung Westfalen-Süd: „Eine unserer Maschinen kann in einer Stunde etwa 2500 Weizenbrötchen formen, die Roggenbrötchen werden per Hand produziert.“ Die Teigballchen müssten dann über Nacht auf dem

Rücken ruhen, würden dann umgedreht und am nächsten Morgen erst gebacken. Für die insgesamt sechs Filialen würden natürlich je nach Wochentag und Saison unterschiedlich viele Brötchen gebacken: „An einem ruhigen Tag sind das 2500 Weizen- und genauso viele Roggenbrötchen, zu Spitzenzeiten können es zusammen 12 000 sein.“

Mehlsäcke 25 Kilogramm schwer

Mit Brötchen hat Anna Hesse allerdings weniger zu tun. Sie hat sich auf das spezialisiert, was sie besonders gerne macht: Konditorware. „Am liebsten dekoriere ich Sahneschnittchen“, lacht sie mich strahlend an. Aber auch eine neue Produktlinie Sangermanns, zu der Zitronen-Marzipan-Schnitten gehören, hätten ihr es angetan. Das habe einen Vorteil: „Ich muss erst um drei Uhr morgens anfangen.“ Ansonsten ist sie ein ganz normaler Bestandteil der 15-köpfigen Bäcker-Crew, inklusive fünf Azubis. Körperliche Probleme mit der Arbeit, versichert sie, habe sie nicht. 25 Kilogramm schwere Mehlsäcke flößten ihr keine Furcht ein: „Die lege ich auf die Schulter, und gut ist.“

Dass grundsätzlich mehr Frauen den Weg in die frühere Männer-Domäne suchten, kann auch Georg Sangermann bestätigen: „Von unseren fünf Lehrlingen sind drei Mädchen.“



Anna Hesse ist mit Leib und Seele Bäckerin. Ihre besondere Liebe gilt den feinen Creme- und Sahne-Kreationen. Als Innungsbeste des letzten Azubi-Jahrgangs der Bäcker-Innung Westfalen-Süd weiß sie, wie es geht.

FOTO: JOSEF SCHMIDT

DREI FRAGEN

Ein Beruf für Nachtmenschen



Ulrich Jortzik, Leiter der Bäckerfachschule in Olpe. FOTO: PRIVAT

1 Herr Jortzik, Sie sind selbst Bäckermeister und seit Januar Leiter der Bäckerfachschule in Olpe. Wieviel Prozent ihrer Auszubildenden und Meisterprüflinge sind eigentlich Frauen?

Bei den Auszubildenden ist die Quote der Frauen gestiegen. Es sind etwa 20 bis 25 Prozent. Bei den Meisterprüflingen nur acht bis zehn Prozent.

2 Ist das Bäckerhandwerk für viele Frauen von der körperlichen Beanspruchung zu schwer?

Das war früher vielleicht einmal so, heute aber nicht mehr. Als ich den Beruf gelernt habe, vor etwa 30 Jahren, da wog ein Mehlsack

noch stattliche 50 Kilogramm. Heute ist das alles deutlich leichter. Auch ein Kasten voll mit Broten wiegt vielleicht höchstens 15 bis 20 Kilogramm. Und meist sind dann auch zwei weitere Hände zur Stelle, um das lange Blech zu tragen.

3 Ist der Fachkräftemangel im Bäckerhandwerk nach wie vor allgegenwärtig und schreckt vor allem die Arbeitszeit ab?

Ja, das ist so. Viele Bäckereien suchen händeringend geeigneten Nachwuchs, also Auszubildende, aber auch Gesellen. Heutzutage beginnen viele Bäckerinnen und Bäcker bereits um Mitternacht mit ihrer Arbeit, sind dann natürlich morgens um acht Uhr fertig. Zu meiner Zeit war das deutlich später, wir haben damals gegen 4 Uhr morgens begonnen. Die Arbeit ist heute etwas für Nachtmenschen, denen diese Zeit liegt.

Familiensaga: Der Wein und der Wind

Französischer Film in der VHS-Kinoreihe

Kreis Olpe. Aktuell zeigt die VHS-Kinoreihe Der besondere Film mit einem authentischen Sozial- und Familienporträt ein Glanzstück französischer Erzählkinos: „Der Wein und der Wind“ erzählt über den Weinanbau zwischen Tradition und Moderne in Burgund. Dabei geht es in dem locker und liebevoll konstruierten Plot gleichzeitig um die großen Fragen des Lebens: für oder gegen das Leben in der Provinz, für oder gegen das Weiterführen des elterlichen Erbes und um die Verantwortung für das eigene Handeln.

Der Film läuft im Olper Cineplex-Kino am Donnerstag, 1. Februar, um 17.30 Uhr und 20.15 Uhr sowie am Mittwoch, 7. Februar, um 17.30 Uhr. Im Lichtspielhaus Lennestadt wird der Film am Freitag, 2. Februar, um 17.30 Uhr und am 7. Februar um 20 Uhr gezeigt.

Zwischen Tradition und Moderne

Spätsommer im Burgund. Die Weinreife steht bevor. Der dreißigjährige Jean (Pio Marmai) kehrt nach zehn Jahren auf das idyllische Weingut seiner Familie zurück. Als Gewinner hat er in Australien ausgemerzt, jetzt will er sich nach langer Funkstille mit seinem Vater aussöhnen. Doch der bodenständige Weinbauer ringt, ausgelagt vom ständigen Umgang mit den chemischen Keulen, im Krankenhaus mit dem Tod. Seine Geschwister Juliette (Ana Girardot) und Jérémie (François Civil) haben das Gut über die Jahre gebracht und ihren Vater unterstützt. Jetzt könnten sie die brüderliche Hilfe und Fachkunde gut gebrauchen. Doch alte Wunden sind nicht verheilt oder brechen wieder auf.

Als der Vater stirbt, stehen die drei ungleichen Geschwister vor neuen Herausforderungen. Gemeinsam steht die Entscheidung an: führen wir die Familientradition weiter oder geben wir auf. Eine Frage von besonderer Brisanz. Denn, wenn jeder seine eigenen Wege geht, ist das das Ende des Weinguts.

Exzellente Darsteller

Burgund im Wandel der Jahreszeiten zu erleben, ist ein Genuss für Auge und Ohren. Dabei mischt der Ausnahmeregisseur Cédric Klapisch die Wirklichkeit unaufdringlich und echt mit Momenten fast verloren gegangener Naturverbundenheit. Zusammen mit dieser dichten Atmosphäre sorgt die exzellente Darstellerriege in dieser Familiensaga für große Schauspielkunst

Anzeige

Gold + Silber

Goldankauf in Olpe

Ankauf von Gold, Silber, Schmuck und Zahngold, Umarbeitungen, Wertermittlung, Kommissionsverkäufe, Reparaturen und Gravuren

Nur der Fachmann garantiert eine sach- und fachgerechte Abwicklung!

Zimmermann Juwelier

Gold + Silber · Westfälische Straße 12
57462 Olpe · Telefon 0 27 61 / 4 06 08

Patronatsfest mit Kerzenweihe

Elspe. Die Kfd-Elspe feiert am Donnerstag, 1. Februar, um 18 Uhr ihr Patronatsfest mit Kerzenweihe in der Pfarrkirche St. Jakobus d.Ä. Hierzu sind alle Gemeindemitglieder herzlich willkommen.